



Cuneo, 18 ottobre 2013

## **Peccati di gola 2013**

### **XVI Fiera Regionale del Tartufo**

#### **Mondovì**

Piazza della Repubblica

Piazza Cesare Battisti

Piazza Maggiore

**1-2-3 novembre 2013**

**[www.peccatidigolamondovi.it](http://www.peccatidigolamondovi.it)**

**facebook peccatidigolamondovi**

**twitter @PeccatiGola**

**#PDG2013**

Dall'1 al 3 novembre torna a Mondovì **Peccati di Gola - XVI Fiera Regionale del Tartufo**, la manifestazione biennale dedicata **a saperi e sapori della cultura del territorio** piemontese.

Un **punto di riferimento per tutti gli amanti del buon cibo** e per coloro che desiderano conoscere in maniera approfondita la **cultura – non solo enogastronomica – del territorio**. “Peccati di Gola ritorna e lo fa in grande stile con tante novità - dichiarano il **sindaco, Stefano Viglione**, e l'**assessore Guido Tealdi** -: prima di tutto trasferendosi nelle vie e nelle piazze dei centri storici di Breo e Piazza. Sarà un vero e proprio itinerario ‘goloso’ che parte da Breo nella parte bassa della città per arrivare fino a Piazza attraverso la funicolare: dal salato al dolce, passando attraverso il mercato del tartufo. **Un evento da tutto esaurito** dove **Mondovì** si afferma **capitale del gusto e del buon mangiare**, dove ogni buongustaio potrà **confrontarsi** direttamente **con i produttori attentamente selezionati** sulla base della qualità e della genuinità dei loro prodotti rigorosamente a km 0. Sarà la prima edizione di Peccati di Gola gemellato con l'evento OliOliva di Imperia in qualità di territorio ospite, che in futuro assieme alla città di Nizza consentirà di creare **un percorso di eventi enogastronomici** delle Alpi del Mare”.

“Al via la nuova edizione di Peccati di Gola e la XVI Fiera del Tartufo - **commenta Ferruccio**

**Dardanello, presidente della Camera di commercio di Cuneo e amministratore delegato di Eurocin Geie Le Alpi del Mare/Les Alpes de la Mer** - rassegna monregalese che pone l'accento sulla vocazione agroalimentare della Granda. **Qualità e salubrità dei prodotti**, base della cultura del nostro territorio, vengono messi in mostra attraverso una prestigiosa vetrina che raccoglie le **eccellenze enogastronomiche** cuneesi, quest'anno accompagnate dall'olio, prodotto principe degli amici liguri, grazie al **gemellaggio con "OliOliva"** evento imperiese che cadrà a metà novembre. In un'ottica di sodalizio concreto e sinergico che vede ancora una volta unita l'Euroregione delle Alpi del Mare".

Peccati di Gola, manifestazione entrata a pieno titolo a far parte delle tradizioni monregalesi, sceglie **di valorizzare le tipicità locali** e lo fa puntando **esclusivamente su oltre 60 aziende produttrici selezionate**, promuovendo così la **filiera corta** e la tracciabilità dei prodotti: **formaggi Dop** come il Raschera, **salumi** gustosi ottenuti dalle carni migliori allevate sui pascoli di montagna, **miele e confetture** di succosi frutti freschi, **dolci** a base di castagne e nocciole di cui il monregalese è ricco, profumati **vini, birre artigianali, liquori** ricavati dalle aromatiche erbe di montagna e, ovviamente, il **tartufo**, che cresce prezioso nei boschi.

## Un itinerario del gusto lungo tutta la città

La **location** è una delle grandi **novità** dell'edizione 2013. L'evento si articola infatti in **tre diverse piazze**, coinvolgendo per la prima volta anche Mondovì Breo, per un vero e proprio **itinerario del gusto** che accompagna i visitatori alla scoperta di prodotti agroalimentari, zootecnici, enogastronomici, con particolare attenzione alle produzioni territoriali di nicchia. La regione del monregalese ha un **forte legame con la terra e i suoi frutti: la cultura enogastronomica** è radicata nel territorio dove si guarda al futuro senza dimenticare le tradizioni più antiche, tramandate di generazione in generazione.

