



con il contributo di



con la collaborazione di



Lasciatevi tentare...dai Peccati di Gola.

Torna anche quest'anno a Mondovì, dal 29 ottobre al 1 novembre, Peccati di Gola – XV Fiera Regionale del Tartufo.

Un irrinunciabile appuntamento con i saperi e i sapori della cultura del territorio nella città capitale delle Mongolfiere: una grande mostra-mercato di prodotti agricoli, agroalimentari, zootecnici, enogastronomici, con particolare attenzione alle tipicità locali, in un percorso espositivo che è un'importante vetrina delle produzioni territoriali (anche di quelle limitate, di nicchia e talvolta in via d'estinzione) e che ha quale peculiarità il contatto diretto tra il produttore e il consumatore senza l'intermediazione di rivenditori, nell'ottica di promuovere la filiera corta nel settore agroalimentare e artigianale-gastronomico.

Ogni anno il visitatore può compiere, attraverso i padiglioni della kermesse, un vero e proprio 'itinerario gustoso', che, partendo dalla degustazione dell'aperitivo con i vini locali, va dai primi, alle pregiate carni locali e al dolce: **più di 80 gli espositori** coinvolti, tutti produttori diretti, impegnati nella presentazione e vendita dei prodotti e anche nei laboratori didattici. L'accoglienza e la ristorazione in Fiera è sempre curata da ben **500 ragazzi** dell'Istituto Professionale per i servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giovanni Giolitti" di Mondovì.

Il percorso: degustare il territorio

Il viaggio goloso tra i Peccati di Gola si snoda all'interno dell'ex Caserma Galliano, nel centro storico del rione di Piazza, il cuore di Mondovì alta. Qui all'ingresso viene consegnato al visitatore il **kit del buongustaio**, composto da bicchiere da degustazione in vetro, posate e una comoda tracolla in tessuto.

Quindi, si entra subito nel vivo della manifestazione attraversando la **XV Fiera Regionale del Tartufo**, dove a cura della **Regione Piemonte - Gestione Proprietà Forestali e Vivaistiche** viene ricreato l'habitat del sottobosco e ciascuno può rivivere la 'cerca' del prezioso tubero.

Il percorso si evolve poi in uno spazio di benvenuto nella Città di Mondovì e nel territorio, dove i finger food di alcuni operatori della ristorazione accolgono il visitatore in un'area dedicata alla promozione e all'accoglienza turistica. Il viaggio alla scoperta dei sapori e dei saperi si snoda successivamente nel settore dedicato al '**salato**'. Qui fanno bella mostra i formaggi, i salumi e le conserve delle principali aziende del territorio; e gli aperitivi e fingerfood e accompagnati dai vini. Si continua la visita nell'area dedicata al territorio "Ospite" dell'edizione 2011, rappresentato dalla Calabria con i produttori locali e il Comune di Polistena.

Al livello del Piazzale Superiore il Consorzio Fattoria Amica di Coldiretti presenta poi le proprie aziende locali con prodotti che variano dai formaggi e salumi ai mieli e alle nocciole, ortaggi e frutta, conservati e sottovetro.



con il contributo di



con la collaborazione di



Si prosegue con l'apprezzatissima area delle cucine di strada. Lo spazio, denominato all'interno delle planimetrie a disposizione dei visitatori come "La Piazza", è ricavato all'interno di una struttura trasparente che offre un panorama unico: quello delle Langhe che incontrano le Alpi Marittime, dalle colline di Briaglia e Vicoforte al confinante Monte Mindino.

All'interno della struttura, che propone lo street food piemontese e non solo, si ricreerà il piacere di condivisione e convivialità del cibo come in un'ideale piazza in cui i sapori si confronteranno costituendo un piacevole momento di sosta e ristoro all'interno del percorso espositivo.

