Prenotazioni

Ufficio URP Comune di Arrone
T: 0744 387625

e-mail: urp.comunearrone@gmail.com

Storia e tradizione

Valorizzazione e Tutela Di Anitchi Mestieri

Riscoperta della Figura del Mastro Oleario e del Mastro Norcino

Destinatari:
Giovani che, attraverso un confronto costruttivo con gli anziani, intendono riscoprire e imparare i mestieri tradizionali.

Vivere i Borghi della Valnerina

Comune di Arrone

Comitato Sisma Centro Italia

CONFINDUSTRIA CGIL CISL UIL

Riscoperta della figura del mastro oleario e del mastro norcino

In un contesto socio- economico in crisi come quello odierno i mestieri artigianali tradizionali potrebbero riacquistare notevole forza attrattiva per i giovani e per tutti coloro che sono pronti a valorizzare il proprio talento.
L'Associazione Magister nel 2014 ha pubblicato il volume "gli antichi mestieri di Arrone", nel quale effettua una ricognizione dei mestieri presenti all'interno del Comune alla fine degli anni cinquanta.
Il progetto, attraverso il coinvolgimento attivo, degli anziani, si pone l'obiettivo di mappare i mestieri storici della Valnerina per inserirli in un circuito certificato dei mestieri umbri, grazie alla convenzione sottoscritta nel mese di ottobre 2018 dall'Associazione Borghi più belli d'Italia, a cui il Comune di Arrone appartiene, con Confartigianato.

Riscoperta della figura del mastro oleario

La Valnerina ternana ha una cultura secolare per la produzione dell'olio d'oliva, come dimostra la presenza, nel territorio del Comune di Arrone, di un frantoio d'epoca romana. L'olio, oltre a rappresentare l'elemento caratterizzante la dieta mediterranea, alla quale conferisce il noto potere salutare, contribuisce a determinare l'identità del territorio e le sue caratteristiche storico-culturali. È stato ampiamente dimostrato lo stretto rapporto esistente tra prodotto, paesaggio, storia e cultura di un determinato territorio. Di conseguenza, l'olio potrebbe diventare un importante attrattore turistico (turismo enogastronomico) ed il frantoio non solo sede di produzione dell'olio, ma piuttosto come luogo di produzione di un'esperienza turistica, capace di trasmettere un'emozione. Il turista, d'altro canto, preferisce degustare l'olio all'interno dei centri storici e dei luoghi di produzione, piuttosto che nei supermercati. Occuparsi dell'olio oggi non è facile, per dare risposte adeguate è necessario conciliare la tradizione con l'innovazione, la qualità e la sostenibilità del prodotto. In quest'ottica la riscoperta della figura del mastro oleario non riveste un ruolo nostalgico, ma diventa volano per lo sviluppo del territorio, poiché esso dovrà essere capace di raccontare insieme alle caratteristiche del prodotto la biodiversità e la qualità del paesaggio.

Riscoperta della figura del mastro norcino

Nella Valnerina il mastro norcino è uno dei mestieri antichi più diffuso ed è legato ormai alla sapienza delle vecchie generazioni. La tradizione conferisce al norcino un ruolo fondamentale nella storia della cultura alimentare: all'inizio del secolo la corretta pratica della macellazione e conservazione della carne era strettamente collegata alla sopravvivenza delle famiglie, soprattutto nei mesi invernali.

Trasferire tali conoscenze dalle vecchie generazioni di norcini ai giovani rappresenta un potenziale motore economico, di sviluppo turistico e di valorizzazione enogastronomica, poiché la corretta macellazione del maiale e la trasformazione delle carni, conferisce al prodotto finale un sapore che racchiude le caratteristiche del nostro territorio.

Azioni previste:

Rivitalizzare i vecchi mestieri, mettendoli in rete con il coinvolgimento delle giovani generazioni.

Realizzare una mostra sugli antichi mestieri per documentare usi, costumi e saperi.

Sviluppare pacchetti turistici per valorizzare il patrimonio culturale immateriale del nostro territorio.

