

Le specialità enogastronomiche protagoniste del

fine settimana con Paesi e Sapori

Piazza Mazzini tornerà nel fine settimana ad ospitare le specialità enogastronomiche italiane: venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 marzo gli stand di *Paesi e Sapori* proporranno ai visitatori le eccellenze culinarie e enologiche d'Italia.

Dopo il successo delle passate edizioni, il centro storico casalese farà nuovamente da cornice ai **prodotti tipici regionali** e dei loro **territori di provenienza**: l'obiettivo è quello di far riscoprire le produzioni di un territorio, sintesi di storia, peculiarità climatiche e tradizioni delle genti che lo abitano, attraverso la convivialità, **trasformando la piazza in luogo di promozione** della una cultura alimentare.

Come ormai da tradizione, *Paesi e Sapori* sarà anche l'occasione per approfondire alcuni aspetti dell'enogastronomia: «Sabato 26 marzo, a partire dalle ore 17,00 – ha spiegato l'assessore al Commercio, **Augusto Pizzamiglio** - si svolgerà il mini - evento "**L'enoteca in piazza**": lezione e guida all'assaggio di un **vino tipico** del Monferrato a cura della delegazione casalese dell'**Associazione Italiana Sommeliers**».

La partecipazione all'iniziativa è gratuita.

Elenco dei prodotti presenti alla mostra – mercato *Paesi e Sapori*:

Dal Piemonte

- Vini doc Piemontesi, vini del Monferrato e dei Colli Tortonesi;
- o Formaggi di alpeggio e formaggi affinati; formaggio di capra;
- Salumi al Barolo;
- Miele, verdure fresche da coltivazione biologica;
- Torcetti, torte di nocciola, paste di meliga, biscotti aromatizzati alle erbe.

Dalla Liguria

- o Miele, nettare di frutti di bosco, marmellate;
- Olio extravergine di olive taggiasche;
- Pesto, creme e salse tipiche della tradizione delle due Riviere;
- Focaccia al formaggio;
- Fiori, orchidee e piante del Ponente.



Città di Casale Monferrato

Ufficio Stampa

Dal Trentino Alto Adige

- Canederli, wurstel, carne affumicata, strudel, speck di diversi tipi;
- Formaggio di malga, gelatina e testina;
- o Pane tirolese; Crauti e senape;
- o Brezen salati e dolci, sacher, crostata con mirtillo.

Dalla Toscana

- Vini doc Toscani (Chianti, Vin Santo, ecc.);
- Prosciutto tagliato al coltello, mortadella di Prato, finocchiona e salumi tipici;
- o Lardo di Colonnata; Pecorini e formaggi tipici;
- o Pasta artigianale al germe di grano;
- o Aglio e cipolla di Lucca;

Dalle altre regioni....

 Tisane e spezie, parmigiano reggiano e altri prodotti emiliani, prodotti sardi.

L'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori è composta da artigiani del gusto, aziende agricole e piccoli produttori dell'enogastronomia regionale italiana che fanno della qualità, del forte legame con il territorio e delle lavorazioni tradizionali il loro punto di forza.

Casale Monferrato, 21/03/2011