



**ECOMUSEO
DI
CASCINA
MOGLIONI**

**PROGETTO
per la realizzazione
della MAPPA DI COMUNITÀ
*Archeologia
del gusto***



MAPPA DI COMUNITÀ ARCHEOLOGIA DEL GUSTO

a cura di Elisa Arecco*

Il progetto per la realizzazione di una MAPPA DI COMUNITÀ¹ dal titolo ARCHEOLOGIA DEL GUSTO, ideata dall'Ecomuseo di Cascina Moglioni, muove dagli studi che l'ecomuseo ha condotto sulle pratiche di coltivazione e di allevamento (con una particolare attenzione per il castagno da frutto), nonché dalle diverse iniziative che, nel corso degli anni, la nostra istituzione ha organizzato in sinergia con l'Ente di gestione delle Aree protette dell'Appennino piemontese²; azioni incentrate sulla tutela del paesaggio, sulla valorizzazione dei prodotti agricoli della zona e sui cibi tradizionali. Nel tempo, sono stati infatti realizzati percorsi didattici sui prodotti tipici, come, ad esempio, 'La formaggetta della Capanne' e sul castagno, giornate a tema (tra cui ricordiamo 'Le ricette di Cascina Moglioni'), documentari ('Mani'), indagini per il recupero di antiche ricette, ormai dimenticate, come la *puta*, una polenta di mais arricchita di castagne³.

Per quanto riguarda, nello specifico, la mappa di comunità, l'idea è stata quella di ampliare il nostro campo d'azione partendo dalla zona di Capanne di Marcarolo per arrivare ai sei comuni del Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo. Per la sua compilazione si è deciso, infatti, non solo di coinvolgere le persone della frazione del Parco, ormai riconducibili a poche unità, ma anche di organizzare, nei paesi limitrofi e con l'aiuto di associazioni, enti locali, istituti scolastici, degli incontri aperti alla cittadinanza, durante i quali la comunità si ritrovi per parlare di cibo, agricoltura e ambiente.

¹ Per il lavoro di progettazione si è fatto riferimento ai documenti e alle linee guida presenti www.ecomusei.eu e ai documenti UNESCO che riguardano il patrimonio immateriale.

² L'Ente di gestione delle Aree protette dell'Appennino piemontese (già Ente Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo), oltre ad essere ente gestore del Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo, il cui territorio si sviluppa in sei piccoli comuni della provincia di Alessandria (Votaggio, Bosio, Mornese, Casaleggio Boiro, Lerma, Tagliolo Monferrato), della ZSC/ZPS «Capanne di Marcarolo» e dell'Ecomuseo di Cascina Moglioni, ha ottenuto in gestione la Riserva Naturale del Neirone (comune di Gavi-AL) dal 2016, il Parco Naturale della Alta Val Borbera, istituito nel 2019 e i siti Natura 2000 dell'Appennino Piemontese.

³ E' possibile conoscere i percorsi didattici, le iniziative a tema, i libri pubblicati e accedere a tante altre risorse utili, consultando il sito ufficiale www.areeprotetteappenninopiemontese.it è altresì possibile vedere MANI e molti altri documentari, accedendo al canale YouTube ufficiale <https://www.youtube.com/channel/UCDI3N66nrlmdWm6gjp37G-A/videos>



Documentario "MANI – Un racconto sul cibo"
di Michele Trentini



Arbegu - Essiccatoio tradizionale in
funzione presso il Comune di Votaggio



Castagno secolare all'Ecomuseo



L'orto didattico dell'Ecomuseo



Evento organizzato all'Ecomuseo
'Le ricette di Cascina Moglioni'



Progetto per le scuole
'La Formaggetta delle Capanne'

Da qui il titolo *Archeologia del gusto* perché così come accade in uno scavo, l'intento è di riscoprire, anche con la nostra ricerca, gli strati della memoria collettiva di un luogo, di leggere, attraverso lo spazio e il tempo, la storia di una comunità.

