CON IL PATROCINIO DI

REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA di CUNEO
Medaglia d'oro al Valore Civile

PRO NIELLA TANARO APS
(rep. n. 99275)

Comune di Niella Tanaro

Banco Azzoaglio
Indipendenti dal 1879

ACCADEMIA DI BELLE ARTI

ASSFO MONREGALESE

"Niella Tanaro: tra pittura e pane"

IV EDIZIONE

Concorso di progettazione grafico-pittorica

Vincitore I PREMIO edizione 2020

INDICE

1. Soggetto promotore
2. Oggetto del Concorso
3. Condizioni di partecipazione
4. Modalità di presentazione
5. Giuria e premiazione
6. Premi
7. Informazioni ed iscrizioni (segreteria)

1. SOGGETTO PROMOTORE

L'Associazione Turistica "Pro Niella Tanaro - APS" indice nel 2023, con il patrocinio del Comune di Niella Tanaro, della Regione Piemonte, della Provincia di Cuneo, dell'Accademia Belle Arti di Novara – Acme, del Comizio Agrario di Mondovì, del Banco Azzoaglio, dell'Associazione Autonoma Panificatori di Cuneo e dell'Associazione Fondiaria Monregalese - ASSFo, la quarta edizione del Concorso **"Niella Tanaro: tra pittura e pane"**.

L'evento è inserito in un progetto che sviluppandosi negli anni vedrà colorare e vivacizzare il centro storico del paese con immagini che descrivono le varie tappe della

tradizionale filiera "dal grano al pane", al fine di identificare Niella Tanaro come luogo dove tale percorso ha trovato la sua completa e storica attuazione.

2. OGGETTO DEL CONCORSO

Quest'anno il Concorso sarà finalizzato alla progettazione grafica di disegni, iconografie, immagini, vignette, illustrazioni che propongono paesaggi, scorci agresti od angoli del paese dove è inserita ed ambientata la tradizionale **MIETITURA A MANO DEL GRANO** che vedeva nel recente passato il coinvolgimento di gruppi familiari che partecipavano a questo faticoso lavoro estivo negli assolati e biondi campi di grano. La scena realizzata dovrà evocare alcune fasi di questo movimentato e corale laboratorio a cielo aperto che racconta più esperienze di lavoro (uso della falce messoira, raccolta e legatura delle spighe in covoni ed assemblaggio della bica, in dialetto "capala" o "borla", ecc.), il tutto inserito in un contesto ambientato nella campagna di Niella Tanaro.

L'elaborato dovrà essere realizzato a colori.

L'opera vincitrice sarà successivamente realizzata su di una parete e/o di un muro esterno del paese, individuato dal Comune di Niella Tanaro.

3. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al Concorso è aperta a tutte le fasce di età.

Si può concorrere in forma individuale o corale. In tal caso ogni gruppo dovrà nominare un delegato a rappresentarlo presso il soggetto promotore.

4. MODALITA' DI PRESENTAZIONE

Le proposte dovranno essere presentate in un plico anonimo contenente due buste, identificate come busta A e come busta B.

Il plico chiuso dovrà riportare la dicitura Concorso **"NIELLA TANARO: TRA PITTURA E PANE"** ed essere indirizzato ad: **Associazione Turistica "Pro Niella Tanaro - APS" Via XX Settembre n° 65 - 12060 Niella Tanaro.**

Gli elaborati potranno anche essere consegnati a mano contattando il 347.3810902 (Rovella Emanuele) oppure il 340.6117942 (Ferrero Antonella).

Il termine ultimo per la consegna manuale o l'arrivo dei plichi spediti contenenti le due buste sarà giovedì 24 agosto 2023 alle ore 24.00.

La mancanza e/o l'incompletezza e/o difformità, anche parziale, della documentazione richiesta determineranno l'esclusione dal Concorso.

La busta A opaca, chiusa ed anonima, dovrà contenere il modulo "Domanda di partecipazione al Concorso – edizione 2023" (allegato 1).

La busta B opaca, chiusa ed anonima, dovrà contenere l'elaborato anonimo, a colori, realizzato manualmente con tecnica libera o con l'ausilio di mezzi informatici, su carta da disegno in formato cm. 24 x 33.

