

Ciapa e porta a cà!

Porta a casa
IL GUSTO AUTENTICO
del Piemonte

Al via il progetto per il consumo consapevole e contro lo spreco alimentare di Regione Piemonte e VisitPiemonte

-CARTELLA STAMPA-

Comunicato stampa

Torino, 23 febbraio 2022

“Ciapa e porta a cà! Porta a casa il gusto autentico del Piemonte”

Al via il progetto per il consumo consapevole e contro lo spreco alimentare di Regione Piemonte e VisitPiemonte

L'Assessorato all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte, in collaborazione con VisitPiemonte, ha presentato al pubblico e agli operatori del settore, mercoledì 23 febbraio presso il Circolo dei lettori di Torino, il progetto volto a sensibilizzare il grande pubblico sulla pratica positiva del portare a casa il cibo e il vino non consumato nei ristoranti e, contestualmente, a sviluppare una maggiore coscienza rispetto al valore degli alimenti di qualità che vengono prodotti grazie all'impegno del settore agricolo e agroalimentare piemontese.

Alla presentazione sono intervenuti l'assessore all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte Marco Protopapa, la food blogger Paola Bortolani, il presidente di Unione Cuochi Piemontesi Stefano Bongiovanni, i rappresentanti delle associazioni di categoria e delle Enotecche regionali piemontesi, alcuni operatori della ristorazione.

Il progetto prevede il coinvolgimento di alcuni ristoranti e agriturismi “pilota” del territorio piemontese e in rappresentanza di tutte le province, che saranno selezionati con la collaborazione delle associazioni di categoria Confcommercio, Confesercenti, Coldiretti, CIA e Confagricoltura che, oltre alla volontà di presentarsi come luoghi di consumo consapevole e contro lo spreco, propongono nel proprio menù ricette e piatti della tradizione culinaria piemontese così come prodotti agroalimentari di qualità piemontesi.

Hanno inoltre aderito al progetto alcune Enotecche regionali con i rispettivi ristoranti.

A tutti questi soggetti, l'Assessorato regionale all'Agricoltura e Cibo e VisitPiemonte fornirà entro fine marzo delle “food bag” e delle “wine bag”, realizzate appositamente in materiale riciclabile e

compostabile da una ditta specializzata, da consegnare ai clienti che ne faranno richiesta e grazie alle quali portare a casa in modo elegante, pratico e sicuro le porzioni di cibo e le bottiglie eventualmente avanzate.

Sulle bag, lo slogan scelto per il progetto *“Ciapa e porta a cà! Porta a casa il gusto autentico del Piemonte”* in modo leggero e scanzonato invita all’azione il consumatore e al tempo stesso richiama la campagna di comunicazione *“Piemonte autentico”* di VisitPiemonte.

*“Con il claim *Porta a casa il gusto autentico* del Piemonte prende il via il progetto lanciato dall’Assessorato regionale all’Agricoltura e Cibo insieme a VisitPiemonte, anche a condivisione di iniziative analoghe fatte precedentemente, sempre nell’ottica di valorizzazione del cibo e dei vini piemontesi, in particolare dei nostri prodotti di qualità certificati. - sottolinea l’assessore regionale all’Agricoltura e Cibo **Marco Protopapa** - Un lancio promozionale avviato grazie alla collaborazione delle associazioni di categoria del commercio e dei produttori, delle enoteche regionali e che coinvolge ristoranti e agriturismi, che avranno a disposizione le food bag da dare ai clienti per portare a casa il cibo avanzato e la bottiglia di vino da consumare in seguito. È infatti un peccato sprecare un buon piatto cucinato con gli ingredienti piemontesi tipici e di qualità e lo stesso vale per il nostro vino. Attraverso la scelta della bag compiamo anche un atto di rispetto per tutta la filiera agroalimentare piemontese, dall’agricoltore ai cuochi”.*

*“Abbiamo collaborato con entusiasmo al progetto dell’Assessorato all’Agricoltura e Cibo – sottolinea il presidente di VisitPiemonte, **Beppe Carlevaris** – La nostra società abbina alla promozione turistica anche la valorizzazione agroalimentare del Piemonte, due ambiti che non possono essere disgiunti, data l’importanza del settore enogastronomico della nostra regione. Ridurre gli sprechi alimentari in ristoranti e agriturismi è un segno di rispetto verso una filiera di qualità che lavora con grande impegno, è sensibilizzazione verso la clientela e anche elemento di ulteriore promozione e visibilità verso il target di turisti consapevoli alla ricerca di proposte di sostenibilità”.*

Il progetto

Obiettivi e temi

La Direzione Agricoltura e cibo di Regione Piemonte, in collaborazione con VisitPiemonte, ha predisposto un progetto sul tema del consumo consapevole di cibo e dello spreco alimentare, al fine di sensibilizzare il grande pubblico sul valore positivo del portare a casa il cibo e il vino non consumato al ristorante.

