dal **28 OTTOBRE** 2019
al **3 NOVEMBRE** 2019

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

28 OTTOBRE – TARGATOCN.IT

Slow Food consolida la sua presenza a "Peccati di Gola & XXII Fiera Regionale del Tartufo" 2019

La condotta monregalese curerà lo spazio dell'"Agorà della Gola" con tre laboratori al giorno

La Condotta Slow Food Monregalese, l'associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, conferma e consolida la sua presenza a "Peccati di Gola & XXII Fiera Regionale del Tartufo", in programma dal 1° al 3 novembre 2019 nelle vie e nelle piazze di Mondovì. Per il secondo anno, la condotta monregalese si occuperà dello spazio "Agorà della Gola", in piazza Moizo e via Sant'Agostino, con ben tre laboratori al giorno dedicati ad adulti e bambini.

"Anche per questa edizione, l'appoggio di Slow Food ci riempie di orgoglio e soddisfazione - spiega **Massimo Barolo**, amministratore di Al.Fiere S.n.c., la società che, dall'edizione 2017, si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture -. Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, dal 1° al 3 novembre, diventerà capitale

del gusto".

Dai laboratori ludico-didattici per bambini, incentrati su salumi, formaggi, sulla crostata di meliga della tradizione, in collaborazione con il pastificio Michelis, e sulla pera, in collaborazione con i produttori di "Melaviglia", l'area tematica dedicata alle De.Co. Territoriali, alle esperienze sensoriali alla scoperta della nostra terra, organizzate con Erbe di Montagna e Confartigianato Cuneo e con la Bottega del Vino di Dogliani e l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese. Oltre ad un salotto con la nutrizionista Chiara Porta, con l'intervento di "Latterie Inalpi", dedicato al tema della correlazione tra una dieta sana e il clima ed un workshop sul mondo dei formaggi e dei mieli del presidio in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG). Ma anche le degustazioni guidate organizzate con il Caseificio Moris, Mondopane e Molino Bongiovanni.

Andrea Blangetti, referente locale di Slow Food Monregalese, spiega: "La nostra condotta è sempre più lieta di partecipare a questo importante ed amato evento della città e del territorio monregalese, allo scopo di creare sinergie con le associazioni e le attività commerciali della zona, coinvolgendo il più possibile tutti i visitatori che parteciperanno alla manifestazione".

28 OTTOBRE – LANGHEROEROMONFERRATO.NET

Mondovì, i "Peccati di Gola & Fiera Regionale del tartufo" nel segno di Slow Food

Scritto da La redazione Lunedì, 28 Ott 2019 - 0 Commenti

In programma dal 1° al 3 novembre prossimi nelle vie e nelle piazze, per il secondo anno, la condotta monregalese si occuperà dello spazio "Agorà della Gola", in piazza Moizo e via Sant'Agostino, con ben tre laboratori al giorno dedicati ad adulti e bambini.

La Condotta Slow Food Monregalese, l'associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, conferma e consolida la sua

presenza a **"Peccati di Gola & XXII Fiera Regionale del Tartufo",** in programma **dal 1° al 3 novembre prossimi** nelle vie e **nelle piazze di Mondovì (Cuneo).**

Per il secondo anno, la condotta monregalese si occuperà dello spazio **"Agorà della Gola", in piazza Moizo e via Sant'Agostino,** con ben tre laboratori al giorno dedicati ad adulti e bambini.

"Anche per questa edizione, l'appoggio di Slow Food ci riempie di orgoglio e soddisfazione – **spiega Massimo Barolo, amministratore di Al.Fiere S.n.c., la società che, dall'edizione 2017, si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture** - Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, dal 1° al 3 novembre, diventerà capitale del gusto".

Dai laboratori ludico-didattici per bambini, incentrati su salumi, formaggi, sulla crostata di meliga della tradizione, in collaborazione con **il pastificio Michelis,** e sulla pera, in collaborazione con **i produttori di "Melaviglia",** l'area tematica dedicata alle De.Co. Territoriali, alle esperienze sensoriali alla scoperta della nostra terra, organizzate con **Erbe di Montagna e Confartigianato Cuneo** e con la **Bottega del Vino di Dogliani e l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese.**

Oltre ad un salotto con la nutrizionista **Chiara Porta**, con l'intervento di **"Latterie Inalpi"** dedicato al tema della correlazione tra una dieta sana e il clima ed un workshop sul mondo dei formaggi e dei mieli del presidio in collaborazione con **l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG).** Ma anche le degustazioni guidate organizzate con il **Caseificio Moris, Mondopane e Molino Bongiovanni.**

Andrea Blangetti, referente locale di Slow Food Monregalese, spiega: "La nostra condotta è sempre più lieta di partecipare a questo importante ed amato evento della città e del territorio monregalese, allo scopo di creare sinergie con le associazioni e le attività commerciali della zona, coinvolgendo il più possibile tutti i visitatori che parteciperanno alla manifestazione".

28 OTTOBRE – CUNEODICE.IT

Slow Food consolida la sua presenza a 'Peccati di Gola & XXII Fiera Regionale del Tartufo' 2019

La condotta monregalese curerà lo spazio dell' Agorà della Gola con tre laboratori al giorno. Massimo Barolo: 'L'appoggio ci riempie di orgoglio'

La Condotta Slow Food Monregalese, l'associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, conferma e consolida la sua presenza a "Peccati di Gola & XXII Fiera Regionale del Tartufo", in programma dal 1° al 3 novembre 2019 nelle vie e nelle piazze di Mondovì. Per il secondo anno, la condotta monregalese si occuperà dello spazio "Agorà della Gola", in piazza Moizo e via Sant'Agostino, con ben tre laboratori al giorno dedicati ad adulti e bambini.

"Anche per questa edizione, l'appoggio di Slow Food ci riempie di orgoglio e soddisfazione – spiega **Massimo Barolo**, amministratore di Al.Fiere S.n.c., la società

che, dall'edizione 2017, si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture -. *Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, dal 1° al 3 novembre, diventerà capitale del gusto".*

Dai laboratori ludico-didattici per bambini, incentrati su salumi, formaggi, sulla crostata di meliga della tradizione, in collaborazione con il pastificio Michelis, e sulla pera, in collaborazione con i produttori di "Melaviglia", l'area tematica dedicata alle De.Co. Territoriali, alle esperienze sensoriali alla scoperta della nostra terra, organizzate con Erbe di Montagna e Confartigianato Cuneo e con la Bottega del Vino di Dogliani e l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese. Oltre ad un salotto con la nutrizionista Chiara Porta, con l'intervento di "Latterie Inalpi", dedicato al tema della correlazione tra una dieta sana e il clima ed un workshop sul mondo dei formaggi e dei mieli del presidio in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG). Ma anche le degustazioni guidate organizzate con il Caseificio Moris, Mondopane e Molino Bongiovanni.

Andrea Blangetti, referente locale di Slow Food Monregalese, spiega: "*La nostra condotta è sempre più lieta di partecipare a questo importante ed amato evento della città e del territorio monregalese, allo scopo di creare sinergie con le associazioni e le attività commerciali della zona, coinvolgendo il più possibile tutti i visitatori che parteciperanno alla manifestazione*".

Redazione

mondovì

28 OTTOBRE – CUNEOCRONACA.IT

Mondovì capitale del gusto, la filosofia di Slow Food s'incontra nell'Agorà della Gola

MONDOVÌ

La Condotta Slow Food Monregalese, l'associazione internazionale no profit fondata da Carlin Petrini, conferma e consolida la sua presenza a Peccati di Gola & XXII Fiera Regionale del Tartufo, in programma dal 1° al 3 novembre nelle vie e nelle piazze di Mondovì, in provincia di Cuneo. Per il secondo anno, la condotta monregalese si occuperà dello spazio "Agorà della Gola", in piazza Moizo e via Sant'Agostino, con ben tre laboratori al giorno dedicati ad adulti e bambini.

"Anche per questa edizione, l'appoggio di Slow Food ci riempie di orgoglio e soddisfazione **- spiega Massimo Barolo, amministratore di Al.Fiere S.n.c., la società che, dall'edizione 2017, si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture -.** ***Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, dal 1° al 3 novembre, diventerà capitale del gusto".***

Dai laboratori ludico-didattici per bambini, incentrati su salumi, formaggi, sulla crostata di meliga della tradizione, in collaborazione con il pastificio Michelis, e sulla pera, in collaborazione con i produttori di "Melaviglia", l'area tematica dedicata alle De.Co. territoriali, alle esperienze sensoriali alla scoperta della nostra terra, organizzate con Erbe di Montagna e Confartigianato Cuneo e con la Bottega del Vino di Dogliani e l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese. Oltre ad un salotto con la nutrizionista Chiara Porta, con l'intervento di "Latterie Inalpi", dedicato al tema della correlazione tra una dieta sana e il clima ed un workshop sul mondo dei formaggi e dei mieli del presidio in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Unisg). Ma anche le degustazioni guidate

organizzate con il Caseificio Moris, Mondopane e Molino Bongiovanni.

Andrea Blangetti, referente locale di Slow Food Monregalese, spiega: ***"La nostra condotta è sempre più lieta di partecipare a questo importante ed amato evento della città e del territorio monregalese, allo scopo di creare sinergie con le associazioni e le attività commerciali della zona, coinvolgendo il più possibile tutti i visitatori che parteciperanno alla manifestazione".***

29 OTTOBRE – LA PIAZZA GRANDE

INALPI A PECCATI DI GOLA

Il settore lattiero caseario fondamentale per il gusto

L'azienda Inalpi da anni sceglie la manifestazione monregalese «Peccati di Gola» per una concreta testimonianza dell'attenzione e del profondo legame che unisce l'azienda lattiero casearia di Moretta con il territorio sul quale opera quotidianamente da oltre 50 anni. La storia recente di Inalpi infatti, è stata ed è caratterizzata da importanti passaggi di crescita e sviluppo e vale la pena ricordare come, ormai 10 anni fa, Inalpi sia stata protagonista, grazie ad un accordo con Coldiretti Piemonte, della nascita in Piemonte della prima filiera del latte, una filiera corta e certificata. Un progetto questo, oggi realtà, che ha rivoluzionato completamente i parametri che regolavano la produzione, il conferimento e l'acquisto del latte. La politica aziendale Inalpi si basa infatti su rapporti equi e trasparenti con clienti e fornitori, che hanno contribuito nel corso degli anni, a formare un gruppo di professionisti che si muovono in un'unica direzione con un unico obiettivo: fornire il miglior prodotto tramite una filiera corta e controllata. E proprio per garantire la massima trasparenza, i 400 conferitori Inalpi, presenti nelle province di Cuneo, Torino e Asti, sono impegnati, attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi. Un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e redatto, per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza. Un progetto che garantisce tutte le parti, applicando un sistema trasparente ed eliminando la contrattazione. Una formula questa, prima e unica nel suo genere, che ha avuto l'approvazione del mondo cooperativo agricolo, delle organizzazioni sindacali, di alcune associazioni animaliste e soprattutto dei consumatori. Un grande esempio, quindi, di sinergia tra produttore, trasformatore e utilizzatore. Ma il legame con il territorio per Inalpi ha un senso ancora più ampio e questa è la ragione per cui, l'azienda di Moretta, è impegnata su molti altri fronti nel sostegno e promozione del territorio. Il progetto "Diari scolastici", per esempio, realizzato per il 4° anno consecutivo, che prevede l'omaggio del supporto didattico alle scuole primarie e secondariadelle province di Torino, Asti, Cuneo, Vercelli e Novara, delle città di Milano e Roma e poi in Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Liguria, Sicilia ed Emilia Romagna. Ma questo è solo uno degli elementi di un progetto ben più ampio, dedicato ai più piccoli, che vede l'azienda impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne della provincia di Cuneo, Torino e Asti: un aiuto sociale che consente l'abbassamento dei costi mensa, fornendo prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del latte 100% piemontese Inalpi.Fare innovazione è poi uno dei pilastri dell'azienda di Moretta, che spesso è stata la prima o l'unica azienda a intraprendere un percorso, introducendo alcune volte dellevere e proprie novità, tracciando, altre volte, un percorso seguito poi da altri. Ed il Bilancio Sociale 2018, è una testimonianza concreta di questa filosofia: un documento che ha raccontato l'impegno di Inalpi in un progetto di inclusione e integrazionedi ragazzi migranti, realizzato in collaborazione con l'Associazione Papa Giovanni XXIII. "Un progetto" – dichiara Ambrogio Invernizzi – Presidente Inalpi –"che vorremmo diventasse proprietà anche di altre aziende". Una filosofia aziendale quindi, che supporta Inalpi nell'incremento del proprio sviluppo, ma che proprio per questa ragione, tiene presente e rende concreto il concetto di "restituzione" - di quanto ricevuto – per rendere sempre maggiore la crescita di una terra ricca di eccellenze, proprio come nel caso di una kermesse come Peccati di Gola, che diventa anche luogo di incontro e scambio, sinonimi questi di crescita per tutti.