### Kit del buongustaio

Prima di intraprendere un viaggio è necessario dotarsi dell'attrezzatura adatta. Immane dunque, come in ogni edizione, il **kit del buongustaio**, per affrontare nel modo giusto l'esperienza di Peccati di Gola. A tutti i visitatori verranno consegnati: **bicchieri** da degustazione in vetro, **posate** e una comoda **tracolla** porta-bicchieri in tessuto.

## Piazza della Repubblica, salato e somministrazione

L'itinerario di Peccati di Gola parte da Piazza della Repubblica, dedicata al mondo del **"salato"**. Protagonisti **formaggi, salumi, pregiate carni locali** e **conservas** delle principali aziende del territorio. Qui trovano spazio anche il **vino** e le migliori **birre artigianali locali**. Presente inoltre, l'**area del gusto** dedicata alla **somministrazione**, per chi vuole concedersi un piacevole momento di sosta e ristoro all'interno del percorso espositivo e riscoprire il piacere di condivisione e

convivialità del cibo. Tra i piatti che si possono gustare, **riso, pesce, trippa**, la **pasta** del Pastificio Michelis di Mondovì, la **polenta** preparata dal Rifugio Mondovì e la **carne** di Fattorie Monregalesi, cucinata dal Park Hotel Ristorante Villa Nasi di Mondovì.

In Piazza della Repubblica, inoltre, è allestita un'area che riunisce le **confraternite** più rappresentative del territorio: la **Confraternita della Frittata e del Fungo Cebano** (Ceva), che prepara tutti i giorni la frittata; la **Confraternita delle Trippe e della Rustià** (Villanova Mondovì), che cucina le trippe sabato a cena e domenica a pranzo e le *rustie* tutti i giorni, la **Confraternita della Castagna Bianca**, che propone i prodotti realizzati con la castagna monregalese, e la **Confraternita Cavalieri della Brigna** (Villanova Mondovì).

### Piazza Cesare Battisti, il tartufo protagonista

In Piazza Cesare Battisti **l'assoluto protagonista** è il **tartufo**. Qui infatti, si svolge la **XVI Fiera Regionale del Tartufo**, dove ognuno può annusare, toccare e acquistare diverse varietà di uno dei prodotti più preziosi e pregiati del territorio. L'area è realizzata in collaborazione con **l'Associazione Trifolao Cebano-Monregalese**. Anche qui è presente **un'area del gusto**, dedicata alla somministrazione, curata dall'Istituto Alberghiero Giolitti. L'ingresso in Piazza Cesare Battisti è gratuito anche senza il biglietto di Peccati di Gola.

### Piazza Maggiore, il regno del dolce

Il cuore del **centro storico del Rione Piazza**, raggiungibile anche con la funicolare, ospita l'area dedicata al **"dolce"**: **cioccolato, nocciole, castagne, torte e biscotti** sono solo alcune delle prelibatezze da gustare. Inoltre sono allestite postazioni dedicate al dopo-pasto, dal **caffè ai liquori** e, per i più raffinati, uno spazio riservato ai **sigari** abbinati ai più prestigiosi distillati, in particolare il **cognac**. Presente inoltre **un'area dedicata alla cultura** con una **libreria tematica** e uno spazio per **incontri e presentazioni di libri**

### "Peccato non esserci"

Novità dell'edizione 2013, **"Peccato non esserci"**, iniziativa che si rivolge ai **commercianti e agli esercenti del centro storico** di Mondovì. Peccati di Gola amplia così **ulteriormente le proprie prospettive**, dando la possibilità alle attività commerciali situate lungo il percorso espositivo di aprire le porte e partecipare in modo attivo all'evento che, da sempre, promuove le eccellenze del territorio. Agli esercenti che **aderiscono** all'iniziativa viene consegnato l'apposito **kit "Peccato non esserci"** costituito da **bandiera, locandine e grembiuli** (per le attività di somministrazione) con il logo della manifestazione, che li rende facilmente riconoscibili dai visitatori. Dall'1 al 3 novembre le vie e le piazze dei Rioni Breo e Piazza si accendono con i colori di Peccati di Gola e la città può esprimere il suo lato più vivo e partecipativo nell'accogliere i visitatori.

