

Conclusa l'edizione 2014 di Peccati di Gola. Oltre 8.000 i visitatori nei 3 giorni di fiera.

Tra gli incontri, tutte sold out le Esperienze Sensoriali in Piazza della Repubblica. In Piazza Maggiore molto apprezzati gli showcooking di Irene Berni e dello chef americano Jim Lahey

Mondovì, 2 novembre 2014 - Si è conclusa l'edizione 2014 di Peccati di Gola –XVII Fiera Regionale del tartufo di Mondovì, confermandosi ancora una volta l'evento enogastronomico più importante della regione monregalese. Nei tre giorni dell'evento sono stati oltre **8.000** i biglietti venduti alle casse di Piazza della Repubblica e Piazza Maggiore, registrando presenze non soltanto da tutto il Piemonte ma anche **da Liguria, Lombardia e dalla Francia: un pubblico ampio ed eterogeneo alla ricerca delle tipicità locali, genuine e di qualità**, che dimostra ancora una volta come Peccati di Gola sia un appuntamento enogastronomico irrinunciabile non solo per i monregalesi. Le vie e le piazze della città di Mondovì - da **Piazza della Repubblica** con il **salato** a **Piazza Maggiore** con il **dolce**, passando per **Piazza Cesare Battisti** con la **Fiera Regionale del Tartufo** - sono state teatro di numerosi eventi. **Tutte sold out** le Esperienze Sensoriali, con un picco di pubblico in occasione di *Mozzarelliamo*, *Le magie del casaro* e *Gli inseparabili*, a cura di cura di **The Cheese Storyteller** e **Università dei Mestieri di Agenform**, in collaborazione con **Confartigianato Cuneo**. Tra gli showcooking, apprezzati quelli di *Joëlle Néderlants, autrice belga del cook'in book Cioccolatini* e **Irene Berni**, blogger e autrice di *Quello che piace a Irene*. **Grande folla** per l'americano **Jim Lahey** con il *Pane senza impasto*. **Lo chef si è soffermato** a lungo rispondendo alle numerose domande di un pubblico molto preparato e interessato.

Sono andati esauriti tutti i posti per le tre cene peccaminose, all'**Istituto Alberghiero Giovanni Giolitti**, alle **Cantine Bonaparte** di Piazza Maggiore, con lo **Chef "Ezzelino"**, e al **Baluardo** di Piazza d'Armi con lo **chef stellato Marc Lanteri**.

Le Osterie dei golosi, l'area del gusto di Piazza della Repubblica, sono state sempre affollate di gente nei tre giorni dell'evento. Tra i patti più apprezzati, la **polenta**, i **ravioli artigianali**, il **bollito**, la **carne e le verdure alla griglia**, la **trippa**, le **piadine piemontesi**, le **birre e i vini** e soprattutto la **"Friciula"**, il fritto misto da passeggio, **novità di quest'anno**. Molto apprezzato il tartufo monregalese e l'iniziativa **Trifolao in cucina** di Piazza Cesare Battisti.

Buono anche il riscontro di **vendite di prodotti come i formaggi, i salumi, l'olio, le carni e le mozzarelle di bufala piemontese**. Soddisfazione tra gli espositori: "Grazie al gemellaggio con Imperia e l'evento OliOliva – ha dichiarato Nicoletta Cartasegna della ditta Coopes di Genova – abbiamo avuto la possibilità di far conoscere il nostro basilico e la nostra produzione di olio di olive taggiasche al pubblico di Peccati di Gola che si è mostrato particolarmente interessato". "Un pubblico sempre più attento alla qualità dei prodotti che acquista – osserva Andrea Moris dell'allevamento Moris di Caraglio – e sempre più alla ricerca di prodotti genuini e di nicchia".

L'appuntamento con la prossima edizione di Peccati di Gola è per il 2015.

Peccati di Gola & XVII Fiera Regionale del Tartufo

Mondovì, 31 ottobre – 2 novembre 2014

Web: www.peccatidigolamondovi.it

Social: facebook.com/peccatidigolamondovi | twitter.com/PeccatiGola

Comunicazione e Ufficio stampa

Edoardo Parolisi

Tel. +39 339 5996798

Carola Nota

Tel. +39 340 6878344

press@peccatidigolamondovi.it