29 OTTOBRE – LA PIAZZA GRANDE

ECCO GLI APPUNTAMENTI DELL'AGORÀ DELLA GOLA A BREO

Piazza Molzo (Sala Gianni Ferrero

VENERDÌ 1 NOVEMBRE
Ore 11: I SAPERI FANNO BUONI I PRODOTTI - PICCOLI SALUMIERI CRESCONO - laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni a cura della Condotta Slow Food Monregalese e An-drea Blangetti, in collaborazione con AGEN-FOR
Ore 15,30: TRIFULE E DUSSET - esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Monrega-lese e Andrea Blangetti, in collaborazione con la Bottega del Vino di Dogliani e l'Associazione Tri-folao Cebano Monregalese
Ore 17,30: LA DIETA SANA È AMICA DEL CLIMA - un salotto con la Biologa Nutrizionista Chiara Porta, a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti con l'intervento di "Latterie Inalpi"

SABATO 2 NOVEMBRE
Ore 11,00: I SAPERI FANNO BUONI I PRODOTTI - PICCOLI CASARI CRESCONO - laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con AGENFOR
Ore 15,30:COLORIAMO E PROFUMIAMO LA NOSTRA TERRA - viaggio sensoriale dedicato a tut-ta la famiglia, alla scoperta dei profumi della nostra Madre Terra, a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con Erbe di Montagna e Confartigianato Cuneo
Ore 17,30: FORMAGGI & MIELI DEL PRESIDIO: BEETHE CHANGE - workshop a cura della Condotta Slow Food Monregalesee Andrea Blangetti con Università degli Studi di Scienze Gastronomi-che (UNISG)

DOMENICA 3 NOVEMBRE
Ore 11,00:NONNA TI PREPARO LA COLAZIONE: la crostata di meliga della tradizione - labora-torio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni a cura della Condotta Slow Food Monregalese e An-drea Blangetti, in collaborazione con il pastificio MICHELIS di Mondovì e AGEN-FOR
Ore 15,30: PERE FRUTTUOSE CONSERVATE IN UNO SCRIGNO - laboratorio ludico-didattico per bambini a cura della Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio e Andrea Blangetti in collaborazione con AGEN-FORM e i produttori di MELAVIGLIA
Ore 17,30:MILKY DAISY, PAN PER FOCACCIA e MUNDAI - degustazioni guidate a cura della Con-dotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con Caseificio Mo-ris, Mondo-pane e Molino Bongiovanni

30 OTTOBRE – IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA (IL GIORNALE)

ECCO GLI APPUNTAMENTI DELL'AGORÀ DELLA GOLA A BREO

■ Piazza Moizo (Sala Gianni Ferrero)

VENERDÌ 1 NOVEMBRE
Ore 11: I SAPERI FANNO BUONI I PRODOTTI - PICCOLI SALUMIERI CRESCONO - laborato-rio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni a cu-ra della Condotta Slow Food Monregalese e An-drea Blangetti, in collaborazione con AGEN-FOR
Ore 15,30: TRIFULE E DUSSET - esperienza sen-soriale a cura della Condotta Slow Food Mon-rega-lese e Andrea Blangetti, in collaborazio-ne con la Bottega del Vino di Dogliani e l'Asso-ciazione Tri-folao Cebano Monregalese
Ore 17,30: LA DIETA SANA È AMICA DEL CLIMA - un salotto con la Biologa Nutrizionista Chia-ra Porta, a cura della Condotta Slow Food Mon-regalese e Andrea Blangetti con l'intervento di "Latterie Inalpi"

SABATO 2 NOVEMBRE
Ore 11,00: I SAPERI FANNO BUONI I PRODOT-TI - PICCOLI CASARI CRESCONO - laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni a cu-ra della Condotta Slow Food Monregalese e An-drea Blangetti, in collaborazione con AGENFOR
Ore 15,30:COLORIAMO E PROFUMIAMO LA NO-STRA TERRA - viaggio sensoriale dedicato a tut-ta la famiglia, alla scoperta dei profumi della no-stra Madre Terra, a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in colla-borazione con Erbe di Montagna e Confartigia-nato Cuneo
Ore 17,30: FORMAGGI & MIELI DEL PRESIDIO: BEE THE CHANGE - workshop a cura della Con-dotta Slow Food Monregalesee Andrea Blan-getti con Università degli Studi di Scienze Ga-stronomi-che (UNISG)

DOMENICA 3 NOVEMBRE
Ore 11,00:NONNA TI PREPARO LA COLAZIONE: la crostata di meliga della tradizione - labora-torio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 an-ni a cura della Condotta Slow Food Monrega-lese e An-drea Blangetti, in collaborazione con il pastificio MICHELIS di Mondovì e AGENFOR
Ore 15,30: PERE FRUTTUOSE CONSERVATE IN UNO SCRIGNO - laboratorio ludico-didattico per bambini a cura della Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio e Andrea Blangetti in collaborazione con AGEN-FORM e i produttori di MELAVIGLIA
Ore 17,30:MILKY DAISY, PAN PER FOCACCIA e MUN-DAI - degustazioni guidate a cura della Con-dotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in col-laborazione con Caseificio Moris, Mondo-pane e Molino Bongiovanni

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

30 OTTOBRE – LA PROVINCIA GRANDA

PROGRAMMA "PECCATI DI GOLA"

GIOVEDI 31 OTTOBRE
Aspettando Peccati di Gola
Ore 20,30
CENA PECCAMINOSA a base di prodotti De.Co. del monregalese, tra le quali la Cupeta (De.Co. detenuta dall'istituto stesso) presso l'Istituto Alberghiero G. Giolitti di Mondovì solo su prenotazione (Piazza IV Novembre)

VENERDI 1° NOVEMBRE
Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO - mostra-mercato delle eccellenze agroalimentari / Corso Statuto
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì.
L'area espositiva riunisce i produttori locali, le Denominazioni Comunali d'origine e la "Casa diffusa della biodiversità agraria" a cura del Comizio Agrario di Mondovì / Corso Statuto – Piazza Martiri della Libertà
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
CASA MICHELIS / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA - alla scoperta dei prodotti da forno del territorio / Piazza San Pietro
CUOR DI CASTAGNA - alla scoperta delle castagne monregalesi / Piazza Maggiore (servizio funicolare 10,20 – 19,00)

Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Santa Maria Maggiore
BIRROPOLIS / Corso Statuto – Piazzetta Levi
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Corso Statuto – Piazzetta Levi
RAKIKORNER / Piazzetta Comino

Ore 10,00 - 19,00
MELAVIGLIA e COMIZIO AGRARIO MONDOVI' - "Casa diffusa della biodiversità agraria": Esposizione di varietà tradizionali antiche di frutta, in particolare mele e castagne, di frumento e di ortaggi. Insieme al Comizio Agrario ci sarà l'Accademia della Castagna Bianca di Mondovì, l'Azienda Agricola Marco Bozzolo e l'agriforno "Rosso Gentile" / Sala Scimè – Corso Statuto
PECCATI IN GIOCO - il sentiero dedicato ai piccoli golosi con il Ludobus ed i giochi della tradizione dell'Albero del Macramè, un percorso gustoso con pop-corn e zucchero filato in collaborazione con l'Associazione Funicolare di Mondovì, la focaccia al cioccolato della Focacceria Tossini, giostre ed intrattenimenti musicali della Scuola di Musica di Mondovì /Via Beccaria e Piazza Roma
"INFINITUM" - un'esperienza di visita immersiva all'interno della Chiesa della Missione. Per info e prenotazioni 0174 553069 – 389.2844372 www.infinitumondovi.it / Chiesa della Missione - Piazza Maggiore

Ore 10,00 - 18,00:
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT Comune di Mondovì / Piazza Maggiore

Ore 10,00 - 13,00 e 14,30 -18,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Torre Civica e monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e Museo della Ceramica / Piazza Maggiore

Ore 11,00:
I SAPERI FANNO BUONI I PRODOTTI – PICCOLI SALUMIERI CRESCONO - laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con AGENFORM – AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S.Agostino

Ore 12,00:
INAUGURAZIONE UFFICIALE PECCATI DI GOLA & XXII FIERA REGIONALE DEL TARTUFO / Corso Statuto – fronte Palazzo Comunale

Ore 11,30 - 12,00:
PECCATI IN MUSICA ITINERANTE - esibizione itinerante di musica tradizionale con "TARCISIO E I CANTASTORIE" presso il centro storico di Mondovì Breo

Ore 12,00 - 15,00:
PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con "TARCISIO E I CANTASTORIE" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Santa Maria Maggiore

Ore 15,30:
TRIFULE E DUSSET - esperienza sensoriale a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con la Bottega del Vino di Doglani e l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese - AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S.Agostino

Ore 17,30:
LA DIETA SANA E' AMICA DEL CLIMA – un salotto con la Dott.ssa Nutrizionista Chiara Porta, a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, con l'intervento di Latterie Inalpi

Ore 18,00:
PAN PER FOCACCIA - "Mondopane e Farine Bongiovanni insieme per dare forma al grano". A cura di Aldo Bongiovanni (Molino Bongiovanni) / Piazza San Pietro

Ore 19,00 - 22,00:
PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con "CRICCA DIJ MESCIA'" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Santa Maria Maggiore

Dalle ore 19,00:
DJ-SET presso Birropolis e Mangiamac / Piazzetta Levi – Corso Statuto

SABATO 2 NOVEMBRE
Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO e MELAVIGLIA / Corso Statuto
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
CASA MICHELIS / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA - alla scoperta dei prodotti da forno del territorio / Piazza San Pietro
CUOR DI CASTAGNA - alla scoperta delle castagne monregalesi / Piazza Maggiore (servizio funicolare 07,00 – 01,00)

Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Santa Maria Maggiore
BIRROPOLIS / Corso Statuto – Piazzetta Levi
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Corso Statuto – Piazzetta Levi
RAKIKORNER / Piazzetta Comino

Ore 10,00 - 19,00:
MELAVIGLIA e COMIZIO AGRARIO MONDOVI' - "Casa diffusa della biodiversità agraria": Ore 10,00 - 19,00: PECCATI IN GIOCO –intrattenimenti a cura dell'Associazione Bocce Quadre di Mondovì che faranno provare a tutti i visitatori, grandi e piccini, il popolare gioco delle bocce, ma con cubi di legno colorati /Via Beccaria e Piazza Roma
"INFINITUM"

Ore 10,00 - 13,00:
ASSAPORA LA CULTURA -

Ore 11,00:
I SAPERI FANNO BUONI I PRODOTTI – PICCOLI CASARI CRESCONO - laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con AGENFORM - AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S.Agostino

Dalle ore 14,30:
PECCATI IN MUSICA ITINERANTE - esibizione itinerante di musica tradizionale con "SBANDAY STREET BAND" presso il centro storico di Mondovì Breo

Ore 14,30 – 18,30:
A SCUOLA CON GUSTO – ESPOSIZIONE TEMPORANEA DI UNA RACCOLTA DI ANTICHI STRUMENTI DI FISICA, patrimonio storico del MuBec, museo scientifico dedicato al fisico monregalese G.B. Beccaria.

Ore 14,30 - 18,00:
ASSAPORA LA CULTURA

Ore 15,30:
COLORIAMO E PROFUMIAMO LA NOSTRA TERRA - viaggio sensoriale dedicato a tutta la famiglia, alla scoperta dei profumi della nostra Madre Terra, a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con Erbe di Montagna e Confartigianato Cuneo - AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S.Agostino

Ore 17,30:
FORMAGGI & MIELI DEL PRESIDIO: BEE THE CHANGE - workshop a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti con Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG) - AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

ZIONE: la crostata di meliga della tradizione – laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con il pastificio MICHELIS di Mondovì e AGENFORM – AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S.Agostino

Ore 18,00:
PAN PER FOCACCIA – "La pizza in pala. Tutto è possibile": croccante, leggera e iperidradata, ideale per tutte le occasioni, dagli snack pomeridiani agli aperitivi alle cene con amici. A cura di Aldo Bongiovanni (Molino Bongiovanni) e Davide Danni (Mondopane) / Piazza San Pietro

Ore 19,00 - 22,00:
PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con "CIANSUNIERS" presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Santa Maria Maggiore

Dalle ore 19,00:
DJ-SET presso Birropolis e Mangiamac / Piazzetta Levi – Corso Statuto

DOMENICA 3 NOVEMBRE
Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO e MELAVIGLIA / Corso Statuto
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE / Piazza Cesare Battisti
CASA MICHELIS / Piazza Cesare Battisti
PAN PER FOCACCIA - alla scoperta dei prodotti da forno del territorio / Piazza San Pietro
CUOR DI CASTAGNA alla scoperta delle castagne monregalesi / Piazza Maggiore (servizio funicolare 10,20 – 19,00)

Ore 10,00 - 24,00
OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Santa Maria Maggiore
BIRROPOLIS / Corso Statuto – Piazzetta Levi
MANGIAMAC - lo street-food a modo nostro / Corso Statuto – Piazzetta Levi
RAKIKORNER / Piazzetta Comino

Ore 10,00 - 19,00:
MELAVIGLIA e COMIZIO AGRARIO MONDOVI' - "Casa diffusa della biodiversità agraria"
PECCATI IN GIOCO Via Beccaria e Piazza Roma
"INFINITUM"

Ore 10,00 - 13,00:
ASSAPORA LA CULTURA

Ore 11,00:
NONNA TI PREPARO LA COLAZIONE: la crostata di meliga della tradizione – laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con il pastificio MICHELIS di Mondovì e AGENFORM – AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S.Agostino

Ore 11,30:
PAN PER FOCACCIA – "La pizza in pala. Tutto è possibile": croccante, leggera e iperidradata, ideale per tutte le occasioni, dagli snack pomeridiani agli aperitivi alle cene con amici. A cura di Aldo Bongiovanni (Molino Bongiovanni) e Davide Danni (Mondopane) / Piazza San Pietro

Ore 12,00 - 15,00:
PECCATI IN MUSICA - esibizione di musica tradizionale con "10PIASENT " presso le OSTERIE DEI GOLOSI / Piazza Santa Maria Maggiore

Ore 14,30 – 18,30:
A SCUOLA CON GUSTO – ESPOSIZIONE TEMPORANEA DI UNA RACCOLTA DI ANTICHI STRUMENTI DI FISICA, patrimonio storico del MuBec

Ore 14,30 - 18,00:
ASSAPORA LA CULTURA

Ore 15,00 - 17,00:
"PANE INFESTATO" In collaborazione con Rosso Gentile Agriforno e l'Erboristeria Monte Regale di Marzia Milano. Terzo appuntamento del ciclo "Il Filosofo e la Natura" incontri di divulgazione su tematiche legate al benessere. "Le piante infestanti recuperano dignità. Come sfruttarle per la panificazione! Dalla Panetteria all'Erboristeria." Presso LBF Art Gallery / Piazzetta Comino 5

Ore 15,30:
PERE FRUTTUOSE CONSERVATE IN UNO SCRIGNO - laboratorio ludico-didattico per bambini a cura della Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio e Andrea Blangetti in collaborazione con AGENFORM e i produttori di MELAVIGLIA - AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S. Agostino

Ore 17,30:
MILKY DAISY, PAN PER FOCACCIA e MUNDAI – degustazioni guidate a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti, in collaborazione con Caseificio Moris, Mondopane e Molino Bongiovanni - AGORÀ DELLA GOLA / Piazza Moizo - Via S.Agostino

Dalle ore 19,00:
DJ-SET presso Birropolis e Mangiamac / Piazzetta Levi – Corso Statuto

30 OTTOBRE – L'UNIONE MONREGALESE

La Mondovì che fa Gola

Mele, tartufi, castagne, birre, formaggi e tutti i prodotti del territorio: torna "Peccati di Gola", tre giorni dedicati alla gastronomia

■ MONDOVÌ

(m.t.) – Scatta l'ora del gusto. Da venerdì 1 a domenica 3 novembre, Mondovì si trasforma nel tempio della gastronomia: torna "Peccati di Gola", con tutte le sue leccornie. Dai tartufi alle birre, dalle castagne ai formaggi, dalle mele della Garzegna al vino. Un evento per tutti i palati.