Quello che si intende ottenere, nel lungo periodo, è a tutti gli effetti un cambiamento culturale e al tempo stesso una presa di coscienza sul valore degli alimenti di qualità che vengono prodotti nella nostra regione grazie all'impegno del settore agricolo e agroalimentare piemontese.

In ultimo, il progetto auspica una ricaduta positiva sui consumi enogastronomici, incentivati dal contesto favorevole all'interno del ristorante e dalla possibilità di portare a casa in modo elegante, pratico e sicuro le porzioni di cibo e di vino eventualmente avanzati.

Attuazione

Al fine di mettere in pratica questi obiettivi, è fondamentale il coinvolgimento dei ristoratori e degli agriturismi su tutto il territorio regionale, tramite le rispettive associazioni di categoria.

Parallelamente, sono stati coinvolti l'Unione Cuochi (col quale recentemente la Direzione Agricoltura e cibo ha siglato un accordo di collaborazione) e il sistema delle Enotecche Regionali per dare ulteriore visibilità al progetto.

I ristoranti/agriturismi che verranno selezionati dovranno essere di dimensione medio-grande, di fascia media e medio-alta e dovranno già proporre nel menù ricette e piatti della tradizione culinaria piemontese così come usare prodotti agroalimentari ed enogastronomici di qualità piemontesi, possibilmente certificati.

I ristoranti/agriturismi selezionati tramite i suddetti criteri potranno quindi presentarsi come luoghi di consumo consapevole e contro lo spreco, tramite la fornitura al cliente di un'apposita scatola per il cibo e per il vino, realizzate da una ditta specializzata, col quale portare a casa in modo elegante, pratico e sicuro le porzioni di cibo e/o le bottiglie non consumate.

Materiali e comunicazione

Ai ristoratori aderenti verrà consegnata, senza costi a carico, una fornitura composta da:

- 100 scatole in cartone e materiale riciclato compostabile ("food bag");
- 100 portabottiglie in cartone ("wine bag");
- Vetrotanie e locandina da esporre per mettere in evidenza l'adesione al progetto e le finalità;
- Materiali di comunicazione inerenti i prodotti agroalimentari di qualità piemontesi.

Contestualmente, verrà creato un elenco dei ristoranti aderenti pubblicato sul sito di Regione Piemonte e verrà attivata una campagna di comunicazione sui canali istituzionali.



Articolazione temporale

Il progetto si articola in due fasi:

FASE 1 – febbraio-giugno 2022: periodo di test con il coinvolgimento di circa 40 ristoratori/agriturismi diffusi sul territorio regionale (2-4 soggetti per provincia);

FASE 2 – a seguito di opportuna valutazione sui risultati della Fase 1, coinvolgimento di un numero maggiore di ristoratori/mense/Comuni su tutto il territorio regionale. Da valutare contestualmente l'attivazione di un corso di formazione sui prodotti certificati di qualità del Piemonte destinato ai ristoratori aderenti.



Il progetto Rebox Per trasformare il cibo avanzato in una buona abitudine

Cos'è il progetto reBOX

reBOX è un progetto etico ed ecologico nato dal volere di due soci: Marco Lei e Daniela Demasi, che hanno dato vita alla start-up Malvida, nata per la commercializzazione di scatole per l'asporto del cibo avanzato dai ristoranti o per il take away e dunque pensata per combattere lo spreco di cibo. reBOX ha più facce e usi: reFOOD, un contenitore riciclabile che consente di portare a casa in modo pratico e originale il cibo avanzato durante una cena al ristorante e che potrà poi essere conservato in frigo o messo direttamente nel microonde. La composizione della vaschetta interna di reFOOD è infatti appositamente studiata per la conservazione del cibo e per essere smaltita nell'umido in quanto compostabile. Per il recupero delle bevande è stata, invece, progettata reWINE che permetterà di non lasciare al ristorante la bottiglia di vino aperta e non consumata.