5. GIURIA E PREMIAZIONE

La Giuria sarà composta da Beccaria Gianluigi (già docente presso la Facoltà di Lettere di Torino), da Calvi Giangiacomo (docente dell'Accademia delle Belle Arti di Novara), da Ianniello Attilio (direttore del Comizio Agrario di Mondovì), da Mina Gian Mario (sindaco di Niella Tanaro) e da Rovella Emanuele (Presidente dell'Associazione "Pro Niella Tanaro - APS").

I componenti della Giuria esprimeranno le proprie valutazioni insindacabili in base ai seguenti criteri:

1) aderenza e coerenza con l'oggetto del Concorso
2) ambientazione e rimando al territorio di Niella Tanaro
3) qualità delle proposte
4) aspetto innovativo nella tradizione ed originalità
5) adeguatezza alla riproposizione dell'elaborato su una parete esterna.

La Giuria eleggerà tra i suoi membri stessi un Presidente. Le decisioni saranno prese a maggioranza semplice. In caso di parità, il voto del Presidente della Giuria sarà determinante.

Dopo aver formulato la graduatoria finale, la Giuria procederà all'apertura delle buste A dei concorrenti ed alla verifica delle domande di partecipazione, conclusa la quale assegnerà i premi.

La premiazione avverrà **domenica 27 agosto 2023 (ore 15.00)** presso l'Oratorio della Confraternita di Sant'Antonio in Niella Tanaro (presso la piazza della Parrocchiale in Via XX Settembre n° 9), dove saranno esposti tutti gli elaborati partecipanti al Concorso, in occasione della terza edizione della FIERA "DAL GRANO AL PANE – LA NIELA FA LA MICA BELA".

6. PREMI

Verranno premiati i primi tre classificati, secondo l'ordine della graduatoria.

I classificato: buono acquisto del valore di euro 100,00.

II classificato: buono acquisto del valore di euro 75,00.

III classificato: buono acquisto del valore di euro 50,00.

7. ISCRIZIONI ED INFORMAZIONI

Per le iscrizioni occorre contattare la Segreteria della "Pro Niella Tanaro - APS" al fine di ottenere il materiale propedeutico, utile allo svolgimento del Concorso.

Segreteria: Emanuele Rovella: 347.3810902 / E-mail: emanuele.rovella@gmail.com
Antonella Ferrero: 340.6117942 / E-mail: lalla.ferrero59@gmail.com

Il bando del Concorso si trova sul sito della Pro Niella Tanaro (www.proloconiellatanaro.com), su Instagram (pro.loco_niella.tanaro), su Facebook (Pro Niella Tanaro) e sul sito del Comune di Niella Tanaro (www.comune.niellatanaro.cn.it).

ALLEGATO 1:
domanda di partecipazione al Concorso **"NIELLA TANARO: TRA PITTURA E PANE – edizione 2023"**.

ALLEGATO 2:
materiale propedeutico **(alcuni spunti con immagini e scorci agresti di Niella Tanaro dove ambientare l'elaborato verranno trasmessi solo previa conferma telefonica della partecipazione alla Segreteria 347.3810902).**

ALLEGATO 1

BANDO DI CONCORSO

"NIELLA TANARO: TRA PITTURA E PANE"

4^ edizione

"DAL GRANO AL PANE"

"La nièla fa la mica bèla"

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Il/la sottoscritto/a……

Residente in ……..

Via…… n……..

Cap……(prov)……

Tel……e-mail……..……...

( ) Intende partecipare al Concorso;

( ) Autorizza la pubblicazione dei lavori presentati, nelle forme e modalità stabiliti dagli organizzatori del Concorso;

( ) Autorizza al trattamento dei dati personali in base al D.Lgs: 196/2003 per gli adempimenti relativi al Concorso.

Data / / Firma……...

(per i minori firma dell'esercente la patria potestà)

Data / / Firma……..