L'INAUGURAZIONE

La sera di giovedì 31 ottobre si terrà una piccola anteprima, a mo' di "antipasto", ovvero la "Cena peccaminosa" (su prenotazione) presso l'Istituto Alberghiero di Mondovì, a base di prodotti De.Co. del Monregalese. Poi, venerdì 1° novembre, l'inaugurazione: "Peccati di Gola" con apertura alle 12, in corso Statuto di fronte al municipio. La rassegna è organizzata, per il terzo anno, dalla ditta Al.Fiere Snc sotto mandato del Comune, con la collaborazione e il contributo comunale e di diversi altri partner istituzionali. Per tre giorni porterà a Mondovì degustazioni e dimostrazioni culinarie, laboratori per bambini e adulti, oltre all'esposizione di prodotti locali e artigianali, con diverse novità. L'inaugurazione sarà accompagnata dai "Peccati in musica" di "Tarcisio e i cantastorie", che si esibiranno prima nel centro storico di Mondovì Breo, per poi trasferirsi in piazza Santa Maria Maggiore nella struttura dedicata alle "Osterie dei golosi".

IL PERCORSO

"Peccati di Gola" si snoda lungo i due assi di Mondovì Breo, ovvero corso Statuto (da piazza Martiri a piazza Ellero) e il centro storico (da piazza Santa Maria Maggiore a piazza Roma, lungo via Piandellavalle, via Beccaria, piazza San Pietro, piazza Cesare Battisti e via Beccaria). Qui troveranno posto tutti gli stand generici (Expo del gusto) e le aree tematiche: Melaviglia, Birropolis, Rakikorner, eccetera. Nel box in questa pagina riportiamo, zona per zona, il percorso completo degli stand e delle arene gastronomiche ("Osterie dei golosi", "Mangiamac"). A Piazza invece ci sarà la nuova area dedicata alle castagne. Torna, ovviamente, la Fiera regionale del tartufo. «"Peccati di Gola" è uno degli eventi autunnali di riferimento della nostra regione – dichiara l'assessore alle Manifestazioni, Luca Olivieri – ed è un'occasione preziosa per la valorizzazione dei prodotti locali, sulla quale intendiamo puntare fortemente. Dal Monregalese e dalle sue antiche tradizioni nascono prodotti d'eccellenza: la risposta dei produttori ci incoraggia a proseguire nel percorso intrapreso».

LABORATORI E CONFERENZE A TEMA

La Condotta Slow Food Monregalese curerà i tanti laboratori ludico-didattici, le esperienze sensoriali, i workshop, le degustazioni guidate e gli incontri con gli esperti in programma nel corso delle tre giornate, presso l'Agorà della Gola in piazza Moizo (via Sant'Agostino). Dimostrazioni quotidiane a cura di Mondopane e Farine Bongiovanni su come preparare pizza e focaccia in teglia, con ricette semplici e veloci per tutti in piazza San Pietro nell'ambito dell'area tematica "Pan per Focaccia". Senza dimenticare l'area di via Beccaria e piazza Roma, che sarà occupata di "Peccati in gioco", il sentiero dedicato ai piccoli golosi, i momenti musicali di "Peccati in musica" e dj set.

■ **Sapori**
Tra le varie proposte per il palato, un ventaglio di offerte gustose, per tutte le esigenze

IL PERCORSO

Tutti gli stand, area per area

La manifestazione è a ingresso gratuito. Le aree espositive saranno aperte dalle 9 alle ore 20, mentre le aree di somministrazione di cibo e bevande attenderanno i visitatori dalle 10 alle 24.

Corso Statuto: "Expo del gusto", stand delle aziende di prodotti di ogni tipo (formaggi, salumi, vini, miele, olio...).

Piazza Martiri (davanti al Municipio): "Melaviglia", area dedicata alle mele della Garzegna e ai prodotti "DeCo" di Mondovì.

Corso Statuto e piazzetta Levi: "Mangiamac" e "Birropolis", area street-food con stuzzichini, birre e hamburger.

Piazza Cesare Battisti: "Fiera del tartufo", "Il tartufo e le sue meraviglie", con area dedicata ai cercatori.

Piazza San Pietro: "Pan per focaccia", rubatà e prodotti da forno, dimostrazioni di preparazione e cottura.

Piazza Maggiore: Cuor di castagna, caldarroste cotte senza sosta.

Piazza Santa Maria Maggiore: "Osterie dei golosi", tendone riscaldato con pasti serviti a pranzo e a cena cucinati sul momento.

Via Beccaria e piazza Roma: "Peccati in gioco", sentiero dedicato ai piccoli con giochi in legno e da strada.

Piazzetta Comino, "Rakikorner", area dedicata al famoso liquore monregalese Rakiko.

Piazza Moizo: "Agorà della gola", laboratori ludico-didattici a cura di Slow Food, workshop, degustazioni e incontri.

Area tematica /1

"Melaviglia": mele e eccellenze di Mondovì

In piazza Martiri, di fronte al municipio

Un luogo in cui, per il terzo anno consecutivo, scoprire e degustare le eccellenze gastronomiche del Monregalese, insignite del marchio "Denominazione Comunale".

A tre anni dal debutto, Melaviglia si presenta cresciuta, arricchita nella varietà dei prodotti esposti e nel numero dei Comuni rappresentati. Per l'edizione alle porte di "Peccati di Gola", il padiglione tornerà in piazza Martiri. Tanti i prodotti in vetrina: dalla cupeta dell'Istituto Alberghiero "Giolitti-Bellisario" al formaggio Nostrano, al rubatà, al prosciutto cotto di Mondovì, alle paste di meliga del Monregalese; e poi la torta di susine dalmassine frabosane, la torta di castagne e meliga e le risole di sfoglia farcite di marmellata di Villanova M.vì. Vera protagonista sarà, ovviamente, la mela della Garzegna, prodotto simbolo dell'intero evento. Nell'area "Melaviglia" si potranno degustare frittelle di mele, vin brulè di mela, succo di mela e "spatuss", bevanda realizzata con succo di mela e spumante.

Area tematica /2

"Birropolis": la mini fiera delle birre artigianali

In piazzetta Levi la kermesse con tante proposte da bere

Nuova edizione di "Birropolis" nella splendida piazzetta Marco Levi a Breo, che ospiterà per la sesta edizione l'evento dedicato alle birre artigianali del territorio non solo. "La piazza della Birra" aprirà i battenti venerdì 1° novembre, a fianco degli stand dedicati allo street food. "Birropolis" nasce nel 2014 con l'intento di far avvicinare il pubblico alla realtà dei microbirrifici e dei migliori produttori artigiani italiani.

La kermesse enogastronomica durerà 4 giorni e sarà possibile trovare diverse birre artigianali grazie alla partecipazione diversi birrifici come: "Cerea", "Baladin", "Alabuna", "Gravità Zero" e "Penna Nera" oltre alla presenza di bellissimi food truck con hamburger, polenta, mozzarella e farinata cotta su ferri ardenti. "Birropolis" sarà presente anche in piazza Santa Maria Maggiore presso la "Osteria dei golosi". Per info: Associazione culturale ALL 4U – tel. 339.6505277 / 348.5914055 – segreteria@all4u.it

Area tematica /3

La biodiversità, col Comizio Agrario

In sala conferenze "Luigi Scimè" le antiche varietà

Il Comizio Agrario sarà presente a "Peccati di Gola 2019" con l'esposizione "Casa diffusa della biodiversità agraria" nella sala comunale conferenze "Luigi Scimè". "Casa diffusa della biodiversità agraria" (CaDiBiA) è un progetto che il Comizio Agrario promuove per diffondere tra gli agricoltori, ma anche tra semplici hobbisti, varietà frutticole, orticole e cerealicole locali storiche. L'esposizione realizzata in collaborazione con l'Accademia della Castagna bianca di Mondovì e con l'azienda agricola "Marco Bozzolo" di Viola e "Agriforno Rosso Gentile Società Agricola" di Vicoforte, offre al visitatore la possibilità di ammirare numerose antiche varietà di mele, castagne, grano e diversi ortaggi. Il Comizio nel 1997, ha dato vita ad un campo varietale sperimentale frutticolo con oltre centoventi varietà di mele locali, campo inizialmente sito in frazione San Biagio di Mondovì ed ora nel Parco del Castello di Rocca De' Baldi. Una difesa che deve vedere protagonisti tutti coloro a cui stano a cuore l'ambiente e il paesaggio del proprio territorio.

Area tematica /4

"Agorà della gola": gli incontri di Slow Food

Workshop in piazza Moizo nella "Sala Gianni Ferrero"

Tutti gli appuntamenti sono a cura della Condotta Slow Food Monregalese e di Andrea Blangetti. Durante le tre giornate di "Peccati di Gola" presso la "Agorà della gola" ci sarà la possibilità di conoscere e provare in anteprima il muovo gioco da tavolo "Granda land".

Venerdì 1° novembre

Ore 11: "Piccoli salumieri crescono" laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni con Agenform.

Ore 15,30: "Trifule e dusset", esperienza sensoriale in collaborazione con la Bottega del Vino di Dogliani e l'Associazione Trifolao Cebano-Monregalese.

Ore 17,30: "La dieta sana è amica del clima", salotto con la biologa nutrizionista Chiara Porta, con l'intervento di "Latterie Inalpi".

Sabato 2 novembre

Ore 11: "Piccoli casari crescono", laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni con Agenform.

Ore 15,30: "Coloriamo e profumiamo la nostra terra", viaggio sensoriale dedicato a tutta la famiglia, alla scoperta dei profumi della nostra Madre Terra con Erbe di montagna e Confartigianato Cuneo.

Ore 17,30: "Formaggi & mieli del presidio: Bee the change", workshop con Università di Scienze Gastronomiche (UNISG) di Pollenzo.

Domenica 3 novembre

Ore 11: "Nonna ti preparo la colazione: la crostata di meliga della tradizione", laboratorio ludico-didattico per bimbi dai 3 ai 12 anni con Agenform e Pastificio Michelis.

Ore 15,30: "Pere fruttuose conservate in uno scrigno", laboratorio ludico-didattico con Agenform e i produttori di Melaviglia.

Ore 17,30: "Milky daisy, pan per focaccia e mundai" - degustazioni guidate con Caseificio Moris, Mondopane e Molino Bongiovanni.

Cultura /1

"Infinitum" aperto e monumenti

Il ciclo pittorico del Pozzo che fa incantare

Novità di quest'anno sarà l'esperienza di visita immersiva "Infinitum" all'interno della Chiesa della Missione di piazza Maggiore, su prenotazione: il primo ed unico percorso in Piemonte nel quale lo spettatore potrà osservare il capolavoro prospettico di Andrea Pozzo e il suo ciclo pittorico attraverso l'ausilio di visori e video immersivi a 360°. L'orario di apertura di "Assapora la cultura" è dalle ore 10 alle 18 per l'Ufficio turistico IAT Comune di Mondovì e dalle 10 alle 13 e dalle 14,30 alle 18 per la Torre civica e i monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura e Museo della ceramica, entrambi in piazza Maggiore.

Visite

Alla "Missione" l'esperienza con i visori per uno sguardo unico

Cultura /2

A scuola con gusto grazie ai Licei

Antichi strumenti in mostra nell'atrio del Tribunale

Mentre, nell'ambito delle iniziative di "A scuola con gusto", gli studenti del Liceo di Mondovì, proporranno un'esposizione temporanea di una raccolta di antichi strumenti di fisica, patrimonio storico del MuBec, Museo scientifico dedicato al fisico monregalese G. B. Beccaria. Per la prima volta il Liceo allestisce la mostra nell'atrio barocco del Palazzo dell'ex-Tribunale di Mondovì Piazza: sarà aperta al pubblico sabato 2 novembre e domenica 3 novembre, dalle ore 14.30 alle ore 18.30. Torna anche il concorso "L'album degli scienziati" a base di figurine: la raccolta completa dovrà essere consegnata presso il locale della mostra entro le ore 18.30 del 3 novembre oppure presso la sede del Liceo, in piazza IV Novembre 4, entro il 9 novembre. Un'apposita commissione stilerà la classifica dei vincitori del I, II e III premio, in base al numero delle figurine raccolte e alla corretta disposizione nell'album. In caso di parità, verrà tenuto conto dell'ordine di consegna degli album. Tutti i partecipanti riceveranno un piccolo gadget-ricordo.

Appuntamento

Cena all'Alberghiero il 31 ottobre

Un'occasione ghiotta su menù di prestigio

Cucina

Grazie all'Istituto Alberghiero la possibilità di piatti raffinati

Giovedì 31 ottobre alle 19,30 all'Alberghiero la "Cena peccaminosa". Menu: appetizer di delizie salate (accostamento: 1221-Spumante Metodo Classico Brut), filetto di trota marinata con chips di zucca-insalatina e salsa agli agrumi, tortino ai porri di Cervere con fonduta di Raschera (accostamento: Langhe Chardonnay 2018), risotto autunnale, guancia di vitello stracotta al Nebbiolo, verdurine di stagione tornite (accostamento: Nebbiolo d'Alba Boffa 2017), torta Cuneo con gelato al cioccolato e peperoncino (accostamento: ASTR Moscato d'Asti DOCG). Costo 35 euro, recapito per prenotazioni 348.8872869.

Slow Food appoggia l'evento

Per il secondo anno, la Condotta monregalese Slow Food si occuperà dello spazio "Agorà della Gola", in piazza Moizo e via Sant'Agostino, con ben tre laboratori al giorno dedicati ad adulti e bambini. «Anche per questa edizione, l'appoggio di Slow Food ci riempie di orgoglio e soddisfazione – spiega Massimo Barolo, amministratore di AlFiere, la società che si occupa anche dell'organizzazione oltre che dell'allestimento di stand e strutture –. Grazie al loro contributo e a quello di tutti gli espositori, Mondovì, dal 1° al 3 novembre, diventerà capitale del gusto». Andrea Blangetti, referente locale di Slow Food Monregalese, spiega: «La nostra Condotta è sempre più lieta di partecipare a questo importante ed amato evento della città e del territorio monregalese, allo scopo di creare sinergie con le Associazioni e le attività commerciali della zona, coinvolgendo il più possibile tutti i visitatori che parteciperanno alla manifestazione».