## Il gemellaggio con Imperia e con la manifestazione OliOliva

Grazie alla **collaborazione tra la Camera di Commercio di Cuneo e la Camera di Commercio di Imperia** i sapori della terra ligure sono tra i protagonisti di Peccati di Gola 2013. Alla **Riviera di Ponente è dedicato uno spazio speciale in Piazza Maggiore**, dove i visitatori hanno la possibilità di scoprire i numerosi **prodotti tipici della zona, dall'olio extravergine al pane**. La neonata partnership rientra nell'ambito del progetto **Le Alpi del Mare**, realizzato dalla Camera di commercio di Cuneo per **promuovere il territorio ligure e piemontese**, e prevede un vero e proprio scambio sinergico tra le due città coinvolte. Imperia infatti ricambierà l'ospitalità in occasione della **XIII edizione di "OliOliva"**, in programma dal **15 al 17 novembre**. Il pubblico della manifestazione ligure avrà la possibilità di scoprire le tipicità enogastronomiche nostrane grazie a uno stand interamente dedicato ai produttori monregalesi.

## La collaborazione con L'Istituto Alberghiero Giovanni Giolitti

**Parte dell'accoglienza e della ristorazione** di Peccati di Gola 2013 è curata dai ragazzi **dell'Istituto Professionale per i servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giovanni Giolitti" di Mondovì**. Una collaborazione di lunga data lega la manifestazione all'Istituto, confermata con entusiasmo anche per l'edizione 2013. Sono i ragazzi del Giolitti, infatti, a **dare il benvenuto ai visitatori in Piazza della Repubblica** e a **consegnare il kit del buongustaio**, essenziale strumento per godere a pieno del percorso espositivo. Gli allievi dell'Istituto si occupano inoltre **dell'area ristoro allestita in Piazza Cesare Battisti**: lungo il percorso della XVI Fiera Regionale del Tartufo i visitatori possono fare una piacevole sosta e riscoprire l'aspetto più conviviale del cibo gustando alcune prelibatezze tradizionali, come **l'uovo al tegamino e le torte salate accompagnate dalla fonduta**. Inoltre **in Piazza Maggiore**, regno dei dolci nei tre giorni di manifestazione, ritroviamo gli **studenti del Giolitti che propongono, in uno stand a loro riservato**, alcuni **prodotti di pasticceria** preparati con cura sotto la guida degli insegnanti. Oltre ad assaggiare le dolci creazioni, i visitatori possono assistere **alla preparazione della famosa "Cupeta di Mondovì"**, **dolce tipico della tradizione monregalese**, realizzato con gherigli di noci e nocciole cotti nel miele e pressati fra due ostie.

## Il Pullman del Gusto, grande novità del 2013

**Grande novità** di Peccati di Gola 2013 è il **Pullman del gusto**, un vero gioiello ideato per ospitare laboratori e cene tematiche. Una location unica: il **piano inferiore** è una **cucina-laboratorio** attrezzata per ospitare grandi chef al lavoro mentre, salendo al **piano superiore**, si è avvolti

dall'elegante atmosfera di una vera e propria **sala ristorante con 40 posti a sedere**. Il pullman si trova in Piazza della Repubblica, all'esterno dell'ingresso di Peccati di gola.

## I laboratori

Nei tre giorni di kermesse sono **quattro i laboratori tematici** aperti al pubblico di Peccati di Gola. Il Pullman del gusto ospita dunque i seminari dimostrativi durante i quali professionisti del settore illustrano le **tecniche di lavorazione** degli alimenti, spiegano le specificità delle materie prime scelte e **realizzano in diretta i piatti della tradizione piemontese**. Un apposito **schermo** collega la sala alla cucina sottostante, mettendo in comunicazione diretta i due ambienti e garantendo ai partecipanti di seguire *live* ogni passaggio della preparazione. Terminata la ricetta lo chef raggiunge il pubblico nella sala per **l'assaggio dei piatti** e per il **confronto** finale.

