

Nutrire il pianeta di

Biodiversità & cultura

Una connessione tra i siti storico-museali torinesi
e l'enogastronomia d'eccellenza



Un progetto di



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

La Scuola Malva Arnaldi di Bibiana (TO), Ente Morale senza scopo di lucro, si adopera da oltre 15 anni per recuperare, studiare e valorizzare le antiche varietà di frutta piemontesi e gli antichi vitigni alpini ancora esistenti. Si tratta delle ultime testimonianze viventi di selezioni, incroci e miglioramenti attuati dall'uomo in secoli di storia.

Una storia che ha visto il Piemonte ed il suo capoluogo territori-chiave per la frutticoltura e la viticoltura così come le conosciamo oggi.

Gli autori

Lorenzo Grasso, laureato in Agricoltura Biologica, si occupa presso la Scuola Malva Arnaldi di Bibiana di ricerca, sperimentazione e comunicazione nel campo delle biodiversità agrarie, soprattutto frutticole e cerealicole, e dell'agroalimentare.

Piero Andrea Martina, laureato in Lettere all'Università di Torino, diplomato all'Archivio di Stato di Torino e abilitato all'insegnamento nei licei, svolge un dottorato di ricerca in cotutela con Paris - Sorbonne. Si occupa soprattutto di testi medievali.

Alessandra Neve, laureata in Scienze Politiche, da anni lavora nell'ambito della valorizzazione del territorio e delle risorse delle comunità che vi abitano. Ad attività di progettazione e animazione territoriale, affianca quelle nel campo dell'economia alternativa.

Giulia Ricca, laureata in Lettere e Filosofia presso l'Università di Torino, è attualmente dottoranda di ricerca nella stessa facoltà. Si è dedicata parallelamente allo studio della fotografia e dal 2012 ha lavorato come fotografa presso ristoranti e aziende nel Canavese e nel Pinerolese.

Tracce di cereali e vino

La Torino preromana e romana

1 - Museo Egizio

via Accademia delle Scienze, 6,
Torino
tel. 011 5617776

Museo archeologico di Torino

via XX Settembre, 86, Torino
tel. 011/5212251
sar-pie.museoantichita@beni
culturali.it

2 - Museo e sito archeologico di Bene Vagienna

via Roma, 125,
Bene Vagienna (CN)
tel. 0172654152
ufficio.cultura@benevagienna.it

3 - Costigliole Saluzzo

Sito archeologico
tel. 0171/67575

4 - Rocca di Cavour

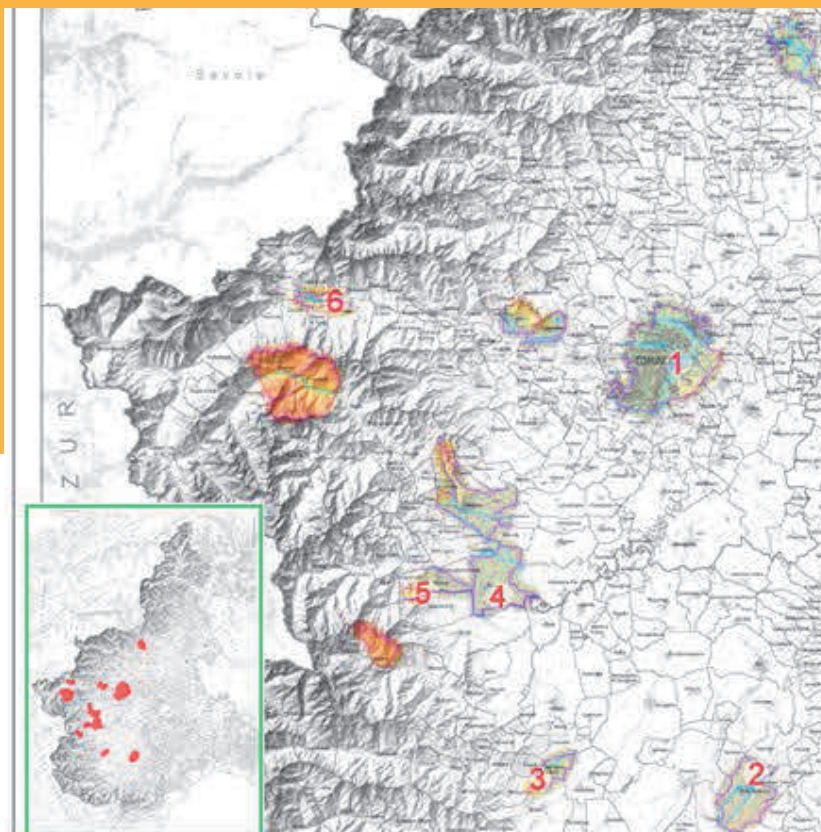
via Roma, 3, Cavour (TO)
0121/68194
procavour@cavour.info