Viabilità: funicolare aperta fino a sera

La funicolare sarà aperta venerdì 1° e domenica 3 novembre, dalle 9 alle 21, e sabato 2 novembre, dalle 7,30 all'una di notte del giorno successivo. «"Peccati di Gola" è un evento che si sviluppa nel cuore della Città, profondamente radicato nel suo tessuto commerciale – dichiara l'assessore Luca Olivieri – e questo comporta, a livello logistico e viario, qualche difficoltà in più per residenti e monregalesi. Li ringrazio per la pazienza dimostrata, nella certezza di condividere con loro l'obiettivo dell'evento: quello, cioè, di far conoscere e promuovere il nostro territorio e il suo patrimonio di eccellenze enogastronomiche. "Peccati di Gola", con le tantissime proposte di quest'edizione capaci di parlare ad ogni tipo di pubblico, sarà veramente un'occasione unica per farlo».

"Peccati in musica" e dj set

"Peccati in musica" porta una serie di esibizioni di musica tradizionale piemontese che si terranno tutte le sere nelle diverse location di svolgimento dell'evento. Venerdì 1° novembre "Tarcisio e i Cantastorie" si esibiranno nel centro storico di Breo dalle 11,30 alle 12, poi fino alle 15 presso le "Osterie dei Golosi". Dalle 19 alle 22, sempre all'interno dell'area delle "Osterie dei Golosi" sarà invece la volta dei "Cricca dij Mescia". Sabato 2 novembre, dalle 14,30, esibizione itinerante di musica tradizionale con "Sbanday Street Band" a Breo, mentre dalle 19 alle 22 nelle "Osterie dei Golosi", i "Ciansuniers". Domenica 3 novembre saranno i "I Piasent" a rallegrare l'area food di piazza Santa Maria Maggiore. Infine, tutte e tre le serate, a partire dalle 19, dj set con Ale Bertazzoli in piazzetta Levi e corso Statuto nelle aree di "Birropolis" e "Mangiamac".

Il tartufo avrà la sua profumata ribalta per dar risalto ad un tubero che insaporisce i piatti in misura intrigante

Ecco la mappa della città per orientarsi tra le varie proposte della rassegna gastronomica
Piazza
Breo
TORRENTE ELLERO
VIABILITÀ MODIFICATA
per "Peccati di Gola": tutto su
www.unionemonregalese.it

Pastificio Michelis festeggia i 100 anni

Compleanno centenario per pasta Michelis: l'azienda celebrerà la ricorrenza a "Peccati di Gola", con una serie di eventi in piazza Cesare Battisti: cultura, incontri, racconti. Venerdì pomeriggio, alle 16, l'appuntamento ideale è con... Gianni Rodari, lo scrittore che ha rivoluzionato la letteratura per l'infanzia, con un laboratorio di narrazione e illustrazione per bimbi dai 4 ai 10 anni, ispirato alla "Grammatica della Fantasia", a cura di Elena Griseri. Sabato mattina workshop "La salute nel piatto: ricette fast per un pasto slow". Sabato alle 17 momento "Cento per cento Nuto Revelli, cento righe per cento anni", con Giuseppe Mendicino, Valentina Sandrone e Ada Prucca, in collaborazione con "Gli Spigolatori" e il collettivo "Coolturing". Domenica alle 15, momento dedicato a 100 anni di Fausto Coppi col figlio Faustino e la testimonianza del giornalista Paolo Viberti. Alle 17 incontro con Paola Scola e l'ingegner Beppe Viriglio a tema "Cinquant'anni sulla luna: gli uomini dietro l'impresa".
Ogni giorno laboratori per bambini. Domenica alle 10,30 "La sfida dei tajarin": iscrizioni gratuite, è necessario prenotarsi a comunicazione@michelis.it (bonus punti per chi ha in squadra un "piccolo pastaio" di meno di 12 anni).

Partner in fiera con gli amici della Riviera ligure

Il personale dell'Ufficio turistico ATL della Città di Mondovì sarà a disposizione per esaudire le richieste dei visitatori e indirizzarli verso le attrazioni turistiche monregalesi. Qui si potranno noleggiare le audioguide gratuite che accompagneranno gli utenti in un racconto alla scoperta di Mondovì Piazza e le e-bike per pedalare lungo uno dei più suggestivi percorsi devozionali del territorio, giungendo in pochi minuti al Santuario di Vicoforte. Sarà inoltre a disposizione il catalogo "Autunno con Gusto", una raccolta di circa 70 eventi e manifestazioni che animeranno il territorio cuneese fino al mese di dicembre
"Peccati di Gola" ospiterà la Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia, La Spezia e Savona. In vetrina, nello stand istituzionale dell'Azienda Speciale, la promozione della XIX edizione di "OliOliva": alla manifestazione di Mondovì sarà presente un pool di aziende liguri. L'8, 9 e 10 novembre "OliOliva" ospiterà a sua volta l'evento di Mondovì con le eccellenze e le tipicità del Monregalese. Dal tartufo, ai vini, dai formaggi alle specialità dolciarie. Olioliva Festa dell'Olio Nuovo si svolge nel centro storico di Oneglia e sulla banchina del porto di Oneglia, ed è organizzata dall'Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviere di Liguria.
Anche quest'anno Confartigianato Imprese Cuneo, la più rappresentativa Associazione dell'artigianato e della piccola e media impresa in provincia, conferma la sua presenza a "Peccati di Gola" quale partner ufficiale dell'evento. Le aziende agroalimentari della provincia con i loro prodotti di eccellenza saranno presenti in corso Statuto per "mettere in mostra" l'alta qualità delle proprie produzioni. L'Associazione si impegna non solo dando nuovo impulso all'economia, ma favorisce e incoraggia quella "cultura" dell'artigianato che, assieme alle eccellenze del "made in Italy", rappresenta un patrimonio che tutto il mondo invidia alla Granda.

30 OTTOBRE – LA NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Il sindaco Gatti apre le porte alla promozione del paese

Gemellaggio gastronomico a Cervere

MORETTA Il sindaco di Moretta Giovanni Gatti con l'amministrazione comunale ritiene fondamentale coltivare rapporti con il territorio al fine di valorizzare i beni, i prodotti della nostra terra, creando un connubio tra cultura e gastronomia. Un punto chiaro fin dalla campagna elettorale che, con l'ingresso in Octavia negli scorsi giorni, ha iniziato a prendere forma.

A tal proposito ha valutato inoltre l'opportunità di aderire al gemellaggio gastronomico "Il Porro di Cervere" con "Il Cotechino di Giacomo con fonduta Inalpi al formaggio Alpi d'Oro" che avrà luogo a Cervere sabato 9 novembre alle 15,30 nel corso dell'inaugurazione della 40esima Fiera del Porro. Seguirà la serata delle eccellenze venerdì 22 novembre in cui il porro sarà protagonista con il Cotechino di Giacomo insieme ad alcuni prodotti tipici del territorio.

Il cotechino di Giacomo con fonduta Inalpi Sabato 9 novembre

Intanto venerdì scorso nella sede Atl di Cuneo, durante la Conferenza di presentazione, è stato inserito tra i punti all'ordine del giorno anche il gemellaggio.

31 OTTOBRE – LA STAMPA

Il bello e il buono
Edoardo Raspelli

Il fascino ghiotto dell'astice poché

Hanno fatto e fanno una storia importante; hanno contraddistinto (e contraddistinguono) la qualità della grande ristorazione genovese ligure ed italiana: i nipoti perpetuano il lavoro dei nonni e dei genitori e la nostra gola rimane soddisfatta, appagata, per merito di professionisti che non sbagliano un colpo. *La Stampa* del 5 maggio 2001, il mio primo racconto della famiglia Scala, Danilo e Roberto in particolare, nello squisito Fundegu (ad Albisola, Savona); *La Stampa* del 24 giugno 2007: racconto della coppia che manda avanti il celeberrimo Rina di Genova (il ristorante frequentato da Sandro Pertini quando era direttore de *Il Lavoro* e da Cesare Lanza non ancora approdato a via Solferino 28 con Massimo Donelli ed alla Verità). *La Stampa* 8 marzo 2012: i fratelli Scala, uno in cucina l'altro in sala, mandano avanti il San Giorgio a Genova, in via Rimassa.

Oggi, il San Giorgio, bello moderno, squillante, ghiotto, succulento, lo trovate davanti all'entrata della mitica Fiera di Genova, in quel lungo viale che porta alla stazione. Non preoccupatevi della vostra macchina: piazza della Vittoria è alle spalle, con il suo sterminato parcheggio a pagamento. Girate l'angolo ed eccovi: sul vialone, l'entrata nel silenzioso *San Giorgio*: un arredo fresco, tavoli ben distanti tra cui girano ragazzi e ragazze che sanno il fatto loro ed il patron, elegante, equilibrato, perfetto. Insomma, un posto dove, sia i clienti habitué sia gli ultimi avventori si troveranno bene. E poi ci sono i piatti dove i nomi commerciali sono una garanzia di qualità: formaggio Inalpi, olio Anfosso, caviale Agroittica, pasta Verrigni, formaggi selezionati dai Guffanti e dai Croce per due menù degustazione (a 65 ed ad 80 euro) 80-90 euro alla carta per accompagnare (conditi con olio extra vergine a DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori) piatti, tra Liguria e Piemonte: l'assortito crudo di mare, l'uovo di montagna con fonduta di toma DOP, i tagliolini con crema di cavolfiore e gamberi viola, crudi, i tortelli di guancia di manzo brasata (arachidi superflue), i succulenti gamberi di Santa Margherita in padella, l'astice poché, la mousse ai pistacchi, il gelato della casa. —

San Giorgio
Genova, viale Brigate Bisagno 69 R
Tel.010.5955205
www.ristorantesangiorgiogenova.it
Chiuso la domenica
Provato il 26-9-2019

VOTO	15/20
POSIZIONE	★★★★★
AMBIENTE	★★★★★
SERVIZIO	★★★★★
VINI	★★★★★

31 OTTOBRE – IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA (IL GIORNALE)

INALPI A PECCATI DI GOLA

Il settore lattiero caseario fondamentale per il gusto

■ L'azienda Inalpi da anni sceglie la manifestazione monregalese «Peccati di Gola» per una concreta testimonianza dell'attenzione e del profondo legame che unisce l'azienda lattiero casearia di Moretta con il territorio sul quale opera quotidianamente da oltre 50 anni. La storia recente di Inalpi infatti, è stata ed è caratterizzata da importanti passaggi di crescita e sviluppo e vale la pena ricordare come, ormai 10 anni fa, Inalpi sia stata protagonista, grazie ad un accordo con Coldiretti Piemonte, della nascita in Piemonte della prima filiera del latte, una filiera corta e certificata. Un progetto questo, oggi realtà, che ha rivoluzionato completamente i parametri che regolavano la produzione, il conferimento e l'acquisto del latte. La politica aziendale Inalpi si basa infatti su rapporti equi e trasparenti con clienti e fornitori, che hanno contribuito nel corso degli anni, a formare un gruppo di professionisti che si muovono in un'unica direzione con un unico obiettivo: fornire il miglior prodotto tramite una filiera corta e controllata. E proprio per garantire la massima trasparenza, i 400 conferitori Inalpi, presenti nelle province di Cuneo, Torino e Asti, sono impegnati, attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi. Un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e redatto, per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza. Un progetto che garantisce tutte le parti, applicando un sistema trasparente ed eliminando la contrattazione. Una formula questa, prima e unica nel suo genere, che ha avuto l'approvazione del mondo cooperativo agricolo, delle organizzazioni sindacali, di alcune associazioni animaliste e soprattutto dei consumatori. Un grande esempio, quindi, di sinergia tra produttore, trasformatore e utilizzatore. Ma il legame con il territorio per Inalpi ha un senso ancora più ampio e questa è la ragione per cui, l'azienda di Moretta, è impegnata su molti altri fronti nel sostegno e promozione del territorio. Il progetto "Diari scolastici", per esempio, realizzato per il 4° anno consecutivo, che prevede l'omaggio del supporto didattico alle scuole primarie e secondariadelle province di Torino, Asti, Cuneo, Vercelli e Novara, delle città di Milano e Roma e poi in Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Liguria, Sicilia ed Emilia Romagna. Ma questo è solo uno degli elementi di un progetto ben più ampio, dedicato ai più piccoli, che vede l'azienda impegnata con la distribuzione di prodotti lattiero caseari alle scuole materne della provincia di Cuneo, Torino e Asti: un aiuto sociale che consente l'abbassamento dei costi mensa, fornendo prodotti di alta qualità derivati dalla filiera del latte 100% piemontese Inalpi.Fare innovazione è poi uno dei pilastri dell'azienda di Moretta, che spesso è stata la prima o l'unica azienda a intraprendere un percorso, introducendo alcune volte dellevere e proprie novità, tracciando, altre volte, un percorso seguito poi da altri. Ed il Bilancio Sociale 2018, è una testimonianza concreta di questa filosofia: un documento che ha raccontato l'impegno di Inalpi in un progetto di inclusione e integrazionedi ragazzi migranti, realizzato in collaborazione con l'Associazione Papa Giovanni XXIII. "Un progetto" – dichiara Ambrogio Invernizzi – Presidente Inalpi –"che vorremmo diventasse proprietà anche di altre aziende". Una filosofia aziendale quindi, che supporta Inalpi nell'incremento del proprio sviluppo, ma che proprio per questa ragione, tiene presente e rende concreto il concetto di "restituzione" - di quanto ricevuto – per rendere sempre maggiore la crescita di una terra ricca di eccellenze, proprio come nel caso di una kermesse come Peccati di Gola, che diventa anche luogo di incontro e scambio, sinonimi questi di crescita per tutti.

31 OTTOBRE – CORRIERE DI SALUZZO

PORRO, COTECHINO E FONDUTA INALPI

GEMELLAGGIO GASTRONOMICO CON CERVERE

MORETTA Continua a farsi strada la strategia di collaborazione del sindaco Giovanni Gatti con i paesi vicini, volta a ritenere fondamentale la condivisione dei rapporti con il territorio. «*Il fine di tutto questo*, - ci dicono dall'Amministrazione comunale - *è quello di valorizzare i beni, i prodotti della nostra terra, creando un connubio tra cultura e gastronomia*". Ultimo passo, quello di aderire al gemellaggio gastronomico "Il Porro di Cervere" con "Il Cotechino di Giacomo con fonduta Inalpi al formaggio Alpi d'Oro. Il gemellaggio avrà luogo a Cervere sabato 9 novembre alle 15.30 nel corso dell'inaugurazione della quarantesima Fiera del Porro. Seguirà la serata delle eccellenze venerdì 22 novembre in cui il porro sarà protagonista con il Cotechino di Giacomo insieme ad alcuni prodotti tipici del territorio. Venerdì 25 ottobre nella sede Atl di Cuneo, durante la Conferenza stampa, è stato inserito tra i punti all'ordine del giorno anche il gemellaggio.