Progetto realizzato a cura di

CEDRAV
Centro per la documentazione e la ricerca antropologica in Valnerina e nella Dorsale Appenninica)

Associazione Magister

Associazione Borghi più belli d'Italia

Storia e tradizione

Valorizzazione e Tutela Degli Antichi Mestieri

Riscoperta della Figura del

- Mastro Oleario
- Mastro Norcino

Destinatari:
giovani che, attraverso un confronto costruttivo con gli anziani, intendono riscoprire e imparare i mestieri tradizionali.

Informazioni

Ufficio URP Comune di Arrone
T: 0744 387625

e-mail: urp.comunearrone@gmail.com

Vivere i Borghi della Valnerina

Comune di Arrone

Comitato Sisma Centro Italia

CONFINDUSTRIA CGIL CISL UIL

Riscoperta della figura del mastro oleario e del mastro norcino

In un contesto socio- economico in crisi come quello odierno i mestieri artigianali tradizionali potrebbero riacquistare notevole forza attrattiva per i giovani e per tutti coloro che sono pronti a valorizzare il proprio talento.
L'Associazione Magister nel 2014 ha pubblicato il volume *Gli antichi mestieri di Arrone*, nel quale effettua una ricognizione dei mestieri presenti all'interno del Comune alla fine degli anni cinquanta.
Il progetto, attraverso il coinvolgimento attivo, degli anziani, si pone l'obiettivo di mappare i mestieri storici della Valnerina per inserirli in un circuito certificato dei mestieri umbri, grazie alla convenzione sottoscritta nel mese di ottobre 2018 dall'Associazione Borghi più belli d'Italia, a cui il Comune di Arrone appartiene, con Confartigianato.

Riscoperta della figura del mastro oleario

La Valnerina ternana ha una cultura secolare per la produzione dell'olio d'oliva, come dimostra la presenza di un frantoio d'epoca romana. L'olio, oltre a rappresentare l'elemento caratterizzante la dieta mediterranea, alla quale conferisce il noto potere salutare, contribuisce a determinare l'identità del territorio, poichè è dimostrato lo stretto rapporto esistente tra prodotto, paesaggio, storia e cultura. Di conseguenza, l'olio potrebbe diventare un importante attrattore turistico ed il frantoio un luogo di produzione di un'esperienza turistica, capace di trasmettere emozioni. Il turista, d'altro canto, preferisce degustare l'olio all'interno dei centri storici e dei luoghi di produzione, piuttosto che nei supermercati. Occuparsi dell'olio oggi significa dare risposte adeguate e conciliare tradizione con innovazione, qualità e sostenibilità del prodotto. La riscoperta della figura del mastro oleario non riveste un ruolo nostalgico, ma volano per lo sviluppo del territorio, per la sua caoacità di raccontare le caratteristiche del prodotto, la biodiversità e la qualità del paesaggio.

Riscoperta della figura del mastro norcino

Nella Valnerina il mastro norcino è uno dei mestieri antichi più diffuso ed è legato ormai alla sapienza delle vecchie generazioni. La tradizione conferisce al norcino un ruolo fondamentale nella storia della cultura alimentare: all'inizio del secolo la corretta pratica della macellazione e conservazione della carne era strettamente collegata alla sopravvivenza delle famiglie, soprattutto nei mesi invernali.

Trasferire tali conoscenze dalle vecchie generazioni di norcini ai giovani rappresenta un potenziale motore economico, di sviluppo turistico e di valorizzazione enogastronomica, poiché la corretta macellazione del maiale e la trasformazione delle carni, conferisce al prodotto finale un sapore che racchiude le caratteristiche del nostro territorio.

Azioni previste:

Rivitalizzare i vecchi mestieri, mettendoli in rete con il coinvolgimento delle giovani generazioni.

Realizzare una mostra sugli antichi mestieri per documentare usi, costumi e saperi.

Sviluppare pacchetti turistici per valorizzare il patrimonio culturale immateriale del nostro territorio.

Progetto realizzato in collaborazione con:

CEDRAV
Centro per la documentazione e la ricerca antropologica in Valnerina e nella Dorsale Appenninica

Associazione Magister

Associazione Borghi più belli d'Italia

Associazione Lets Amore