LATTERIE inalpi
OGNI GIORNO DAL BUON LATTE

RASSEGNA STAMPA

30 OTTOBRE - TARGATOCN.IT

Mondovì, Peccati di Gola: gli appuntamenti di domenica 30 ottobre

1
Consiglia

00:00 / 03:27 Ascolta

Grazie al nuovo format della manifestazione si possono apprezzare le bellezze artistiche e architettoniche di Mondovì insieme alle eccellenze agroalimentari

Il secondo giorno di "Peccati di gola" riserva interessanti iniziative e attività ai visitatori che, grazie al nuovo format della manifestazione, possono apprezzare le bellezze artistiche e architettoniche di Mondovì insieme alle eccellenze agroalimentari.

La Sala Gianni Ferrero del Centro Espositivo Santo Stefano ospita Agorà della gola in cui si svolgono una serie di incontri e degustazioni a ingresso libero, rivolti a adulti e bambini, realizzati in collaborazione con Confartigianato Cuneo.

Si inizia alle 11 con Manine in Pasta e il formaggio Nostrano di Mondovì De.Co, il laboratorio dedicato ai più piccoli in cui i bambini, aiutati dai genitori, realizzano con le loro mani un prodotto tipico della regione monregalese, sotto la guida sapiente del produttore, imparando così a conoscere gli ingredienti e ad assemblarli nel modo giusto, come dice la tradizione.

Alle 14, si affronta un argomento, tanto attuale quanto importante, insieme a INALPI e Piemonte Latte con l'esperienza sensoriale Riabilitiamo il latte vaccino; ospiti **Silvio Barbero**, vicepresidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e **Ambrogio Invernizzi**, amministratore delegato di INALPI.

Alle 16 la Condotta Slow Food Monregalese propone il laboratorio dal titolo I Sapori del Fiume dedicato al pesce e al suo allevamento sostenibile, con una dimostrazione di filettatura e la preparazione di una ricetta da parte dei Piccoli Chef di Bagnasco. Per concludere, alle 18, l'esperienza sensoriale The Cheese Storyteller e i palati di mondo: i grandi formaggi dop piemontesi incontrano la birra trappista belga.

Le Osterie dei Golosi, l'area di Peccati di Gola dedicata alla ristorazione che quest'anno si trova in Piazza Maggiore, propongono i piatti legati alla tradizione culinaria monregalese e delle Alpi del Mare, come gli agnolotti del plin, la polenta, la battuta di fassone, la bagna caoda, salumi, formaggi e dolci a base di castagne. In particolare grazie al progetto Agriarti di Confartigianato Cuneo e Coldiretti, la promozione delle attività artigianali e agricole del territorio cuneese è ancora più significativa. Le Confraternite Enogastronomiche e l'Associazione Cuochi della Provincia Granda, presenti alle Osterie, propongono con Il Monregalese a tavola i piatti preparati con i prodotti De.Co del Monregalese. Inoltre al Winebar si possono gustare i vini del territorio e le birre artigianali di Birropolis. Le Osterie dei Golosi sono aperte dalle 10 alle 23 e, dalle 12 alle 15, ospitano Peccati in musica l'immancabile appuntamento con le canzoni dialettali tradizionali che domenica vede come protagonisti 10Piasent.

Alle 20 l'Istituto Alberghiero Giolitti di Mondovì dà appuntamento agli appassionati della buona tavola e propone la seconda Cena Peccaminosa. Lo chef francese **Jerôme Migotto**, dell'Hotel Ristorante Le Piemontesine di Igliano, sorprende i palati con un menu speciale ideato per l'occasione. (info e prenotazioni al numero 348 8872869).

30 OTTOBRE - NEWSPETTACOLO.COM

Varie

A Mondovì torna Peccati di Gola l'appuntamento con la cultura enogastronomica del territorio Dal 29 ottobre al 1 novembre 2016

Condividi

0 Like Tweet 0 Share

Invia ad un amico

Dal **29 ottobre al 1° novembre 2016** torna a **Mondovì Peccati di Gola & XIX Fiera Regionale del Tartufo**, l'irrinunciabile appuntamento con i **sapori e la cultura enogastronomica caratteristici del territorio piemontese. Numerose le novità di questa edizione, a partire dal format rinnovato, e con altrettante iniziative riconfermate. Rimangono saldi i valori portanti di Peccati di Gola:** la **tradizione, la genuinità e la tipicità** dei prodotti, principi che la manifestazione condivide con la regione del monregalese, da sempre fortemente legata alla terra e ai suoi frutti. Peccati di Gola è infatti un momento di **forte collaborazione e sinergia tra le realtà che agiscono sul territorio e che lavorano per la promuoverne la cultura e le eccellenze**.

Una Peccati di Gola tutta nuova. Con ingresso gratuito.

Con il nuovo format, annunciato nei mesi estivi, **l'area espositiva e di ristorazione** abbandona la tensostruttura di Piazza della Repubblica, per articolarsi nelle **piazze e nelle vie del centro storico e del rione Piazza**, che si trasformano in **un'ampia vetrina per le eccellenze agroalimentari** del territorio piemontese. La manifestazione si snoda dunque tra Corso Statuto, Piazza Martiri della Libertà, Piazza Cesare Battisti, Via Beccaria, Piazza Roma, Piazza San Pietro, Via Sant'Agostino, Via Pian della Valle, Piazza Santa Maria Maggiore, Piazza Maggiore, Via Delle Scuole, Piazza IV Novembre. Con il nuovo format nel centro storico cambia anche l'accesso per il pubblico: da quest'anno, infatti, l'**ingresso** a Peccati di Gola è totalmente **gratuito.**