Come ricorda infatti Marco Lei, "il progetto ha la doppia funzione di sensibilizzare sia i ristoratori, ai quali è rivolto direttamente, sia i clienti. Ogni anno le famiglie italiane sprecano una quantità immensa di cibo, per contrastare questo fenomeno abbiamo pensato a reBOX. Non potendo entrare nelle case delle persone abbiamo deciso di rivolgerci al mercato della ristorazione, alle aziende, alle pubbliche amministrazioni e ai bambini nelle scuole. In Italia sta prendendo sempre più piede la buona abitudine di richiedere al ristoratore di portare a casa ciò che non si è terminato, spesso è lo stesso ristoratore a proporlo al cliente. Ora il cibo viene consegnato in contenitori di alluminio dentro una shopper di plastica e questo non incentiva minimamente questa buona abitudine. Molti si vergognano infatti di uscire con il cibo sottobraccio. re-BOX è stilisticamente e graficamente più accattivante e porta con sé un progetto concreto. Speriamo davvero di riuscire a invertire questa tendenza".

Contatti:

Malvida (Progetto reBOX)

Marco Lei

Tel. 800.62.81.44 – 389.142.45.41

Mail: m.lei@re-box.it



Scheda prodotto: reFOOD

La reFOOD è un contenitore in cartone riciclato adatto al contatto con i cibi secchi con all'interno una vaschetta in polpa di cellulosa

Prodotto	REFOOD CON VASCHETTA IN POLPA
Misure chiuso (mm)	356x311x3
Misure aperto (mm)	206x151x86 + 76
Materiale reFOOD	Cartone KA riciclato 400 gr/mq
Peso reFOOD (gr)	87
Misure vaschetta	185x135x65
Materiale vaschetta	Polpa di cellulosa (compostabile)
Peso vaschetta (gr)	21
Volume vaschetta (ml)	600
Coperchio vaschetta	SI
Coperchio ermetico	NO
Utilizzo vaschetta	Frigo, forno (100°), microonde
Peso totale (gr)	108
Smaltimento reFOOD	PAP21 Carta
Smaltimento vaschetta	PAP22 Organico

Scheda prodotto: reWINE

La reWINE è un contenitore in cartone riciclato adatto al contatto con i cibi secchi.

Prodotto per il trasporto sicuro di bottiglie di vino in vetro.

Prodotto	REWINE
Misure chiuso (mm)	160x3x420
Misure aperto (mm)	80x80x420
Materiale reWINE	Cartone KA riciclato 500gr/mq
Peso reWINE (gr)	54
Smaltimento reWINE	PAP21 Carta

Lo spreco alimentare

Lo spreco alimentare è la perdita di cibo ancora buono per il consumo degli esseri umani; una perdita che si ha lungo tutta la catena di produzione e di consumo: dal campo al piatto, in casa come al ristorante.

Lo scorso 5 febbraio, in occasione della **Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare**, l'**Osservatorio Waste Watcher** ha presentato i risultati aggiornati della ricerca che conduce ogni anno relativa a questa tematica.

Ogni persona spreca, mediamente, **595,3 gr di cibo** alla **settimana**:

- 25,5 gr di frutta fresca;
- 21,4 gr di insalata;
- 20,0 gr di pane fresco;
- 19,5 gr di verdure;
- 18,7 gr di cipolle, aglio e tuberi.

Il **controvalore** dello spreco alimentare, su **base annua**, è calcolato in **7,5 miliardi di euro**.

Dal raffronto con gli anni passati si evidenzia come i dati siano **migliorati rispetto al 2015 = 12 miliardi di euro**, ma siano **peggiorati rispetto al 2021 = 6,5 miliardi di euro**.

Quali sono i principali impatti provocati dallo spreco del cibo?

- **AMBIENTALI**: emissione di gas effetto serra (**10%** del totale), degrado del suolo, spreco di acqua e di energia, aumento dei rifiuti;
- **ECONOMICI**: costo del cibo sprecato, perdita della superficie agricola;
- **ETICO | SOCIALI**: spreco di cibo, difficoltà di accesso al cibo, eccesso di alimentazione, denutrizione, spreco di nutrienti, carenze nutrizionali, esempio **diseducativo** per i giovani.

