



Aggiungi un posto a tavola: a Torino, il nuovo progetto B2B di CIA

Promosso da CIA Agricoltori Italiani delle Alpi, l'iniziativa si propone di accompagnare le imprese agrituristiche della provincia torinese in un'attività di analisi e sviluppo della propria offerta in modo da inserirla correttamente nel sistema turistico locale



Panorama del borgo di Arignano (Foto © Irene Prandi).

I nuovi trend del “turismo lento e di vicinanza”, delineatisi negli ultimi due anni, si stanno trasformando in un’opportunità per quelle mete che fino a poche stagioni fa erano sconosciute ai più o messe in ombra da altre, magari limitrofe, ma più celebri e ricercate. A patto però di saper intercettare i nuovi desideri dei turisti e di saper rispondere in modo adeguato.

Aggiungi un posto a tavola: gli obiettivi del progetto

Parte proprio da queste premesse il nuovo progetto di formazione “**Aggiungi un posto a tavola**” ideato e promosso da **CIA Agricoltori Italiani delle Alpi** e realizzato in collaborazione con **Camera di commercio di Torino**.

L’obiettivo è valorizzare il settore agrituristicco della provincia di Torino e riproporre, in modo innovativo, luoghi, saperi e tradizioni locali attraverso la ricerca di contenuti esperienziali ed emozionali nuovi. **Il fil rouge, ancora una volta, è il cibo.**

«È ormai evidente, infatti, che la specialità enogastronomica di un territorio è diventata uno dei motivi principali che inducono al viaggio. Perché allora non aiutare gli operatori del territorio, che tanto hanno da offrire e raccontare in questo ambito, dotandoli degli strumenti di pianificazione e comunicazione indispensabili a offrire al turista non solo buoni prodotti, ma anche un'esperienza realmente immersiva e appagante?».

Con queste premesse **Kezia Barbuto**, Responsabile "Progetti e formazione" di [CIA Agricoltori Italiani delle Alpi](#), spiega gli intenti di "Aggiungi un posto a tavola".

«Vogliamo che il settore agriturismo della provincia di Torino sia pronto a ricevere i nuovi flussi e sia in grado di proporsi al meglio per soddisfare le aumentate aspettative del turista. Occorre però che i singoli produttori sappiano dotarsi di una logica imprenditoriale innovativa e incentrata su una visione di più ampio respiro economico. Devono imparare a fare rete tra loro e a dialogare con gli altri soggetti economici attivi sul territorio: dagli operatori turistici, agli enti di promozione locale, passando per gli artigiani dell'enogastronomia» sottolinea Kezia Barbuto.



Un paesaggio della campagna piemontese.

Aiutare le imprese agrituristiche a formulare la giusta offerta

Il **progetto B2B “Aggiungi un posto a tavola”** è quindi nato con l'intento di accompagnare le imprese agrituristiche in un'**attività di analisi e sviluppo della propria offerta** in modo da inserirla correttamente nel sistema turistico locale.

Il primo nucleo del progetto è partito durante il primo lockdown del 2020 quando è stato fondamentale intercettare la nuova esigenza dei cittadini, orientati verso un turismo di prossimità e sostenibile. Agli associati è stato fornito, da subito, un percorso formativo utile a **comprendere il ruolo della sostenibilità nei processi di promozione e comunicazione**.

Durante il percorso hanno, inoltre, imparato ad analizzare criticità e punti di forza della propria offerta e a valorizzare le attrattive del territorio in cui operano, così da entrare in connessione anche con gli altri attori presenti

Gli agriturismi aderenti al progetto Aggiungi un posto a tavola

Oggi al progetto hanno aderito **25 agriturismi della provincia di Torino**: siamo andati a conoscerne tre nella Collina Chierese, a pochi km dal capoluogo e sul confine con il ben più noto [Monferrato astigiano](#).