5 - Scuola Malva - Conserva- torio delle Biodiversità Viticole Piemontesi

via S. Vincenzo, 48, Bibiana (TO)
0121/559459
info@scuolamalva.it

6 - Arco di Augusto a Susa

via dell'Impero Romano,
Susa (TO)



Prima dei Romani

Alcune città della vecchia Europa riescono a vantare una storia plurimillenaria, che risale indietro oltre l'urbanizzazione romana. Sono casi unici, che ci raccontano una storia di uomini che ci paiono da sempre stanziati su un luogo.

Una storia di continuità che a Torino sembrerebbe mancare. Meglio: di cui abbiamo alcuni indizi, alcuni reperti rinvenuti tra Otto e Novecento, ma manca quella mole di ritrovamenti che possa far ipotizzare una presenza importante nell'area torinese fin dall'epoca preistorica. La caratteristica del Torinese, e più in generale del Piemonte che in certo modo gravita intorno a Torino, è tale da far supporre sì una presenza sul territorio fin dalla prima età del bronzo, ma si tratta di una "rete" di insediamenti, a maglie anche larghe, la cui lettura è molto interpretativa e poco certa.

Fonti antiche, greche e romane, parlano del territorio piemontese come di un territorio abitato da popolazioni: gli studiosi parlano di celto-liguri, o –distinguendo– di celti e di liguri. Una fonte soprattutto è interessante per cominciare a conoscere queste popolazioni: Catone, uno dei primi autori di prosa latini, dice che i liguri «non hanno memoria e non vogliono dire della loro origine»; ma il latino suona letteralmente: «sono illetterati e bugiardi sull'esatto ricordo di dove abbiano avuto origine». Una reticenza di una civiltà ancora orale contro cui evidentemente lo storico ed etnografo latino, figlio di una cultura ormai scritta, si era dovuto scontrare.

I ritrovamenti nell'area torinese ci parlano di un'area abitata piuttosto decentrata rispetto alla Torino romana, medievale e moderna. Reperti provenienti dalle aree di lungo Dora, di Sassi e la **collina** (Superga, il colle della Maddalena), disegnano una presenza rarefatta ma certa. La scarsità di reperti ovviamente non significa una mancanza di abitati.

La stessa rete, ad un'altra scala, la ritroviamo su tutto il territorio del Torinese in senso lato, dalla val di Susa al Pinerolese, con le presenze di graffiti sulle rocce del **Talucco** e soprattutto con i ritrovamenti di **Cavour**. Qui la **Rocca** deve aver giocato un ruolo importante per catalizzare presenze e insediamenti, per la posizione strategica che offriva e per un fascino anche di tipo cultuale. Proprio presso la rocca di Cavour, grande pancia della terra, è visibile una più piccola *pera d'la pansa*, una 'pietra della pancia', simbolo di fecondità. Che alla vigilia della romanizzazione di questa rete il centro fosse Torino ce lo suggeriscono ancora le fonti antiche, che parlano della città come della «più forte» del territorio, un vero e proprio «capoluogo» (*caput*).