La **sensibilità** verso il problema è però sempre in crescita, sebbene gli italiani siano ancora poco avvezzi all'uso delle **tecnologie** di supporto a contenere lo spreco.

Spreco alimentare nei ristoranti: la food bag

Un tempo, la cosiddetta food bag era niente più di un involucro (fatto di alluminio, carta per alimenti, o addirittura carta di giornale), in cui venivano avvolti gli avanzi di un pasto al ristorante. Non si badava troppo all'estetica giacché, come lo stesso nome suggerisce, il destinatario di tali avanzi era, almeno in teoria, il cane del cliente. Con il passare del tempo, tuttavia, la food bag si è evoluta, sia dal punto di vista estetico, sia sul piano funzionale.

Gustare un piatto preparato da uno chef appassionato e illuminato non è solo nutrirsi, ma vivere un'esperienza che unisce **bontà, bellezza e territorio**.

Ogni piatto racchiude storia, esperienza, ricerca e attualità: valori rari da **non sprecare!** E se non riusciamo a finire tutto, portiamo a casa gli "avanzi".

La stessa **ricerca Waste Watcher 2022** ci dice tuttavia che, al ristorante, solo **4 italiani su 10** chiedono di portare a casa gli avanzi. Il ristoratore non può recuperare il cibo non consumato, per precise regole igieniche ed è costretto a buttarlo.

La **legge Gadda** del 2016, tra le altre indicazioni contro lo spreco alimentare, **incoraggia fortemente l'uso di contenitori adeguati per il recupero degli avanzi nei ristoranti**.

La strada verso la sensibilizzazione su questa tematica è sempre più attuale e in fase di sviluppo.

Paola Bortolani



Le mie radici, anche gastronomiche, sono a Genova, città dove sono nata nel 1954; poi il lavoro (mi sono occupata di amministrazione e comunicazione) e la vita familiare mi hanno portata a soggiornare in diverse città d'Italia, fino a Milano, dove attualmente vivo.

L'attenzione verso il valore dell'alimentazione è nata con l'arrivo dei figli, e più imparavo, più si approfondiva in me il rispetto per il cibo, tutto il cibo, il lavoro e la storia che si porta dietro: di conseguenza, non sprecarlo.

Ho così maturato un'esperienza pratica che mi ha portata, nel 2012, ad aprire il blog "Primo non sprecare", con la semplice intenzione di raccogliere le mie personali strategie e le mie ricette per trasformare avanzi e scarti in piatti attraenti e golosi.

Oggi il blog è anche un libro, *Il Gusto di non Sprecare*

La definizione in cui meglio mi rispecchio è "Una ricetta non ha bisogno di cento ingredienti.

Ne bastano tre ma devono essere formidabili."

Ricette di Paola Bortolani anti spreco

Torta di pane al cioccolato, (recupero del pane raffermo)

INGREDIENTI:

- **150 grammi circa di pane avanzato**
- **50 grammi di cacao amaro**
- **70 grammi di zucchero**
- **40 grammi di farina 0 o 00**
- **1 uovo**
- **½ litro di latte circa**
- **Scorza di agrumi non trattati**

PROCEDIMENTO:

1. Spezzettate il pane, mettetelo in una ciotola e bagnatelo con il latte, facendo in modo che sia immerso solo a metà. Ogni tanto muovetelo e spostate verso il basso quello che è in alto: il pane deve ammorbidirsi bene, ma non disfarsi.
2. Quando il pane è pronto, cremoso e morbido, amalgamatelo bene per ridurlo a crema. Potete farlo con una forchetta o, più comodamente e rapidamente, nell'impastatrice o nel mixer.
3. Profumate con la scorza di agrumi tritata, unite il cacao, lo zucchero, la farina e l'uovo.
4. Amalgamate tutto molto bene fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso, aiutandovi eventualmente con altro latte se fosse troppo asciutto.
5. Accendete il forno a 180°.
6. Foderate un tegame di circa 22 cm. di diametro con la carta forno, versate il composto, decorate la superficie con gli agrumi secchi messi da parte.
7. Cuocete in forno per circa 35 – 40 minuti.
8. Sfornate la torta e fatela raffreddare prima di sformarla e gustarla.