***Piazza Cesare Battisti:* XIX Fiera Regionale del Tartufo**

Piazza Cesare Battisti si conferma il tempio del tartufo e ospiterà la **XIX Fiera Regionale del Tartufo** con la partecipazione dei Trifolao dell'Associazione Cebano Monregalese, del Centro Nazionale Studi Tartufi e dei negozi locali specializzati in tartufi e nella loro lavorazione. Nella piazza sarà dunque possibile degustare il profumato tubero con l'***Aperitrif***, l'aperitivo a base di *finger food* al profumo di tartufi abbinati alle bollicine del territorio, e assistere alle dimostrazioni di ricerca del tartufo con i

Corso Statuto: l'Expo del Gusto

Corso Statuto ospita **l'Expo del Gusto**, una vetrina delle **eccellenze agroalimentari del territorio** dove incontrare i produttori locali, tra cui le aziende di **Confartigianato Cuneo**, partner della manifestazione, che è presente inoltre con uno stand istituzionale dedicato all'artigianato artistico e alle attività dell'Associazione. L'offerta espositiva è ampia – circa **80 gli stand** presenti - e in grado di soddisfare tutti i palati: formaggi vaccini e caprini tra cui il Raschera d'alpeggio DOP, il porro Cervere, le erbe di montagna, miele, salse e confetture, salumi, dolci e torte a base di nocciole, le paste di meliga, i droneresi, vini e liquori.

All'Expo del Gusto partecipa anche **la Camera di commercio della Riviera Ligure** con lo stand istituzionale di **OliOliva**, la festa dell'olio nuovo in programma a Imperia dall'11 al 13 novembre, e alcune aziende che propongono il pregiato olio di oliva ligure, olive taggiasche, patè di olive e il pesto.

Allestita sempre in Corso Statuto l'area **MonregalWine**, un angolo dedicato alla **scoperta delle cantine del territorio e ai loro vini,** con momenti di incontro e degustazioni guidate nei quattro giorni dell'evento. Le cantine presenti: Bricco del cucù - Dogliani docg - Bastia (Cn); Bricco Fiore - Dogliani Docg - Briaglia (Cn); Bricco Mollea - Dogliani Docg - Vicoforte (cn); Cascina Monsignore - Dogliani Docg - Vicoforte (Cn); Ravotti Luca - Dogliani docg - Vicoforte (Cn)

Via Sant'Agostino: Birropolis e Mangiamac

Via Sant'Agostino accoglie, novità di quest'anno, i **birrifici artigianali del territorio** con **Birropolis**, l'evento dedicato alla birra che, nel 2014 e nel 2015, ha portato a Mondovì i birrifici artigianali locali e numerose aziende provenienti da tutta Europa**. Birropolis** entra dunque a far parte delle **iniziative di Peccati di Gola** grazie alla neonata collaborazione con l'Associazione Culture Food Events. Una vetrina prestigiosa per le aziende che lavorano e producono sul territorio con forte attenzione alla sostenibilità ambientale e impegnate nella promozione di un consumo moderato e di qualità della birra. I birrifici presenti: Le terre di Marinella, Birra Cerea, Birrificio Alabuna, Birrificio Madama, Nuovo Birrificio Nicese, Birrificio Collesi.

Altra grande novità è **Mangiamac**, lo spazio dedicato allo ***street food alla piemontese***: in via S. Agostino si possono gustare i piatti preparati al momento sui caratteristici ***food Ape Truck***, simbolo del cibo da strada. Un gustoso aperitivo, uno spuntino veloce o un pasto completo. Tra i piatti proposti: Gnocchi al Castelmagno e al pesto; pizza romana in pala; hamburger con salsiccia di Bra; arrosticini abruzzesi; Tira di Cairo; Bollicino.

Piazza San Pietro: Piazza dei Cavalieri della Birra Trappista. Il Belgio Paese ospite.

Piazza San Pietro si trasforma per quattro giorni nella **Piazza dei Cavalieri della Birra Trappista**: Peccati di Gola accoglie infatti l'omonima Confraternita e omaggia il **Belgio**, patria dei prodotti trappisti, come **nazione ospite**. La piazza ospita dunque le **birre trappiste provenienti da tutta Europa:** le **belghe** Orval, Chimay, Rochefort, Achel, Westmalle e Westvlieteren, **quelle olandesi** Trappe e Zundert e l'**austriaca** Engelszell. È presente inoltre l'**Abbazia Tre Fontane**, storico monastero romano sulla via Laurentina, produttore della prima birra trappista italiana.

Con la guida di ambasciatori e rappresentanti dei monasteri si possono quindi gustare le diverse birre, **incluse cotte e cuveè speciali**, inedite in Italia, e accompagnare la degustazione con i **formaggi trappisti**, come i formaggi vaccini di Westmalle, Orval e Chimay, e altre **specialità gastronomiche prodotte dai monaci.** Inoltre **domenica 30 ottobre**, alle 12, nella Chiesa sconsacrata di Santo Stefano, nel centro storico di Mondovì, si svolge **Il Capitolo annuale della Confraternita**: momento solenne di intronizzazione dei Cavalieri, titolo riservato ai professionisti che si sono distinti nel 2015 a livello italiano nel promuovere la birra trappista. All'evento partecipano tutti i fondatori della Confraternita e il Presidente Roberto Costa, patron dell'Old Station di Tarquinia, tra i primi a diffondere le birre trappiste nel Centro Italia.

Piazza Maggiore: Osterie dei Golosi

Tornano le **Osterie dei Golosi**, l'area di Peccati di Gola dedicata alla ristorazione che, quest'anno, si trova in **Piazza Maggiore** all'interno della suggestiva **Crystal**, una struttura **coperta e riscaldata con circa 300 posti a sedere**. Come di consueto le Osterie dei Golosi propongono piatti legati alla tradizione culinaria monregalese e delle Alpi del Mare, come gli agnolotti del plin, la polenta, la battuta di fassone, la bagna cauda, salumi, formaggi e dolci a base di castagne. In particolare quest'anno con il progetto **Agriarti** di **Confartigianato Cuneo** e **Coldiretti**, la promozione delle attività artigianali e agricole del territorio cuneese è ancora più significativa. *Le Confraternite Enogastronomiche* e *l'Associazione Cuochi della Provincia Granda*, presenti alle Osterie, propongono con ***Il Monregalese a tavola*** i piatti preparati con i prodotti De.Co del Monregalese. Inoltre, sarà presente il **Winebar** con i **vini del territorio** e le **birre artigianali** di Birropolis.

