Local, la Bottega Alimentare 2.0

img-6425-62692b16

L’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, sotto l’attenta guida di Carlo Petrini, apre una Bottega 2.0, progetto pilota di un nuovo concetto di distribuzione alimentare. Poche settimane fa è stato inaugurato a Bra, nella centralissima via Cavour, Local – Bottega Alimentare. Un progetto nato dalla volontà del fondatore di Slow Food, in collaborazione con gli studenti dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di riportare nei centri storici le botteghe alimentari e creare un luogo dove fare la spesa quotidiana con una selezione ragionata di prodotti locali.

LocalUn’idea che ha visto la luce grazie al contributo di Costa Group, partner strategico dell’UniSG. Costa Group ha infatti seguito l’intero iter percorso dal punto vendita, dalla progettazione alla sua realizzazione pratica, fino alla fase finale. Dietro al banco, ad accogliere, consigliare, indirizzare e far degustare, ci sono proprio gli ex studenti dell’Uni-SG, i gastronomi che mettono in pratica quanto hanno studiato in aula e in giro per il mondo.

I prodotti presenti sugli scaffali sono stati selezionati in base al principio di territorialità, andando a visitare e conoscere i singoli produttori locali in azienda, nella provincia di Cuneo principalmente, e nel Piemonte, cercando di individuare il territorio vocato alla produzione di ciascuna referenza. La selezione si è spinta oltre i confini della regione soltanto per quei pochissimi prodotti di cui non si è potuto fare a meno, come l’olio d’oliva e la focaccia liguri e per i Presìdi Slow Food, progetti di valore a cui si vuole dare sostegno. Frutta e verdura, salumi e formaggi, prodotti conservati e confezionati, fino a una selezione di prodotti venduti anche sfusi, per combattere lo spreco di packaging e far risparmiare il consumatore.

Tra le novità: la birra sfusa proposta dai diversi birrifici piemontesi, selezionati con l’aiuto del maestro birraio Andrea Bertola, e la vendita diretta durante i pomeriggi di frutta e verdura da parte di orticoltori della zona, come si fosse al mercato. Local sarà inoltre uno spazio didattico, prolungamento dell’Università, in cui si farà educazione alla spesa e al consumo, nonché un luogo di degustazione e incontro, dove sarà possibile provare i prodotti durante aperitivi e merende, oltre che in pausa pranzo.

Il fine ultimo di questo nuovo concetto è di rivolgersi al territorio, essere la sua espressione viva, fare da ponte tra produttore e consumatore con una logica nuova, giovane, fuori dai centri commerciali e dalle finte botteghe. Vuole essere un progetto costruito da giovani ed espressione dei giovani, quelli che credono nella terra, ne vivono odori e fatica e vogliono mettersi in gioco, portando il territorio sulla strada, con loro da guida.

http://www.bottegalocal.org/