

BUN PAI D'ÈR PAN
TANT ANCHEU COME DUMA



Verduno, 3 Ottobre 20



Arvangia (= **la Rivincita**) nasce nel 1987 su un'idea del Prof. Donato BOSCA e di un gruppo di amici per promuovere il territorio e la cultura di **Langhe, Roero e Monferrato** e mantenere viva la memoria delle persone che hanno vissuto in quei territori ricchi di storia e di tradizioni.



L'Associazione lavora al Progetto
CULTURA DIFFUSA
con iniziative, eventi, manifestazioni e progetti
editoriali... coinvolgendo tante persone... in molti
paesi del territorio, ma non solo



Tanti sono i progetti realizzati negli anni; tra questi ...

Realizza collaborazioni e stringe legami con persone, enti ed associazioni che hanno a cuore "la memoria" ...





.. dal 2009, la
realizzazione della rivista
LANGHE, portavoce
dell'Associazione e della
sua attività di ricerca ...





... II PREMIO NAZIONALE DI LETTERATURA

Rèis encreuse (radici profonde)

Il premio viene assegnato a opere edite/inedite, in lingua italiana, di saggistica o narrativa, dedicate al

mondo rurale, in particolare, alla cultura contadina, con due categorie di premiazione:

- a. Premio Libri di territorio per opere di saggistica
- b. Premio Voci di territorio per opere di narrativa

Nel 2025 (27[^] ed.) è stata aggiunta una terza categoria rivolta alla Scuola Primaria di Primo e Secondo grado.

-

... La CASA DELLE MEMORIE è un piccolo **museo del territorio**, nutrito e animato dal lavoro volontario dei soci di Arvangia, nel quale alla Resistenza è dedicata una delle parti principali, inserita però in un contesto più ampio. I materiali sono stati recuperati nelle case della zona, nelle cascine abbandonate e negli archivi familiari, frugando nei sottoscala e nei ripostigli, interpellando testimoni di vicende e tempi lontani. Proprio le cose abbandonate, dismesse e senza valore economico, che ostinatamente L'Arvangia cerca di valorizzare, sono diventate punto di forza e attrattiva della Casa delle Memorie.



Patrimonio culturale
Langhe, Roero e
Monferrato è senza du
la cucina della tradizio
intesa anche e sopratt
come **rispetto del val**
del cibo ...

...una cultura contro
spreco *ante litteram*

cucina della Casa delle memorie de L'Arvangia -

Patto di alleanza contro lo spreco alimentare



Gli Enti, le organizzazioni e le associazioni che hanno aderito al progetto

“Attenti allo spreco!” si impegnano a:

- 1) Collaborare per la definizione, implementazione e monitoraggio di azioni e interventi di contrasto allo spreco alimentare;
- 2) Condividere le politiche e le buone pratiche regionali, nazionali e internazionali di contrasto allo spreco alimentare;
- 3) Favorire una più ampia conoscenza all'interno del gruppo di progetto e verso la popolazione del territorio dell'ASL CN2, delle cause e delle conseguenze derivanti dallo spreco alimentare e delle possibili strategie e comportamenti da mettere in atto per ridurlo;
- 4) Promuovere verso la popolazione e nei diversi setting di vita (lavoro, scuola, comunità) comportamenti e stili di vita etici e sostenibili;
- 5) Sostenere ogni azione a livello locale volta alla comunicazione e sensibilizzazione della popolazione sul tema dello spreco alimentare;
- 6) Diffondere una cultura “anti spreco”, con particolare attenzione all'educazione e sensibilizzazione





Enti e associazioni che costituiscono il patto di alleanza



Città di Bra

Convenzione per la gestione associata
dei Servizi Socio-Assistenziali Ambito di Bra



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo





L'impegno per
il 2025

Gruppo di lavoro « cucina
senza sprechi »

Maria Teresa VICO
Mario PROGLIO
Giovanna ZANIRATO
Pierguido FORNARO
Alberto CACCIATORE



▪ *...Il pane è tra i prodotti alimentari più frequentemente buttati....oltre 1 kg procapite/anno*

▪ Con il pane scartato ogni giorno si potrebbero alimentare 25 mila persone per un anno

(fonti: Osservatorio Waste Watcher e Assipan 2025)





Il budino con il pane

Presso Osteria - San Donato di Mango
Aprile 2025



Bruschette
(con pane
raffermo)

an Donato di
lango, luglio
2025



Il libro delle ricette

Tra la scuola dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo di Diano d'Alba, nell'ambito delle attività educative sull'alimentazione, e L'ARVANGIA è nata una feconda collaborazione che ha avuto come focus la lotta allo spreco alimentare e il recupero di ricette della cucina povera e della tradizione.