Le Osterie dei Golosi propongono anche quest'anno ***Peccati in Musica***, l'immancabile appuntamento con le canzoni dialettali tradizionali e non solo. I protagonisti dell'iniziativa sono i gruppi *Fora de tuva*, sabato 29 dalle 18.30 alle 21.30, *10Piasent*, domenica 30 dalle 12 alle 15, *Ciansuniers*, lunedì 31 dalle 18.30 alle 21.30, e la cantante e musicista Simona Colonna lunedì 1 novembre dalle 12 alle 15. Peccati in Musica per la prima volta **diventa itinerante** con i gruppi *Prisma Banda*, *Amis dla Madlana* e *Lapa Cuse* che percorrono le vie del centro storico, rallegrando i visitatori con canti e musica nei pomeriggi di sabato, domenica e martedì.

Via Delle Scuole e Piazza IV Novembre: A scuola con gusto - la cultura e la scienza del gusto

Grazie alla collaborazione con l'Istituto Alberghiero G. Giolitti e il Liceo Vasco - Beccaria – Govone, Peccati di Gola propone ***A scuola con gusto - la cultura e la scienza del gusto***, una serie di iniziative che intendono valorizzare e mettere a disposizione del pubblico alcuni beni culturali e artistici di Mondovì. Per quattro giorni è possibile infatti visitare, a titolo gratuito, i musei ***I Licei di Piazza: il laboratorio del tempo***, il Chiostro, il Convento di Nostra Donna, che si trovano all'interno del Liceo, e, in via straordinaria, la Chiesa di San Rocco in via delle Scuole. Le ***Cucine Colte*** (Via delle Scuole) ospitano le degustazioni, curate dagli studenti dell'Istituto, di *mica rissa* e frittata di cipolle e della *Copeta*, DE.CO di Mondovì.

Tornano inoltre le amate **Cene Peccaminose**, gli appuntamenti culinari a tema, che quest'anno sono realizzate in collaborazione con **l'Istituto Alberghiero Giolitti di Mondovì. Sabato 29** la Chef **Clelia Perlo**, del Grand Hotel Diana di Alassio, propone una menu in memoria dello Chef Bruno Cantamessa mentre, **domenica 30**, è lo **chef francese Jerôme Migotto**, dell'Hotel Ristorante Le Piemontesine di Igliano, a deliziare i palati con un menu speciale ideato per l'occasione. Entrambe le cene si svolgono presso l'Istituto Alberghiero di Mondovì alle ore 20 (info e prenotazioni al numero 348 8872869).

Via Beccaria e Piazza Roma: Agrimondo. L'Agricoltura come una volta

L'Agricoltura come una volta è protagonista con Agrimondo, un'area di Peccati di Gola che racchiude una serie di iniziative legate all'agricoltura del monregalese tra cui la mostra ***Biodiversità Coltura e Cultura*** dedicata alla varietà di frutteti sperimentali. Si tratta di un'esposizione di campioni di antiche varietà locali di mele provenienti dal campo sperimentale-varietale dimostrativo di San Biagio, curata dal Comizio Agrario di Mondovì. Il percorso continua con l'allestimento di antichi attrezzi agricoli e termina in Piazza Roma con l'esposizione di grandi macchinari usati dagli agricoltori nel passato.

Via Pian Della Valle e Piazza S. Maria Maggiore: Peccati in gioco - il sentiero dedicato ai piccoli golosi

Peccati di Gola propone un **percorso fatto di gioco e divertimento dedicato ai più piccoli**. Realizzata da **Confcommercio di Mondovì**, l'iniziativa vede via Pian Della Valle e Piazza Santa Maria Maggiore animarsi per quattro giorni grazie alle attività dell'Associazione Macramè: **l'Angolo Truccabimbi** con la Fata dell'Albero Magico del Macramè, i **Giochi della Tradizione** del Ludobus Macramè e la **Sperimentazione degli attrezzi circensi** con il Circobus Macramè. Inoltre lungo tutto il percorso di Peccati di Gola è possibile incontrare i **Monociclisti Ciceroni** che coinvolgono bambini e famiglie nelle attività di animazione. L'appuntamento con Peccati in gioco è dalle 9 alle 19 nei giorni di sabato, domenica e lunedì, dalle 14 alle 18 martedì 1 novembre.

Piazza Maggiore: Assapora la cultura

Anche quest'anno il **Sistema Urbano Integrato** *Mondovì Città d'arte e cultura* conferma la collaborazione con **Peccati di Gola**, con l'iniziativa "**Assapora la Cultura**": tutti i partecipanti alla rassegna enogastronomica possessori della *Peccati di Gola Card* possono **accedere gratuitamente** al ricco patrimonio storico e culturale della Città di Mondovì. All'interno del circuito culturale cittadino si trovano la **Chiesa di San Francesco Saverio detta La Missione**, con le celebri illusioni prospettiche di Andrea Pozzo recentemente restaurate, il primo piano del **Museo della Ceramica**, fiore all'occhiello dell'offerta museale monregalese che ospita la seconda edizione della rassegna *Polvere di stelle*, la visita alla mostra ***Terra!*** sempre al Museo della Ceramica, la **Torre Civica del Belvedere**, con la sua esposizione di orologi solari e meccanici, e il **Museo Civico della Stampa**, la più grande raccolta pubblica di attrezzature per la stampa esistente oggi in Italia. Sarà inoltre possibile visitare le suggestive **Sale del Vescovado**. Inoltre, presentando la Peccati di Gola Card, si ha diritto, fino al 31 dicembre 2016, a un **ingresso gratuito** al ***Cinema Baretti di Mondovì*** e a una riduzione sul ***Cineparking***, rassegna cinematografica dedicata ai più piccoli.