Quello che non ci dicono i ritrovamenti, lo possono suggerire i nomi dei luoghi. Paiono di origine ligure i nomi di *Eporedia* (Ivrea), di *Segusio* (Susa), oltre che di





Torino. 'Torino' potrebbe derivare il nome dal toro, che ancora campeggia nello stemma della città, che sarebbe quindi stato un animale totemico della popolazione. O forse, più probabilmente, da una parola ligure che indicava in generale le "alture": in questo caso il nome darebbe conto di una caratteristica delle popolazioni dell'area, quella di prediligere la vicinanza a colli e montagne. Abitanti dunque fin d'allo-

I FARRI

DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Molino Roccati

Candia Canavese (TO)

via Barone, 2

011 9834621

molinoroccati@virgilio.it

Maestri del gusto

Il Forno del Borgo

Avigliana (TO)

via Mortera, 23/b

Tel. 011 9313466

bioagri2003@yahoo.it

Maestri del gusto

Il Fornaio del Borgo

Pinerolo (TO)

Corso Torino, 264/266

0121 374052

info@ilfornaioedelborgo.it

www.ilfornaioedelborgo.it

Maestri del gusto

Fabaro

Poirino (TO)

via del Vaschetto, 29

011 9450437

info@fabaro.com

www.fabaro.com

Maestri del gusto

Perino Vesco

Torino

via Cavour, 10

011/0686056

info@perinovesco.it

www.perinovesco.it

ra di aree ai "piè dei monti".

Anche il nome del Po parrebbe avere un'origine autoctona. Plinio riporta una notizia secondo cui il Po, *Padum*, prende origine dal fatto che «intorno alle sue sorgenti crescono molti pini selvatici, che nella lingua dei Galli sono detti *pagi*». Ma aggiunge che «nella lingua dei Liguri il fiume si chiama *Bodincus*, che significherebbe 'senza fondo'». Non ci sono elementi per le due ipotesi: il nome latino potrebbe derivare dall'una o dall'altra denominazione: e forse non è detto che entrambe avessero la medesima origine.

I pini sono un elemento importante, se pensiamo che lo stesso Virgilio si riferisce al Monviso, che domina l'arco alpino e svetta nel panorama di Torino, come «pinifer Vesulus», Vesulo folto di pini. Sono gli stessi pini di Plinio, i pini della fonte del Po (il Monviso, appunto), che darebbero il nome al fiume e che aiutano a denominare il monte. Pini che disegnano un paesaggio, sicuramente reale, ma anche un paesaggio mentale, l'immagine che a Roma si doveva avere di questo territorio, un po' ombroso, un po' oscuro, in cui i Romani stessi entrarono a fatica e mai completamente.

L'alba dell'agricoltura

L'agricoltura nel mondo è iniziata con la cerealicoltura. Ogni areale ha avuto inizialmente il suo cereale di riferimento, ma gradualmente gli scambi di popolazioni e gli scambi commerciali hanno diffuso altri cereali ed altre piante alimentari nei vari continenti, con un processo che è durato millenni e che ha favorito soprattutto quel-

li a grande sviluppo longitudinale, come l' Eurasia. Nel neolitico (5.000 anni a.C.) inizia gradualmente intorno alle Alpi la coltivazione dei cereali (nel mondo è ben più antica): il **miglio** e il **panico**, specie entrambe con un'origine asiatica occidentale o africana, e oggetto di ritrovamenti intorno ai laghi svizzeri, savoiardi e nel varesotto, il farro piccolo o **monococco** che penetra in Europa lungo la direttrice danubiana; il **farro dicocco**, che probabilmente arriva sulle Alpi partendo dal Mediterraneo e dalla Liguria e si diffonde verso la Pianura padana, interessando le basse valli agibili e solatie.

Nel 4.500 a.C. sono attive comunità di allevatori e agricoltori sulle colline delle Langhe, in valle Stura di Demonte, in valle Susa. È il periodo della cultura dei vasi a bocca quadrata.

Nel tardo neolitico (3.000 a.C.) si afferma la cultura detta di Chassey che interessa tutto l'arco alpino occidentale. Compagno le colture dell'**orzo**, che ha altrove origini colturali molto antiche, della fava (denominata più tardi fava celtica nana e di penetrazione mediterranea spagnola), conseguenza di scambi commerciali già attivi: rame dalla Boemia, ambra dal mare del nord, sale dal mediterraneo e, perché no, semi vari?