Gli spazi dedicati allo street food quest'anno sono stati ampliati sia a livello di dimensione sia a livello di offerta di prodotti diversi. In quest'edizione i visitatori potranno gustare: la pasta fresca del pastificio artigianale Michelis Egidio, la carne bovina e suina del Monregalese, il pescato del giorno della Cooperativa di pesca 'Il Gagollo' di Vado Ligure, la focaccia del Panificio Tossini, le frittiture in olio extravergine di oliva di Abbo Frantorio del Podere Bevera, gli hamburger di La Granda Distribuzione, ma anche zuppe e minestre, birra e vini locali e le caldarroste a cura dell'Associazione Amici di Piazza.

L'itinerario tra i Peccati di Gola si chiude in **dolcezza**: con una serie di stand dedicati ai dolci, dai biscotti al cioccolato e con alcune postazioni dedicate al "dopo-pasto" con il caffè, i liquori e digestivi della tradizione.

Le collaborazioni

Oltre alla **scelta accurata degli espositori** (che per lo più rappresentano operatori di nicchia quali i produttori dei Presidi Slow Food, gli artigiani dell'Eccellenza Artigiana nel settore alimentare, i Consorzi di Tutela e Valorizzazione), **un ulteriore punto di forza della manifestazione sono le collaborazioni attivate con Enti ed Associazioni del Territorio**, in primis con Slow Food Condotta del Monregalese e dell'Alta Val Tanaro e con il coordinamento regionale, con Coldiretti e il Consorzio Fattoria Amica, con il Centro Nazionale Studi del Tartufo, con l'Associazione "Trifolau del Monregalese e Cebano", con l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giovanni Giolitti", con l'Atl del Cuneese. La collaborazione con le Associazioni di categoria degli esercenti (As.com Monregalese – Confcommercio di Mondovì e la neonata "Associazione La Funicolare") permette inoltre di attivare iniziative atte a coinvolgere anche i ristoratori e i commercianti in questo evento di valorizzazione e promozione delle produzioni tipiche.



con il contributo di



con la collaborazione di



Il sostegno

Peccati di Gola 2011 è possibile grazie alla collaborazione dell'Associazione Famija Monregaleisa, partner del Comune per l'organizzazione e la gestione dell'evento, e al contributo dei seguenti enti:

- Regione Piemonte – Assessorati Commercio, Agricoltura, Economia Montana e Foreste, Turismo
- Provincia di Cuneo
- Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato di Cuneo
- Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo
- Ubi – Banca Regionale Europea
- Coop Liguria
- Ipercoop Mondovicino
- Mondovicino Shopping Center and Retail Park
- Mondovicino Outlet Village
- Lurisia Acque Minerali



con il contributo di



con la collaborazione di



Le Settimane del Gusto

Dal 15 al 30 ottobre, le Settimane del Gusto anticipano, con il ricco calendario di appuntamenti, incontri, cene, Peccati di Gola, annunciandone e sviluppandone i temi portanti tra cui l'indissolubile legame cibo-cultura-territorio.

Quest'anno il calendario di eventi si è aperto con **"Celià – senza glutine che spettacolo"**, il primo evento a intolleranza zero, curato dall'Associazione Tolleranza Zero, con stand espositivi di prodotti dedicati a chi soffre di intolleranze alimentari, spettacoli, show-cooking e un importante convegno medico scientifico sul tema. Il Comune di Mondovì è felice di poter ospitare in Città un evento tanto peculiare quanto innovativo, che contribuisce a confermare il ruolo della Città come riferimento per l'approfondimento delle tematiche agro-alimentari e lo sviluppo di iniziative atte a valorizzare la conoscenza dei prodotti alimentari e della cultura gastronomica.

A partire da Celià, la Città si anima di **cene a tema, presentazioni librerie, mostre e convegni** che richiamano l'attenzione del pubblico sul cibo, le tradizioni culinarie, il valore della conoscenza e del sapere per un'alimentazione "buona, pulita e giusta".

Questo a seguire il programma delle iniziative:

> Dall'8 ottobre al 6 novembre 2011

"Grammatica Cromatica: arte della fotografia da sogno e letterpress design"

mostra delle artiste Christopher + Columbus. Per la durata della mostra lo chef Marc Lanteri propone amuse-bouche ispirate ai viaggi di Cristoforo Colombo e alla "via delle spezie". Presso il Ristorante il Baluardo. Informazioni e prenotazioni: tel. 0174.330244.