La mappa di comunità, secondo questa visione, dovrebbe pertanto diventare uno scambio tra generazioni, uno strumento di autodeterminazione, di partecipazione attiva, un importante contributo per il nostro patrimonio culturale, come indicato dalle principali convenzioni internazionali⁴.

Parlare di ricette dunque per vedere come le abitudini alimentari sono cambiate e con loro le coltivazioni e il paesaggio, per riflettere sulle grandi sfide dei prossimi anni, per ritrovare, infine, un senso di appartenenza da condividere anche con coloro che, giunti magari da Nazioni lontane, hanno esperienze da raccontare... con la speranza che alla prossima sagra di paese o nel menù di un ristorante della zona, si possa riscoprire, insieme ai piatti più fantasiosi, anche un'antica ricetta nostra o dei nostri i 'nuovi' concittadini.

La mappa di comunità sarà realizzata, dopo una prima fase di confronto tra le persone, in formato digitale e sarà arricchita di foto, brevi video e materiali d'archivio; sarà consultabile sul sito ufficiale www.areeprotetteappenninopiemontese.it e condivisa con tutti coloro che avranno contribuito alla realizzazione del progetto.

⁴ Significativa, a questo proposito, la definizione di patrimonio culturale proposta nella Convenzione di Faro - Consiglio d'Europa - Convenzione quadro del Consiglio d'Europa sul valore del patrimonio culturale per la Società (CETS no. 199) 18/03/08 - Faro, 27.X.2005 - Articolo 2 - Definizioni

Per gli scopi di questa Convenzione, a) il patrimonio culturale è un insieme di risorse ereditate dal passato che alcune persone identificano, indipendentemente da chi ne detenga la proprietà, come riflesso ed espressione dei loro valori, credenze, conoscenze e tradizioni costantemente in evoluzione. Esso comprende tutti gli aspetti dell'ambiente derivati dall'interazione nel tempo fra le persone e i luoghi; b) una comunità patrimoniale è costituita da persone che attribuiscono valore a degli aspetti specifici del patrimonio culturale, che essi desiderano, nel quadro di un'azione pubblica, sostenere e trasmettere alle generazioni future.

* **Elisa Arecco**, docente di storia dell'arte, è guida naturalistica e collabora con l'Ecomuseo di Cascina Moglioni - Ente di gestione delle Aree protette dell'Appennino piemontese dal 2007, anno di apertura della struttura museale.

Coordinatore dell'Ecomuseo di Cascina Moglioni: Dott. **Andrea De Giovanni**
Ufficio Turismo Promozione Comunicazione: **Lorenzo Vay**

Pagine del 'Quaderno di Educazione Domestica' di Caterina Mazzarello - Mornese - 1942

11^a Sezione 18-2-42. XX

Polpettone di bietole.

Prendete 6 mazzi di bietole, mondatele, lavatele e lessatele; poscia spremetele tritatele e ponetele al fuoco in una casseruola, entro cui avete già fatto rosolare, con un poco di burro, un pochino di cipolla e qualche foglia

di pressemolo ben tritato: Datelo a bollire, togliete la casseruola dal fuoco e mettetevi entro un poco di quagliata, un pugno di cacio grattugiato, quattro uova e sale proporzionato e rimestate bene con un cucchiaio di legno.

Prendete poi un tegame, ungetene il fondo con burro e copritelo con pane grattugiato; versatevi il contenuto della casseruola, spargetevi sopra nuovamente pane grattugiato e un poco d'olio e fatelo cuocere col fuoco sopra e sotto. << meglio se nel forno >>.

Nota: se non avete quagliata, supplite con patate lessate e ben portate nel mortaio.

Dosi: 6 mazzi bietole, mezzobito di burro g. 75 di quagliata, 4 uova, qualche foglia di pressemolo e poca cipolla.