I laboratori in programma: venerdì alle 15.30 **Largo ai giovani, incontro tra un giovane chef e un altrettanto giovane produttore di vino** che si confrontano e raccontano le loro esperienze in cucine e in cantina. I piatti proposti attingono alla tradizione culinaria locale: tortino di patate e polenta saracena. Sabato i laboratori raddoppiano. Alle 11 **Sentire Imperia**, incontro realizzato in collaborazione con la Camera di commercio di Imperia, con protagonisti i **prodotti e i vini della riviera ligure**. In particolare si parla delle caratteristiche e dei numerosi utilizzi delle acciughe conservate sottosale. Alle 15.30 **Alla scoperta del territorio di Nizza Monferrato**, con il **famoso cardo gobbo accompagnato da bagna caoda e vino Barbera**. Domenica alle 15.30 gran finale con **I piccoli chef di Bagnasco**: un giovane panettiere spiega **l'utilizzo delle farine del territorio in cucina** e realizza alcune ricette tipiche della Val Tanaro, tra cui i biscotti.

I laboratori sono **realizzati in collaborazione con Slow Food – Condotta Monregalese, Cebano, Valle Pesio e Tanaro**. La partecipazione di Slow Food a Peccati di Gola è resa ancora più significativa dalla decisione di **riunire l'Assemblea dei Fiduciari di Piemonte e Valle d'Aosta a Mondovì** nei giorni di manifestazione. I lavori hanno inizio, infatti, **domenica alle 10.30 nella Sala Conferenze del Comune monregalese**.

## Le cene tematiche

Tocco distintivo di Peccati di Gola 2013 sono le **cene** che raccontano il territorio attraverso i **menu tematici**, proposti ogni sera da uno chef diverso. Il **Pullman del gusto** apre le porte a **quaranta commensali** per un'esperienza culinaria all'insegna dei **profumi del territorio delle Alpi del Mare**. Il primo appuntamento è venerdì 1 novembre con **Sapori di Mare**, a cura dello chef **Enrico Calvi** del ristorante **Salvo Cacciatori** di Imperia, con la partecipazione di Ivano Brunengo, delegato Fisar e Marcello Scoccia, delegato Onao. Sabato 2 lo chef **"Ezellino"**, del ristorante **MiraMonti** di Frabosa Soprana, ci riporta nel cuneese con una cena dal titolo **Immensamente Granda**. Gran finale domenica 3 con **Viaggiando tra autunno ed inverno**, menu realizzato da **Marc Lanteri**, chef stellato del ristorante **Il Baluardo** di Mondovì.

## Non solo cibo: mostre, libri, presentazioni

A Peccati di Gola, accanto alle delizie per il palato, ci sono quelle per gli occhi e per lo spirito. Piazza Maggiore ospita **un'area dedicata alla cultura** con una **libreria tematica** e uno spazio per **incontri e presentazioni di libri**. Alcuni dei palazzi simbolo della cultura monregalese, inoltre, ospitano **mostre temporanee** che arricchiscono la già variegata offerta per i visitatori. E grazie all'iniziativa **"Assapora la cultura"** il biglietto di Peccati di Gola 2013 dà diritto **all'ingresso ridotto** a 7 euro (al posto dei 10 del biglietto intero) **nei monumenti del Sistema Urbano Integrato**: la promozione è valida fino a primavera 2014. Inoltre, per coloro che scelgono le visite guidate di **Monregaltour** per approfondire la conoscenza del territorio monregalese, l'ingresso a Peccati di Gola è a tariffa ridotta. La convenzione è valida per i gruppi oltre le 20 persone.

