

Peccati di Gola non delude le aspettative e chiude con numeri da record

Si è chiusa con il tutto esaurito l'edizione 2013 di Peccati di Gola –XVI Fiera Regionale del tartufo di Mondovì. Nei tre giorni di manifestazione sono stati oltre **10.000** i biglietti venduti alle casse di Piazza della Repubblica e Piazza Maggiore. Un'ulteriore conferma che Peccati di Gola è un appuntamento irrinunciabile non solo per i monregalesi. Si sono registrate infatti presenze da tutto il **Piemonte, dalla Liguria e dalla Francia**: un **pubblico ampio ed eterogeneo**, sempre alla **ricerca di prodotti genuini e di qualità**. Il nuovo volto della manifestazione, che ha lasciato i locali dell'ex Caserma Galliano, ha conquistato i visitatori: le vie e le piazze del centro storico di Mondovì hanno guidato il pubblico in un vero e proprio itinerario del gusto attraverso i luoghi simbolo della vita cittadina. Protagonista indiscusso dell'edizione 2013 di Peccati di Gola è stato il **GustiBus - Pullman del Gusto**, teatro di laboratori e cene a tema. Le cene degli chef Calvi, Ezzelino e Lanteri hanno segnato il tutto esaurito e anche i cinque laboratori, realizzati in collaborazione con la Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio, hanno raccolto il consenso del pubblico. **I numeri** registrati nei tre giorni di kermesse sono da **record**: sono stati oltre **15.000** i passaggi in funicolare solo nei giorni di venerdì e sabato. Piatti letteralmente andati a ruba nell'area somministrazione di Piazza della Repubblica: **1800** i piatti di agnolotti al pin del **Pastificio Michelis**, oltre **600** i **risotti e più di 500 le trippe** preparate dalla **Risotteria**, **500** i menu del ristorante **D'Andrea**, che ha proposto gli **hamburger di Fassone**. Lo **Statuto Caffè** ha venduto oltre **450** menu a base di bollito; oltre **300** le porzioni di **frittata** offerte dalle Confraternite presenti, mentre sono stati **250** i litri di birra bevuti allo stand del **Birrificio Trunasse**. In **Piazza Cesare Battisti**, per i piatti offerti dall'**Istituto Alberghiero** sono stati utilizzati **oltre 50 chili di fonduta e oltre 180 uova con tartufo**. Non sono mancati gli appuntamenti culturali, in Piazza Maggiore l'angolo letterario ha ospitato diversi scrittori piemontesi. **Luca Ragagnin** ha raccontato ***L'acino fuggente - Sulle strade del vino tra Monferrato, Langhe e Roero*** scritto a quattro mani con Enrico Remmert, Cristina Maccario e Rosella Lomanto hanno incantato e divertito i bambini con ***Ciccio Tuttapanzia***, **Dario Voltolini** e **Lorenzo Bracco** si sono confrontati con il pubblico sul tema *Il piacere quotidiano di una sana nutrizione* e **Francesca Rosso**, guidata da **Luca Ferrua**, ci portato in un mondo fantastico con il suo ***Zuppe, Zucche e Pan di Zenzero - La cucina mostruosa di Tim Burton***.

www.peccatidigolamondovi.it