



CONSERVATORIA
DELLE CUCINE
MEDITERRANEE

CHI SIAMO

La Conservatoria delle Cucine Mediterranee del Piemonte, è un'associazione senza fine di lucro che ricerca e cura la valorizzazione dei prodotti del territorio, i mestieri dell'agricoltura, i mercati, la cucina di qualità e più in generale il patrimonio culinario, turistico e culturale dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo.

LA NOSTRA MISSIONE

La cucina è intimamente connessa con il territorio e ne esprime i "sapori e saperi" che si sono accumulati nel corso dei secoli nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo, creando identità, cultura, e tradizioni che hanno influenzato anche le comunità delle zone interne. Un patrimonio prezioso, veicolo di pace minacciato dalla globalizzazione, all'interno del quale la Conservatoria compie studi e ricerche finalizzate alla valorizzazione, alla difesa e alla conoscenza.

Questa è la missione della «Conservatoria del Piemonte delle cucine del Mediterraneo». Nata non a caso a Torino, "Città delle Alpi", ma anche "Porta del Mediterraneo", capoluogo di una regione «cerniera» tra l'area alpina-continentale e mediterranea, luogo di grande tradizione culinaria e d'incontro di culture gastronomiche diverse del nord e sud d'Italia, nord e sud del mondo e "visibile" in innumerevoli ristoranti, negozi e mercati.

LA RETE

La Conservatoria è una sezione federata del "**Conservatoire Internationale des Cuisines Méditerranéennes**", sede legale a Marsiglia, un network internazionale d'istituzioni pubbliche e private, di associazioni e di persone che vanta una collaudata esperienza in iniziative istituzionali, culturali, produttive e di ricerca nei Paesi del bacino del Mediterraneo: Italia, Francia, Spagna, Grecia, Cipro, Turchia e inoltre Israele, Palestina, Libano, Algeria, Marocco e Tunisia.

E' socio fondatore della rete europea Emporion (sede legale a Barcellona), rete nata per la valorizzazione e tutela dei mercati storici. Fa parte dell'Istituto Euro Mediterraneo del Nord Ovest "Paralleli".

LE NOSTRE ATTIVITA'

I filoni principali sui quali si articola l'attività dell'associazione sono due:
la tutela e valorizzazione dei mercati cittadini
la promozione dei prodotti del territorio e lo sviluppo locale

Tutela e valorizzazione dei mercati cittadini

La Conservatoria si propone di contribuire a salvaguardare e valorizzare la specificità dei mercati, realtà vitali, che caratterizzano il tessuto urbano e garantiscono il collegamento con la produzione locale dei territori circostanti. Al centro dei nostri progetti e iniziative ci sono i mercati alimentari intesi come luoghi di commercio alternativi alla grande distribuzione e di smercio della produzione agricola del territorio e delle sue eccellenze.

La realtà di Torino, che ospita oltre 40 mercati, tra cui quello di “Porta Palazzo” uno dei più grandi di tutta Europa, ha dato lo slancio necessario ad approfondimenti e indagini sulle specifiche tematiche legate ai mercati successivamente estese al territorio Regionale ed Europeo (in particolare con il progetto MED Emporion, www.medemporion.eu).

Una delle attività di promozione dei mercati è il “**Food Market Festival**”, giunto ormai alla sua VI edizione. La manifestazione punta alla valorizzazione dei mercati alimentari e alla creazione di momenti di analisi e discussione sui modelli distributivi del cibo. Nato con l'intento di supportare lo sforzo dell'Amministrazione comunale torinese teso a qualificare il sistema dei mercati cittadini, il Festival è stato esportato dalla Conservatoria nel più ampio contesto Europeo attraverso le attività previste dai progetti comunitari ai quali ha aderito. Replicato con successo in Spagna e Francia, il Food Market Festival è diventato ormai un format condiviso a livello internazionale, di cui la Conservatoria ha il merito di averne messo a punto la metodologia annoverandola a pieno titolo tra quelle che sono definite “buone pratiche”.

Promozione prodotti agroalimentari tipici (con particolare attenzione ai prodotti delle aree montane e pedemontane)

La filiera alimentare (produzione, trasformazione e distribuzione) e le tradizioni socio-culturali a essa legate, rappresentano un'importante risorsa per l'economia dei territori interessati, ad esempio prevenendo l'esodo e l'abbandono del territorio montano e in particolare ai fini di un turismo sempre più attento alla qualità dei servizi e delle offerte che gravitano attorno all'universo del cibo e dei prodotti del territorio.

È all'interno di un nuovo rapporto tra cibo e territorio, tra agricoltura di qualità e sviluppo locale che vuole inserirsi l'azione della Conservatoria. Non si tratta cioè di difendere solamente le tradizioni e le eredità positive del passato, quanto piuttosto di aprire un dialogo e costruire un nuovo approccio alla gestione del suolo, ridefinendo il ruolo dell'uomo e delle attività antropiche sul territorio, immaginando l'agricoltura e le produzioni locali e tipiche come un elemento chiave per rivitalizzare e dare un nuovo dinamismo ad aree che troppo spesso sono state considerate marginali. Rafforzare dunque la presenza di servizi per gli abitanti e i turisti, per puntare su forme di turismo sostenibile e di fruizione del territorio che ne preservino l'autenticità. Si tratta cioè di immaginare un nuovo rapporto tra uomo e natura, che abbia il suo fondamento nella difesa dell'ambiente e in modelli d'interazione tra gli attori locali e il territorio che puntino su un miglioramento complessivo della qualità della vita e su forme di sviluppo che preservino e rigenerino le risorse naturali presenti.