Cereali ai tempi del Bronzo e del Ferro

Nella prima età del Bronzo (2.200 - 2.000 a.C.), si afferma la cultura del vaso campaniforme e si affacciano popolazioni indoeuropee provenienti dal Mar Caspio e dalle regioni del Volga. Forse compaiono le colture della **secale** (sconosciuta nell'area medio-orientale mediterranea), dell'**avena**, della **veccia** di Narbona. È il periodo dell'insediamento delle prime popolazioni organizzate in comunità: i Celto-gallici, i Reti, i Norici, i Vindelici, gli Euganei-Illirici.

A seguito del raffreddamento del clima della prima età del ferro (1.300 - 1.000 a.C.), successive ondate migratorie interessano ancora il nostro continente, con la graduale affermazione dei popoli europei (Italici, Greci, Illiri, Germani, Celti, ecc.).

L'arco alpino occidentale è dominato al sud dai popoli Liguri (a cultura non indoeuropea), a nord dai Celti, che gradualmente nell'età del ferro (1.000 - 500 a.C.), aumentano la loro influenza sull'area ligure, insieme agli Etruschi e ai Greci. I Salassi (Alpi Graie) e i Taurini sono popoli celto-liguri derivati dall'integrazione delle due

Maestri del gusto

Riccardo Avetta

Torino - via Cibrario, 31 bis

011/19507974

riccardo_avetta@fastwebnet.it

www.panificioavetta.it

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli - via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

DOVE DEGUSTARE

Quanto Basta

Torino

Via San Domenico, 12B

011 5214452

info@quantobastaristorante.it

www.quantobastaristorante.it

GRANO SARACENO

DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Molino Roccati

Candia Canavese (TO)

via Barone, 2

011 9834621

molinoroccati@virgilio.it

Maestri del gusto

Il Fornaio del Borgo

Pinerolo (TO)

Corso Torino, 264/266

0121 374052

info@ilfornaioedelborgo.it

www.ilfornaioedelborgo.it

Maestri del gusto

Fabaro

Poirino (TO) - via del Vaschetto, 29

011 9450437

info@fabaro.com

www.fabaro.com

Maestri del gusto

Perino Vesco

Torino - via Cavour, 10

011/0686056

info@perinovesco.it

www.perinovesco.it

Maestri del gusto

Riccardo Avetta

Torino - via Cibrario, 31 bis

011/19507974

riccardo_avetta@fastwebnet.it

www.panificioavetta.it

Maestri del gusto

Borgiattino

Torino - corso Vinzaglio, 29

011/5629075

quasar.guidotti@libero.it

www.borgiattino.com

DOVE DEGUSTARE

Quanto Basta

Torino - Via San Domenico, 12B

011 5214452

info@quantobastaristorante.it

<http://www.quantobastaristorante.it/>

Osteria Le Ramin-e

Torino - via Isonzo, 64/b

011/3804067

leramine@leramine.it

www.leramine.it

Le vitel étonné

Torino

via S. Francesco da Paola, 4

011/8124621

info@leviteletonne.com

www.leviteletonne.com

etnie.

Sulle Alpi e nell'alta Pianura padana si diffonde, per via della elevata rusticità, la coltivazione della segale, proveniente dalle regioni asiatiche sud-occidentali. Secondo quanto riferisce Plinio, la coltura della **segale** era praticata attivamente dai Taurini, che la denominavano "Asia", forse in ragione della provenienza. Era sconosciuta dai Romani, che la incontrarono soltanto superando l'Appennino.

Le colture alimentari con questi spostamenti di popolazioni e con i crescenti scambi commerciali si accrescono: compaiono in Piemonte, e forse sulle Alpi, le coltivazioni di alcune leguminose da granella (fagiolino dell'occhio, fava, lenticchia, cicerchia, veccia, tutte a probabile via di penetrazione mediterranea, e il pisello di provenienza orientale danubiana, ma forse anche mediterranea).