> Sabato 15 e domenica 16 ottobre 2011

Celià: senza glutine che spettacolo. Il primo evento tematico sulle intolleranze alimentari con esposizioni, convegni, laboratori, degustazioni.

Piazza Maggiore, dalle 10.00 alle 20.00

> Domenica 23 ottobre 2011

Gran Castagnata e Arte in Piazza

a cura dell'Associazione Amici di Piazza.

Piazza Maggiore dalle 9.00 alle 20.00

"Fiera del Mese"

Mercatino dell'antiquariato minore e delle cose usate. Piazza Ellero dalle 9.00 alle 18.00

Premio internazionale "Opera - Città di Mondovì" XXII edizione

Concerto di Veronica Simeoni, mezzo soprano. Teatro Baretta, ore 21.00



m peccati
di gola
mondovì



con il contributo di



con la collaborazione di



> **Mercoledì 26 ottobre 2011**

Il "Fassone monregalese"... una cena "tutto carne" per valorizzare un prodotto a km 0. Ristorante Villa Nasi - Park Hotel. Informazioni e prenotazioni: tel. 0174.46666.

> **Giovedì 27 ottobre 2011**

"Italia buon paese. Gusti, cibi e bevande in 150 anni di storia"

presentazione del libro di Clara e Gigi Padovani.

Sala Comunale delle conferenze, ore 17.30

"La tipicità rivisitata...4 mani d'autore"

cena a cura degli chef Daniele Lunghi della Locanda Canevari di Volpedo (AL) e Antonio Ietto della Trattoria Ezzelino di Mondovì.

Istituto Alberghiero G. Giolitti, ore 19.45. Informazioni e prenotazioni: 3282698996.

> **Venerdì 28 ottobre 2011**

"Misticanze... d'autore". Letture dall'omonimo libro di Gian Luigi Beccaria a cura di CanzonEteatro. Sala Ghislieri, ore 21.00

> **Sabato 29 ottobre 2011**

"Finalmente si mangia! Storie da raccontare in cucina".

Incontro di lettura per i bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria a cura di Gabriele Ferrari. Biblioteca Civica, ore 15.30

> **Domenica 30 ottobre 2011**

Concerto del Coro delle Voci Bianche della Scuola Comunale di Musica di Mondovì diretto da Maurizio Fornero e del "Choeur del Polysons" di Parigi diretto da Elisabeth Trigo. Chiesa della Missione, ore 20.30

> **Sabato 5 novembre 2011**

"Le ricette di Nefertiti". Presentazione del libro di Bruno Gambarotta, interviene Enzo Errani. Sala Comunale delle Conferenze, ore 17.30.

Durante le settimane del gusto e Peccati di Gola, si segnalano inoltre le seguenti mostre in corso in Città:

> **Mondovì 150. Dall'Unità d'Italia ad oggi.**

Mostra evento celebrativo per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia Centro espositivo Chiesa di Santo Stefano (Mondovì Breo) dal 29 ottobre 2011 all'8 gennaio 2012



**peccati
di gola**
mondovì

> **L'Italia disegnata**

Stralci di storia d'Italia attraverso le copertine della Domenica del Corriere e le pagine dei giornali locali. Presso Antico Palazzo di Città e Museo Civico della Stampa fino al 16 ottobre

> **Maestri e artisti incisori**

Presso il Museo Civico della Stampa dal 29 ottobre

> **La nuova generazione delle lame high tech**

Mostra a cura di Compostella. Presso Antico Palazzo di Città (piano terra) dal 29 ottobre al 13 novembre.