Torta di banane (recupero banane mature)

INGREDIENTI (per 6 persone):

- **3 banane ben mature**
- **50 grammi di farina di mandorle**
- **100 grammi di farina di riso**
- **120 grammi di zucchero**
- **1 bicchiere di latte**
- **2 uova intere**
- **1 cucchiaino di cannella**
- **½ bustina di lievito istantaneo per dolci**
- **½ limone**
- **Latte**
- **1 stampo da plumcake**

PROCEDIMENTO:

1. Sbucciate le banane, raccogliete la polpa in una ciotola e spruzzatela con il succo del limone, così che non annerisca. Schiacciatela bene con una forchetta.
2. Rompete le uova in una ciotola, unite lo zucchero e montate i due ingredienti, finché non cominciano a diventare spumosi.
3. Accendete il forno a 180°.
4. Aggiungete, nella ciotola, le farine, il latte, la cannella. Amalgamate molto bene il tutto e, se la consistenza fosse poco cremosa, allungate con altro latte.
5. In ultimo, unite il lievito e la polpa delle banane, mescolate molto bene.
6. Versate il tutto nello stampo da plumcake, imburrato o foderato con la carta forno bagnata e ben strizzata.
7. Passate in forno per circa tre quarti d'ora, ma controllate la cottura dopo trenta minuti. Fate la prova stecchino, che deve uscire perfettamente pulito.
8. Estraiete la torta alla banana dal forno e aspettate che intiepidisca prima di sformarla e affettarla.

Financier alla frutta (recupero degli albumi e della frutta meno fresca)

INGREDIENTI (per 6 persone):

- **50 grammi di farina di mandorle**
- **50 grammi di farina 00**
- **70 grammi di burro**
- **140 grammi di zucchero a velo**
- **4 albumi**
- **1 bustina di vanillina**
- **½ bustina di lievito istantaneo per dolci**
- **200 grammi circa di frutta fresca a pezzetti**

PROCEDIMENTO:

1. Preparate in anticipo sia il burro che gli albumi, che devono essere a temperatura ambiente
2. Montate leggermente il burro con lo zucchero a velo, unite gli albumi e la vanillina. Per ultimo versate le farine, e miscelate il tutto.
3. Fin qui, potete fare tutto questo a mano, o più rapidamente nel mixer.
4. Accendete il forno a 200°.
5. Completate il composto con il lievito e la frutta, e amalgamate bene.
6. Trasferite l'impasto in uno stampo da forno (l'ideale è quello per il plum-cake), infornate e controllate la cottura dopo 20 – 25 minuti.
7. Il Financier è pronto quando la superficie si presenta ben dorata e lo stecchino esce pulito.
8. Sforatelo e lasciatelo intiepidire prima di sfornarlo e affettalo.

Frollini al cacao e nocciole (recupero di un avanzo di nocciole, una manciata)

Gli ingredienti per circa 25 frollini, in ordine di apparizione:

- **60 grammi di burro**
- **100 grammi di zucchero**
- **2 uova**
- **1 pizzico di sale**
- **50 grammi di cacao amaro**
- **1 manciata di nocciole**
- **150 grammi di farina 00**

PROCEDIMENTO:

1. Ricordatevi di estrarre il burro dal frigo, pesato, con un po' di anticipo, per lavorarlo con facilità.
2. Mettete le nocciole nel mixer e tritatele grossolanamente.
3. In una ciotola, lavorate il burro morbido con lo zucchero. Quando il composto sarà amalgamato, aggiungete le due uova e il pizzico di sale. Mescolate bene.
4. Unite il cacao e distribuitelo uniformemente e, infine, le nocciole tritate.
5. Ora, con pazienza, fate assorbire al composto tutta la farina.
6. A questo punto, se l'insieme risultasse troppo morbido, trasferitelo in frigorifero per circa mezz'ora: il burro si compatterà e diventerà facile manipolarlo.
7. Accendete il forno a 180°.
8. Riprendete il composto e formate delle palline grandi come una noce. Appoggiatele sulla teglia del forno foderata con la carta forno.
9. Con l'aiuto di un cucchiaio bagnato, schiacciate leggermente le palline, di modo che abbiano uno spessore abbastanza uniforme.
10. Cuocete i frollini al cacao e nocciole per 10 minuti, poi fate la prova stecchino: se sono morbidi, ma ben sodi, spegnete il forno e lasciateli riposare al caldo per altri cinque minuti. Se fossero ancora un po' troppo morbidi, prolungate la cottura per non più di quattro, cinque minuti.
11. Sfornate i frollini al cacao e nocciole e aspettate che si intiepidiscano prima di servirli.