Un rēte J'elom nū à Casina - Mogliani

22.3.19

H d →




Aree Protette
Appennino Piemontese



Ecomuseo
Cascina Mogliani

 e-mail: ecomuseo.cascinamogliani@areeprotetteappenninopiemontese.it

www.areeprotetteappenninopiemontese.it

 0114320242

 Punto GPS 44.568897, 8.778814

ALLEGATO AZIONI PREVISTE - QUESTIONARI

Il percorso è stato organizzato come segue

<p>FASI DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE In Rosso le attività già svolte; in Verde quelle previste tra l'ultima parte del 2022 e giugno 2023; in Blu quelle che verranno svolte nel corso del 2023.</p>
<p>Fase di progettazione</p>
<p>Individuazione del primo comune di riferimento: Mornese</p>
<p>Avvio del Progetto con una prima somministrazione pilota di una ventina di questionari (Tipologia A) a Mornese</p>
<p>Restituzione dei primi risultati e impostazione delle prossime attività previste per gli anni 2022/2023 in occasione dell'incontro presso UNITRE MORNESE - 12 aprile 2022</p>
<p>Laboratorio partecipato presso UNITRE MORNESE - Raccolta dati - Compilazione e rielaborazione di ulteriori questionari (anche tipologia B) PERIODO DI REALIZZAZIONE a.a. 2022-2023</p>
<p>Coinvolgimento scuole elementari e medie di MORNESE - nell'ambito di un progetto legato all'educazione civica e all'Agenda 2030 PERIODO DI REALIZZAZIONE seconda parte dell' a.s. 2022-2023</p>
<p>Compilazione e presentazione della Mappa di Comunità PERIODO DI REALIZZAZIONE entro il 2023</p>

Il progetto potrà essere riproposto anche in altri comuni dell'area dell'Ecomuseo che si renderanno interessati all'iniziativa.

I questionari da somministrare proporranno domande semplici, scritte in un registro informale.

QUESTIONARIO PER GLI ADULTI - tipologia A	
Quali sono i piatti che oggi cucini in famiglia nei giorni 'di festa'? E nel quotidiano?	1
Qual è il piatto che maggiormente ti ricorda la tua infanzia?	2
Se, tra tutti i piatti che conosci, dovessi scegliere quello che a tuo avviso può rappresentare meglio il tuo paese, quale indicheresti? Puoi scrivere la ricetta?	3
Hai un orto? Quali sono i prodotti che la tua famiglia coltiva? Sono cambiati rispetto a quando eri bambino?	4
Allevi qualche animale? E in passato?	5
A tuo avviso, il paesaggio intorno a noi è cambiato? E se sì, in che modo?	6

QUESTIONARIO PER COLORO CHE ARRIVANO DA UN ALTRO PAESE - tipologia B	
Quali sono i piatti che oggi cucini in famiglia nei giorni 'di festa'? E nel quotidiano?	1
Qual è il piatto che maggiormente ti ricorda la tua infanzia?	2
Se, tra tutti i piatti che conosci, dovessi scegliere quello che a tuo avviso può rappresentare meglio il tuo Paese d'origine, quale indicheresti? Puoi scriverne la ricetta?	3
Qual è il piatto mornesino che preferisci?	4
A tuo avviso, il paesaggio intorno a noi è diverso da quello del tuo Paese d'origine? E se sì, quali sono le principali differenze?	5

QUESTIONARIO PER I BAMBINI - tipologia C	
Qual è il tuo cibo preferito? Secondo te, con quali ingredienti è fatto? Da dove ha origine?	1
Che cosa ti preparano da mangiare i nonni o i bisnonni quando vai a trovarli?	2
Conosci una ricetta del passato o un piatto 'antico'?	3
Sei mai stato in un orto o in un posto dove si allevano gli animali?	4
Guardandoti intorno, trovi nel paesaggio qualche segno riconducibile ai cibi che mangi?	5
Fai un disegno che abbia come soggetto il cibo (da realizzare a casa)	6