> **Fondi sfocati**

Mostra del 3° Concorso Fotografico Nazionale. Presso Antico Palazzo di Città (piano primo) dal 28 ottobre al 13 novembre

> **Le tovaglie d'autore di Francesca**

Presso il Museo della Ceramica dal 29 ottobre al 1° novembre

> **Mondovì en plein air**

Le Langhe e il Monregalese nei pastelli dei pittori russi e italiani presso Società Operaia SOMS fino al 22 ottobre

Peccati di gola 2011 in sintesi...informazioni utili per i visitatori

Date e orari di apertura al pubblico

- Sabato 29 ottobre dalle ore 17.00 alle ore 23.30
- Domenica 30 ottobre dalle ore 10.30 alle ore 23.30
- Lunedì 31 ottobre dalle ore 10.30 alle ore 23.30
- Martedì 1 novembre dalle ore 10.30 alle ore 23.30

Ultimo ingresso: ore 22.00

Luogo di svolgimento

Mondovì Piazza – locali ex Caserma Galliano

Prezzo di ingresso

- Biglietto intero € 8,00
- Biglietto ridotto € 6,00 (gruppi oltre 20 persone - over 70 anni - soci Slow Food, possessori Carta Socio Coop - visitatori Sistema Urbano Integrato - promozione Assapora la Cultura)
- Bambini fino a 10 anni gratis



con il contributo di



con la collaborazione di





con il contributo di



con la collaborazione di



Il biglietto dà diritto a:

- bicchiere da degustazione in vetro con tracolla in tessuto e posate; n. 4 ticket degustazione spendibili lungo il percorso espositivo

Gli espositori di Peccati di Gola 2011:

- Antica Formaggeria Carletti – formaggi tipici
- Apicoltura Boetti - miele
- Apicoltura Taramazzo – miele
- Araba Fenice – libri di cucina
- Ass. Amici del Cioccolato
- Ass. Produttori Dolcetto Langhe Monregalesi - vino
- Az. Agr. Agritrutta – prodotti dell'acquacoltura
- Az. Agr. Blua Claudio – frutta
- Az. Agr. Revello – olio, pesto e prodotti liguri
- Az. Agricola Avignolo – vini
- Az. Agricola Bricco del Cucù e Macelleria Marchisio – vino e carne
- Az. Agricola Cascina Lisindrea – carne, salumi
- Az. Agricola Cerruti Anna Maria – carne
- Az. Agricola Fernandez – confetture e marmellate
- Az. Agricola La Genuina – erbe aromatiche, pasta
- Az. Agricola Revelli Claudia – vino, nocciole
- Az. Agricola Romanisio – nasci
- Birrifificio Trunasse – birra
- Caffè Bianchi – caffè tostato artigianalmente
- Cascina Azii – nocciole
- Cioccolato Colle – Cioccolato
- Comizio Agrario
- Confartigianato
- Confraternite del Gusto – stand istituzionale
- Consorzio di valorizzazione e tutela prodotti tipici dell'Alta Val Tanaro – rapa di Caprauna, cece di Nucetto, fagiolo di Bagnasco
- Consorzio Fattoria Amica – Coldiretti
- Consorzio Paste di Meliga del Monregalese
- Consorzio per la tutela e la valorizzazione del cappone di Morozzo
- Consorzio Tutela Formaggio Raschera d.o.p. – formaggi tipici
- Coop Liguria – prodotti della linea "Fiorfiore Coop"
- Coop. Noemi – formaggi tipici
- Enoteca Ravotti
- Fainà di Gladys Poggi – farinata ligure
- Finger food a cura di Pasticceria Comino, Cantine Bonaparte, Trattoria Ezzelino



m peccati di gola mondovì



con il contributo di



con la collaborazione di



Fly Food – micro birrifici
 Istituto professionale alberghiero "G. Giolitti"
 I trifolao della Fiera Regionale del Tartufo
 La Nicchia dei Sapori – dolci
 La Piazza – street food area ristoro: la focaccia (Panificio Tossini), la pasta fresca (Pastificio Michelis Egidio), hamburger (La Granda Trasformazione srl), frittelle in olio extravergine di oliva (Abbo Frantoio del Podere Bevera srl), il pesce (Coop. di Pesca "Il Gagollo"), la carne (Macelleria Sergio e Vi e Salumificio Monregalese), il vino – la cisrà – le zuppe (Bottega del vino "Dolcetto di Dogliani), la birra (Birificio Un Terzo), le caldaroste (Ass. Amici di Piazza)
 Ma.el Az. Agricola – confetture, conserve, antipasti
 Ocelli Agrinatura srl – formaggi tipici
 Panetteria Pasticceria Canavese – panettone artigianale e pane
 Pasticceria l'Angolino
 Pasticceria Marchetti
 Provincia di Savona
 Rakikò Distribuzione s.r.l. – amaro tipico
 Regione Calabria – Comune di Polistena e produttori
 Revelli Delia – prodotti dell'acquacoltura
 Settepiù s.r.l. – paletta di Coggiola
 Simeoni Enrico – la pagnotta del doge, riso del Delta del Po, prosecco
 Slow Food
 Vacchino Paola – Coop. Agricola "La Poiana" – formaggi tipici
 e....gli amici di "Peccati di Gola" – Associazioni ed enti