Il Programma di Incontri:

esperienze sensoriali e laboratori per i bambini

Ricco e variegato il **programma di eventi e attività culturali** che, nei quattro giorni, coinvolge il grande pubblico con esperienze sensoriali, laboratori didattici e degustazioni. Quest'anno gli appuntamenti culturali si svolgono presso **L'Agorà della Gola - *Centro Espositivo Santo Stefano***, nella ***Sala Gianni Ferrero***: un luogo di ritrovo in cui approfondire le conoscenze sui prodotti del territorio, imparare a conoscerli e ad apprezzarne le caratteristiche e la qualità, incontrare chef e produttori e farsi guidare in percorsi di degustazione insieme a esperti e professionisti. Il Programma di Peccati di Gola 2016 è curato da **Luca Ferrua, giornalista de La Stampa Torino**, cultore di profumi e di quanto si può consumare con gusto e olfatto, e da **Maria Cristina Crucitti**, cantastorie di formaggi e territori di **The Cheese Storyteller**. Gli incontri sono realizzati in collaborazione con **Confartigianato Cuneo**.

Sabato 29, alle 14, l'appuntamento è con l'esperienza sensoriale ***Amaro, dolce, salato: le preferenze per i cibi cambiano con l'età***, guidata dalla professoresse Deborah Taddio e, a seguire, lo showcooking ***Anna Prandoni e Samanta Cornaviera interpretano la farina di mais: la cucina della tradizione e il metodo per attualizzarla***. Alle 18 è il momento ***Rakikocktail: prima non c'era ma ora per fortuna l'abbiamo inventato***, l'incontro che dà il via al Contest con le tre miscele in gara.

Domenica 30, alle 14, si affronta un argomento, tanto attuale quanto importante, insieme a INALPI e Piemonte Latte con l'esperienza sensoriale ***Riabilitiamo il latte vaccino***; ospiti **Silvio Barbero**, vicepresidente

dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e **Ambrogio Invernizzi**, amministratore delegato di INALPI. Alle 16 la **Condotta Slow Food Monregalese** propone il laboratorio dal titolo ***I Sapori del Fiume*** dedicato al pesce e al suo allevamento sostenibile, con una dimostrazione di filettatura e la preparazione di una ricetta da parte dei Piccoli Chef di Bagnasco. Per concludere, alle 18, l'esperienza sensoriale ***The Cheese Storyteller e i palati di mondo: i grandi formaggi dop piemontesi incontrano la birra trappista belga***.

Lunedì 31 spazio alle esperienze sensoriali: in programma ***La caprese delle Alpi del Mare***, in collaborazione con la Camera di Commercio Riviera di Liguria, ***Artigiano è genio***, in collaborazione con Confartigianato Cuneo, e ***Storia del tartufo: com'è nato un mito?*** con il Centro Nazionale Studi Tartufo e l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese. **Martedì 1 novembre** si parte alle 14 con ***Artigiano è dolce***, in collaborazione con Confartigianato Cuneo, e si continua con ***Di Oste in Oste***, presentazione della Guida di Slow Food Editore ***Osterie d'Italia 2017***. Infine, alle 18, l'esperienza sensoriale in collaborazione con i produttori di vino del monregalese ***C'è un posto per ogni cosa: ad ogni paesaggio la sua prelibatezza - The Cheese Storyteller e le storie viventi di tre paesaggi***.

Sono quattro, uno al giorno, i **laboratori dedicati ai bambini** e alle loro famiglie dal titolo ***Manine in pasta.*** Saranno occasioni per conoscere da vicino i prodotti del territorio – De.Co e Presidio Slow Food, e incontrare di persona i produttori. In ogni laboratorio i bambini, aiutati dai genitori, potranno realizzare con le loro mani un prodotto tipico della regione monregalese sotto la guida sapiente del produttore, imparando così a conoscere gli ingredienti e ad assemblarli nel modo giusto, come dice la tradizione. Questi gli appuntamenti: **sabato 29** *Manine in pasta e i Rubatà di Mondovì De.Co*, **domenica 30** con *Manine in Pasta e il formaggio Nostrano di Mondovì De.Co*, **lunedì 31** *Manine in pasta e i Tajarin alla castagna De.Co* e **martedì 1** novembre *Manine in pasta e le Paste di Meliga del Monregalese Presidio Slow Food*. I laboratori sono gratuiti e si svolgono alle 11, tranne lunedì che sono in programma alle 10.30. Prima della manifestazione, inoltre sono in programma dei laboratori con The Cheese Storyteller presso le scuole elementari della Città di Mondovì. I primi incontri sono iniziati mercoledì 19 ottobre.

Il Contest Rakikocktail

Peccati di Gola propone un'iniziativa che ha come protagonista il ***Rakikò***, il celebre liquore monregalese: in gara tre miscele speciali a base di Rakikò, che il pubblico della manifestazione potrà votare. Il vincitore sarà dunque il **Rakikocktail ufficiale di Mondovì**.

Le ricette delle miscele in gara saranno presentate **sabato 29 alle 18**, presso l'Agorà della Gola (Sala Gianni Ferrero, Centro Espositivo Santo Stefano) e, da quel momento, saranno disponibili nei locali della città aderenti all'iniziativa dove il pubblico potrà gustarli e esprimere la propria preferenza.

È inoltre possibile votare il proprio cocktail preferito anche sulla pagina Facebook della manifestazione www.facebook.com/peccatidigolamondovi. Alla fine della kermesse, martedì sera, sarà svelato il vincitore della sfida.