I Romani

L'arrivo dei Romani nel Piemonte occidentale è lento, e procede ad ondate successive. Questa presenza a singhiozzo nei decenni finali della repubblica è il segno sul territorio del rapporto particolare che Roma ha con le aree alpine. Se la Francia meridionale è romanizzata molto presto, l'unico accesso sicuramente romano alla Provincia (di qui il nome di Provenza) è dalla Liguria attraverso il tracciato di quella che sarà la prolungata via Aurelia.

Quando «tutta la Gallia» viene pacificata, come ci racconta Cesare, l'unica area a rimanere fuori dal territorio

di Roma è proprio l'area alpina. Soltanto con il successore di Cesare, Ottaviano Augusto, si raggiunge almeno in teoria una piena romanizzazione dell'area alpina. In pratica la situazione è certo diversa, ma la Roma dell'impero è un modello a cui le aristocrazie locali delle popolazioni autoctone guardano con favore. Iniziano gli scambi con i Romani dei nuovi insediamenti, rapporti economici ma anche politici.



Proprio attraverso l'avvicinamento progressivo delle aristocrazie, con cui Roma ha sempre dialogato, avviene la romanizzazione dell'area.

Precedente l'epoca cesariana pare essere soltanto la fondazione di Ivrea. Tra la fine della repubblica e l'inizio del principato sono i centri principali della romanizzazione: *Segusium* (Susa), *Forum Vibii Cavourum* (Cavour), e *Augusta Taurinorum* (Torino).

Attraverso la distribuzione dei centri si vede un tratto particolare della romanizzazione, cioè la corrispondenza tra centri preromani e primi centri romani. Si può leggere la volontà di Roma di inserirsi totalmente nel tessuto delle popolazioni autoctone, di avviare quel processo di relazione che porta alla fusione (più che alla dissoluzione) delle culture locali nella grande civiltà latina.

Ma la presenza romana non è solo presenza di centri importanti: è soprattutto attraverso l'impianto di *villae*, di grandi fattorie, che passa la romanizzazione. Un fenomeno che coinvolge tutto il territorio della Pianura Padana, e che possiamo leggere ancora oggi attraverso alcuni segni sparsi.

A chi sale sulla Rocca di Cavour si manifesta un paesaggio agrario estremamente interessante: un terreno agrario parcellizzato, ma regolarmente, secondo direttrici ortogonali. È questo il segno più visibile della *centuriazione* romana, di quella divisione della terra che accompagnava la fondazione di ogni nuova colonia. Il colono romano, legato al nudo territorio mediante il pezzo di terra da coltivare, si fondeva e confondeva con la popolazione preesistente.

Oltre ai siti da visitare, il visitatore può aprire gli occhi. Come a Roma nel teatro Marcello un turista può vedere la trasformazione medievale e moderna dell'antico teatro romano in residenza, così passeggiando per le campagne intorno a Cavour o per le vie di Torino il visitatore tocca con mano, anzi con piede, il passaggio del tempo. La permanenza di confini, di paesaggi, di realtà urbane come quella di Torino, con le sue vie ortogo-



Archeologia in Piemonte

La ricerca epigrafica (lo studio delle incisioni romane) ed archeologica è particolarmente attiva in questi anni. Alcuni scavi sono ultimati, e il visitatore può godere di una visita completa: oltre a **Torino**, è il caso dell'**anfiteatro di Ivrea**, delle aree archeologiche di **Susa**, di Augusta Bagiennorum presso **Bene Vagienna**. Molte altre aree sono ancora sotto scavo, come le ville di **Caselette** o di **Almese**. I reperti sono raccolti nel **Museo di Antichità di Torino**, presso Palazzo Reale.