Unione Regionale Cuochi Piemontesi

L'Unione Regionale Cuochi Piemontesi è l'unica rappresentante in tutta la regione della Federazione Italiana cuochi e ne fanno parte le associazioni provinciali, l'associazione cuochi Alto e Basso Novarese e VCO, l'associazione cuochi Provincia Granda Cuneo e l'associazione provinciale cuochi della Mole Torino.

L'Unione Cuochi Piemontesi e la Regione sono alleate per promuovere la conoscenza del patrimonio agroalimentare piemontese di qualità. I cuochi del Piemonte, che portano nel mondo le nostre eccellenze e i sapori della nostra cucina, possono ricoprire un ruolo primario nel diffondere la cultura della qualità del cibo e del consumo consapevole, la conoscenza dei nostri prodotti tipici e delle filiere agroalimentari, l'importanza della gestione sostenibile del territorio rurale.



Il portale Piemonte Agri Qualità

Il portale Piemonte Agri Qualità è uno strumento informativo e promozionale promosso dalla Regione Piemonte - Direzione Agricoltura, attraverso i fondi FEASR (Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale) e FESR (Fondo europeo di sviluppo regionale), con l'obiettivo di valorizzare i prodotti e le risorse agricole del territorio, il paesaggio, l'ambiente e gli aspetti culturali delle diverse aree del Piemonte. Dalla home page si accede alle principali macro-sezioni del portale, ovvero prodotti territori, sistemi di qualità, produzioni tipiche, progetti e attività, ricette.

La navigazione per **prodotti** (vini e liquori, formaggi, carni e pesci, ortofrutta e cereali, paste e dolci, condimenti) permette di accedere al catalogo dei prodotti di qualità e di scoprire quali sono le produzioni del Piemonte (certificate e non) attraverso schede informative che contengono cenni storici, caratteristiche fisiche, organolettiche, nutrizionali, zona e metodo di produzione, eventuali ricette, associazioni e consorzi relativi. Nella scheda del prodotto viene inoltre riportato l'organismo di controllo (se trattasi di prodotto certificato), l'elenco dei produttori (che possono volontariamente, se certificati, aderire all'iniziativa ed essere presenti sul portale) e dei luoghi dove è possibile assaggiare il prodotto stesso, nonché la segnalazione di itinerari turistici per recarsi nel territorio di produzione o di eventi in cui è possibile degustarlo e acquistarlo.

La navigazione per **territorio** avviene attraverso gli ambiti territoriali piemontesi identificati nell'ambito del Piano Paesaggistico Regionale (76 aree). Suddivisi per ambito territoriale, sul portale è possibile seguire le 95 proposte di itinerari enogastronomici grazie alle indicazioni visualizzabili sull'apposita mappa di Google, le produzioni tipiche e tradizionali, le caratteristiche del paesaggio agrario, rurale e di interesse storico e artistico, le ricette storiche e le fattorie didattiche che si possono visitare.

La navigazione per **sistemi di qualità** consente invece di conoscere le caratteristiche delle produzioni di qualità che la Regione Piemonte sostiene: i sistemi di certificazione DOP/IGP, DOC/DOCG, BIOLOGICO, i sistemi di qualità nazionali Zootecnia e Produzione Integrata, le bevande spiritose e i vini aromatizzati. Di ogni certificazione vengono dettagliate le norme tecniche e le modalità di richiesta e applicazione. L'area relativa alle **produzioni tipiche** presenta le produzioni agroalimentari tradizionali PAT (quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai venticinque anni) e i prodotti di montagna (che provengono essenzialmente da zone montane e, nel caso degli alimenti trasformati, la cui trasformazione, stagionatura e maturazione hanno luogo in montagna).

La sezione **progetti e attività** presenta invece le politiche della Regione Piemonte a favore della tracciabilità, della promozione e dell'educazione alimentare, come i progetti realizzati con le fattorie didattiche, di cui è presente l'elenco e tutte le principali informazioni per accedervi sia per area territoriale che per tipologia di produzione, nonché le interviste ai produttori agricoli del territorio, detentori di specifiche conoscenze di natura orale e gestuale in campo agricolo, con un vissuto biografico ed esperienziale davvero molto diversificato tra loro.

La sezione delle **ricette storiche tradizionali** infine permette di scoprire come "stupire a tavola" cucinando i prodotti tipici piemontesi.