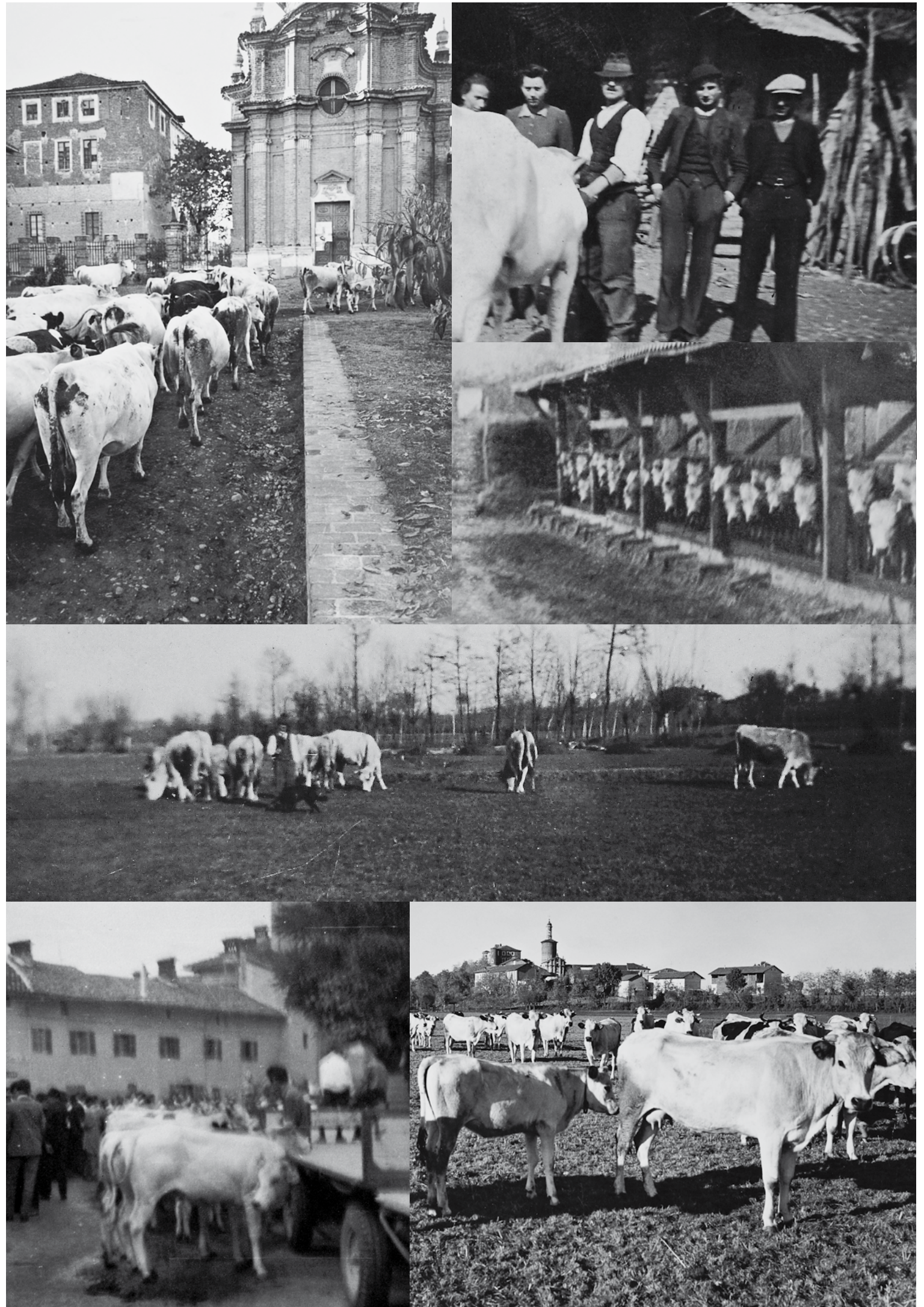






CON IL PATROCINIO DI



Presentazione IX^a Rassegna “STRADEGUSTANDO” 4 maggio 2025

*Passeggiata enogastronomica
con tipicità locali: dalla carne bovina
di razza piemontese al marenotto.*

STRADEGUSTANDO

nasce nel 2015, per mano della Proloco Marene, allo scopo di valorizzare il patrimonio culturale del nostro territorio attraverso lo sviluppo della “cultura popolare” costituiti dall’agricoltura, dall’allevamento, dai prodotti e piatti tipici e la riscoperta dei territori rurali.