Si è realizzato un libro di ricette..... dai bambini guidati dalle insegnanti, da chef esperti o, più semplicemente, da mamme e nonne depositarie della tradizione gastronomica di Langa.

Bun pai der pan, tant ancheu come duman

Quaderno
di cucina

Quaderno
di cucina

Bun pai der pan, tant ancheu come duman

Buono come il pane,
tanto oggi come domani

A cura

dell'Associazione culturale
Langhe Roero Monferrato L'ARVANGIA

in collaborazione con l'Istituto Comprensivo di DIANO d'ALBA





ISTITUTO COMPRENSIVO DI DIANO D'ALBA

Abbraccia tre ordini di scuola (infanzia, primaria e secondaria di I grado) e si articola in 12 plessi su 6 Comuni diversi.

Complessivamente ha un bacino d'utenza di 650 alunni, circa 170 sono i bimbi delle scuole dell'infanzia dislocate sul territorio nei plessi di Diano Capoluogo, Valle Talloria, Ricca, Grinzane Cavour, Rodello e Roddi.

Nell'a.s. 2024-2025 la tematica comune delle attività dell'infanzia è stata **L'ALIMENTAZIONE**





PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E LOTTA ALLO SPRECO NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA I.C. DIANO D'ALBA

Il progetto ha visto coinvolte tutte le sezioni dell'IC di Diano d'Alba - in un primo momento, perseguendo un approccio ludico e creativo, i bimbi hanno preso conoscenza e confidenza con gli alimenti, privilegiando la frutta e la verdura di stagione;



- successivamente, grazie alla preziosa collaborazione con realtà territoriali ed il coinvolgimento di chef professionisti e non, i bambini sono stati protagonisti di attività pratiche, realizzando piatti semplici ma gustosi, utilizzando come materia prima principale il pane, spesso raffermo, affrontando così la tematica dello spreco degli alimenti.



Valle Talloria

Con l'aiuto dello chef Andy Luotto i bambini hanno preparato (e gustato) **le polpette e il budino di pane raffermo.**





Valle Talloria

(pane, latte/the e marmellata)





San Rocco Cherasca

Con l'aiuto delle maestre, utilizzando ingredienti genuini come il pane, l'olio e il pomodoro, i bambini si sono divertiti a preparare, condire e poi gustare deliziose **bruschette**.





I bambini seguiti dalla cuoca della mensa e dalle insegnanti, utilizzando il pane raffermo avanzato nei giorni precedenti, hanno preparato direttamente in cucina i **crostini** gustati il giorno stesso nella minestra.



Diano d'Alba



Gallo Grinzane

bambini hanno preparato con l'aiuto delle insegnanti dei **dolcetti al cacao** utilizzando come ingrediente principale il **pane raffermo**.





Gallo Grinzane

In un secondo momento con l'aiuto di una nonna del paese hanno imparato a fare le tagliatelle presso la cucina del circolo A.C.L.I.



Anche la preparazione della **focaccia** con lo chef Marco Lombardo ha contribuito ad arricchire le esperienze in cucina.



Roddi d'Alba

Con l'aiuto delle insegnanti e sotto la sapiente guida di una nonna del paese, i bambini hanno preparato **pizza di pane raffermo** e hanno imparato a fare tagliatelle.





bambini guidati dal cuoco della mensa hanno preparato gli **gnocchi di pane raffermo**, gustati il giorno stesso durante il pranzo a scuola.

Rodello





LE COSE SI SCOPRONO ATTRAVERSO
I RICORDI CHE SE NE HANNO
(C. PAVESE - AFORISMI)

video promozionale

mostra immagini dell'attività
dei bimbi IC Diano d'Alba

momenti conviviali con ricette
tradizione

collaborazioni e partecipazioni...



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!
(TANT ANCHEU COME DUMAN)