1 NOVEMBRE – COLDIRETTI.IT

Primo piano

PUGLIA
XYLELLA: CIRCOLARE MIBACT PER REIMPIANTI IN AREA INFETTA

Condiviso il percorso di liberalizzazione dei reimpianti nelle aree vincolate, dice Coldiretti Puglia, ma solo 60 domande sono arrivate alla Sovrintendenza perché gli agricoltori sono diffidenti e sfiduciati

Una circolare del Ministero dei Beni Culturali, concertata con il Ministero delle Politiche Agricole, che liberalizzi i reimpianti perché riconosciuti 'normale pratica agricola' per accelerare la ricostruzione del Salento, con la Xylella fastidiosa che ha danneggiato gravemente circa 6,5 milioni di olivi in Puglia dal 2012 al 2017, secondo le nuove stime sull'impatto del batterio presentate alla seconda conferenza sulla Xylella dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), ad Ajaccio, malattia che ha continuato a 'camminare' in Puglia infettando anche le province di Brindisi e Taranto dal 2017 al 2019. E' il percorso annunciato nel corso dell'incontro organizzato da Coldiretti Lecce, a cui hanno partecipato il Sovrintendente di Lecce, Brindisi e Taranto, Maria Piccarreta, il Subcommissario dell'ARIF, Francesco Ferraro, il presidente dell'Ordine degli Agronomi di Lecce, Rosario Centonze, accompagnato da Oronzo Milillo dell'Ordine regionale degli Agronomi e Angelo Patera su delega del Commissario straordinario dei Consorzi di Bonifica.

Condiviso il percorso che la liberalizzazione dei reimpianti nelle aree vincolate, dice Coldiretti Puglia, sia obbligato in questa fase, dopo 6 anni di ritardi e inadempienze che hanno distrutto il patrimonio olivicolo della provincia di Lecce, anche se tutte le competenze devono essere messe in campo per una ricostruzione efficace dal punto di vista economico e paesaggistico, tenendo conto anche delle esigenze idriche delle differenti cultivar. A dimostrazione del blocco delle attività, solo 60 domande sono arrivate alla Sovrintendenza, di cui solo 30 istruibili, proprio perché gli agricoltori sono diffidenti e sfiduciati.

"Sono 15mila i semenzali 'osservati speciali' che potranno accompagnare le due varietà resistenti Leccino e FS17, con la Favolosa che secondo il prof. Fontanazza è figlia della cultivar Frantoio e avrebbe origine nel tarantino, nel percorso di ricostruzione produttivo, economico e paesaggistico del Salento, così come si deve puntare, sempre con il supporto della scienza, su altre varietà tipicamente mediterranee come il mandorlo o il fico, perché bisogna ridare agli agricoltori le chiavi delle loro aziende e il loro futuro, attraverso i reimpianti, gli innesti e la sperimentazione, privilegiando tutte le piante ospiti appartenenti a varietà per le quali vi sia una evidenza scientifica, anche se non definitiva, su tolleranza e resistenza al batterio", ha detto Gianni Cantele, presidente di Coldiretti Lecce, in apertura dei lavori.

Ciò consentirebbe alle aziende nell'area infetta, al di sotto quindi dei 20Km dal limite di demarcazione, di riprendere l'attività agricola- aggiunge Coldiretti – grazie alla possibilità di reimpianto anche di altre varietà tradizionali quali il ciliegio dolce ed il mandorlo per le quali le ricerche scientifiche, ancorché non completate, unite all'osservazione empirica, stanno dimostrando da sei anni una elevata resistenza al batterio.

"E' stata la prova generale del tavolo che avrebbe dovuto convocare la Regione Puglia, dove far incontrare tutti gli attori chiamati a trovare soluzioni alla complessità della ricostruzione", ha insistito Cantele. "Per la lotta alla malattia il Consiglio regionale ha assunto un orientamento chiaro il 31 maggio 2018, approvando un ordine del giorno all'unanimità che prevede la discussione sul tema Xylella attorno al tavolo istituzionale, di cui Coldiretti Puglia torna a chiedere con forza la convocazione urgente perché il dramma della Xylella in Puglia continua ad essere affrontato e gestito a pezzi, senza una strategia condivisa anche dai differenti enti preposti della Regione Puglia", ha ricordato Cantele.

"Non dimentichiamo che la Puglia, per poter accampare pretese a livello comunitario e pretendere di essere aiutata dall'UE vista l'enormità del danno causato dal batterio, doveva attenersi alle direttive comunitarie e il mancato rispetto delle prescrizioni delle direttive comunitarie è già costata all'Italia la prima condanna della Corte di Giustizia Europea", ha concluso il presidente Cantele.

Dal territorio

PIEMONTE: CON ZUCCA, FIORI E AGRITURISMO AL VIA IL PONTE DI OGNISSANTI

Un trinomio che caratterizza la fine di ottobre e l'inizio di novembre: zucca fiori e agriturismo. Si inizia con il 31 ottobre, serata in cui tradizionalmente, ormai anche in Italia, si festeggia Halloween e sulle tavole compaiono sia simpatiche zucche intagliate e decorate sia ottimi piatti a base di zucca e si prosegue con la corsa all'acquisto dei fiori per omaggiare i propri cari defunti con un pensiero floreale. Il ponte di Ognissanti, poi, fa propendere verso qualche giorno di relax in agriturismo, grazie anche al venerdì festivo.

In Piemonte la produzione di zucca interessa oltre 1000 aziende per un quantitativo che arriva a 20 mila quintali. Impiegate, soprattutto per la preparazione di risotti, minestre e zuppe, hanno qualità organolettiche elevate ed una polpa ricca di antociani e sostanze antiossidanti grazie alle forti escursioni termiche tra la notte e il giorno.

Per quanto riguarda i fiori, non solo crisantemi in questi giorni, ma anche ciclamini, molto resistenti in autunno, la viola del pensiero o ferica, senza dimenticare la camelia sasanqua che fiorisce da settembre a gennaio-febbraio di cui vengono coltivate circa 50 mila piante nel distretto floricolo del Lago Maggiore.

"Il Piemonte saprà offrire le sue produzioni di eccellenza in questi giorni festivi – affermano Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa Delegato Confederale -. Sono pronte, infatti, le circa 300 strutture agrituristiche di

Campagna Amica, diffuse in tutta la regione, ad accogliere i turisti che visiteranno il nostro territorio alla ricerca dei frutti autunnali, dai funghi alle castagne, o per piacevoli passeggiate nei boschi ad ammirare il foliage, uno spettacolo naturale di colori che vanno dal rosso, al giallo, all'arancione. La buona tavola, con le ricette tipiche che i nostri agrichef sanno riscoprire, è sicuramente una delle ragioni principali per scegliere l'agriturismo, ma ad attirare i turisti è anche la ricca offerta di attività che sanno offrire, oltre alla possibilità di acquistare direttamente dai produttori ciò che degustano nelle strutture. La nostra regione continua a vedere un aumento delle presenze in agriturismo: i dati dei flussi turistici 2018 vedono, per la prima volta, i 15 milioni di presenze in Piemonte (+1,35%), arrivando a registrare oltre 5 milioni e 200 mila arrivi (+1,86%), grazie a un andamento positivo dei mercati esteri (+3,63% di arrivi e +4,48% di presenze rispetto allo scorso anno)".
Il canale più utilizzato per la ricerca dell'agriturismo continua ad essere, oltre al passaparola, internet ed il sito www.campagnamica.it che è in grado di mettere in connessione gli imprenditori agricoli italiani con i cittadini di tutto il mondo che si recano in Italia e intendono acquistare prodotti o dormire nelle aziende agricole.

EMILIA ROMAGNA, AGRICOLTURA FEMMINILE: ¼ DELLE IMPRESE SONO ROSA

Le aziende agricole condotte da donne in Emilia Romagna sono oltre 12.000, pari a un quarto del totale. Lo comunica Coldiretti regionale su elaborazione dati della regione, a pochi giorni dalla partenza di una delegazione di imprenditrici di Coldiretti Donne Impresa Emilia Romagna che raggiungeranno Matera il 4 novembre in vista di un incontro con le loro colleghe lucane che avrà come oggetto la multifunzionalità e il marketing.
"La figura della donna in agricoltura dal dopoguerra a oggi è fortemente cambiata" ha detto la rappresentante regionale di Donne Impresa, Luciana Pedroni, "passando da un ruolo marginale nell'attività agricola a quella di protagonista e imprenditrice. Si tratta di una crescita certificata anche dal costante aumento percentuale delle aziende agricole in rosa".
Anche per questo motivo è di primaria importanza il costante aggiornamento delle competenze delle imprenditrici che raggiungono Matera una tre giorni di studio e approfondimenti finanziata dal PSR 2014-2020, misura 1.1.01 a sostegno alla formazione professionale ed acquisizione di competenze che rappresenterà – conclude Coldiretti Emilia Romagna – anche un ideale passaggio del testimone della cultura tra le due regioni: dalla Basilicata che nel 2019 ha visto Matera capitale europea della cultura all'Emilia Romagna che nel 2020 vedrà il titolo passare a Parma.

VENETO, SIMO: IL CONTADINO SOCIAL DI SOSPIROLO

"Vivo tra le Dolomiti con le mie galline, le api e gli ortaggi. Vorrei raccontarvi la passione e l'amore per la mia vita contadina. Stay in campagna". Sono le parole inserite nel profilo face book de "Il contadino Simo" giovane agricoltore bellunese che da Sospirolo grazie ai social coinvolge follower da ogni parte d'Italia nelle sue attività quotidiane.
Simone Bazzali, all'anagrafe, è un nuovo talento della campagna. Secondo Coldiretti, che ha tracciato l'identikit dell'agricoltore under 30 oltre al diploma o alla laurea anche in altre discipline, le nuove generazioni sviluppano sogni imprenditoriali legati alla valorizzazione del patrimonio agroalimentare, applicando tecnologie avanzate ma conservando gran parte della tradizione.
Simone attraverso la sua pagina racconta il suo lavoro ogni giorno rendendo protagonisti gli animali della fattoria, i monti, le colture dell'orto e soprattutto i principi della civiltà rurale. Con un linguaggio semplice e diretto rende tutti partecipi del suo modo di vivere, proponendo anche riflessioni etiche e sul territorio che trasmesse da uno che lo abita hanno un impatto differente sull'emotività pubblica.
Dalla raccolta delle uova al nuovo pollaio, dai pistilli dello zafferano alle prove in cucina, dai fagioli da essiccare alle verdure da piantare, mentre aggeggia con il cellulare per le riprese, in molti si candidano a lavorare con lui, c'è chi lo vuole incontrare e altri che inviano suggerimenti o chiedono informazioni.
Con un semplice post vende i prodotti aziendali rispondendo da ogni luogo possibile ovunque egli sia nel campo o nel bosco. Virale la sua campagna per lo "sbatudin" il tuorlo sbattuto con il miele di castagno secondo la sua personale ricetta. Una musica d'effetto, uno slogan e il delirio di like è servito. Sarà anche il frutto del principio di "Ratatuille" – il topo chef che con un piatto del riciclo strega il critico enogastronomico conquistando il suo giudizio – fatto sta che i gesti del neo imprenditore della Valbelluna toccano gli animi di un gran numero di seguaci pronti a condividerli in qualsiasi momento della giornata.
E se qualcuno ancora non lo avesse intercettato, anche solo per curiosità, lo cerchi pure in internet. Attenzione all'entusiasmo, però, potrebbe essere contagioso.

COMO-LECCO, "PONTE DI OGNISSANTI, LAGO COMO TRA METE "TOP", BOOM AGRITURISMI"

Cibo, tradizioni e natura più forti del tempo incerto. E così, per il "ponte" di Ognissanti è boom delle prenotazioni in agriturismo, con il Lago di Como che risulta tra le mete più gettonate degli italiani, ma non solo: anche dall'estero (in primis Svizzera, Germania e centro Europa) molti turisti sono in arrivo per trascorrere nel Lario questo "fine settimana lungo" che si protrarrà dalla notte di Halloween fino a domenica.
Sono 6,2 milioni gli italiani che hanno deciso di concedersi qualche giorno di vacanza in occasione della festività di Ognissanti, nonostante il maltempo. E' quanto emerge da una stima Coldiretti sul ponte del 1° novembre dalla quale si evidenzia peraltro che circa il 90% dei vacanzieri rimarrà in Italia. Sono molti dunque a sfidare le incertezze del meteo pur di concedersi qualche giorno di relax approfittando della combinazione favorevole della festività. Una situazione che ha favorito scelte last minute

con sempre più italiani che si affidano alle prenotazioni su internet anche approfittando di offerte più convenienti, anche nei nostri agriturismi.
E, come detto, il Lago di Como è tra le mete più gettonate: non a caso, assieme alle città d'arte, sono proprio le montagne e i laghi a scalare la classifica delle preferenze degli italiani per il "ponte". Non solo: come sottolinea Emanuele Bonfiglio, presidente di Terranostra Como Lecco, "saranno in molti ad approfittare di questo "fine settimana lungo" per dedicarsi a un turismo legato all'enogastronomia con le specialità tipiche della tradizione contadina negli agriturismi di Campagna Amica delle nostre province. Ospiti stregati dal "buono" da mangiare, oltreché dal "bello" da vedere e da vivere: il cibo, infatti, gioca un ruolo sempre più centrale nelle scelte di una meta dove trascorrere le vacanze. E sempre più visitatori scelgono l'agriturismo come elemento di contatto tra natura, cibo e territorio, senza contare che siamo nel mezzo di un autunno-super per la raccolta delle castagne, dopo il boom registrato già a settembre per i funghi: quindi, anche tanti cercatori sono in arrivo nei nostri boschi".
Oggi, dunque, l'elemento-cibo ha un ruolo fondamentale nella strategia del turismo rurale lariano dove sarà sempre più importante puntare sul recupero e sull'attualizzazione di quella "cucina di memoria" che parte dagli ingredienti territoriali che legano passato, presente e futuro: "Con il mese di novembre, entriamo a pieno titolo in quella stagione "fredda" che, tradizionalmente, segnava la fine dei raccolti in campagna" conclude il presidente di Coldiretti Como Lecco Fortunato Trezzi. "Nelle dispense rurali, entrano quindi tutti gli elementi di punta di una cucina di tradizione, quella stessa che ancor oggi i nostri agriturismi propongono grazie a una ricerca gastronomica che diviene elemento di distinzione e cultura, e che è sempre più apprezzata. Da un lato, in agriturismo si ritrovano i piatti di un tempo, la cui testimonianza si perde nei secoli: dall'altro, grazie soprattutto al lavoro degli Agrichef, gli ingredienti contadini sono posti al centro di preparazioni in chiave contemporanea, sempre più apprezzati dalle nuove generazioni di gourmand. La zucca, molto utilizzata in questi giorni, ne è appunto un esempio straordinario".