Qui, in un paesaggio punteggiato da pievi romaniche, tra cui la splendida **Santa Maria di Vezzolano**, si concentra un alto numero di borghi medievali con torri e castelli, come la **Rocca di Arignano**, recentemente trasformata in hotel di charme con annessa scuola di cucina. E non mancano i sentieri ciclo-pedonali, per gli appassionati di trekking e di nordic walking che attraversano vigneti e campi di nocciole e lavanda, in un percorso escursionistico a più anelli che fa parte del cosiddetto “Cammino di Don Bosco” (per informazioni: [Associazione Viviandrate](#)).

Un territorio, quindi, con un interessante potenziale turistico, soprattutto per le piccole aziende agricole che lo popolano e che si stanno affacciando al mondo dell'ospitalità per integrare la rendita derivante dall'attività nei campi.

Agriturismo La Vijà: Laura Ronco e Michela, custodi di un'ospitalità antica

Sale ampie con mattoni a vista e un appetitoso menu “Piemonte”, disponibile anche con il delivery, caratterizzano l'offerta di questo piacevole agriturismo adagiato tra le colline di nocciole. La vecchia cascina di famiglia, nel 2012, è stata trasformata in una location molto accogliente e informale, con tre sale per ospitare piccoli gruppi e due camere da letto per chi vuole pernottare.



La sala dell'Agriturismo La Vijà a Chieri (Foto © Silvia Fissore).

Ad accogliere gli ospiti ci sono la signora **Laura Ronco con la figlia Michela**, custodi di una filosofia dell'ospitalità che affonda le radici nella "vijà" piemontese, la "veglia" serale quando i contadini si radunavano nel fienile per stare insieme, raccontare storie e bere buon vino.

In cucina prendono vita, dalle mani sapienti del cuoco, i **piatti della tradizione chierese**: dalla celebre focaccia glassata, buona come il pane, alla frittata con le mele di Cavour, dalle paste fresche ai secondi di carne, come i guanciotti di maiale o lo stracotto di Fassone.

Nel menu della prima colazione, invece, rivive il pasto abbondante e rustico che sostentava i contadini prima del lavoro: i ciambelloni e le crostate, farcite con la confettura casalinga di Susina purina di Pavarolo, il miele delle arnie di famiglia, i biscotti con le nocciole e la meliga, le uova strapazzate con pomodori cuore di bue di Chieri e le torte salate, farcite con la toma del vicino laboratorio gastronomico "Lisa Ettore".



La colazione presso Vijà (Foto © Silvia Fissore).

Una vera chicca, infine, sono le **Ciliegie di Pecetto conservate nella Freisa di Chieri** e i **Duroni all'Erbaluce**, due prodotti che provengono dal consorzio "La dispensa del Re" così come il delizioso, dolcissimo, **succo di ciliegie di Pecetto**, realizzato senza alcuna aggiunta di zuccheri o conservanti.



Duroni all'Erbaluce, Ciliegie di Pecetto nella Freisa e il succo di ciliegie di Pecetto (Foto © Silvia Fissore).

Agriturismo La Vijà
Strada Tetti Lusso 8, Chieri (To)
[Facebook](#)

Azienda agrituristica “Le delizie della Bellavista”: un menù per ogni esigenza

Ad accogliere l'ospite è una giovane coppia, con un passato cittadino ma profonde radici in queste colline: **Andrea e Serena**. L'ambiente è fresco e amichevole e alla saletta interna con caminetto si aggiunge anche un piacevole dehors con pergolato e con vista sulle colline e sul Monviso.



Azienda agrituristica "Le delizie della Bellavista" a Marengo (Foto © Silvia Fissore).

Qui il **fulcro dell'offerta** è rappresentato dalle **verdure coltivate nell'orto dell'agriturismo**, che seguono il ritmo delle stagioni e contraddistinguono ogni portata. Il piatto forte? Sicuramente l' **insalata russa alle 9 verdure con tonno**, da gustare con i [grissini di Chieri](#) o con il pane ottenuto dalle farine del vicino Molino Serra di Mocucco Torinese. E sempre tra gli antipasti, torna un altro classico del Piemonte: il **flan di verdure di stagione**, che noi abbiamo mangiato ai broccoli, con salsa di acciuga.



