



mondovì



PECCATI DI GOLA 2010 – XIV FIERA REGIONALE DEL TARTUFO MONDOVI', 30 OTTOBRE – 1 NOVEMBRE 2010

Lasciatevi tentare...dai Peccati di Gola.

Torna anche quest'anno a Mondovì, dal 30 ottobre al 1 novembre, Peccati di Gola - XIV Fiera Regionale del Tartufo.

Un irrinunciabile appuntamento con i saperi e i sapori della cultura del territorio nella città capitale delle Mongolfiere: una grande mostra-mercato di prodotti agricoli, agroalimentari, zootecnici, enogastronomici, con particolare attenzione alle tipicità locali, in un percorso espositivo che è un'importante vetrina delle produzioni territoriali (anche di quelle limitate, di nicchia e talvolta in via d'estinzione) e che ha quale peculiarità il contatto diretto tra il produttore e il consumatore senza l'intermediazione di rivenditori, nell'ottica di promuovere la filiera corta nel settore agroalimentare e artigianale-gastronomico.

In particolare questa edizione vedrà protagonista il Tartufo Nero del Monregalese, tubero 'gemellato' con il bianco che nasce nelle vicine Langhe, e che offre il suo penetrante aroma a molti piatti del territorio. **Il visitatore potrà compiere, attraverso i padiglioni della kermesse, un vero e proprio 'itinerario gustoso'**, che, partendo dalla degustazione dell'aperitivo con i vini locali, andrà dai primi (la pasta del Monregalese, realizzata da Marco Michelis che la produce anche per la neonata Eataly NY), alle pregiate carni locali e al dolce, dalle Paste di Meliga Presidio Slow Food, al cioccolato dei produttori dell'Associazione Cioccolati d'Italia): **più di 80 gli espositori** coinvolti, tutti produttori diretti, impegnati nella presentazione e vendita dei prodotti e anche nei laboratori didattici. L'accoglienza e la ristorazione in Fiera sarà curata da ben **500 ragazzi** dell'**Istituto Professionale per i servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giovanni Giolitti"** di Mondovì.



Il percorso: degustare il territorio

Il viaggio goloso tra i Peccati di Gola si snoderà all'interno dell'ex Caserma Galliano, nel centro storico del rione di Piazza, il cuore di Mondovì alta. Qui all'ingresso verrà consegnato al visitatore il **kit del buongustaio**, composto da bicchiere da degustazione in vetro, posate e una comoda tracolla in tessuto.

Quindi, si entrerà subito nel vivo della manifestazione attraversando la **Tartufaia**, dove a cura della **Regione Piemonte - Gestione Proprietà Forestali e Vivaistiche** verrà ricreato l'habitat del sottobosco e ciascuno potrà rivivere la 'cerca' del prezioso tubero.

Dopo la visita dello stand istituzionale della **Provincia di Savona** e quello della **Città di Arezzo** - ospite della manifestazione 2010 con le sue specialità locali toscane - si arriverà nel settore dedicato al '**salato**'. Qui faranno bella mostra i formaggi, i salumi e le conserve delle principali aziende del territorio; inoltre La Granda con la carne, Michelis con la pasta fresca artigianale, l'Agrinatura Occelli con i formaggi e La Meiro che produce il Castelmagno di Alpeggio. Ancora il Consorzio del Raschera, con la partecipazione della Casera di Frabosa Soprana, il Consorzio per la valorizzazione dei prodotti tipici della Alta Val Tanaro, l'Azienda Agricola Agrirutta per la valorizzazione e promozione del pesce di acqua dolce del Monregalese e delle Alpi del mare.

A Peccati di Gola 2010 saranno presenti alcuni **Presidi Slow Food**: quello della Rapa di Caprauna, tubero coltivato nell'Alta Val Tanaro, nell'ultimo lembo di terra del Piemonte al confine con la Liguria, e della Paletta di Coggiola, spalla di maiale insaporita con spezie. Ai Presidi si affiancheranno prodotti tipici come il Fagiolo Bianco di Bagnasco e il Cece di Nucetto.

