

 La
Dispensa
del Re

La Dispensa del Re è un progetto di valorizzazione e commercializzazione delle eccellenze enogastronomiche della Città metropolitana di Torino, che coinvolge il sistema delle Residenze Reali Sabaude quale luogo d'incontro ideale tra il grande pubblico e i turisti e il folto numero di produttori coinvolti nel progetto.

Il progetto ha previsto un'attenta analisi di mercato relativa ai "Prodotti del Paniere della Provincia di Torino" e la creazione di una vera e propria dispensa contenente una selezione di eccellenze enogastronomiche, rappresentativa di tutte le categorie agroalimentari del territorio.

"La Dispensa del Re - Rete organizzata per piccoli produttori – R.O.P." è un progetto finanziato dal PSR Regione Piemonte 2014/2020 Operazione 16.4.1 - Cooperazione orizzontale e verticale per creazione, sviluppo e promozione di filiere corte e mercati locali.

Capofila del Progetto è AgriCopecetto, cooperativa agricola che opera nel campo della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli conferiti dai suoi 25 soci, grazie alla collaborazione della Scuola Malva Arnaldi impegnata nella conservazione della biodiversità del territorio.

Il Consorzio delle Residenze Reali Sabaude ha da subito sostenuto e promosso il progetto, proprio per il suo ruolo di driver di sviluppo territoriale capace di attivare sinergie con operatori economici locali, al fine di attuare strategie di sviluppo integrate e di marketing identitario.

L'evoluzione di un paniere ricco di biodiversità..

Dopo un intenso lavoro di selezione della grande ricchezza di biodiversità di cui il territorio di Città Metropolitana può farsi fregio e di confronto con l'Associazione Produttori del Paniere della Provincia di Torino, con le singole associazioni e i produttori, la Dispensa del Re è stata testata attraverso show cooking, degustazioni guidate, camminate e biciclettate, serate a tema e apertivi con i consumatori in collaborazione con una nutrizionista al fine di individuare le migliori combinazioni organolettiche, apportando, qualche volta modifiche alle ricette, arricchendo talvolta il gusto, talvolta l'aspetto e/o l'eco-sostenibilità del packaging.

La scelta di includere nella Dispensa anche i prodotti del Paniere dell'area settentrionale di Città metropolitana (quindi di superare il limite dei 70Km previsti dal bando) e l'esistenza di una fitta rete di contatti e collaborazioni già avviate da AgriCooPecetto sul Chierese e dalla Scuola Malva Arnaldi sul Pinerolese, hanno facilitato la messa a sistema di risorse e l'attivazione di soggetti che potranno avere un ruolo attivo in futuro nella valorizzazione e promozione del territorio

La Dispensa del Re per bikers e camminatori

Grazie alla collaborazione con diverse associazioni di bikers e camminatori il progetto ha voluto studiare e testare le "dispense del Re da viaggio", che consentono a chi fruisce dei percorsi ciclo-escursionistici del territorio della Città metropolitana di Torino di gustare un menù a base di eccellenze locali anche laddove non è disponibile un'adeguata tappa ristoro.

Con l'occasione sono stati definiti e mappati alcuni percorsi e connessi luoghi d'interesse che diversamente non erano collegabili tra loro.

La necessità di dover fare "sintesi" di un territorio ha portato alla creazione di menu' che prevedono matrimoni e combinazioni tra molteplici prodotti (es antipasto con sugo di pomodoro Costoluto di Cambiano, cipolla Piattina di Andezeno, cavolfiore Moncalieri, peperone di Carmagnola)

I partner

Il progetto "La dispensa del re" è stato realizzato con il contributo di un folto gruppo di produttori agricoli, trasformatori e associazioni di produttori ma anche di associazione di promozione sociale, culturali e sportive dilettantistiche e con alcuni privati, proprietari di dimore storiche.

Tra i partner istituzionali

Il Consorzio delle Residenze Reali Sabaude - Reggia di Venaria, la Palazzina di Caccia di Stupinigi, il Castello di Rivoli,

Un ringraziamento particolare alla Città Metropolitana – Direzione sviluppo rurale e montano