ALLEGATO 2

PROGRAMMA DELL'INIZIATIVA

PROGETTO "DAL GRANO AL PANE"

"LA NIELA FA LA MICA BELA"

L'Associazione Turistica "Pro Niella Tanaro" propone con il patrocinio del Comune di Niella Tanaro, della Regione Piemonte, della Provincia di Cuneo, dell'Accademia Belle Arti di Asti – ACME, del Comizio Agrario, della Coldiretti di Cuneo e dell'Associazione Autonoma Panificatori di Cuneo un articolato percorso che conduce alla identificazione e produzione di prodotti da forno ed in particolare alla "mica bèla", una varietà di pane del passato, apprezzato nel nostro territorio e rinomato nei paesi limitrofi.

Tale progetto "La nièla fa la mica bèla" nasce da un detto della tradizione popolare che indicava un pane particolare che si distingueva per l'aroma, il profumo, la soddisfazione degli organi sensoriali e la genuinità dei suoi componenti, derivati da farine di grani del passato che erano cresciuti in simbiosi con la "nièla" ovvero la nigella del frumento (il gittaione), messicola oggi in estinzione che allignava in mezzo al grano tradizionale.

Il percorso della "Pro Niella Tanaro", iniziato nel 2019 con l'interessante mostra – esposizione "Il pane racconta", allestita nell'oratorio della Confraternita di Sant'Antonio abate, che ha coinvolto anche gli insegnanti e gli alunni della Scuola Primaria di Niella Tanaro, è seguito con l'organizzazione, in collaborazione e con il sostegno del Comizio Agrario di Mondovì ed il patrocinio del Comune di Niella Tanaro, del convegno "Dal grano al pane" (28 settembre 2019) in cui sono intervenuti esperti del settore.

In tali occasioni la comunità di Niella Tanaro ha preso coscienza di questo lungimirante progetto che ha l'obiettivo di riscoprire e valorizzare una tipicità del paese. Unendo "le forze" (Comune, Associazioni di volontariato, Protezione Civile, artigiani locali, ecc.) e le varie proposte ed espressioni sul tema "dal grano al pane", il paese ha poi organizzato altri eventi (un concorso fotografico, un secondo convegno "Dal campo fiorito di grano al pane" del 22 febbraio 2020, tre edizioni del concorso "Il pane artistico) e programma ogni anno altre attività inerenti tali tematiche (mostre di pittura ed etnografiche, Festa del pane, servizi televisivi su canali nazionali e multimediali, apertura mensile del forno comunitario, ricerche sulle tradizioni e sulla storia sociale della comunità niellese del passato con attenzione all'evoluzione del mondo contadino ed allo studio delle tecniche agricole e delle biodiversità, ecc.).

Questo progetto nasce dalla presenza di elementi storico – sociali e tradizionali insiti nel nostro paese che riconducono ai prodotti della filiera dal grano al pane ed in particolare alla panificazione.

Infatti il fiore detto "la niela", una delle messicole, ovvero l'Agrostemma Githago, chiamato anche volgarmente in passato la "nigella del fromento" o "agnèla", che cresceva tra le messi di grano, compare sul primo stemma (1784) della Comunità di Niella, custodito presso l'Archivio di Stato di Torino.

Altro importante elemento è la massiccia migrazione di niellesi, a partire dalla fine del secolo XIX ai primi decenni del secolo scorso, sulla Costa Azzurra (ed in particolare a Nizza Marittima), che comportò la riduzione di oltre un quarto della popolazione di Niella Tanaro (si può affermare che oltre il 60% delle boulangeries nizzarde negli anni '30 del secolo scorso fossero gestite o di proprietà di niellesi con manovalanza di giovani compaesani).

Inoltre Niella Tanaro era stata inserita nel Guinnes dei primati in seguito alla preparazione e cottura del panino farcito più lungo del mondo (metri 304,12), confezionato il 3 agosto 1980.

Tutti questi tasselli rafforzano tale progetto e conducono allo sviluppo di un percorso multidisciplinare che propone ed identifica, quale tipicità del paese, un pane caratteristico identificato come la "mica bèla".