I locali che aderiscono all'iniziativa dove quindi è possibile assaggiare i Rakikocktail e votare sono: Cremeria dell'Antico Borgo, Pasticceria Comino, Bistrot, Monì Café, Barianna Gelateria del centro, Mondo Food.

La Peccati di Gola Card

I visitatori possono organizzare il percorso come desiderano, seguendo le indicazioni e la mappa forniti nel punto informativo in Corso Statuto. Inoltre è possibile acquistare, al costo di €5, la **Peccati di Gola Card**, una speciale carta che include un viaggio andata e ritorno con la funicolare, gli ingressi gratuiti ai monumenti del Sistema Urbano Integrato *Mondovì Città d'arte e cultura*, alle mostre temporanee *Polvere di Stelle - seconda edizione* e *Terra!* presso il Museo della Ceramica di Mondovì, al Cinema Baretti di Mondovì e una riduzione per il Cineparking (validi fino al 31 dicembre 2016), sconto di € 1 presso le Osterie dei Golosi, sconti e promozioni nei negozi aderenti all'iniziativa. Per chi prenota la Peccati di Gola Card sul sito è previsto uno sconto di €1 sul costo di acquisto.

Per le famiglie con bambini sotto i 13 anni, solo i genitori pagano la card.

Confermato il Gemellaggio con Olioliva

Rinnovata la collaborazione tra le **Camere di commercio di Cuneo e di Imperia**, grazie alla quale anche questa edizione di **Peccati di Gola** riserva uno spazio speciale **all'Expo del Gusto** per la promozione delle eccellenze e dei prodotti tipici della terra ligure. In questa area dedicata alla Riviera di Ponente, i visitatori hanno la possibilità di scoprire le eccellenze dei prodotti liguri, primo fra tutti l'olio extravergine di oliva. La partnership rientra nelle attività di promozione del territorio delle Alpi del mare e il gemellaggio prevede un vero e proprio scambio tra le due città: Imperia, infatti, in occasione della **16ª edizione di Olioliva**, la festa dell'olio nuovo in programma **dall'11 al 13 novembre**, ospiterà le tipicità enogastronomiche monregalesi (tartufo, formaggi, dolci e vini tipici), in un'area espositiva dedicata.

Monregalup

Il termine **Monregalup** unisce la parola Monregalese, aggettivo che identifica l'area di Mondovì e dei comuni limitrofi, e Galup, termine che in dialetto piemontese significa goloso, e indica il circuito dei ristoranti monregalesi, associati Confcommercio, che promuovono i prodotti del territorio in occasione di eventi e manifestazioni. Durante Peccati di Gola, i ristoranti aderenti, riconoscibili dalla locandina esposta all'ingresso, propongono nel loro menu il piatto speciale preparato specificatamente con i prodotti De.Co del territorio Monregalese.

I locali aderenti all'iniziativa sono: Trattoria da Aimo, Crazy Horse, Pizzeria La Piemonteste; Trattoria Breolungi, Trattoria London, Cantine Bonaparte, Ristorante La Borsarella, Il Fante Sabaudo, Locanda dei Bressani, Osteria Ca dei matti, Trattoria Croce d'oro, Ristorante Tre limoni.

Peccati di gola Eco-evento

Una manifestazione come **Peccati di gola**, che valorizza i prodotti del territorio e promuove la cultura enogastronomica monregalese e piemontese, intende essere anche un **buon esempio di eco-evento** e vuole **sensibilizzare il pubblico sul tema della tutela ambientale**. Oltre a privilegiare i prodotti a km zero, genuini e di qualità, si **incentiva infatti l'uso** di **stoviglie e accessori in Mater-Bi** e **la raccolta differenziata dei rifiuti**. A questo scopo, nelle aree di somministrazione e presso l'Expo del Gusto saranno messe a disposizione dei visitatori esclusivamente posate e stoviglie monouso realizzate in Mater-Bi, materiale completamente biodegradabile e compostabile ricavato dall'amido di mais che, rispetto alla plastica, consente una riduzione delle emissioni di CO_2 nell'atmosfera e un notevole risparmio energetico. Si crea così un efficace connubio tra il consumo di cibi di qualità e il rispetto per l'ambiente. Peccati di Gola si avvale della collaborazione con **Eco Tecnologie**, azienda che da oltre dieci anni opera nel settore dell'ecologia e che, anche in questa edizione, è fornitore ufficiale della manifestazione.

Lungo il percorso espositivo di Mondovì Breo verranno allestite delle **isole ecologiche per la raccolta differenziata dei rifiuti** a uso dei visitatori. Le isole saranno presidiate da personale competente durante l'orario di apertura degli stand e saranno dotate delle indicazioni utili per il corretto smaltimento. L'amore per il territorio è fatto di piccoli gesti, la raccolta differenzia è uno di questi e Peccati di Gola la sostiene.

0 Comments Sort by Oldest

30 OTTOBRE - IL NAZIONALE.IT

Mondovì, Peccati di Gola: gli appuntamenti di domenica 30 ottobre

0
Consiglia

Il secondo giorno di "Peccati di gola" riserva interessanti iniziative e attività ai visitatori che, grazie al nuovo format della manifestazione, possono apprezzare le bellezze artistiche e architettoniche di Mondovi insieme alle eccellenze agroalimentari.

La Sala Gianni Ferrero del Centro Espositivo Santo Stefano ospita Agorà della gola in cui si svolgono una serie di incontri e degustazioni a ingresso libero, rivolti a adulti e bambini, realizzati in collaborazione con Confartigianato Cuneo.

Si inizia alle 11 con Manine in Pasta e il formaggio Nostrano di Mondovi De.Co, il laboratorio dedicato ai più piccoli in cui i bambini, aiutati dai genitori, realizzano con le loro mani un prodotto tipico della regione monregalese, sotto la guida sapiente del produttore, imparando così a conoscere gli ingredienti e ad assemblarli nel modo giusto, come dice la tradizione.