Le sinergie necessarie per la sua realizzazione sono costituite dalle persone che vivono il territorio e che in diversi ambiti decidono di sperimentare le proprie capacità; le collaborazioni e le relazioni tra le istituzioni, gli enti e le associazioni del territorio, hanno dato vita ad una rete di relazioni che ha permesso in queste edizioni di formare un team sinergico.

STRADEGUSTANDO

è un percorso enogastronomico di circa 8 km che si sviluppa attraverso i territori rurali marenesi è costituito da sette tappe degustative dalla colazione al dolce. Le tappe, buona parte di esse, sono ubicate in un contesto rurale di tipica cascina piemontese con la stalla, la casa padronale, il fienile e il cortile ovvero l’aia piemontese.

STRADEGUSTANDO

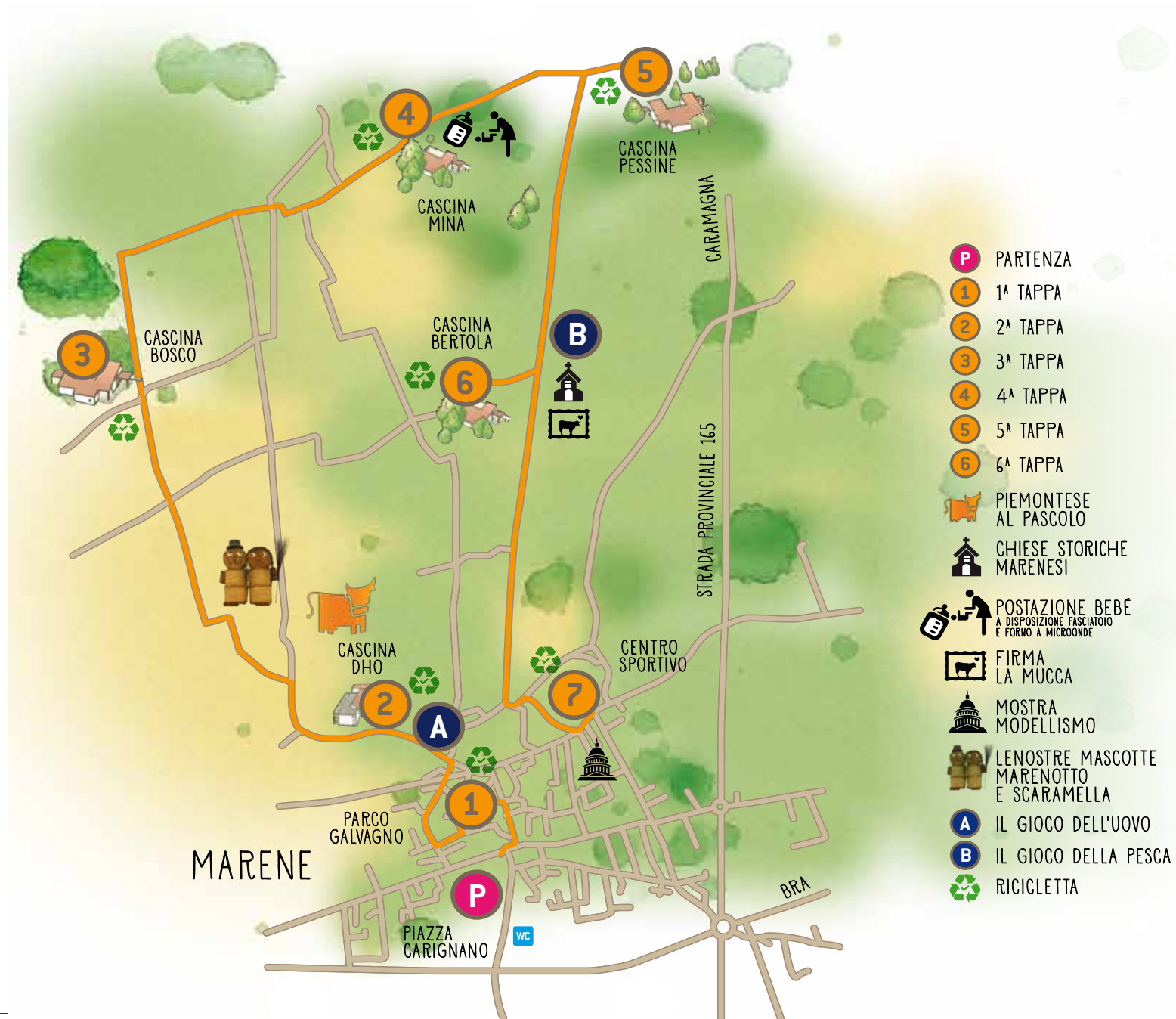
è GREEN poiché oltre a svolgersi in un territorio rurale, in ogni postazione sono previsti posti a sede per gustare al meglio le pietanze e il servizio è composto da posate in acciaio e piatti di ceramica, favorendo in questo modo la riduzione di rifiuti e inquinamento; è attenta allo spreco e preserva la natura. Questa edizione è caratterizzata dalla presenza di “RICICLETTA” una ecocompattatrice per il recupero del pet. La Ricicletta è un progetto italiano, piemontese, è una macchina dotata di pressa azionata tramite pedali che compattano le bottiglie, ideata per momenti ludici-promozionali per avvicinare e sensibilizzare i cittadini alla raccolta selettiva della plastica e all’uso degli