Pertanto la "Pro Niella Tanaro - APS" con il coinvolgimento ed il supporto dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dell'A.I.A.B., del Comune di Niella Tanaro, del Comizio Agrario di Mondovì, dell'Associazione Fondiaria Monregalese e di altri Enti ed Associazioni della nostra provincia ha proposto un progetto, da sviluppare in almeno tre anni, che dovrebbe concretizzarsi con lo studio, la ricerca e la produzione di una farina ricavata da grani del passato con i quali è cresciutola "la nigella del fromento", messicola in estinzione e quindi una rarità, utili alla preparazione de "la mica bèla".

L'iter seguito prevede, sotto la consulenza di esperti dei vari settori, la stesura di un disciplinare da proporre alle componenti artigianali aderenti al progetto e da seguire nelle varie fasi di ricerca e di realizzazione del prodotto finale.

Tale importante collaborazione diventerà una preziosa garanzia e potrà permettere di ottenere un prodotto appetibile che soddisfa le esigenze nutrizionali di oggi, di facile consumo e con caratteristiche di biosostenibilità e con tutte le credenziali per vedere riconosciuta la certificazione di tipicità e di qualità del territorio (DOP).

Questo obiettivo produrrebbe anche vantaggi ambientali, economici e valoriali del territorio, creando stimoli all'intera area geografica ed alle attività imprenditoriali e turistiche locali.
Evidente sarà la ricaduta sulle aree circostanti interessate (preservazione e riutilizzo dei terreni incolti, salvaguardia dell'ambiente, tutela delle biodiversità, sviluppo della biosostenibilità con la creazione di una filiera corta, possibilità di prospettive nuove alle attività agricole, artigianali e commerciali, attrazione turistica, interessi naturalistici e salutistici, stimoli alla ricerca ed allo studio dell'ambiente, ecc.).

Nell'ambito di questo percorso si inserisce il Concorso "NIELLA TANARO: TRA PITTURA E PANE", giunto alla quarta edizione. L'iniziativa, promossa in collaborazione con il Comune di Niella Tanaro e con l'Accademia delle Belle Arti , prevede la proposta annuale di tale Concorso con lo svolgimento in ogni edizione di un disegno che sviluppi un tema tratto dalla filiera "dal grano al pane".
L'opera selezionata verrà successivamente realizzata su esterni del paese scelti dal Comune (muri, pareti di abitazioni, luoghi pubblici, ecc.), al fine di identificare con immagini simboliche ed artistiche le attività contadine ed artigianali legate alla aratura, semina, mietitura, trebbiatura, macinatura e panificazione.
La quarta tappa di questo viaggio avrà come tema la **MIETITURA A MANO DEL GRANO,** corale occupazione di gruppi familiari che nelle campagne assolate niellesi vedeva coinvolti anziani, uomini, donne e ragazzini che con attrezzi vari raccoglievano e legavano i fasci di spighe di grano, che venivano poi lasciati sul campo isolati o accatastati nelle biche, per evocare una attività della rituale filiera della tradizione contadina locale. L'elaborato nel contempo dovrà essere inserito in un contesto ambientale che contenga elementi paesaggistici, scorci, angoli o vedute del panorama di Niella Tanaro (agli iscritti verrà trasmesso, come indicazione, materiale propedeutico non obbligatorio con immagini del territorio, utile alla realizzazione del progetto).
Il bando del concorso "NIELLA TANARO: TRA PITTURA E PANE" prevede la premiazione dei primi tre elaborati per domenica 27 agosto 2023 nell'Oratorio della Confraternita di Sant'Antonio , in occasione della terza edizione della Festa del pane, organizzata dal Comune di Niella Tanaro in collaborazione con le Associazioni di volontariato del paese.
L'evento si inserisce quindi in un contesto di iniziative volte a rilanciare e valorizzare la filiera "dal grano al pane" che negli anni contraddistinguerà il nostro territorio con il recupero dei terreni abbandonati (promozione e diffusione delle colture dei grani tradizionali), la salvaguardia delle biodiversità e della sostenibilità dell'ambiente, lo stimolo e la creazione di nuove attività imprenditoriali ed artigianali, la possibilità di un nuovo sviluppo economico e la consapevolezza della popolazione della ricchezza del patrimonio storico – artistico, ambientale e socio – culturale del territorio.

A cura della Associazione Turistica "Pro Niella Tanaro - APS"