SALERNO, COLDIRETTI DONA FIORI PER ABBELLIRE LA CITTA

Fiori e piante donate e messe a dimora da Coldiretti per adornare la passeggiata da piazzetta Santa Lucia a Palazzo di Città. Un allestimento floreale per esaltare la bellezza di via Roma e realizzare il recupero di aiuole e spazi verdi della Città.
Coldiretti donerà fiori e piante per sensibilizzare ai valori del rispetto dell'ambiente, dello sviluppo sostenibile e del territorio come luogo di identità e di appartenenza.
Tutti i dettagli dell'iniziativa saranno illustrati lunedì 4 novembre nella Sala del Gonfalone a Palazzo di Città alle ore 11.30.
Parteciperanno: l'assessore al Commercio del Comune di Salerno Dario Loffredo e il direttore di Coldiretti Salerno Enzo Tropiano.

LIGURIA, FLORICOLTURA: AD OGNISSANTI CRISANTEMI E CICLAMINI MADE IN LIGURIA

Dai classici crisantemi alle sterlizie, dalle gerbere ai ciclamini, dalle rose fino al verde ornamentale da reciso: che si preferiscano in bouquet o in vasi, sono i fiori liguri la prima scelta per la festa di Ognissanti, festa cristiana che celebra, il 1° novembre, la gloria di tutti i Santi, a cui segue, il giorno successivo, la Commemorazione dei Defunti, dove è rito secolare portare un fiore in dono.
È quanto afferma Coldiretti Liguria, nel commentare l'andamento del mercato autunnale dei fiori liguri che, in ricorrenze come queste ma non solo, può soddisfare la richiesta sia del mercato nazionale sia di quello internazionale.
La ricorrenza di Ognissanti fu istituita per il mondo cattolico da Papa Gregorio II nell'VIII secolo, e furono proprio i fiori, per il loro linguaggio semplice ed eterno, ad essere il mezzo scelto per celebrare questa giornata e quella successiva, che ha una tradizione ancora più antica, se già ai tempi degli antichi egizi, greci e romani, il fiore reciso portato in dono ricordava la gioia terrena grazie ai suoi profumi e colori ma, allo stesso tempo, la caducità della vita.
Tra i fiori più adatti per la commemorazione dei nostri antenati che si possono scegliere in Liguria, c'è senza dubbio il crisantemo, letteralmente "il fiore d'oro", usato sia in vaso che reciso, che al di fuori dei confini nazionali è anche simbolo di gioia e prosperità. Non manca poi il ciclamino, che si produce da settembre e fin dopo le festività natalizie, e che simbolicamente allontanerebbe venti malefici e nefasti. Ma dato che ogni omaggio è espressione di amore e memoria, ciascun fiore ligure può essere scelto, anche la classica ed intramontabile rosa, simbolo di affetto profondo ed eterno.
E per conservare al meglio i fiori recisi dopo l'acquisto, si consiglia di cambiare l'acqua nei vasi ogni due o tre giorni e di tagliarne il gambo, ma anche di aggiungere ogni litro d'acqua un cucchiaio da caffè di varechina e 40 grammi di zucchero per conservarlo al meglio per una settimana, oppure con una dose calibrata (leggere le indicazioni) di nitrato d'argento.
"La produzione dei crisantemi e di altri fiori autunnali – affermano il presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il Delegato Confederale Bruno Rivarossa – è fondamentale per molte aziende liguri che portano avanti un settore, quello florovivaistico, da difendere e promuovere con ogni risorsa. Nonostante in alcune aree si sia registrato un calo nella produzione di questo genere di fiori da reciso, il mercato ligure, in generale, sta mostrando una dinamicità dettata dall'ottima qualità di prodotto e dall'impegno degli imprenditori locali, che riescono a sbaragliare in molti casi la concorrenza. La floricoltura in Liguria, che si concentra per il 95% tra le province di Imperia e Savona, conta ad oggi 3.200 aziende di fiori e piante ornamentali in provincia di Imperia e circa mille nella provincia di Savona. Per i propri doni, in occasioni come questa, ma non solo, come Coldiretti Liguria consigliamo di preferire fiori del nostro territorio a quelli d'importazione: acquistare fiori liguri significa contribuire alla valorizzazione del territorio e alla salvaguardia dell'ambiente, e sostenere un settore che, a livello nazionale, conta 27mila aziende con 100mila

addetti e vale complessivamente 2,5 miliardi di euro. I fiori liguri, e italiani in generale, sono senza dubbio di qualità migliore, non solo perché non devono affrontare lunghi viaggi, ma anche perché molti produttori sono impegnati a selezionare varietà che regalano profumi più intensi e caratteristici".

VARESE, CRISANTEMO È BOOM PER OGNISSANTI: SPESA MEDIA DI 24 EURO A FAMIGLIA

Anche nel Varesotto, la ricorrenza del 2 novembre resta un appuntamento da ricordare nel rispetto della tradizione: il crisantemo resta il fiore più scelto come ricordo per i propri cari defunti e, in ogni caso, la scelta dei "recisi" supera quello delle piante in vaso. Si calcola che ogni famiglia spenderà dai 22 ai 24 euro per l'acquisto dei fiori da portare al cimitero: una sepsa che supera di gran carriera quella dei fiori per altre ricorrenze, come ad esempio San Valentino.

La varietà più diffusa di crisantemo (di cui la Lombardia è tra le cinque regioni italiane dove si concentra la maggioranza produttiva) è l'anastasia; i prezzi sono stabili ma soggetti a una grande variabilità, a seconda del momento e dei luoghi di distribuzione.

Nonostante il tipo di ricorrenza, il consiglio di Coldiretti è quello di non fare acquisti di impulso, ma verificare e mettere a confronto i diversi prezzi sul mercato. La scelta è ampia tra steli recisi e in vaso donati nelle diverse forme (pon pon, a dalia, a fiore grande, ad anemone, a margherita e spider) con uno o più fiori per stelo e nei diversi colori.

"I prezzi di vendita al dettaglio per i fiori recisi – rimarca il presidente di Coldiretti Varese Fernando Fiori – hanno una grande variabilità da pochi euro, per un piccolo mazzo, fino a 15 euro e più se si tratta di crisantemi in vaso o di mazzi con più fiori: dipende, in ogni caso, dalla quantità e dalla tipologia. Per evitare di cadere nelle trappole del mercato è inoltre necessario evitare venditori improvvisati, preferendo l'acquisto direttamente dai produttori".

Come prolungare la durata dei fiori

Per fare durare di più i crisantemi si consiglia di cambiare l'acqua nei vasi ogni due o tre giorni e di tagliare il gambo dei fiori cogliendo, se possibile, l'occasione di ripetere la visita di commemorazione. La produzione del crisantemo è sicuramente una delle tecniche più complesse del florovivaismo italiano, basti pensare al fatto che – spiega la Coldiretti – occorre "programmare" la fioritura, dosando le ore di buio e di luce con la copertura delle piante in funzione del momento in cui i fiori verranno messi in commercio.

Origini e Tradizioni

Il crisantemo o fiore d'oro (dal greco chrysòs [oro] e ànthemon [fiore]) viene coltivato in Cina ben cinque secoli prima di Cristo. In Europa, i primi crisantemi furono diffusi alla fine del 1700, prima in Francia, poi in Italia, e in Inghilterra. In principio era una vera rarità esotica, ma col tempo se ne diffuse la coltivazione casalinga.

Se in Italia il crisantemo ci ricorda soprattutto il giorno dei defunti, in Giappone è fiore nazionale, emblema araldico della famiglia imperiale e il principale ornamento floreale utilizzato per la celebrazione delle nozze, mentre in molti Paesi è il simbolo della vita, della forza d'animo e della pace. Il crisantemo è anche conosciuto per le proprietà terapeutiche e il suo aroma in cucina.

I ricettari europei dei secoli scorsi lo ponevano ad un posto d'onore. In particolare il "Chrysanthemum vulgare", noto anche come tanaceto o erba amara, godeva di grande considerazione. Il suo particolare aroma era sfruttato per frittate, pasticci di carne, per il pesce, e crudo nelle insalate. Il tanaceto è ricco di proprietà salutari, fra cui quella di sollecitare l'attività della mucosa gastrica.

Non solo crisantemi... Ma evitare i fiori di plastica!

Non solo crisantemi: nelle scelte di acquisto dei fiori per i nostri cari rientrano anche ciclamini, molto resistenti in autunno, la viola del pensiero o l'erica, senza dimenticare la camelia invernale. Assolutamente "bocciati", invece, i fiori di plastica: "tristissimo vederli nei cimiteri, specie in zone vocate alla floricoltura com'è, appunto, la nostra provincia" commenta il presidente Fiori.

Ognissanti, "weekend lungo" in agriturismo

Un weekend lungo che, di fatto, "collega" la notte di Halloween di giovedì sera a un fine settimana che si concluderà domenica: è lo spunto ideale per una mini-vacanza che in molti trascorreranno negli agriturismi del Varesotto, come stima la Coldiretti provinciale. Ed è proprio grazie alla collocazione favorevole della festività che le prenotazioni in agriturismo sono in aumento, nonostante l'incognita maltempo. Il conveniente rapporto prezzo/qualità premia l'agriturismo dove, secondo le elaborazioni Terranostra-Coldiretti sull'entità delle prenotazioni giunte alle aziende agrituristiche, è soprattutto l'attività di ristorazione ad essere apprezzata dai vacanzieri.

Sono in molti però quelli che scelgono di fare un break in campagna alla ricerca dei frutti dell'autunno, dai funghi alle castagne ma anche per assistere alle attività di raccolta delle olive e alla molitura o la vendemmia che in molti territori quest'anno non sono ancora terminate per l'andamento climatico anomalo. Ma c'è anche chi si accontenta di passeggiare nei boschi per osservare il foliage quel fenomeno spontaneo per cui alcune specie di alberi in autunno cambiano il colore delle loro foglie, passando dal verde al giallo, l'arancione, il rosso e il marrone. Un evento naturale che si trasforma in un grande spettacolo, con centinaia di fan armati di scarponcini e macchina fotografica, approfittando anche di una stagione super per funghi e castagne nei Varesotto, che offrono per scoprire tradizioni gastronomiche locali attraverso piatti tipici a base di queste specialità.

Se la buona tavola è una delle ragioni principali per scegliere gli agriturismi italiani, ad attrarre i vacanzieri è anche la ricca offerta di attività all'aria aperta che – sottolinea la Coldiretti prealpina – va dalle fattorie didattiche per i più piccoli all'equitazione, tiro con l'arco, trekking, in quasi la metà non mancano attività culturali come la visita di percorsi archeologici o naturalistici particolarmente apprezzate in tempi di funghi, tartufi e castagne.

ALESSANDRIA, NON SOLO CRISANTEMI MA CICLAMINI, VIOLE DEL PENSIERO E CAMELIE

La festività di Ognissanti e la ricorrenza del 2 novembre conferma il legame con una celebrazione che resta tra le più radicate della tradizione nazionale.
Anche quest'anno saranno in molti coloro che si recheranno al cimitero portando, come tradizione, un fiore o una pianta, in maggioranza acquistata da un fioraio di fiducia piuttosto che sul posto: dai classici crisantemi alle sterlizie, dalle gerbere ai ciclamini, dalle rose alle viole del pensiero fino al verde ornamentale da reciso, in bouquet o in vasi.
Tra i fiori più adatti per la commemorazione si possono scegliere il crisantemo, letteralmente "il fiore d'oro", usato sia in vaso che reciso, che al di fuori dei confini nazionali è anche simbolo di gioia e prosperità. Non manca poi il ciclamino, che si produce da settembre e fin dopo le festività natalizie, e che simbolicamente allontanerebbe venti malefici e nefasti. Ma anche la classica ed intramontabile rosa, simbolo di affetto profondo ed eterno.
E' opportuno però non fare acquisti di impulso, ma verificare e mettere a confronto i diversi prezzi sul mercato.
"E' triste, infatti, vedere nei cimiteri italiani fiori di plastica e piante finte. L'auspicio è che le prossime Festività dei Defunti segnino il ritorno al verde naturale e siano celebrate con piante e fiori veri e non con prodotti di plastica che non scaldano il cuore ed il ricordo dei nostri Cari", ha affermato il Presidente Coldiretti Alessandria Mauro Bianco.
Il crisantemo continua ad essere il dono preferito in occasione del 2 novembre, con steli recisi e in vaso donati nelle diverse forme (pon pon, a dalia, a fiore grande, ad anemone, a margherita e spider) con uno o più fiori per stelo e nei diversi colori classici (giallo, bianco, fucsia) ma anche nei nuovi colori di tendenza "bruciati", dal marrone al porpora al verde.
"Ma, non solo crisantemi per i nostri Cari, anche ciclamini, molto resistenti in autunno, la viola del pensiero o l'erica, senza dimenticare la camelia sasanqua che fiorisce da settembre a gennaio-febbraio. – ha aggiunto il Direttore Coldiretti Alessandria Roberto Rampazzo – Inoltre, la stragrande maggioranza di coloro che usufruiranno del "ponte di Ognissanti" coglieranno l'occasione non solo per rendere omaggio ai propri cari ma anche per trascorrere un po' di tempo all'aria aperta prima di rassegnarsi alle buie giornate invernali".
E per conservare al meglio i fiori recisi dopo l'acquisto, si consiglia di cambiare l'acqua nei vasi ogni due o tre giorni e di tagliarne il gambo, ma anche di aggiungere ogni litro d'acqua un cucchiaio da caffè di varechina e 40 grammi di zucchero per conservarlo al meglio per una settimana, oppure con una dose calibrata (leggere le indicazioni) di nitrato d'argento.

