



COMUNE DI POMARETTO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO



DOMENICA 22 SETTEMBRE "PROVINCIA INCANTATA" FA TAPPA A POMARETTO NEI VIGNETI DEL RAMIÈ

Il circuito di visite guidate teatrali "Provincia Incantata" prosegue gli appuntamenti del mese di settembre **domenica 22 a Pomaretto**. **La partenza è prevista alle 15 davanti alla Scuola Latina**, in via Balziglia 103. L'itinerario di un paio di ore comprende le **suggestive vie del centro storico** e il **sentiero del Ramie**, che si snoda lungo i **pendii solatii di Pomaretto**, attraversando gli **appezzamenti terrazzati** ("bari" in dialetto locale) e costeggiando alcuni **"ciabot"** (capanni o piccole costruzioni adibite al ricovero degli attrezzi agricoli ed utilizzate come rifugi temporanei in caso di maltempo), in un suggestivo paesaggio alla scoperta dei luoghi dove viene prodotto il **vino rosso Ramie**. Il sentiero offre scorci paesaggistici sugli abitati di Pomaretto e **Perosa Argentina** e su parte della **Val Germanasca** e della **Val Chisone**. La visita proseguirà attraversando le **borgate Lausa e Masselli** e terminerà con la **degustazione del Ramie e dei prodotti tipici locali nei pressi del Municipio**. La visita teatrale è gratuita, ma è previsto un **contributo di 5 Euro per la degustazione dei vini**. La **prenotazione è obbligatoria**.

"Provincia Incantata" proseguirà **domenica 29 settembre** con le **visite al Palazzo D'Oria di Ciriè alle 11 e al Castello di Foglizzo alle 15,30**. **Domenica 13 ottobre** è invece in programma la **visita guidata al centro storico di Exilles**.

Il **calendario completo delle visite guidate di "Provincia Incantata"** è consultabile nel portale Internet della Città metropolitana di Torino alla pagina www.cittametropolitana.torino.it/speciali/2018/provincia_incantata/

La partecipazione alle visite guidate teatrali è sempre gratuita, ma è obbligatoria la **prenotazione entro il sabato precedente ogni visita all'ufficio di Ivrea dell'ATL "Turismo Torino e Provincia", telefono 0125-618131, e-mail info.ivrea@turismotorino.org**

UNA VITIVINICOLTURA CHE È TRADIZIONE E DIFESA DEL TERRITORIO

Nonostante la crisi economica che ha caratterizzato l'ultimo decennio, quella della **riscoperta e valorizzazione del Ramie nelle valli Chisone e Germanasca** è la storia di una piccola iniziativa economica di successo. Le vigne da cui proviene l'uva vinificata nel Ramie sono state impiantate con grande fatica nei secoli scorsi a una **quota tra i 600 e i 900 metri**, lungo **pendii estremamente ripidi**, contraddistinti da **terrazzamenti a secco**. All'imbocco della **Val Germanasca** è impossibile non notare le vigne che incombono sulla strada di fondovalle, quasi "strappate" alla montagna, sul versante pietroso esposto a meridione. La tradizione vinicola locale risale all'epoca medievale e, anche se con grande fatica, ha resistito alla diffusione della Filossera alla fine del XIX secolo, per poi rinascere nel secondo dopoguerra raggiungendo discreti livelli qualitativi. Tanto che **Luigi Veronelli** scrisse a proposito di quello che però chiamò erroneamente "Ramiè", che aveva un "colore rosso rubino e delicato profumo. Sapore giustamente asciutto, fine, gustoso".

Il **recupero dei terrazzamenti abbandonati** e il **superamento della produzione per il semplice autoconsumo** sono però recenti, anche se la **denominazione DOC nell'ambito della famiglia "Pinerolese"** risale al 1996. I "profeti" della ricoperta del Ramie sono stati **Daniele Coutandin** e l'agriturismo **La Chabranda**, che furono i primi promotori, insieme all'**assessorato provinciale all'agricoltura e montagna della Provincia di Torino**, che finanziò nel 2003 la costruzione di una **monorotaia per facilitare il lavoro e la vendemmia**, riprendendo il modello già applicato con successo nelle Cinque Terre.

Dal 2009 il Comune di Pomaretto ha promosso la costituzione di un **consorzio tra i piccoli contadini che ancora coltivavano le terrazze**. Il nome ufficiale della Doc è "**Pinerolese Ramie**", per un prodotto che scaturisce prevalentemente dalla fermentazione delle uve di un vitigno particolare e di estrazione montana come l'**Avarengo**. A queste uve possono essere aggiunte minori quantità di **Neretto di Bairo** e **Avanà**. La vinificazione è stata condotta per tre anni in maniera sperimentale a Chieri, presso l'**Istituto Bonafous della Facoltà di agraria dell'Università di Torino**. Successivamente il consorzio ha trasferito il processo di trasformazione delle uve in vino all'**Istituto Malva Arnaldi di Bibiana**. La collaborazione con l'Università ha consentito al consorzio di migliorare la qualità del vino e di aumentare progressivamente la produzione da 1000 a **4000 bottiglie**. Il consorzio si occupa della gestione collettiva della vendita del vino e dell'accesso a finanziamenti per la manutenzione dei muri a secco e delle vigne.

Oggi il Ramie è proposto nei bar, nelle osterie e nei ristoranti delle valli Chisone e Germanasca e offre ai turisti un'esperienza aggiuntiva di conoscenza delle eccellenze del territorio. Il GAL è riuscito a ottenere **finanziamenti europei per la manutenzione dei versanti su cui crescono le viti**. La Città Metropolitana di Torino, grazie al progetto europeo "Strada dei vigneti alpini", ha finanziato al Comune di Pomaretto la **valorizzazione di un itinerario di turismo enologico**, con punti tappa che si dipaneranno lungo i versanti vitati, accompagnando il percorso della monorotaia.

Per saperne di più:

https://www.comune.pomaretto.to.it/index.php?option=com_content&view=article&id=192&Itemid=199

<http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/europa-e-cooperazione/sez-eu/progetti-europa/progetti-europei-in-corso/progetti-in-corso-2014-2020/progetto-via>