ecocompattatori, in questo modo si pedala e si ricicla: un abbinamento davvero vincente per l'ambiente che ci circonda e per la nostra salute. Si stima che un ecocompattatore raccolga in media 2.000 bottiglie al giorno immettendo sul mercato in un anno 7,5 tonnellate di PET riciclato. Questo permette il risparmio di 2,3 tonnellate di CO2 che sarebbero generate dalla produzione di altrettanto PET vergine. In questo modo avremo un evento ancora più sostenibile e a impatto ecologico vicino allo zero.

STRA DEGUSTANDO

è solidale ovvero ha un ulteriore scopo sociale e solidale in quanto i proventi vengono destinati a progetti del territorio, in questi anni sono stati sviluppati e finanziati progetti con le scuole primaria e secondaria di Marene, con la scuola materna, casa di riposo, sono stati finanziati restauri e risanamenti



architettonici dei monumenti marenesi, sono stati destinati ad un progetto per una missione in Tanzania dove vi era un nostro compianto concittadino.

La solidarietà che intendiamo è quel legame instaurato da ciascuno con tutti, non è quindi solo una questione di buoni sentimenti, ma una necessità vitale e organica nelle società umane di tutti i tempi.

STRA DEGUSTANDO

è territorio, natura, pascoli, cittadini, tradizione e innovazione, peculiarità attorno alle quali hanno trovato unione e sintesi le sinergie tra l'associazione proloco, l'amministrazione comunale, il gruppo alpini, le associazioni del territorio e i centinaia di volontari di ogni età formando in questi anni un gruppo energico, dinamico ed intraprendente con il quale si sono apportati miglioramenti e novità organizzative che giovano alle associazioni, alla Comunità, al Territorio e al Comune.

È motivo di orgoglio quando la nostra comunità viene identificata in ciò che è riuscita a creare, dà valore all'impegno di tutti i volontari e, nello stesso tempo, si assume una precisa identità.



STRA DEGUSTANDO

è cibo, il menù è legato alla tradizione contraddistinto dal latte delle nostre casine, per la colazione, dalle carni dei nostri allevamenti, per la battuta al coltello, la tagliata e la scaramella e dai formaggi DOP e vini DOCG del Piemonte, componendo un menù tipico rivisitato e presentato in chiave moderna e innovativa tale da restituire una esperienza unica di tradizione e innovazione, è la prima manifestazione adatta a celiaci.

STRA DEGUSTANDO

è divertimento: il percorso non è solamente caratterizzato da quello finora descritto, viepiù una riproposizione dei tipici giochi di un tempo, una riscoperta dei giochi popolari, tipici intrattenimenti delle aie piemontesi.