COMO-LECCO, CRISANTEMI: BOOM PER OGNISSANTI; SPESA MEDIA DI 24 EURO A FAMIGLIA

Anche nel Comasco e Lecchese, la ricorrenza del 2 novembre resta un appuntamento da ricordare nel rispetto della tradizione: il crisantemo resta il fiore più scelto come ricordo per i propri cari defunti e, in ogni caso, la scelta dei "recisi" supera quello delle piante in vaso. Si calcola che ogni famiglia spenderà dai 22 ai 24 euro per l'acquisto dei fiori da portare al cimitero: una sepsa che supera di gran carriera quella dei fiori per altre ricorrenze, come ad esempio San Valentino.
La varietà più diffusa di crisantemo (di cui la Lombardia è tra le cinque regioni italiane dove si concentra la maggioranza produttiva) è l'anastasia; i prezzi sono stabili ma soggetti a una grande variabilità, a seconda del momento e dei luoghi di distribuzione.
Nonostante il tipo di ricorrenza, il consiglio di Coldiretti è quello di non fare acquisti di impulso, ma verificare e mettere a confronto i diversi prezzi sul mercato. La scelta è ampia tra steli recisi e in vaso donati nelle diverse forme (pon pon, a dalia, a fiore grande, ad anemone, a margherita e spider) con uno o più fiori per stelo e nei diversi colori.
"I prezzi di vendita al dettaglio per i fiori recisi – rimarca il presidente di Coldiretti Como Lecco Fortunato Trezzi – hanno una grande variabilità da pochi euro, per un piccolo mazzo, fino a 15 euro e più se si tratta di crisantemi in vaso o di mazzi con più fiori: dipende, in ogni caso, dalla quantità e dalla tipologia. Per evitare di cadere nelle trappole del mercato è inoltre necessario evitare venditori improvvisati, preferendo l'acquisto direttamente dai produttori".
Come prolungare la durata dei fiori
Per fare durare di più i crisantemi si consiglia di cambiare l'acqua nei vasi ogni due o tre giorni e di tagliare il gambo dei fiori cogliendo, se possibile, l'occasione di ripetere la visita di commemorazione. La produzione del crisantemo è sicuramente una delle tecniche più complesse del florovivaismo italiano, basti pensare al fatto che – spiega la Coldiretti lariana – occorre "programmare" la fioritura, dosando le ore di buio e di luce con la copertura delle piante in funzione del momento in cui i fiori verranno messi in commercio.
Origini e Tradizioni
Il crisantemo o fiore d'oro (dal greco chrysòs [oro] e ànthemon [fiore]) viene coltivato in Cina ben cinque secoli prima di Cristo. In Europa, i primi crisantemi furono diffusi alla fine del 1700, prima in Francia, poi in Italia, e in Inghilterra. In principio era una vera rarità esotica, ma col tempo se ne diffuse la coltivazione casalinga.
Se in Italia il crisantemo ci ricorda soprattutto il giorno dei defunti, in Giappone è fiore nazionale, emblema araldico della famiglia imperiale e il principale ornamento floreale utilizzato per la celebrazione delle nozze, mentre in molti Paesi è il simbolo della vita, della forza d'animo e della pace. Il crisantemo è anche conosciuto per le proprietà terapeutiche e il suo aroma in cucina.
I ricettari europei dei secoli scorsi lo ponevano ad un posto d'onore. In particolare il "Chrysanthemum vulgare", noto anche come tanaceto o erba amara, godeva di grande considerazione. Il suo particolare aroma era sfruttato per frittate, pasticci di carne, per il pesce, e crudo nelle insalate. Il tanaceto è ricco di proprietà salutari, fra cui quella di sollecitare l'attività della mucosa gastrica.
Non solo crisantemi... Ma evitare i fiori di plastica!

Non solo crisantemi; nelle scelte di acquisto dei fiori per i nostri cari rientrano anche ciclamini, molto resistenti in autunno, la viola del pensiero o l'erica, senza dimenticare la camelia invernale. Assolutamente "bocciati", invece, i fiori di plastica: "tristissimo vederli nei cimiteri, specie in zone vocate alla floricoltura come sono, appunto, le nostre province" commenta il presidente Trezzi.

Ognissanti, "weekend lungo" in agriturismo

Un weekend lungo che, di fatto, "collega" la notte di Halloween a un fine settimana che si concluderà domenica: è lo spunto ideale per una mini-vacanza che in molti trascorreranno negli agriturismi del Lario, come stima la Coldiretti interprovinciale.

Ed è proprio grazie alla collocazione favorevole della festività che le prenotazioni in agriturismo sono in aumento, nonostante l'incognita maltempo. Il conveniente rapporto prezzo/qualità premia l'agriturismo dove, secondo le elaborazioni Terranostra-Coldiretti sull'entità delle prenotazioni giunte alle aziende agrituristiche, è soprattutto l'attività di ristorazione ad essere apprezzata dai vacanzieri.

Sono in molti però quelli che scelgono di fare un break in campagna alla ricerca dei frutti dell'autunno, dai funghi alle castagne ma anche per assistere alle attività di raccolta delle olive e alla molitura o la vendemmia che in molti territori quest'anno non sono ancora terminate per l'andamento climatico anomalo. Ma c'è anche chi si accontenta di passeggiare nei boschi per osservare il foliage quel fenomeno spontaneo per cui alcune specie di alberi in autunno cambiano il colore delle loro foglie, passando dal verde al giallo, l'arancione, il rosso e il marrone. Un evento naturale che si trasforma in un grande spettacolo, con centinaia di fan armati di scarponcini e macchina fotografica, approfittando anche di una stagione super per funghi e castagne nel Comasco e Lecchese, che offrono per scoprire tradizioni gastronomiche locali attraverso piatti tipici a base di queste specialità.

Se la buona tavola è una delle ragioni principali per scegliere gli agriturismi italiani, ad attrarre i vacanzieri è anche la ricca offerta di attività all'aria aperta che – sottolinea Coldiretti Como Lecco – va dalle fattorie didattiche per i più piccoli all'equitazione, tiro con l'arco, trekking, in quasi la metà non mancano attività culturali come la visita di percorsi archeologici o naturalistici particolarmente apprezzate in tempi di funghi, tartufi e castagne.

.

Appuntamenti

PARMA: A NOCETO CON LA FIERA AGRICOLA DI S.MARTINO

Domenica 10 Novembre

Domenica 10 novembre torna a Noceto la Fiera Agricola di San Martino, l'atteso appuntamento organizzato da Coldiretti in collaborazione con Amministrazione Comunale, Consorzio Agrario di Parma, Emilcap e Araer (Associazione regionale allevatori Emilia Romagna).

"Siamo orgogliosi di poter annunciare anche quest'anno la Fiera Agricola di San Martino a Noceto – comunica il Direttore di Coldiretti Parma Alessandro Corsini – un evento ormai consolidato sul nostro territorio, motivo di richiamo per tantissime persone, non solo quelle più strettamente legate al settore agricolo ma anche cittadini e famiglie provenienti da tutta la provincia. La manifestazione, infatti, offre un variegato programma, ricco di opportunità per tutti, grandi e piccini, per vivere una giornata a stretto contatto con le atmosfere, i sapori e le tradizioni del mondo contadino, conoscere gli animali della fattoria e degustare prodotti d'eccellenza nel mercato di Campagna Amica. Si tratta di un piccolo villaggio contadino che, sulla scia di quelli realizzati da Coldiretti a livello nazionale, porta la campagna nelle piazze delle città. Un grazie sentito va all'Amministrazione comunale di Noceto – sottolinea Corsini- che ci offre la possibilità, con questo evento, di portare l'agricoltura fuori dalle aziende e farla vivere direttamente da tutti, soprattutto da chi risiede in città, e di dare valore e visibilità ad un settore fondamentale per la nostra economia. E' anche una bella occasione -sottolinea Corsini – per promuovere le eccellenze produttive del territorio e le migliori bovine da latte provenienti da tutto il comprensorio del Parmigiano Reggiano e per riaffermare l'impegno costante di Coldiretti al fianco delle proprie imprese agricole. Un grazie – conclude Corsini– va alla squadra di Coldiretti coordinata dal Segretario di zona Marco Zanni, al Gruppo Fiera agricola San Martino di Noceto, agli sponsor, in particolare al Consorzio del Parmigiano Reggiano sezione di Parma, al Consorzio della Bonifica parmense e a Credit agricole Cariparma, e a quanti si sono prodigati nell'organizzazione di questa importante iniziativa".

Tante le attrattive in programma per grandi e piccini, in particolare il mercato dei produttori agricoli di Campagna Amica che praticano la vendita diretta e cibo da strada con hamburger di carne biologica e agribirra. Il Pub 19.28 Ristorante Aquila Romana di Noceto, aderente al progetto Campagna Amica, porterà nel piatto i sapori del territorio.

E' previsto anche uno spazio istituzionale di Coldiretti dove si potrà approfondire il progetto per le scuole Educazione alla Campagna Amica; dalle 11,00 alle 13,00 e dalle 16,00 alle 18,00 un interessante laboratorio sul miele "Arnia didattica".

Il Programma di domenica 10 Novembre prevede dalle ore 9,00 nel Cento storico:

Esposizione di Razze Bovine, provenienti dal Comprensorio del parmigiano reggiano; premiazione in collaborazione con ARAER

Esposizione animali di bassa corte e attrezzi agricoli di un tempo

Mercato dei produttori agricoli di "Campagna Amica"

Cottura del Parmigiano Reggiano in piazza e degustazione diverse stagionature

Laboratori delle arti del norcino, tartufo e smielatura - 25° Edizione mostra Hobby creativi, castagnata, vin Brulè

Tractor Pulling e passeggiate a cavallo per bambini - Pesca di beneficienza (ex asilo Parrocchiale)

Esposizione modellini a cura di M.A.P. Modellismo Agricolo Parmense - Degustazione gnocchi e salame fritto

ALESSANDRIA: AL MERCATO DI CAMPAGNA AMICA ARRIVA L'HAMBURGER A KM ZERO

Sabato 9 e domenica 10 novembre

L'hamburger a chilometro zero sarà il protagonista dell'iniziativa al Mercato Coperto di Campagna Amica ad Alessandria in programma sabato 9 e domenica 10 novembre in occasione della fiera dedicata al patrono della città, San Baudolino.
Tante novità a partire dall'orario, con apertura straordinaria il sabato dalle 8 alle 18 e la domenica dalle 10 alle 18 e per tutti coloro che faranno acquisti per un totale di almeno 15 euro in omaggio un hamburger "classico" o "vegano" e un bicchiere di vino.
A cucinare gli hamburger e creare gustosissimi panini ci sarà l'Agrichef di Campagna Amica Stefania Grandinetti dell'Agriturismo "Le Piagge" di Ponzone, volto noto di molti programmi di successo.
"Abbiamo pensato di offrire il pranzo per far conoscere il mercato di Campagna Amica in veste rinnovata che si propone di diventare sempre di più un luogo non solo di acquisti ma di aggregazione, dove poter assaporare le eccellenze del territorio ed essere informati su ciò che ogni giorno portiamo in tavola. – ha affermato il Presidente Coldiretti Alessandria Mauro Bianco – Alla base di una dieta equilibrata, come quella mediterranea, oltre alla frutta e alla verdura non può mancare la carne, elemento contributivo per un benessere psicofisico ma abbiamo pensato anche ai vegani per soddisfare le esigenze di tutti. Ecco perché abbiamo voluto inserire questo momento di contatto con i consumatori negli eventi della fiera di San Baudolino, per promuovere un'alimentazione sana e a chilometro zero".
Il mercato Coperto di Campagna Amica in via Guasco ad Alessandria, il primo in Piemonte, aperto dallo scorso maggio è diventato un punto di riferimento per chi cerca la campagna in città, un tassello che è andato ad aggiungersi agli appuntamenti con gli Agrimercati dislocati in tutta la provincia.
"Entrare nel cuore del centro storico è stata una sfida, sapevamo che non era facile ma grazie ai consumatori oggi possiamo dire di averla vinta e questo ci porta a creare nuove situazioni che possano far conoscere e apprezzare sempre di più i prodotti a filiera corta e la progettualità di Coldiretti. – ha aggiunto il Direttore Coldiretti Alessandria Roberto Rampazzo – Dalla vendita di vino sfuso alla possibilità di somministrare cibi e alimenti saranno molte le novità che vedranno protagonista il Mercato Coperto di Campagna Amica, non solo un spazio di compravendita, ma di alta socialità tra chi produce e consuma in una zona strategica della città. Un momento autentico di conoscenza vera del territorio dove promuovere le tipicità locali con l'obiettivo di contribuire alla crescita dell'agricoltura, del turismo rurale e della rete delle aziende e degli agriturismi di Campagna Amica".

SICILIA: A PALERMO MIGLIAIA DI AGRICOLTORI

Giovedì 14 novembre

Coldiretti Sicilia il 14 novembre a Palermo porterà migliaia di imprenditori agricoli stanchi di aspettare i tempi della burocrazia. Da tutte le province dell'isola arriveranno i giovani agricoltori che sono tornati a coltivare la terra dei nonni pur di non emigrare. Ci saranno le tante imprenditrici che hanno creato strutture ricettive per incrementare l'offerta turistica. Ci saranno gli allevatori costretti a fare i conti con la burocrazia lentissima e l'incertezza delle norme del loro comparto. Lungo le vie centrali del capoluogo ci saranno i produttori di arance, grano, olio, uva, vino, ortofrutta e cioè le specialità agricole che hanno fatto grande la Regione insieme a tanti Sindaci che hanno già dato la loro adesione.
Il Programma di Sviluppo Rurale – commenta Francesco Ferreri, presidente regionale Coldiretti – è all'anno zero. Il nostro dossier mostra chiaramente i ritardi, le modifiche alle graduatorie e le tante incongruenze che stanno determinando una crisi senza precedenti del settore. Il comparto zootecnico è allo stremo per via delle incertezze della movimentazione degli animali. Gli aiuti europei ci sono ma restano nel cassetto della Regione e questo è davvero inconcepibile.
Mentre da un lato abbiamo imprenditori che scommettono nella qualità, dall'altra ancora una volta ci troviamo di fronte a istituzioni preposte lentissime, che non rispondono più alle esigenze di chi vuole investire. In un anno – aggiunge il presidente Ferreri – più di 150 giovani in attesa del Psr hanno lasciato le campagne dove avevano già iniziato a lavorare perché stanchi di aspettare. C'è poi la vertenza infrastrutturale, ogni temporale dissesta la viabilità interna isolando le aziende. Manca un piano contro gli incendi estivi e non c'è alcuna programmazione per far fronte a quello che è sotto gli occhi di tutti: il cambiamento climatico. Se non si pulisce il territorio sarà sempre peggio – conclude Francesco Ferreri.