Sempre nella zona salata i visitatori potranno degustare l'ottima focaccia di Genova e gli aperitivi, fingerfood e salumi del Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione suinicola e della salumeria tipica Cuneese (CON.SA.TI), proposti dall'Istituto Alberghiero di Mondovì, accompagnati dai vini dell'Associazione dei Produttori del Dolcetto delle Langhe Monregalesi. Si continua nel Piazzale Superiore, dove il Consorzio Fattoria Amica presenterà, oltre ai mieli e alle nocciole di questa parte del cuneese, anche le Mele della Garzegna.



Si prosegue con la zona delle cucine di strada che proporrà lo street food piemontese, da gustare al momento all'interno della struttura trasparente che offrirà un panorama unico: quello delle Langhe che incontrano le Alpi Marittime, dalle colline di Briaglia e Vicoforte al confinante Monte Mindino. Qui si gusteranno i tajarin del pastificio artigianale Michelis, la carne bovina e suina del Monregalese, il pescato del giorno della Cooperativa di pesca 'Il Gagllo' di Vado Ligure. Tra le novità, la birra artigianale del Birrificio Un Terzo di Candelo (Biella). Si brinderà anche con i vini dell'Enoteca del Dolcetto di Dogliani, che presenterà più di cinquanta etichette.

L'itinerario tra i Peccati di Gola si chiuderà in **dolcezza**: partendo dal Consorzio delle Paste di Meliga del Monregalese, presidio Slow Food, si passerà al 'Santuario del Cioccolato' con i produttori del marchio Cioccolati d'Italia, nato dalla collaborazione tra le Camere di Commercio di Cuneo, Belluno e Ragusa per valorizzare l'eccellenza del cioccolato artigianale. Infine il caffè della Torrefazione Bianchi di Villanova di Mondovì, che proporrà le sue miscele dalle tre differenti tostature, accompagnato da Amari e Liquori dei produttori locali.

I laboratori

Anche per questa edizione, Peccati di Gola propone momenti di approfondimento per grandi e piccini dedicati al formaggio, alla carne, alle mele con un focus sulle varietà autoctone più antiche, al cioccolato (si potrà assistere al temperaggio e alla scultura del prodotto) e al caffè.

Partecipare ai laboratori è semplice: basta prenotarsi presso l'Info Point dell'Istituto Alberghiero, direttamente in fiera, mentre per i laboratori sul cioccolato l'ingresso è libero, fino ad esaurimento posti, e non serve iscrizione.

Oltre alla scelta accurata degli espositori (che per lo più rappresentano operatori di nicchia quali i produttori dei **Presidi Slow Food, gli artigiani dell'Eccellenza Artigiana nel settore alimentare, i Consorzi di Tutela e Valorizzazione**), un ulteriore punto di forza della manifestazione sono le collaborazioni attivate con Enti ed Associazioni del Territorio, in primis con **Slow Food Condotta del Monregalese e con il coordinamento regionale, con Coldiretti e il Consorzio Fattoria Amica, con il Centro Nazionale Studi del Tartufo, con l'Associazione "Trifolau del Monregalese e Cebano"**, con l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giovanni Giolitti", con l'Atl del Cuneese. La collaborazione con le Associazioni di categoria degli esercenti (As.com Monregalese – Confcommercio di Mondovì, Associazione "Breo", Associazione Botteghe di Piazza, Confesercenti di Mondovì) ha permesso inoltre di attivare iniziative atte a coinvolgere anche i ristoratori in questo evento di valorizzazione e promozione delle produzioni tipiche.



La Settimana del Gusto

Dal 23 al 30 ottobre, la **Settimana del Gusto** anticiperà, con il suo ricco calendario di appuntamenti, incontri, cene, **Peccati di Gola**, annunciandone e sviluppandone i temi portanti tra cui l'indissolubile legame cibo-cultura-territorio.

Da non perdere, il 28 ottobre dalle 9 alle 12 il **Convegno sul tartufo nero** (Aula Magna Istituto Alberghiero di Mondovì), in collaborazione con il Centro Nazionale Studi per la Valorizzazione del Tartufo: si porrà l'accento proprio su questa pregiata varietà di tubero, vera specialità del territorio monregalese. Si parlerà fra l'altro di delle sue qualità organolettiche e di come esaltarne aroma e sapore in cucina e non solo (per tutti gli altri appuntamenti consultare il programma allegato).

info al pubblico: turismo@comune.mondovi.cn.it tel. 0174.559271

Ufficio Stampa evento: Francesca Martinengo

francesca@francescamartinengo.com - tel. +39 011- 5618789 mob. + 39 335 6044 680

www.francescamartinengo.com



Peccati di Gola in sintesi...informazioni utili per i visitatori:

Peccati di Gola 2010 - XVI Fiera Regionale del Tartufo si svolge a Mondovì dal 30 ottobre al 1 novembre come rassegna enogastronomica caratterizzata da esposizione di prodotti del territorio, cucina sul posto, laboratori e degustazioni.