### Le mostre

Grazie alla partnership con il **Museo della Ceramica** di Mondovì e con **Confartigianato Imprese Cuneo**, con il biglietto di ingresso di Peccati di Gola è possibile visitare la **mostra temporanea *Raccontare la ceramica e il vetro, dedicata all'artigianato***, allestita all'interno del Museo della Ceramica. Nell'anno in cui Confartigianato ha scelto la ceramica e il vetro come simbolo dell'abilità artigianale dei suoi associati, l'iniziativa consente di scoprire le diverse tecniche di lavorazione materiale e la loro applicazione in campo artistico e funzionale, in una mostra con alcuni dei più affascinanti e prestigiosi manufatti realizzati dagli artigiani del territorio.

Il **Museo della Ceramica** ospita inoltre la mostra **"Ugo La Pietra. Tracce. La mia territorialità"**, un progetto che ha trovato genesi nelle ultime collezioni di ceramiche che Ugo La Pietra ha prodotto presso la fornace monregalese **"Besio 1842"**. L'esposizione è stata realizzata dalla Fondazione Museo della Ceramica Vecchia Mondovì grazie al contributo della Fondazione della Cassa di Risparmio di Cuneo e al sostegno della Compagnia di San Paolo, con il patrocinio di Regione Piemonte, Provincia di Cuneo e Città di Mondovì. La mostra rimarrà aperta fino al 6 gennaio.

**"Olfatto. Immagini del sentire"** è la mostra, curata da Cinzia Ghigliano, che l'associazione **Amici di Piazza** organizza nei locali del **Circolo di Lettura** di Mondovì Piazza in occasione di Peccati di Gola. Il potere evocativo dell'olfatto è il tema portante della mostra, che si basa sul connubio **"maestri e allievi"**. Le opere di rinomati artisti italiani, appartenenti a vari settori dell'arte e dell'illustrazione, sono presentate accanto a quelle realizzate dai loro alunni. Partecipano alla mostra gli studenti di due prestigiose realtà torinesi specializzate in arte, design, grafica e illustrazione: lo IED - Istituto Europeo del Design e L'Accademia Pictor.

**L'Antico Palazzo di Città** del Rione Piazza ospita **"Il C.A.I. Mondovì in mostra"** un'esposizione che ripercorre la storia della sezione del club monregalese attraverso fotografie, video, documenti d'epoca e materiali naturalistici. Il progetto, realizzato dalla sezione del C.A.I. locale in collaborazione con la Città di Mondovì, fa parte di una serie più ampia di iniziative volte a festeggiare il 150° anniversario del Club Alpino Italiano. A chiudere il programma, sabato 2 novembre alle 20.30, l'incontro dal titolo **"I cibi della montagna. L'alimentazione dei nostri**

**montanari"**, serata curata dalla Condotta Slow Food di Mondovì con degustazione delle autentiche *castagne al lait*.

### **Presentazioni di libri**

Il programma di Peccati di Gola si apre quest'anno alle presentazioni editoriali. Tra gli ospiti, sabato 2 lo scrittore **Luca Ragagnin**, che presenta *L'acino fuggente - Sulle strade del vino tra Monferrato, Langhe e Roero*, il suo ultimo romanzo scritto a quattro mani con Enrico Remmert. **Cristina Maccario** racconta il suo *Ciccio tuttopancia*, una storia in forma di ricetta dedicata ai più piccoli, che insegna come i sapori autentici e genuini siano fonte di felicità. La bookbogger **Tazzina di Caffè**, alias **Noemi Cuffia**, all'esordio letterario, presenta *Il metodo della bomba atomica*, un romanzo a tinte noir ambientato tra Piemonte e Liguria. Infine domenica 3 **Francesca Rosso** presenta *Zuppe, Zucche e Pan di Zenzero*, un **percorso enogastronomico** attraverso le fantasiose opere di Tim Burton.