Alle 14, si affronta un argomento, tanto attuale quanto importante, insieme a INALPI e Piemonte Latte con l'esperienza sensoriale Riabilitiamo il latte vaccino; ospiti **Silvio Barbero**, vicepresidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e **Ambrogio Invernizzi**, amministratore delegato di INALPI.

Alle 16 la Condotta Slow Food Monregalese propone il laboratorio dal titolo I Sapori del Fiume dedicato al pesce e al suo allevamento sostenibile, con una dimostrazione di filettatura e la preparazione di una ricetta da parte dei Piccoli Chef di Bagnasco. Per concludere, alle 18, l'esperienza sensoriale The Cheese Storyteller e i palati di mondo: i grandi formaggi dop piemontesi incontrano la birra trappista belga.

Le Osterie dei Golosi, l'area di Peccati di Gola dedicata alla ristorazione che quest'anno si trova in Piazza Maggiore, propongono i piatti legati alla tradizione culinaria monregalese e delle Alpi del Mare, come gli agnolotti del plin, la polenta, la battuta di fassone, la bagna caoda, salumi, formaggi e dolci a base di castagne. In particolare grazie al progetto Agriarti di Confartigianato Cuneo e Coldiretti, la promozione delle attività artigianali e agricole del territorio cuneese è ancora più significativa. Le Confraternite Enogastronomiche e l'Associazione Cuochi della Provincia Granda, presenti alle Osterie, propongono con Il Monregalese a tavola i piatti preparati con i prodotti De.Co del Monregalese. Inoltre al Winebar si possono gustare i vini del territorio e le birre artigianali di Birropolis. Le Osterie dei Golosi sono aperte dalle 10 alle 23 e, dalle 12 alle 15, ospitano Peccati in musica l'immancabile appuntamento con le canzoni dialettali tradizionali che domenica vede come protagonisti 10Piasent.

Alle 20 l'Istituto Alberghiero Giolitti di Mondovi dà appuntamento agli appassionati della buona tavola e propone la seconda Cena Peccaminosa. Lo chef francese **Jerôme Migotto**, dell'Hotel Ristorante Le Piemontesine di Igliano, sorprende i palati con un menu speciale ideato per l'occasione. (info e prenotazioni al numero 348 8872869).

Orari di apertura: 9-19 area espositiva, 10–23 Osterie dei Golosi, Mangiamac e Birropolis

Info: www.peccatidigolamondovi.it - 0174.559271 - turismo@comune.mondovi.cn.it

30 OTTOBRE - CUNEOCRONACA.IT

MONDOVI'/ Peccati di Gola: gli appuntamenti di domenica 30 ottobre

Si inizia alle 11 con Manine in Pasta e il formaggio Nostrano di Mondovì De.Co, il laboratorio dedicato ai più piccoli in cui i bambini, aiutati dai genitori, realizzano con le loro mani un prodotto tipico della regione monregalese, sotto la guida sapiente del produttore, imparando così a conoscere gli ingredienti e ad assemblarli nel modo giusto, come dice la tradizione.

Alle 14, si affronta un argomento, tanto attuale quanto importante, insieme a INALPI e Piemonte Latte con l'esperienza sensoriale Riabilitiamo il latte vaccino; ospiti Silvio Barbero, vicepresidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e Ambrogio Invernizzi, amministratore delegato di INALPI. Alle 16 la Condotta Slow Food Monregalese propone il laboratorio dal titolo I Sapori del Fiume dedicato al pesce e al suo allevamento sostenibile, con una dimostrazione di filettatura e la preparazione di una ricetta da parte dei Piccoli Chef di Bagnasco. Per concludere, alle 18, l'esperienza sensoriale The Cheese Storyteller e i palati di mondo: i grandi formaggi dop piemontesi incontrano la birra trappista belga.

Le Osterie dei Golosi, l'area di Peccati di Gola dedicata alla ristorazione che quest'anno si trova in Piazza Maggiore, propongono i piatti legati alla tradizione culinaria monregalese e delle Alpi del Mare, come gli agnolotti del plin, la polenta, la battuta di fassone, la bagna caoda, salumi, formaggi e dolci a base di castagne. In particolare grazie al progetto Agriarti di Confartigianato Cuneo e Coldiretti, la promozione delle attività artigianali e agricole del territorio cuneese è ancora più significativa. Le Confraternite Enogastronomiche e l'Associazione Cuochi della Provincia Granda, presenti alle Osterie, propongono con Il Monregalese a tavola i piatti preparati con i prodotti De.Co del Monregalese.

Inoltre al Winebar si possono gustare i vini del territorio e le birre artigianali di Birropolis. Le Osterie dei Golosi sono aperte dalle 10 alle 23 e, dalle 12 alle 15, ospitano Peccati in musica l'immancabile appuntamento con le canzoni dialettali tradizionali che domenica vede come protagonisti 10Piasent.

Alle 20 l'Istituto Alberghiero Giolitti di Mondovì dà appuntamento agli appassionati della buona tavola e propone la seconda Cena Peccaminosa. Lo chef francese Jerôme Migotto, dell'Hotel Ristorante Le Piemontesine di Igliano, sorprende i palati con un menu speciale ideato per l'occasione. (info e prenotazioni al numero 348 8872869).