Il flan di verdure, l'insalata russa e i grissini di Chieri (Foto © Irene Prandi).

Non mancano, naturalmente i piatti di carne, in prevalenza polli e conigli della zona, ma una cura particolare è riservata alla valorizzazione dei primi piatti: dalle tagliatelle di farina integrale, accompagnate a sughi rustici come salsiccia e porri, fino ai primi al cucchiaino, minestrone e creme, che esaltano tutta la bontà delle verdure dell'orto. Il tutto servito con i vini della Tenuta La Serra. Particolare attenzione, inoltre, viene riservata alle esigenze alimentari più particolari, con **proposte specifiche per vegetariani e celiaci**.

Nell'adiacente laboratorio, Andrea e Serena realizzano anche composte di frutta, conserve di verdura, sughi, antipasto contadino, biscotti di meliga e brut e bon, i tradizionali biscotti con nocciole (dell'azienda Ronco Luigina) tipici della zona: gustosi souvenir da riportarsi in città per prolungare l'esperienza.



Cesta di prodotti del laboratorio dell'Azienda "Le delizie della Bellavista" (Foto © Silvia Fissore).

Azienda agrituristica "Le delizie della Bellavista"

Strada Bellavista 14, Marentino (TO)

[Facebook](#)

Agriturismo Tenuta La Serra, la tradizione vinicola della famiglia Rossotto



L'esterno di Tenuta La Serra (Foto © Facebook).

Siamo a Cinzano, proprio sul confine con il Monferrato astigiano. Qui la famiglia Rossotto, vignaioli da quasi tre secoli, ha deciso di dare vita a **Tenuta La Serra** per offrire un'esperienza gourmet che abbinasse i loro vini ai piatti più iconici del territorio: **vitello tonnato in salsa al chiaretto di Freisa**, **fagottini al peperone e acciuga**, agnolotti di magro e di carne, arrosto di pere alla Freisa, torta di nocciole con zabajone e Malvasia.

Tenuta La Serra è stata ricavata dalla ristrutturazione di una cascina del XVIII secolo, con vista sulle colline del Torinese e del Monferrato. La ristrutturazione ha ridato vita anche alle antiche cantine, che oggi come 300 anni fa ospitano nuovamente vini di pregio destinati ad un lungo affinamento, come il loro **"NVINA"**, un **Freisa di Chieri Superiore del 2017** le cui note olfattive rimandano a frutti rossi e amarene, rendendolo perfetto per gustare piatti importanti come le carni cotte a lungo, i brasati e gli stracotti tipici della cucina sabauda.

Al piano superiore ci sono due sale adibite alla ristorazione e una veranda con affaccio panoramico sul verde; di fianco, una saletta con camino, per chi voglia un ambiente più raccolto e intimo.



La Sala del Caminetto in Tenuta La Serra (Foto © Facebook).

All'esterno è sempre il verde che domina, con il parco di alti ippocastani che donano ombra e frescura in estate, e la terrazza sul Monferrato dove l'azienda organizza degustazioni di vini accompagnati da taglieri di salumi e formaggi della zona.

Da non perdere il loro Freisa spumantizzato metodo classico **La Marchesina**, da gustare come aperitivo al fresco degli alberi o accompagnato a primi piatti di spessore, come il risotto zucca e salsiccia o gli agnolotti burro e salvia.



A tavola presso Tenuta La Serra
(Foto © Irene Prandi).



La Marchesina - Freisa spumantizzato
Metodo Classico
(Foto © Silvia Fissore).

Agriturismo Tenuta La Serra
Via Moncucco, 1 – Cinzano
[Sito web](#)

Data di creazione

21/03/2022

Autore

silvia-fissore