nali, che sono il segno lasciato dalla civiltà romana al Piemonte. Ma sono il segno anche di un rapporto che Roma ha intrattenuto con le popolazioni locali, sono il risultato di quell'incontro di civiltà. Un incontro che non ha siti archeologici per essere ammirato, ma che possiamo richiamare alla memoria, passeggiando nel Quadrilatero o in Lungo Po, o salendo da Sassi a Superga sulla cremagliera; salendo sulla Rocca di Cavour; risalendo, senza ideologie, alle sorgenti di un Po che ha disegnato discretamente un territorio, per vedere quei pini che sul Monviso non ci sono, o non ci sono più, ma che hanno così impressionato l'immaginario romano da entrare nella poesia di Virgilio. *«Come un cinghiale stanato dal morso dei cani sulle alte montagne, un cinghiale protetto dal Monviso (Vesulo) folto di pini per anni ed anni... si arresta e freme feroce, e scuote le spalle, e nessuno ha il coraggio di avvicinarsi, ma di lontano è incalzato con lance e con grida sicure, così nessuno di coloro che sono irati verso Mezenzio, nessuno ha il coraggio di assalirlo, brandendo la spada»* (Aen. 10.707-715.)

Il visitatore ora immagini l'odore dei raccolti stoccati nei magazzini romani o il rumore dei molini al lavoro. All'epoca, era diffusa la coltivazione di diversi frumenti a granella vestita e nuda: **monococco, dicocco, spelta, polonicum, turgidum e aestivum** (questi 2 ultimi da panificazione). I Romani usavano miscelare diverse farine, dalle più bianche a quelle integrali, per ottenere diverse qualità di pane. Questi frumenti si diffusero gradualmente in Europa, assumendo un ruolo preminente sulle altre colture. Non è sicuro lo sviluppo della granicoltura in montagna, soprattutto per effetto della concorrenza della segale. Con l'aumento degli scambi commerciali, soprattutto con Oriente e Grecia, si raffinarono i gusti grazie alle spezie, all'olivo e, naturalmente, alla vite.

Il vino in Piemonte: la Preistoria, i Celti, i Romani

Studi genetici condotti su reperti archeologici indicano la presenza della vite in territorio piemontese già in epoca neolitica.

Nel I millennio a.C. i Celti, discesi nel Nord Italia, appresero dalle popolazioni etrusche le tecniche di colture della vite, sviluppando questa coltura in Piemonte. Ancora oggi sono numerosi i termini dialettali propri dell'industria enologica che hanno chiara origine celti-

ca: bunda, bondon, brenta, bricco.

Dal III secolo a.C. i Romani, per i quali la coltivazione della vite era di primaria importanza, cominciarono ad infiltrarsi nella regione subalpina, fondando un gran numero di colonie e portando anche in Piemonte la loro superiore tecnica di costruzione delle strade. A Cavour recenti scavi hanno portato alla luce tracce di un'antica via romana, probabile linea



di confine tra centurie, in corrispondenza dell'attuale tracciato di Via Barrata. Gli insediamenti romani sulla Rocca di Cavour hanno lasciato tracce di coltivazione della vite sul versante sud di quel rilievo.

A **Costigliole Saluzzo**, tra i resti di un'antica villa rustica di epoca romana, sono emersi alcuni componenti di un articolato impianto di produzione vinicola, composto da tre fosse di pigiatura e due vasche per la raccolta del vino.

Se i Celti erano noti per essere abilissimi bottai, i Romani utilizzavano invece tradizionalmente le anfore per il trasporto e la conservazione del vino. Gli studi archeologici effettuati su anfore vinarie e steli funerarie testimoniano che il Piemonte era un importante snodo per il commercio di vino nel I e II secolo d. C.

Dopo il frumento

Con la caduta dell'Impero Romano, la coltivazione dei frumenti in pratica cessò nell'Italia del nord e in Europa, e si diffusero maggiormente la più rustica segale, l'orzo, il **miglio**, il **panico** e solo in parte la spelta (grano molto rustico). Per quanto non siano disponibili dati specifici per l'ambiente alpino, è presumibile che, anche sulle Alpi, fosse, di fatto, scomparsa la coltivazione dei frumenti.

Soltanto durante il Rinascimento, la coltivazione dei frumenti riprende in Europa e nell'Italia padana, e verosimilmente, anche nell'ambiente alpino, si ha una loro maggiore diffusione. Spesso il frumento era coltivato miscelato alla segale, per fornire un prodotto misto

denominato: segale granata, granacciata, granicciata, mescolo, barbaria, barbagliato.