I laboratori

Ogni anno, Peccati di Gola propone **momenti di approfondimento per grandi e piccini** dedicati alla scoperta dei prodotti di nicchia e accompagnati sempre da interessanti degustazioni per far riscoprire al pubblico il **piacere di sapori nuovi o di gusti antichi ormai dimenticati**.

Partecipare ai laboratori è semplice: basta prenotarsi presso l'Info Point dell'Istituto Alberghiero, direttamente in fiera, l'ingresso è libero, fino ad esaurimento posti. Ecco i temi principali che nel corso dell'evento saranno affrontati all'interno dell'aula didattica (spazio n. 54 del percorso espositivo) a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Alta Val Tanaro:

- Piccoli chef di Bagnasco presentano i piatti tradizionali dell'Alta Val Tanaro
- Il cioccolato. Diario di un lungo viaggio
- Il cappone di Morozzo a confronto con un pollo allevato in batteria
- I mieli incontrano i formaggi



con il contributo di



con la collaborazione di



E inoltre...

Domenica 30 ottobre 2011 presso lo Shopping Center Mondovicino si svolgeranno i seguenti laboratori:

Ore 15.30 - Per mangiarti meglio: il latte – laboratorio dedicato ai bambini

Ore 18.00 - Le forme del latte

NEI GIORNI DELLA MANIFESTAZIONE...

MONREGALUP

Continua l'iniziativa della Confcommercio-As.Com. Monregalese per promuovere i menù del territorio.

In occasione di Peccati di Gola, alcuni operatori della ristorazione di Mondovì offrono la possibilità di gustare i menù del territorio. I locali di ristorazione aderenti a Monregalup sono identificabili per la particolare insegna, posta davanti al loro ingresso, riconoscibile da un blocco di pietra arenaria di Vicoforte sul quale è inserita una lastra metallica in corten raffigurante la Torre Civica del Belvedere, simbolo della città.

A seguire, l'elenco degli esercizi aderenti al circuito:

Cantine Bonaparte – Piazza Maggiore 3, tel. 0174.553074

Ristorante I Gelsi – Strada Prov.le Mondovì Villanova 11, tel. 0174.42622

Ristorante Il Baluardo – Piazza d'Armi 2, tel. 0174.330244

Ristorante La Borsarella – Via del Christ 2, tel. 0174.42999

Ristorante Tre Limoni d'Oro – Piazza Cesare Battisti 2°, tel. 0174.40333

Ristorante Villa Nasi – Via Pietro Delvecchio 2, tel. 0174.46666

Trattoria Aimò – Fraz. San Giovanni dei Govoni 5, tel. 0174.61214

Trattoria Croce d'Oro – Via Sant'Anna 83, tel. 0174.681464

Trattoria del Teatro – Via delle Scuole 10, tel. 0174.40050

Trattoria Ezzelino – Via Vico 29, tel. 0174.558085

Trattoria London – Via Malfatti 10, tel. 0174.43590

TURISMO

Il **Sistema Urbano Integrato dei beni culturali cittadini** apre le sue porte ai visitatori di Peccati di Gola. Con il biglietto unico del Sistema (8€ intero, 5€ ridotto) è possibile visitare il **Museo della Ceramica (nuova apertura, dicembre 2010)**, il **Museo della Stampa**, la **Torre Civica del Belvedere**, la **Chiesa della Missione**, le **Sale del Vescovado**. Storia, arte e cultura aprono le porte della Città con sconti e promozioni. Il Biglietto unico del Sistema consente infatti ai visitatori di avere sconti ed omaggi negli esercizi ricettivi e di ristorazione convenzionati per vivere appieno la cultura!