Dal 23 ottobre al 1 novembre, invece, presentazioni librarie, degustazioni, cene tematiche, convegni articolati nella **Settimana del Gusto** costituiscono una golosa anteprima della manifestazione e un'occasione per approfondire la cultura del territorio.

Questi in breve i dati salienti dell'evento:

▪ Date e orari apertura al pubblico

Sabato 30 ottobre dalle ore 10.30 alle ore 23.30
Domenica 31 ottobre dalle ore 10.30 alle ore 23.30
Lunedì 1 novembre dalle ore 10.30 alle ore 23.30

Ultimo ingresso ore 22.00

▪ Luogo di svolgimento

Mondovì Piazza – locali ex caserma Galliano

▪ Prezzo di ingresso

Biglietto intero € 6,00

Biglietto ridotto € 5,00 (gruppi oltre 20 persone e over 70 anni, Soci Slow Food, possessori Carta Socio Coop)

Bambini fino a 10 anni gratis

Il biglietto dà diritto al bicchiere da degustazione in vetro con tracolla portabicchieri e posate, un vero e proprio kit del buongustaio per affrontare il percorso espositivo tra le golosità da gustare.



I LABORATORI DEL GUSTO

Sabato 30 ottobre 2010

Ore 11.30 – L'Asti Spumante e le mele della tradizione.

A cura di: Consorzio Asti Spumante e Comizio Agrario di Mondovì

Ore 15.30 – Dall'alpeggio: profumi e sapori dei formaggi di montagna degustati con il Dolcetto Langhe Monregalesi. A cura di: Aldo Fraire – Consorzio Produttori Raschera e Massimo Martinelli – Associazione Produttori Dolcetto Langhe Monregalesi.

Ore 17.00 – Sapori di casa mia. Le ricette dei lettori: un progetto de L'Unione Monregalese in collaborazione con l'IPSSAR Giolitti di Mondovì.

Domenica 31 ottobre 2010

Ore 11.30 – L'Asti Spumante e i salumi monregalesi. A cura di: Consorzio Asti Spumante e CON.SA.TI (Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione suinicola e della salumeria tipica Cuneese).

Ore 16.00 – Razza Bovina Piemontese: conoscere i tagli per valorizzarne la qualità. Esercitazione pratica di sezionamento della mezena. A cura di: A.P.A. Cuneo.

Ore 18.00 – La paletta di Coggiola incontra la birra. A cura di Settepiù s.r.l. e Birrificio Un Terzo.

Lunedì 1 novembre 2010

Ore 11.30 – L'Asti Spumante e la pasta fresca di Egidio Michelis. A cura di: Consorzio Asti Spumante e Egidio Michelis s.n.c.

Ore 15.30 – L'Asti Spumante e il cioccolato. A cura di: Consorzio Asti Spumante.

Ore 17.00 – La torrefazione incontra la distilleria. A cura di: Torrefazione Caffè Bianchi e Enoteca Ravotti.



GLI APPUNTAMENTI DELLA SETTIMANA DEL GUSTO

Sabato 23 ottobre 2010

Inaugurazione della mostra “Libri da gustare”. A cura dell’Associazione Culturale “Ca’ dj’ Amis” di La Morra. Antico Palazzo di Città – piano terra.

Domenica 24 ottobre 2010

“Le dolci tentazioni”- viaggio goloso nella pasticceria sana e buona. Incontro con Luca Montersino. Galleria commerciale Ipercoop – Mondovicino.

Lunedì 25 ottobre 2010

“Bocon ed lusso” – le eccellenze della campagna piemontese arricchite con il tartufo nero pregiato sulle tracce della grande storia. A cura dell’Associazione Culturale “Ca’ dj’ Amis” di La Morra. Intervengono Giovanna Ruo Berchera e Claudia Ferraresi. Sala Comunale delle Conferenze.