Peccati di Gola & XIX Fiera Regionale del Tartufo
29 ottobre - 1 novembre 2016 | Mondovì (CN)
INGRESSO GRATUITO
Orari di apertura: 9-19 Area Espositiva |10 – 23 Osterie dei Golosi, Mangiamac e Birropolis
www.peccatidigolamondovi.it | Facebook.com/peccatidigolamondovi

Informazioni:
Città di Mondovì – Ufficio Manifestazioni e Turismo –
Corso Statuto 15, MONDOVI'
Tel. 0174.559271
Fax. 0174.559231
turismo@comune.mondovi.cn.it

2 NOVEMBRE - ALTISSIMOCETO.IT

CARTOLINE DAL 602MO MEETING VG @ RISTORANTE LORO TRESCORE BALNEARIO (BG) CHEF/PATRON PIER ANTONIO

Nel piccolo centro di Trescore Balneario, una chicca gourmet che si snoda lungo tre eleganti sale dall'arredo caldo e accogliente, alle quali si aggiunge una cigar room di tutto rispetto, con tanto di poltrona e caminetto per i clienti bisognosi di una "pausa di meditazione" a fine pasto. Non ci sono dubbi, in questi anni lo chef Pier Antonio Rocchetti e il socio-sommelier Francesco Longhi sono riusciti a dar vita a un ristorante gourmet che si contraddistingue per la grande attenzione nella ricerca della materia prima, una selezione accurata di eccellenze nostrane e internazionali. LoRo&Co però è innanzitutto un luogo dove sentirsi a casa e così è stato anche per il nostro pranzo. Con grande gioia degli Amici Gourmet, ad aprire e concludere la nostra degustazione un trionfo di lievitati. Pizze gourmet all'aperitivo, servito al bancone del fornitissimo bar all'ingresso del ristorante e panettoni a coronamento dei dessert, presentati in tre golose varianti. Per non farsi mancare nulla, una merenda di gran classe: spaghetti e champagne! Archivio storico reportage: Il bancone all'ingresso Il pianoforte La cigar room Accesso alla sala La sala Dettagli della sala Il tavolo Il corner dei VG Premium Partner Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Tutto pronto per l'aperitivo degli Amici Gourmet Il presidente degli Amici Gourmet Enzo Fulginiti in attesa al bancone Aperitivo al bancone servito dal Restaurant Manager Francesco Longhi Franciacorta Extra Brut Quinque Prima Edizione bott. n° 1339 – Uberti Primo brindisi tutti insieme Le pizze gourmet Focaccia con alici marinate, spada affumicato e concassé di pomodoro Focaccia con foie gras, gamberi e trevisano Focaccia con mortadella e pistacchi Pane Tipologie pane: con farine 8 cereali e a lievitazione naturale; grissini; cialde e focaccia all'olio di oliva. Servito con burro di panna fresca inalpi. Ci accomodiamo al tavolo per un nuovo brindisi Piattooo! Trittico goloso Bon bon fritto, fettine di latte inalpi, acciughe e peperone Roll di salmone con mouse di formaggino di latte inalpi Focaccia con caciotta Kremina inalpi, crudo di Parma e erbe amare Lo chef/patron Pier Antonio Rocchetti ci raggiunge al tavolo per presentarci il menù ideato per noi Bianco Dall'Isola Campania 2015 – Joaquin Crema di ceci con baccalà e alga spirulina La sogliola servita con un cremoso di erbe Capesante e mortadella L'aiuto garde-manger Anna Zerletti in arrivo con la prossima portata Trota Fario e verdure agre Barbera d'Alba Ròca Neira Doc 2006 – Tenuta Rocca Ravioli verdi, lumache e cavolo nero serviti in Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli Lo chef completa il piatto Qui con VG Il responsabile di sala Marco Terzi Pinèro 2008 Magnum – Ca' del Bosco Ultimi ritocchi alla portata successiva Controfiletto di vitello cotto a bassa temperatura con foglie di cappero, crauti e carote La preparazione del sorbetto Rum Caribbean 2005 – Samaroli Sorbetto alla pi ña colada Macedonia con gelato alla vaniglia Ci spostiamo vicino al caminetto per il trionfo di piccola pasticceria Tipologie piccola pasticceria: monoporzioni di tiramisù e bavarese con mango e mirtilli; tris di cioccolati; cioccolatini al caramello e sale di Maldon; cioccolatini al pistacchio; tartelletta ai maron glacé; caramella con arachidi; macaron; offella glassata e cannoncini.

3 NOVEMBRE - NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Oltre ai cartelloni, le giornate per gli assaggi

Inalpi granata

Sponsor allo stadio Grande Torino

MORETTA Inalpi ha sottoscritto un accordo di collaborazione con il Torino calcio per la stagione in corso.

L'azienda di Moretta, da sempre vicina al mondo dello sport e portatrice dei valori "Giusto, buono e sicuro", ha deciso di appoggiare il Torino, i suoi giovani atleti e le loro famiglie, per fornire loro prodotti di qualità e aiutarli ad apprezzare i benefici di un'alimentazione sana.

Il marchio Inalpi sarà presente in modo costante allo stadio "Grande Torino": nella prima e seconda fila dei tabelloni a led presenti a bordo campo, così come sarà impresso sui totem e sui pannelli multi brand presenti dentro e fuori lo stadio. Uno spot Inalpi sarà proiettato sui maxi-schermi prima di ogni partita e nell'intervallo.

La prima attività in cui è stata coinvolta l'azienda risale a domenica 23 ottobre, in occasione della partita Torino-Lazio, in cui è stato distribuito, a tutti i partecipanti alla sfilata delle scuole calcio del Torino, un box personalizzato contenente la merenda. Nelle successive partite casalinghe, l'azienda sarà "Official Merenda Supplier" per tutti i bambini che accompagneranno i calciatori in campo.

La merenda Inalpi uscirà inoltre dallo stadio e sarà distribuita a tutte le scuole calcio del Toro presenti sul territorio nazionale: Piemonte, Lombardia, Liguria, Valle d'Aosta, Emilia Romagna, Veneto, Toscana, Campania, Puglia, Calabria e Sicilia. Saranno coinvolti quasi 6 mila bambini per un grande impegno da parte dell'azienda che punta così al consolidamento, non solo del marchio, ma anche della qualità dei prodotti Inalpi.