## **Peccati di Gola Green**

### **Mater-Bi e Ecotecnologie**

Peccati di Gola quest'anno ha scelto la strada dell'eco-sostenibilità e si trasforma in un evento a basso impatto ambientale. Il pubblico e gli espositori vengono sensibilizzati alle tematiche ambientali, **incentivando l'uso di materiali eco-compatibili o totalmente riciclabili**. In quest'ottica è stata attivata la **convezione con Ecotecnologie**, fornitore ufficiale di stoviglie monouso biodegradabili. A partire dal **kit per la degustazione**, il cui **set di posate** per gli assaggi è biodegradabile, ai **piatti e agli altri accessori** usati presso le aree espositive e di somministrazione, **tutto è rigorosamente in Mater-Bi**. Il desiderio di valorizzare i prodotti della propria terra, la cultura enogastronomica e le tradizioni locali sono il motore di Peccati di Gola che affronta la nuova edizione con un'importante consapevolezza: **la tutela dell'ambiente** che ci circonda è fondamentale per continuare a proporre **prodotti genuini e di qualità**.

### **Prodotti a km zero**

I concetti di **tracciabilità dei prodotti, di filiera corta e di chilometro zero** sono cari a Peccati di Gola, che intende valorizzare e tutelare le specificità territoriali. In quest'ottica, alla manifestazione partecipano le aziende del **Mercato Contadino** di Mondovì, nato nel 2011 e riservato ai prodotti a km zero, e le attività che hanno ottenuto la **denominazione De.Co.**, un'attestazione rilasciata dal Comune che **certifica il luogo di nascita e di crescita di un prodotto** legandolo in modo "anagrafico" al luogo storico di origine. Fanno parte di questa denominazione il **prosciutto cotto monregalese** della Cascina Biasin, i **grissini Rubatà** dell'Associazione Panificatori, i **formaggi** dell'Agriturismo San Biagese e ovviamente il **tartufo** dell'Associazione Trifolao Cebano-Monregalese.

## Passaggi condivisi in auto

**BlaBlaCar**, il sito per la condivisione di passaggi in auto numero uno in Italia e in Europa, è mobility partner di Peccati di Gola, che compie così un altro passo verso l'eco-sostenibilità. Grazie a questa collaborazione si introduce, nell'ambito della manifestazione monregalese, il concetto di **car sharing**. Scegliere di condividere un passaggio in auto per raggiungere Mondovì nei giorni di fiera è un modo semplice per dare il proprio contributo alla causa ambientale.

## Menu di stagione nei ristoranti del circuito **Monregalup**

In occasione di Peccati di Gola 2013, 8 operatori della ristorazione di Mondovì aderenti a **Monregalup**, il circuito promosso dalla Confcommercio-As.Com. Monregalese, propongono ai visitatori della manifestazione **speciali menù di stagione**. Le ricette selezionate fanno parte della tradizione culinaria del territorio e sono in grado di esaltare i sapori ed i gusti delle materie prime nate della terra di pianura, di collina e di montagna del comprensorio monregalese.

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

I locali aderenti all'iniziativa sono:

- 1) Cantine Bonaparte - Piazza Maggiore, 3 - Tel. 0174.553074
- 2) Ristorante I Gelsi - Via Conti di Sambuy, 20/3 - Tel. 0174.42622
- 3) Ristorante Il Baluardo - Piazza d'Armi, 2 - Tel. 0174.330244
- 4) Ristorante La Borsarella - Via del Christ, 2 - Tel. 0174.42999
- 5) Ristorante Tre Limoni d'Oro - Piazza Cesare Battisti, 2 - Tel. 0174.40333
- 6) Ristorante Villa Nasi - Via Pietro Delvecchio, 2 - Tel. 0174.46666
- 7) Trattoria Croce d'Oro - Via Sant'Anna, 83 - Tel. 0174.681464
- 8) Trattoria London - Via Malfatti, 10 - Tel. 0174.43590

*Peccati di Gola – XVI Fiera regionale del Tartufo è un evento organizzato dall'Associazione Intolleranza Zero con il sostegno del Comune di Mondovì e in collaborazione con Al.Fiere. La segreteria organizzativa è a cura di Fly Eventi.*