Martedì 26 ottobre 2010

“Asil” – presentazione del libro di Claudio Rosso. Interviene l’autore. Ristorante Vineria “Cantine Bonaparte”.

Mercoledì 27 ottobre 2010

“La cucina tradizionale delle Valli Monregalesi (Raschera, patate e castagne)”. A cura dell’Associazione Culturale “E Kyé”. Interviene Claudio Camaglio. Sala Comunale delle Conferenze.

Giovedì 28 ottobre 2010

Convegno sul tartufo nero, in collaborazione con il Centro Nazionale Studi Tartufo e con l’Associazione Trifolau del Monregalese e Cebano. Aula Magna – Istituto Alberghiero G. Giolitti.

“La carne piemontese e i vini tipici locali” – cena a tema a cura dello chef Marc Lanteri. Ristorante “Il Baluardo”. Informazioni e prenotazioni: tel. 0174-330244

“Il bollito: i tagli, i contorni e le salse”, 14 tagli, 7 verdure e 7 salse. Cena tematica. Ristorante Villa Nasi – Park Hotel. Informazioni e prenotazioni: tel. 0174.46666.



Venerdì 29 ottobre 2010

“T.Mondovì: tra nero e bianco. Il tartufo di Mondovì e la cucina di tradizione”. Cena tematica. Ristorante La Borsarella. Informazioni e prenotazioni: tel. 0174.42999.

Sabato 30 ottobre 2010

“Mangiami!” – lettura animata e merenda per bambini a cura dell’Associazione Culturale “La Nottola di Minerva” nell’ambito del Progetto Ludorì. Biblioteca Civica.

Domenica 31 ottobre 2010

Merenda d’autore tra cibo e colore – iniziativa per bambini dai tre ai dodici anni. Ristorante “Il Baluardo”. Informazioni ed iscrizioni: tel. 0174-330244

Lunedì 1 novembre 2010

Concerto del Wolfratshauser Kinderchor diretto da Yoshihisa Matthias Kinoshita e del Coro delle Voci Bianche della Scuola Comunale di Musica di Mondovì diretto da Maurizio Fornero. Cattedrale di San Donato – ore 16.00.

NEI GIORNI DELLA MANIFESTAZIONE

Mostra “Colori e forme di fuoco”

Ceramiche di Pablo Picasso, Manfredo Borsi, Hans Hartung, Kim en Joong, A-Sun Wu
Fino al 10 gennaio 2011 presso lo Spazio Espositivo di S. Stefano, Via Sant’Agostino 24
Orari: dal martedì alla domenica – ore 15.30/19.00 - chiuso il lunedì

Torre Civica del Belvedere e Museo Civico della Stampa aperti!



MONREGALUP

Continua l'iniziativa della Confcommercio-As.Com. Monregalese per **promuovere i menù del territorio**. In occasione di Peccati di Gola 2010, gli operatori della ristorazione di Mondovì, aderenti al circuito **Monregalup** promosso dalla Confcommercio-As.Com. Monregalese, offrono la possibilità di gustare i menù di stagione, legati alla tradizione del nostro territorio e preparati secondo ricette che sanno esaltare i sapori ed i gusti delle materie prime offerte dalla natura e dalle produzioni della terra di pianura, di collina e di montagna del comprensorio monregalese.

Per l'edizione 2010 di Peccati di Gola i menù tradizionali preparati dagli chef monregalesi prevedono anche un **piatto a base di tartufo**. Uno degli obiettivi di Peccati di Gola 2010 è quello di valorizzare, attraverso iniziative specifiche, il tartufo, non solo quello bianco, ma soprattutto il tartufo nero.

I locali di ristorazione aderenti a **Monregalup** sono identificabili per la particolare insegna, posta davanti al loro ingresso, riconoscibile da un blocco di pietra arenaria di VicoForte sul quale è inserita una lastra metallica raffigurante la Torre Civica del Belvedere, simbolo della Città.

Info al pubblico: turismo@comune.mondovi.cn.it tel. 0174.559271

Ufficio Stampa evento: Francesca Martinengo

francesca@francescamartinengo.com - tel. +39 011- 5618789 mob. + 39 335 6044 680

www.francescamartinengo.com