Pare invece risalire al Medioevo l'introduzione del grano saraceno in coltura sulle Alpi, che, originario del Turkistan, della Manciuria, della Siberia, arrivò in Europa con le invasioni mongole e si diffuse soprattutto nel nord del continente e sulle Alpi e nelle regioni montuose in genere.

Secondo altri fu introdotto più tardi (1400-1500 d.C.) dalla Grecia, per opera dei Turchi.

Testimoni viventi di antiche colture giunte fino a noi

Anche in Piemonte l'evoluzione dell'agricoltura nell'ultimo secolo ha visto concentrarsi la cerealicoltura nelle



vaste aree di pianura, con la coltivazione di pochissime specie (frumento, mais), per la massima parte ibridi di recente selezione. Il progressivo abbandono della cerealicoltura negli areali montani, pedemontani e di fondovalle è dunque andato di pari passo con l'estinzione di numerosissime vecchie varietà di mais e grano, e la quasi totale scomparsa di specie "minori" quali il farro, il monococco (o piccolo farro), la segale, il

grano saraceno, l'orzo distico.

Si tratta di colture scelte e migliorate nei secoli tra le più adatte ai diversi microclimi locali, selezionate dall'uomo in molti casi già a partire dal Neolitico, e che hanno nutrito le popolazioni europee di ogni latitudine per millenni. Sono state innumerevoli le varietà vegetali che la sapienza di generazioni di agricoltori e secoli di scambi tra popoli hanno portato a selezionare, trovando quella giusta per ogni condizione climatica, di suolo, di disponibilità di acqua.

Oggi gran parte di questo enorme bagaglio di biodiversità e di storia è perso. Tuttavia grazie a piccole, tenaci realtà di agricoltori-custodi alcune di queste colture "minori" sono sopravvissute, e si stanno rivelando strategiche per le piccole – ma numerosissime in Piemon-

Un esempio virtuoso in uno dei Borghi più belli d'Italia

L'Associazione Fondiaria Ritorno ai Prati realizzata nel Comune di Ostana (CN) raggruppa proprietari di terreni siti nel territorio comunale per sostituire a una gestione individuale degli stessi, ovvero al loro abbandono all'avanzamento del bosco, una gestione collettiva che ne ottimizzi il rendimento, conservando e migliorando i valori agricoli, paesaggistici e ambientali, con particolare attenzione alla tutela della biodiversità e all'agricoltura biologica.

te – realtà produttive in aree marginali.

La Scuola Malva-Arnaldi conduce da alcuni anni attività di sperimentazione finalizzata alla creazione di filiere di produzione, trasformazione e vendita diretta di prodotti



a base di cereali. Lo stimolo arriva anche dalle sempre più numerose amministrazioni locali (Comuni montani e pedemontani) che con lungimiranza vedono come strategico il ritorno a colture rustiche, sul modello dell'Appennino marchigiano, che consentano di rivalorizzare anche paesaggisticamente aree agricole abbandonate e di riscoprire, insieme alle colture, culture, saperi e tradizioni.

Dopo le prime esperienze-pilota coordinate da Scuola Malva, si stanno strutturando numerose filiere corte che, partendo dai cerealicoltori, offrono prodotti d'eccellenza come farine di grano saraceno per polenta, gnocchi e prodotti da forno, cereali antichi (farro, monococco) perlati da gustare in saporite zuppe o sottoforma di "risotti" e insalate, focacce e altre specialità a base di farina di farro.

Anche il mondo dei microbirrifici artigianali, numerosissimi in Piemonte, ha cominciato a perfezionare birre ottenute totalmente da prodotti agricoli locali, primo fra tutti il malto ottenuto da orzi piemontesi.

Nel Centro di Torino alla ricerca di antichissimi cereali

Parlando di cereali "passati alla Storia", e dei loro derivati (birra, prodotti da forno) in Torino, non si può che finire al Museo Egizio. Farro, frumento, orzo erano alla base dell'alimentazione in Egitto fin dall'epoca predinastica. La coltivazione dei cereali era, come è noto, legata alle annuali piene del Nilo.