Questa edizione prevede il seguente menù:

MENÙ ADULTI

tappa 1: caffè, caffè latte, marenotto, thé, cioccolata, ciapëta pane burro e zucchero, ciapëta marmellata;
tappa 2: spiedino di salsiccia di vitello con granella di nocciole, nocciole, e una bruschetta;
tappa 3: battuta al coltello;
tappa 4: minestrone di scaramella;
tappa 5: tagliata di carne;
tappa 6: tris di formaggi dop con miele;
tappa 7: gelato al gusto fiordilatte con marenotto.

MENÙ RAGAZZI

tappa 1: caffè, caffè latte, marenotto, thé, cioccolata, ciapëta pane burro e zucchero, ciapëta marmellata;
tappa 2: spiedino di salsiccia di vitello con granella di nocciole, nocciole, e una bruschetta;
tappa 3: pastasciutta;
tappa 4: hamburger e patatine fritte;
tappa 6: tris di formaggi dop con miele;
tappa 7: gelato al gusto fiordilatte con marenotto.



SALSICCIA DI VITELLO E NOCCIOLE CON BRUSCHETTA

Per stuzzicare l'appetito salsiccia di vitello e nocciole Piemonte IGP accompagnati dalla classica bruschetta.



Un bicchiere di vino Favorita



BATTUTA AL COLTELLO

Un piatto della tradizione piemontese, che vuole la carne di fassone finemente tagliata con il coltello e non macinata.



Un bicchiere di vino Dolcetto delle Langhe



MINESTRONE CON SCARAMELLA¹

La scaramella abbinata ad un appetitoso minestrone di verdure: una ricetta innovativa tutta da gustare!



Un bicchiere di vino Dolcetto delle Langhe

¹ Taglio di 2° categoria, è costituito dai muscoli intercostali e dal gran dorsale. Più precisamente, è ricavato dai muscoli che coprono le prime cinque vertebre dorsali anteriori.

PROGRAMMA 2025

STRADEGUSTANDO

Ritrovo partecipanti piazza Carignano – Marene

Ore **09:00** alla presenza delle autorità, dei gentili ospiti e del pubblico intervenuto ci sarà il taglio del nastro e avvio della IX edizione di STRA DEGUSTANDO.

Dalle ore **09:30** alle ore **13:00** ci sarà la partenza da piazza Carignano.

Dalle ore **9:35** alle ore **20:00** ci sarà lo svolgimento della manifestazione, alle ore 19:30 le ultime postazioni chiudono gli ingressi e non sarà possibile fruirne.

Dalle ore **20:00** a cura del personale addetto alla sicurezza e sorveglianza avverrà il graduale deflusso dai luoghi della manifestazione.

Tutte le tappe chiudono alle ore **20:00**.



TAGLIATA DI RAZZA PIEMONTESE

Si dice che la tagliata fosse il piatto preferito da Robespierre: dal sapore leggero e gustoso, questo piatto raffinato è servito su un letto di insalatina.



Un bicchiere di vino Nebbiolo delle Langhe



TRIS DI FORMAGGIO DOP

Una selezione di prodotti Dop di latte italiano dal gusto intenso che sprigionano un particolare sapore di pascoli erbosi e fioriti accompagnati dal miele di produzione marenese.



Un bicchiere di vino Nebbiolo delle Langhe



GELATO FIORDILATTE CON IL TIPICO BISCOTTO MARENOTTO²

Gelato al gusto fiordilatte accompagnato dal tipico biscotto Marenotto alla menta e all'amarena.



Un bicchiere di vino Moscato d'Asti

² Un biscotto che è il fiore all'occhiello dell'originalità e della creatività gastronomica della Proloco marenese. Prodotto dal mais ottofile, che ha come peculiarità una spiga cilindrica di otto ranghi, granella grossa, tutolo bianco, colore giallo. L'ottofile fa parte degli antichi mais piemontesi raccolti manualmente o tramite trebbiatura manuale, poi essiccato al sole oppure con essiccatoi a fiamma indiretta. Un mais dal sapore antico, che racconta la pazienza e l'attenzione dei contadini piemontesi.