Ecco l'elenco delle attività convenzionate con il Sistema Urbano Integrato e le loro offerte!

Bar Cremeria Antico Borgo

Piazza Maggiore 18 - Mondovì
Aperitivo + Biglietto Cumulativo a 8 €

Il Ristorantino

Via Vigevano 12 - Mondovì
Sconto del 10% sul conto

Ristorante Il Baluardo

Piazza d'Armi 2 - Mondovì
Sconto del 10% sul menù del territorio, bevande escluse o Menù "Sur le pouce" (da mercoledì a sabato, pranzo con due portate a scelta a 22 €)

Trattoria Ezzelino

Via Vico 29 - Mondovì
Caffè di fine pasto in omaggio

Cantine Bonaparte

Piazza Maggiore 3/a - Mondovì
Caffè di fine pasto in omaggio

Osteria di San Quintino

Via San Quintino 24 - Mondovì
Sconto del 10% sul pasto completo vini esclusi

Trattoria Aimò

Strada San Giovanni dei Govoni 5 - Mondovì
Sconto del 10% sul conto

Trattoria Breolungi

Loc. Breolungi 11 - Mondovì
Menù turistico a 10 €

B&B Alpimar

Via S. Anna 15 - Mondovì
Sconto del 10% sul pernottamento e servizio di navetta gratuita da e per la stazione ferroviaria

Park Hotel

Via Delvecchio 4 - Mondovì
Sconto del 10% sui servizi di ristorazione e di ricettività, un prodotto tipico in omaggio in stanza e utilizzo gratuito del garage

B&B Cscina Bringin

Strada Racchetto 8 - Mondovì
Sconto del 10% sul pernottamento con prima colazione

Camere e Resindence "Lo Studiò di Piazza"

Via delle Scuole 2 - Mondovì
Sconto del 10% su pernottamenti superiori ai 2 giorni, buono colazione, per pernottamenti di almeno 3 giorni omaggio del 4° pernottamento

Casa per Ferie Academia Montis Regalis

Via F. Gallo 3 - Mondovì
Omaggio di un cd contenente uno dei concerti dell'Academia Montis Regalis

Albergo Ristorante I Gelsi

Str. Prov.le Mondovì Villanova 11 - Mondovì
Sconto del 10% sulla pensione completa o sulla mezza pensione, utilizzo gratuito delle biciclette per un giorno, sconto su trattamenti termali presso l'Istituto Idrotermale di Lurisia Terme

Albergo della Ceramica

Via XX Settembre 2 - Villanova M.vì
Omaggio di un piatto in ceramica



peccati
di gola
mondovì



con il contributo di



con la collaborazione di



Inoltre, in virtù della promozione "ASSAPORA LA CULTURA", con il biglietto del sistema urbano integrato entri a prezzo ridotto a Peccati di Gola e con il biglietto di Peccati di Gola entri a prezzo ridotto nei monumenti del Sistema Urbano Integrato! (Promozione valida nei giorni di manifestazione).

Peccati di Gola è sempre più un'occasione per vivere il centro storico cittadino, utilizzando le ampie aree di parcheggio disponibili nel rione Breo per raggiungere Piazza con la Funicolare. La promozione "IN FUNICOLARE C'E' PIU' GUSTO", consente a chi utilizza la funicolare per arrivare a Peccati di Gola e presenta il biglietto alla cassa di ottenere un ticket degustazione in omaggio!

Per qualsiasi informazione su visite guidate, servizi di prenotazione di strutture ricettive e ristoranti, pacchetti di soggiorno e visita di Mondovì e del territorio: Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica Città di Mondovì – Corso Statuto 16/d – Mondovì, tel. 0174.40389, turistico@comune.mondovi.cn.it (aperto dal martedì alla domenica, festivi inclusi, dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.00).