Oltre a uno spazio fisso interno allo stadio in cui degustare i prodotti Inalpi, in occasione di quattro partite casalinghe, Inalpi organizzerà le "Giornate Gourmet": momenti di degustazione di piatti preparati dai suoi cuochi stellati con i prodotti d'eccellenza.

L'impegno di Inalpi proseguirà anche nella stagione estiva dove l'azienda di Moretta sarà presente con forniture di prodotti ai SummerCamps del Torino a Dronero e Limone.

EC

4 NOVEMBRE - ALTISSIMOCETO.IT

CARTOLINE DAL 602MO MEETING VG @ OSTERIA DELLA BRUGHIERA VILLA DALME' (BG) PATRON STEFANO ARRIGONI

Una giornata grigia, con una lieve pioggerella, un piccolo cancello in ferro battuto, un parco molto curato che conduce all'interno della villa, calda e accogliente dove gli Amici Gourmet si sentono a casa. Da qui ha inizio in nostro meeting: Stefano Arrigoni e Paolo Benigni sono due grandi professionisti, che sanno come soddisfare anche i palati più esigenti e così iniziano subito a deliziare i nostri nella "stanza del peccato" dell' Osteria della Brughiera o meglio la loro cantina di affinamento, dove sono custodite le prelibatezze, come i salumi di cui ci narra Paolo e le grandi bottiglie sapientemente selezionate da Stefano. Ci siamo poi trasferiti in sala dove per noi hanno allestito una bellissima tavola, scaldata dal calore del camino. Ed ecco sfilare uno ad uno i piatti : portate davvero convincenti in termini di gusto e belli come opere d'arte. L' altissima qualità delle materie prime e la grande professionalità di chi si adopera, affinché ogni giorno questo posto possa regalare emozioni e momenti indimenticabili, sono sicuramente i punti di forza dell' Osteria della Brughiera. Archivio storico reportage: Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo nella "stanza del peccato" Lo chef Paolo Benigni affetta per noi i salumi della sua selezione Cellarius Brut 2011 – Berlucchi Un bel brindisi! Il sommelier Patrizio Casali ci serve il prossimo calice Champagne Brut Millesimato Gran Cru 2000 – Pommery Pane Tipologie di pane: al latte, ai 5 cereali, focaccia, sfoglia con olio sale e pepe, grissini al rosmarino. Piattooo!!! Amuse bouche Mini toast ai semi di zucca con fettine di latte inalpi e senape al miele Scarola, Caciotta Kremina inalpi e brodo di prosciutto cotto Spiedino di calamaretti in tempura e brodo di ceci affumicato Anguilla caramellata, verza al limone, mela verde in sferificazione e foie gras

5 NOVEMBRE - LA REPUBBLICA

Il gusto/Pranzo da re

Una pasticceria da Formula Uno per l'Antica Corona Reale a Cervere

MARCO TRABUCCO A PAGINA XIX

All'Antica Corona Reale la nuova pasticceria è una sfida da Formula Uno

MARCO TRABUCCO

L'ULTIMA follia di Giampiero Vivalda, chef dell'Antica Corona Reale da Renzo di Cervere è la pasticceria: un locale rimesso a nuovo proprio dietro il giardino - dehors del ristorante. Duecento metri quadrati, una cucina Molteni, tutta acciaio e cromature quasi fosse una vettura di Formula Uno d'antan, forni e impastatrici iperteconologici. Un investimento cospicuo che lui, Vivalda, spiega: «L'ho fatto perché, qust'anno l'Antica Corona compie duecento anni di vita. Mi sono trovato davanti alla scelta tra diventare unpersonaggio televisivo, avevo ricevuto molte proposte, ma io non ho quella vocazione, fare consulenze in tutto il mondo. O investire qua, nel mio paese e sul mio locale. Così ho creato un reparto in più, liberato spazi per la cucina. E ho spostato la pasticceria».

Dove farà i prodotti «che tutti ci chiedono quando escono dopo un pranzo o una cena»: i grissini con olio extravergine, il panettone, la colomba, la torta alla nocciola. «Insomma, manderò il nome dell'Antica Corona nel mondo con questi prodotti e non creando cloni del mio locale che poi sarebbe difficile gestire senza abbassare la qualità. Perchè io voglio concentrarmi qua a Cervere a crescere ancora». E magari raggiungere quelle tre stelle Michelin (e sì anche i cinque cappelli dell'Espresso) che rappresentanto il sogno di Vivalda.

Giampiero segue i prodotti in prima persona, affiancato dal bravo pasticcere Luca Zucchini e dal sous chef Ivan Magnago. «Ma il progetto è condiviso - spiega - anche con il maitre Davide Ostorero e con la direttrice generale del ristorante Nadia Finelli, che è fondamentale nel progetto di sviluppo del marchio Antica Corona». «Per questo Natale - continua Vivalda - stiamo studiando panettoni con gusti particolari come quello con fave di Tonka, cioccolato bianco e albicocche. Lo facciamo con la consulenza del campione del mondo di pasticceria, Fabrizio Donatone». Dopo panettoni e colombe nel 2017 si penserà anche ai biscotti. E per tutto si usano prodotti locali "sponsorizzati": «L'acqua Sparea, il burro di centrifuga Inalpi di alta qualità, i canditi dell'Agrimontana, le nocciole Dop di Cortemilia. Per il cioccolato stiamo lavorando con Guido Gobino e i suoi cru». Insomma la nuova pasticceria è una buona ragione per tornare in un ristorante che, tanto più in questa stagione, è tra i migliori di tutta Italia.

Antica Corona Reale da Renzo - Via Fossano, 13 - Cervere (Cn) - Tel.0172. 474132 -

©RIPRODUZIONE RISERVATA

IL LABORATORIO
Gian Piero Vivalda dell'Antica Corona Reale nel laboratorio di pasticceria (foto Tino Gerbaldo)