La maggior parte delle informazioni sull'alimentazione degli antichi egizi proviene direttamente dalle loro tombe. Credendo, infatti, in una seconda vita dopo la morte, accanto al defunto venivano lasciati una serie di oggetti di cui si pensasse l'anima avesse bisogno nel suo nuovo viaggio. È così che molte conoscenze su cibi e bevande sono arrivate ai giorni nostri. La birra, per esempio, era una bevanda molto comune, consumata per lo più dai contadini e dagli artigiani, ma che anche le classi agiate non disdegnavano.

Il Museo Egizio di Torino, considerato il più importante al mondo dopo quello del Cairo, è stato riaperto nel 2015, dopo un profondo rinnovamento della struttura e degli allestimenti.

Una delle più interessanti collezioni custodite è la tomba dell'architetto Kha e di sua moglie Merit, vissuti intorno al 1400 a.C. e sepolti insieme a decine di oggetti di uso comune, compresi numerose pagnotte di farina di farro, e addirittura alcuni panini imbottiti di carne.

BIRRA

DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Parsifal

San Raffaele Cimena (TO)
via Chivasso, 43
011/9601814
info@birrificioparsifal.it
www.birrificioparsifal.it

Maestri del gusto

Birrificio Torino

Torino - via Parma, 30
011/2876562
info@birrificiotorino.com
www.birrificiotorino.com

Maestri del gusto

La Piazza

Torino - via Durandi, 13
011/19709642
info@piazzaeimestieri.it
www.piazzaeimestieri.it

Maestri del gusto

San Paolo

Torino - via Airasca, 11/d
011/3721443
info@birrificiosanpaolo.it
www.birrificiosanpaolo.it

Maestri del gusto

SorA'laMa'

Vaie (TO)
Via Nazionale, 10/c ss 25 km 32,5
011/9631977
info@soralama.it
www.soralama.it

Maestri del gusto

Gilac

Val della Torre (TO) - via Lanzo, 46
347/8885893
info@gilac.it
www.gilac.it

Maestri del gusto

Birrificio Pinerolese

Corso Torino 422 - Pinerolo (TO)
0121-40327
info@birrificiopinerolese.it
www.birrificiopinerolese.it

Maestri del gusto

Remember

Pzza San Donato, 35 - Pinerolo (TO)
0121.035757 cell. 347.4753943
info@remember.it

Maestri del gusto

Nicola i binari del gusto

Torino
Pzza Nizza 79/c
011/6505767
info@ibinaridelgusto.it
www.ibinaridelgusto.it

Maestri del gusto

Il Runch

Viù - Fraz. Tornetti, 61
333/3762418 339/6112862
info@ilrunch.biz
www.ilrunch.biz

Maestri del gusto

Borgiattino

Torino - corso Vinzaglio, 29
011/5629075
quasar.guidotti@libero.it
www.borgiattino.com

Brasserie Alpina

San Germano Chisone (TO)
via Vittorio Veneto, 44
0121-034602
info@brasseriealpina.com
www.birraboheme.com

Grado Plato

Chieri (TO) - Viale Fasano, 36/bis
011/9473236
info@gradoplato.it
www.gradoplato.it

Il Bistrò Pausa Cafè

Grugliasco (TO)
Corso Torino 78
011 414 30 32
info@pausacafe.org
www.pausacafe.org

Elenco completo su

www.microbirrifici.org/Piemonte_birrifici_regioni.aspx

DOVE DEGUSTARE

Quanto Basta

Torino
Via San Domenico, 12B
011 5214452
info@quantobastaristorante.it
www.quantobastaristorante.it

Osteria Le Ramin-e

Torino - via Isonzo, 64/b
011/3804067
leramine@leramine.it
www.leramine.it

Ristorante vineria La Nicchia

Cavour (TO) - via Roma, 9
0121/600821
www.lanicchia.net



www.biodiversitaecultura.it



Un progetto di



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO