



Camera di Commercio
Asti

COMUNICATO STAMPA

A Lingotto Fiere dal 23 al 27 ottobre

La squadra delle eccellenze astigiane al Salone del Gusto 2014

Gli artigiani del gusto “made in Asti” si preparano alla trasferta torinese in occasione del Salone del Gusto – Terra Madre 2014, in programma da giovedì 23 a lunedì 27 ottobre a Lingotto Fiere. Ideata da Slow Food nel 1996, la manifestazione festeggia la sua decima edizione con 1200 espositori provenienti da cento Paesi del mondo, 180 presidi Slow Food italiani e 120 stranieri, oltre quattromila delegati in rappresentanza di quasi mille “comunità del cibo”.

A promuovere e coordinare la squadra astigiana è ancora una volta la Camera di Commercio di Asti, che allestirà uno stand nel Padiglione 2, all'interno della grande area dedicata al Piemonte.

“Ci presentiamo a questo grande evento di richiamo sempre più internazionale – mille espositori provenienti da 100 Paesi del mondo - con un ventaglio completo delle tipicità astigiane”, sottolinea Mario Sacco, presidente della Camera di Commercio di Asti.

Durante le cinque giornate del Salone, 22 aziende del circuito di “Asti fa goal” si alterneranno nello spazio espositivo proponendo un paniere ricco e goloso di specialità frutto del lavoro contadino e artigianale. Saranno presentati al pubblico: bagnetti, mostarde, sott'oli, bagna cauda, salumi tradizionali e sfiziosi, formaggi, antipasti sotto vetro, conserve e confetture. Prodotti da forno e dolci, olio di nocciola, mieli, grappe e liquori artigianali.

Organizzato con il supporto di Regione Piemonte e Città di Torino, in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, il Salone ha quest'anno un doppio tema: l'Arca del gusto, il progetto di Slow Food che cataloga i prodotti a rischio, e l'agricoltura familiare. Tra le novità si segnala infatti il padiglione 5, “Cuciniamo in famiglia”, con laboratori per la didattica e l'educazione al gusto.

Gli espositori astigiani:

Abello (Asti, miele), Antica Distilleria Quaglia (Castelnuovo Don Bosco, vermouth, liquori elisir piemontesi), Azienda agricola Baldassaia (Cortazzone, nocciole, olio di nocciola, golosità alle nocciole), Azienda agricola la Collina degli Ameri (Asti, conserve alimentari,

Info - **Roberta Favrin**, responsabile Ufficio stampa, Comunicazione istituzionale e Web,
Urp Camera di Commercio di Asti – 0141535262 - roberta.favrin@at.camcom.it

confetture, bagnetti), Azienda agricola La Tizianella (Costigliole d'Asti, formaggi di capra e mucca, yogurt), Azienda agricola Ponte Ballerine (San Damiano d'Asti, miele e prodotti dell'alveare), Azienda agricola SAMA (Refrancore, olio di nocciole), Azienda agricola Valvi (Castagnole Monferrato, gelatine, miele, creme di nocciola), Azienda agricola Novara Giovanni (Capriglio, confetture, bagnetti e salse biologiche), Bisco (Costigliole d'Asti, torta di nocciola senza farina, torte ai marroni, dolci a base di nocciola), Azienda agricola Cà 'd Baldo (Canelli, confetture, sott'oli, mostarde, nocciole), Distilleria San Carlo (Celle Enomondo, grappa artigianale), Grapperia Artigianale Alì (Canelli, grappe e liquori), La Cascina dei Vecchi Sapori (Castellero, olio di nocciole), La Dolce Langa (Vesime, bacio di Langa e torte di nocciola), Azienda agricola La Virginia (Cassinasco, mostarde, sott'oli, marmellate e confetture), Maggiorotto Group (Asti, risotti, farina per polenta, sale aromatizzato), Quadro Carni e Salumi (Ferrere, Salame cotto del Monferrato e salumi), Riolfi Sapori (Castelnuovo Calcea, conserve alimentari sottovetro), Supercarni di Alemanno Daniele (Moncalvo, salumi), Vignale Nadia e Vignale Fabio (Rocchetta Tanaro, torte e pasticceria secca), Distilleria Erboristeria Balestrino (Nizza Monferrato, China d'Asti, grappe, liquori, distillati).

Asti, 20 ottobre 2014