VERONA: L'AGRICOLTURA È UNA FORMA D'ARTE?

Lunedì 4 novembre

L'agricoltura è una fonte d'ispirazione per l'arte? Per rispondere a questa domanda, Coldiretti Verona, attraverso il coordinamento provinciale Donne Impresa, organizza una tavola rotonda con esperti di vari settori che ne discuteranno, a partire da una ricerca storica fino ad arrivare a nostri giorni. Lunedì 4 novembre alle 17.30 all'antica Fonderia Aperta Teatro, in Via del Pontiere 40/A, a Verona, si partirà dalla presentazione del libro "Radicchio, castagna e pesca di Verona" a cura di Daniela Cavallo, architetto e docente di marketing all'Università di Verona edito da Coldiretti Verona in collaborazione con Fondazione Cattolica Assicurazioni, per capire come i prodotti della terra possono ispirare, anche ai giorni nostri, varie forme d'arte. All'incontro interverranno, oltre all'autrice del libro, Cibo, giovane artista e writer veronese, lo chef stellato Giancarlo Perbellini e il viticoltore Sandro Gini. Francesco Gini, poi, illustrerà come il vino può ispirare anche l'essenza di profumi. L'incontro sarà aperto da Daniele Salvagno, presidente di Coldiretti Verona, Adriano Tomba, segretario generale di Fondazione Cattolica Assicurazione e Chiara Recchia, responsabile provinciale di Donne Impresa Coldiretti.

"Coltiviamo nella nostra provincia prodotti agricoli molto antichi rappresentati in dipinti e in scritti storici come il radicchio rosso, la castagna e la pesca – evidenzia Chiara Recchia – che abbiamo voluto documentare e testimoniare in un volume in italiano e in inglese da diffondere anche ad attività turistiche. Allo stesso tempo, riteniamo che sia una forma d'arte dipingere un murales con i prodotti della terra, creare un piatto stellato con materie prime locali o produrre un vino che va oltre i canoni delle buone pratiche agronomiche. Del resto, anche le produzioni agricole sono rappresentative di un territorio e lo raccontano esattamente come fanno la storia, l'arte e le tradizioni".

TORINO: COLDIRETTI AL CASTELLO REALE DI MONCALIERI

Venerdì 8, sabato 9 e domenica 10 novembre

A Moncalieri, all'interno del Castello Reale, da venerdì 8 a domenica 10 novembre, arriva Coldiretti al Castello. Per conoscere la buona agricoltura, il mercato a km 0, il cibo di strada, la cucina degli agrichef, i laboratori di degustazione, la fattoria degli animali, sheepdog, mostre ed esposizioni, spesa sospesa e molto altro ancora. In poche parole, sbarca al Castello Reale di Moncalieri l'evento urbano del buon cibo made in Italy. Due i convegni proposti: il primo sui cambiamenti climatici, animato e moderato dalla band emergente Eugenio in Via Di Gioia; il secondo sull'agricoltura sociale. E domenica Coldiretti Torino celebra la Giornata provinciale del Ringraziamento 2019.

Coldiretti al Castello Reale di Moncalieri è organizzato da Coldiretti Torino, Coldiretti Piemonte, Città di Moncalieri e 1° Reggimento Carabinieri "Piemonte", con il contributo della Camera di commercio di Torino.

Servizio navetta. Per arrivare a Coldiretti al Castello Reale nei tre giorni è attivo un servizio navetta con percorso a tre tappe, a partire dal parcheggio di piazza Panissera, con arrivo al Castello Reale; la terza tappa è al parcheggio di via Petrarca.

Ecco cosa succede nei tre giorni di Coldiretti al Castello Reale di Moncalieri

Laboratori. Le fattorie didattiche torinesi di Campagna Amica organizzano laboratori del miele e laboratori di orticoltura. Previsti anche laboratori della filiera del latte, in collaborazione con la ditta inalpi: laboratori per la preparazione dei biscotti, in collaborazione con gli agrichef degli agriturismi di Campagna Amica; un laboratorio di caseificazione, con i tecnici Arap, Associazione allevatori del Piemonte e uno di schiusa dei pulcini, sempre con l'Arap.

Agrichef. I cuochi contadini degli agriturismi di Campagna Amica del Piemonte presentano i sapori del passato, cucinando – in diretta – alcune ricette della tradizione piemontese. Tra le attività show cooking e un corso dimostrativo di cucina della tradizione.

Fattoria degli animali. L'Arap Associazione regionale allevatori del Piemonte ha allestito una fattoria con la presenza di alcune razze importanti per la salvaguardia della biodiversità. Presenti: capi della pregiata razza bovina Piemontese, con vacca e vitello; capi di Frisona, produttrice di latte; capi di suino *nero*; capra Fiurinà e alcuni asini.

Laboratori di degustazione. Coldiretti propone degustazioni critiche di prodotti agricoli e industriali per evidenziare ai consumatori l'importanza di conoscere quello che si mangia, a partire dalla lettura dell'etichetta. Questi i laboratori, con prenotazione obbligatoria alla mail torino@coldiretti.it : Una mela al giorno leva il medico di torno, ore 10,30, Area agrichef, percorso di degustazione di mele piemontesi a cura dei tecnici Onafrut e show cooking a cura degli agrichef, di una preparazione a base di mele; Alla scoperta del miele, ore 11.30, Area agrichef, percorso sensoriale sui mieli piemontesi e show cooking a cura degli agrichef, di una preparazione di un piatto a base di miele; La grande bellezza; l'olio extravergine di oliva ligura, ore 12.30, Area agrichef, percorso di degustazione dell'olio ligure da olive taggiasche e show cooking a cura degli agrichef, della bagna caoda; In cucina con gli agrichef, ore 15.30, Area agrichef, piccola scuola di cucina a cura degli agrichef, con preparazioni della tradizione e riutilizzo degli "scarti"; A scuola di intaglio, laboratorio continuativo, stand Area mercato, piccole lezioni di intaglio della frutta e della verdura a cura dell'Associane regionale Cuochi.

Mercato km zero. Nel cortile del Castello Reale di Moncalieri è allestito un mercato di produttori di Campagna Amica con sessanta aziende agricole in vendita diretta. Una vetrina delle migliori produzioni agroalimentari di Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta. Tra le aziende agricole anche alcune che, da tempo, si occupano di agricoltura sociale e producono cibo civile.

Sheepdog A cura dell'agricoltrice moncalierese Bianca Macario, è prevista l'esibizione di cani da conduzione delle greggi.

Acquario di acquaponica. A cura dell'azienda Ram, Radici a Moncalieri, sarà allestita una postazione di acquaponica con la presentazione del processo di economia circolare.

Streetfood. A disposizione dei visitatori alcune bancarelle con il cibo di strada – street food. I primi piatti saranno realizzati a cura della locale Pro Loco. L'Agriamburgeria M** Bun propone i secondi, a base di carne della pregiata razza bovina Piemontese, serviti con birra agricola e la bibita Molecola. La cooperativa Panacea propone: la pizza, a partire dalla farina della filiera di Stupinigi e le patate agricole, ripiene. Dalla Cascina del mulino, di Villastellone, ci saranno le agrichip. L'assortimento di dolci è a cura dell'agrichef Francesca Molon, della Cascinassa, di Pavone Canavese. A completare l'area ristoro la cooperativa Il Frutto Permesso, di Bibiana, con il succo di mela, ottenuto con frutti del pinerolese. Il birrificio Ram, propone la sua birra agricola. La Pro Loco si occupa della distribuzione del vino prodotto dai vitivinicoltori di Coldiretti Asti.

Mostre e esposizioni. Nell'area stampa è allestita un'esposizione di antiche varietà di mele. Sempre nella stessa area è possibile visitare una mostra di: prodotti agricoli che rischiano di scomparire a causa dei cambiamenti climatici; nuove produzioni agricole arrivate nei campi; produzioni agroalimentari danneggiate dalle avversità atmosferiche e da attacchi di parassiti esotici, arrivati nei campi di tutta Europa, a causa dei cambiamenti atmosferici che – in questi ultimi anni – stanno interessando il pianeta.

Iniziative per bambini. Tutti i bambini delle scuole che visitano Coldiretti al Castello di Moncalieri ricevono gadget e una merenda, a base di frutta. Per gli studenti delle scuole medie, nella giornata di venerdì, sono previsti una serie di laboratori

con Carola Benedetto e Luciana Ciliento, autrici del volume "Storie per ragazze e ragazzi che vogliono salvare il mondo", edito per i tipi della De Agostini.
Spesa Sospesa. A Moncalieri si replica l'iniziativa lanciata in anteprima da Coldiretti e Campagna Amica, assieme a S-nodi Caritas, al Villaggio #stocoicontadini, ai Giardini Reali Superiori di Torino nel giugno scorso, sull'esempio del progetto Fa bene. Sabato e domenica i visitatori dei banchi del mercato di Campagna Amica hanno la possibilità di fare una donazione libera, grazie alla quale acquistare prodotti a favore dei più bisognosi, sul modello dell'usanza campana del "caffè sospeso", quando al bar si lascia pagato un caffè per il cliente che verrà dopo. In questo caso si tratta di frutta, verdura, formaggi, salumi e ogni tipo di genere alimentare made in Italy e made in Piemonte, cibo di qualità e a chilometro zero.
Stand. Nel cortile del Castello Reale di Moncalieri sono presenti anche stand istituzionali: di Coldiretti Torino, della Città di Moncalieri; dell'Associazione cuochi di Torino; dei Carabinieri Forestali.

PIACENZA, HALLOWEEN: COLDIRETTI DONA LE ZUCCHE ALLE SCUOLE

Mercoledì 30 e giovedì 31 ottobre
Coldiretti Piacenza dona le zucche alla scuola d'infanzia Due Giugno e all'elementare Vittorino da Feltre, dove saranno utilizzate nei laboratori didattici. L'iniziativa è andata in scena ieri e oggi, mercoledì 30 e giovedì 31 ottobre, in occasione di Halloween. "La zucca rappresenta uno dei sapori dell'autunno – afferma il responsabile di Campagna Amica Valerio Galli – ed è uno dei prodotti più versatili della cucina italiana in quanto può essere utilizzata sia per le preparazioni salate sia per quelle dolci ma anche abbinata a pasta, carne, formaggi e torte. L'affermarsi della notte delle streghe ha aperto anche il nuovo mercato delle zucche intagliate con le quali si cimentano un numero crescente di italiani. Una festa che per i più piccoli ha un fascino particolare e quindi abbiamo voluto essere al loro fianco, affinché possano imparare a conoscere la zucca divertendosi. Da ricordare che la zucca contrasta i radicali liberi, protegge il sistema circolatorio, migliora la digestione ed è utile a chi pratica attività sportiva".
Le vendite delle zucche nella settimana della notte di Halloween sono quasi triplicate rispetto alla media del mese di ottobre. Il consiglio della Coldiretti è comunque quello di acquistare le zucche direttamente dagli agricoltori visto che la legge impone oggi di indicare l'origine sulle zucche fresche intere, ma non su quelle tagliate, né su quelle trasformate, né sui classici semi di zucca. Così – avverte Coldiretti – aumenta il rischio di portare a tavola zucche provenienti da paesi dove non vigono le stesse regole sull'uso di pesticidi, come nel caso dell'Egitto e della Tunisia, tra i principali esportatori in Italia assieme al Portogallo.

VICENZA: IL RITORNO DEI FORMAGGI DI MONTAGNA AL MERCATO DI CAMPAGNA AMICA

Sabato 2 novembre
I formaggi di montagna tornano al mercato. E si tratta di un momento particolarmente atteso, in quanto dopo una stagione monticatoria che ha dato grandi soddisfazioni, ora si torna alla consuetudine. Così al mercato coperto di Campagna Amica, in contra' Cordenons 4 a Vicenza, i formaggi dell'azienda agricola El Tabaro di Enego tornano ad essere protagonisti e, soprattutto, a soddisfare le richieste dei visitatori abituali.
"I formaggi di montagna sono un'eccellenza che non poteva mancare nel nostro mercato coperto – spiega il presidente di Campagna Amica Vicenza, Raffaele Cogo – per le loro particolari caratteristiche organolettiche e per ciò che si cela dietro a ciascuno di loro, non solo in termini di profumi e nutrizionali, ma anche per la storia che ad ogni produzione si accompagna".
È con questo spirito che sabato 2 novembre alle 11 verrà proposto l'evento "Il ritorno dei formaggi di montagna", curato dall'azienda agricola El Tabaro, che proporrà degli assaggi di formaggi tipici di montagna e malga.
E per non farsi mancare proprio nulla, domenica 3 novembre, sempre alle 11, il sipario si alzerà sui cachi, con l'evento "Carichiamoci con i cachi", a cura dell'azienda Fru.Ber, che proporrà una degustazione di vari tipi di cachi, con relativa illustrazione delle caratteristiche di questo frutto tipico autunnale.
"L'universo del cachi è senza dubbio affascinante – aggiunge il presidente Cogo – in quanto si tratta di un frutto energetico, quindi raccomandato in caso di inappetenza, stress psicofisico e sport. Per la presenza di potassio, inoltre, è considerato un buon diuretico e depurativo".
Le varietà non mancano, dal caco-mela al cioccolatino, fino al caco-vaniglia, che dal punto di vista nutrizionale è un portento: simile al classico per consistenza quasi liquefatta al consumo, il caco-vaniglia è ricchissimo di vitamina C.
Ricordiamo che il mercato coperto di Campagna Amica Vicenza sarà operativo sabato dalle 8.30 alle 13.30 e domenica dalle 9.00 alle 13, pertanto i visitatori potranno testare personalmente la qualità dei prodotti e misurarsi con le ricette che i produttori sapranno consigliare per utilizzare al meglio le eccellenze vicentine.

Brevi

SICILIA – Coldiretti Donne Impresa Caltanissetta e la Lilt, (Lega Italiana Per La Lotta Contro I Tumori) hanno organizzato a Caltanissetta una "passeggiata in rosa" e una degustazione di prodotti sani e genuini.
All'iniziativa hanno partecipato tante donne per diffondere sempre più la necessità di controlli che spesso possono salvare la vita.