



Comune di Manta
PROVINCIA DI CUNEO

"Piacere Octavia!"

A Manta il 10 giugno 2017, dalle 18.00 alle 23.00

**10 paesi, un intento comune:
presentare le bellezze di un territorio finora poco conosciuto.**

Il prossimo 10 giugno, in occasione delle "Sere FAI D'estate", presso il Castello della Manta i 10 comuni che fanno parte di Octavia si presentano, per la prima volta insieme, al pubblico. Un'occasione speciale per conoscere e apprezzare le tipicità dei comuni del Saluzzese che, nel 2016, si sono riuniti nell'associazione Octavia.

"Piacere Octavia!" è una festa nella festa, un momento informale dove, come vecchi amici, i nostri comuni tendono la mano al pubblico, si presentano, offrono le proprie specialità, mettono in piazza le loro tradizioni e espongono prodotti di arte e artigianato tipico.

Dalle 18 fino alle 23, i comuni di Cardè, Cavallerleone, Faule, Manta, Ruffia, Scarnafigi, Villafalletto, Villanova Solaro, Vottignasco, Torre San Giorgio saranno presenti nel Giardino del Castello della Manta di Saluzzo (CN) con un proprio stand, dove troveranno posto le specialità gastronomiche, le produzioni tipiche e le più belle espressioni artistiche e artigianali del territorio.

Queste, in particolare, le **tematiche** che ogni comune porterà "in piazza" e svilupperà nel corso della manifestazione, con banchetti di assaggio e degustazione, laboratori, mostre, dimostrazioni di lavorazione artigianale e tanto altro.

- ✚ **Cardè** presenterà la **Storia** del Marchesato e del territorio di Octavia, declinata sul tema della nobiltà contadina del Saluzzese: dal Marchesato alle testimonianze di una storia comune.
- ✚ **Cavallerleone**, da sempre legata alla produzione tessile, presenterà un'eccellenza oggi quasi dimenticata e sconosciuta: la cultura, la storia e le evoluzioni della tradizione produttiva della **seta**.
- ✚ **Faule**, da alcuni decenni, ha legato indissolubilmente il suo nome alla più tipica delle ricette piemontesi: la **bagna cauda**, che qui verrà spiegata nelle sue ricette e tradizioni e data in degustazione.
- ✚ **Ruffia**, che ospita un antico mulino ad acqua perfettamente funzionante, porterà al castello il tema della lavorazione dei **cereali**, dalle farine ai dolci e ai biscotti tipici del territorio.
- ✚ **Scarnafigi**, paese da sempre legato alla **produzione casearia**, intratterrà i visitatori con la cultura del formaggio: il ciclo del latte, dalla mucca ai formaggi tipici del territorio.

- ✚ **Torre San Giorgio**, la cui sagra annuale è legata ad un altro piatto della tradizione di forte ascendenza piemontese, ci parlerà (e farà degustare) **il fritto misto**, la tradizione, i prodotti e il carattere “piemontese”, le tradizioni culinarie e le ricette tipiche.
- ✚ **Villafalletto**, porta di Octavia verso il Cuneese, sarà il luogo dove si parlerà dei **sentimenti**: rituali, balli, canti, dialetto, le “voci” e i suoni del territorio di Octavia.
- ✚ **Villanova Solaro** rinnoverà l’antichissima tradizione della lavorazione artigianale del legno, con momenti di dimostrazione pratica legati alla tradizione piemontese del **mobile barocco**, tra passato e presente.
- ✚ **Vottignasco**, infine, sarà protagonista nello spiegare e dimostrare la lavorazione della **carne suina** per farne salsicce, come da tradizione secolare recentemente rinnovata nel disciplinare di produzione della salsiccia Nobile.

Alle 18.30, nella Sala delle Grottesche del Castello della Manta, troverà spazio anche un **appuntamento istituzionale** per la presentazione ufficiale di “**Octavia, l’associazione e il progetto**”: interverranno Silvia Cavallero (Property Manager del FAI - Castello della Manta), Riccardo Ghigo (Sindaco di Scarnafigi e Presidente dell’Associazione Octavia), Mario Guasti (Sindaco di Manta), Franco Biraghi (Presidente uscente di Confindustria Cuneo e produttore del territorio), Filippo Ghisi (Console Touring Club della Provincia di Cuneo). A seguire, verrà presentato al pubblico lo Studio di fattibilità finanziato dalla Regione Piemonte a valere sulla LR4/00, a cura di Ideazione di Alba (CN).

Octavia, poi, guarda al futuro: i progetti di riqualificazione tematica dei nostri paesi e le loro storie saranno oggetto della mostra “**Octavia: terra di innovazione**”, al centro del percorso di visita della serata.

La serata è resa possibile grazie alla collaborazione, oltre che dei comuni aderenti, delle Pro Loco, delle Confraternite e dei tanti produttori e artigiani del territorio, che, con le loro eccellenze, danno lustro all’area di Octavia e contribuiscono allo sviluppo economico, sociale e turistico del territorio.

Per chi non vorrà affrontare la salita al Castello a piedi, poi, grazie ad una **navetta** messa a disposizione da Octavia, sarà possibile lasciare la propria automobile in Piazza del Popolo a Manta, ed essere poi comodamente trasportati fino al Castello, con corse continue andata e ritorno dalle 18.00 alle 24.00.

Obiettivo della serata, che va ad affiancare il concerto e le visite guidate al Castello a cura del FAI, è quello di offrire **una panoramica completa sul territorio di Octavia**: non 10 comuni distinti che partecipano ad una fiera, ma un’unica entità che vuole rendersi riconoscibile e che, quindi, si mette in piazza per farsi conoscere. Dieci argomenti di discussione e di interesse che si integrano l’uno con l’altro, formando un programma (e una sorta di menu degustazione) unico e completo: i piatti tipici del territorio e della tradizione, i migliori produttori di salumi e formaggi, le antiche tecniche di molitura dei grani e di panificazione, l’arte di costruire mobili in stile barocco, la quasi dimenticata tradizione della filatura della seta, i suoni della tradizione e molto altro.

L’evento è rivolto ai turisti ma, soprattutto, agli stessi abitanti di Octavia: i nostri comuni sono ricchi di potenzialità, ma noi stessi dobbiamo imparare a conoscerli e ad apprezzarli.

L’ingresso all’evento “Octavia” è gratuito. Alcune degustazioni saranno a pagamento.

Venite a conoscere il mondo di Octavia, rimarrete piacevolmente stupiti.

Octavia, l’ottava sorella della provincia di Cuneo si presenta: vieni a conoscerla!

Per info: 347.2972581, associazioneoctavia@gmail.com