

Piemonte a tavola

NASCE UNA NUOVA MOSTRA ENOGASTRONOMICA

di Donatella Rosso Chioso

"Piemonte a tavola" è il nome, a dir poco accattivante, della fiera-evento in programma a Casale Monferrato dal 23 al 26 maggio al quartiere fieristico La Cittadella, ex magazzini Eternit.

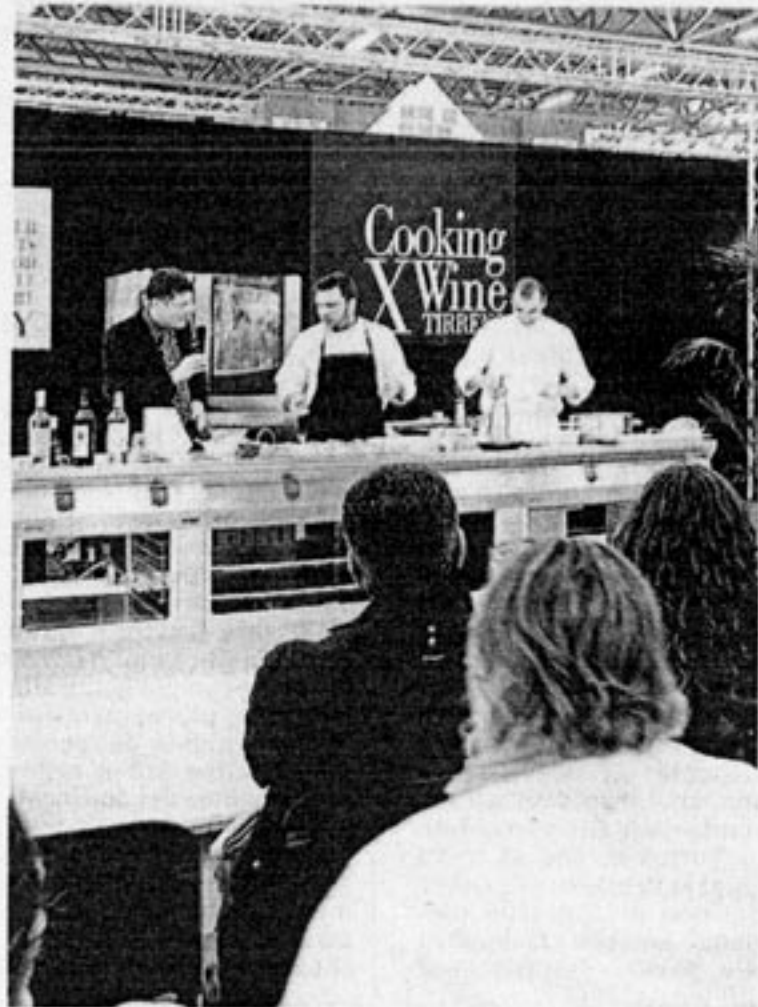
Già da tempo era nell'aria l'utilizzo della struttura, oltre che per la San Giuseppe, per altre esposizioni di livello.

La prima di queste è appunto "Piemonte a tavola", non una delle tante fiere enogastronomiche, che siglano il calendario in questo periodo, ricco di appuntamenti, ma una mostra di qualità di eccellenza e servizi per l'ospitalità.

Con i suoi 35.000 operatori invitati da Liguria, Piemonte, Lombardia e Valle d'Aosta, il patrocinio del Comune di Casale Monferrato e della Provincia di Alessandria, l'appoggio dell'Unione regionale Cuochi del Piemonte e delle Associazioni Provinciali di Alessandria, Cuneo e Novara, si impone all'attenzione degli addetti al settore e del pubblico tutto come un evento, il primo in ordine di tempo, che non passerà certo inosservato.

Mostra-convegno per tutti coloro che gravitano nel settore dell'ospitalità, come in quello della produzione vitivinicola e gastronomica piemontese, si rivolge anche ai fornitori di servizi, prodotti ed attrezzature specializzate, con un file rouge: la qualità, in un momento in cui la qualità paga e fa la differenza.

Una fiera di livello dunque, questa la caratteristica con cui si presenta, che porta la firma di Tirreno Trade, Mondopi e Tc&t, nomi con alle spalle una ventennale esperienza nell'organizzazione di eventi.



Ma perché proprio a Casale Monferrato, ci si chiederà?

A Casale, perché la città ha trovato tutti concordi come centro strategico dal punto di vista enogastronomico, vedesi in zona le tipiche produzioni di vino e la commercializzazione di tartufi. Inoltre Casale occupa una posizione a dir poco invidiabile: ad un'ora di macchina da Torino, come da Milano, fornita di una comoda rete stradale, con un'uscita posizionata poco distante dal nuovo Palafiere.

Seppur contrassegnata per motivi logistici da tempi di allestimento decisamente ristretti, con sforzi non in-

Esposizione di qualità d'eccellenza e servizi per l'ospitalità, oltre che delle tipicità locali del Monferrato, accanto a quelle del Piemonte, per le quali il nostro territorio non è davvero secondo a nessun altro, "Piemonte a tavola" è un momento importante per far conoscere ed apprezzare tutta la produzione enogastronomica della nostra regione

differenti per farla partire, anche in considerazione del particolare momento crisi, la fiera si presenta al pubblico tutto, operatori e gente comune, come un qualcosa di "piacevolmente partico-

lare", destinata a crescere nei prossimi anni e a diventare, proprio per le sue peculiarità, un prodotto apprezzato anche qui da noi, fiere similari si tengono da tempo ormai in varie regio-

ni d'Italia, dalla Toscana all'Emilia, alla Sardegna.

Lo scopo, per lo meno quello iniziale, è valorizzare i prodotti del Piemonte.

Diverso, o meglio decisamente più ampio, l'obiettivo futuro, che, pur tenendo sempre al centro i prodotti enogastronomici piemontesi, vede la fiera nelle edizioni dei prossimi anni come un appuntamento per tutti gli altri settori che gravitano attorno a quello dell'ospitalità e non solo per quanto concerne la nostra regione, ma per l'intero nord Italia.

L'evento non si tratterà solo di un semplice percorso espositivo, seppure di livello, ma anche di un momento

LA MOSTRA IN CIFRE

5.000

I METRI QUADRATI

Questa la superficie di "Piemonte a tavola"

35.000

GLI OPERATORI INVITATI

Provengono da tutte le parti d'Italia, alla ricerca delle tipicità locali

dal 23 al 26

LE DATE DELL'EVENTO

L'esposizione si terrà a Casale Monferrato il penultimo week end del mese di maggio

importante per le dimostrazioni gastronomiche che si terranno, l'aggiornamento professionale, la valorizzazione delle specialità locali e la conoscenza del territorio tutto.

QUATTRO GIORNATE DI ALTA CUCINA

"Piemonte a Tavola", mostra enogastronomica d'eccellenza e servizi per l'ospitalità, patrocinata dal Comune di Casale Monferrato, dalla Provincia di Alessandria e organizzata da Tirreno Trade, Mondopi e Tc&t, sta per aprire i battenti.

L'inaugurazione, alla presenza delle autorità locali e provinciali, è prevista per sabato 23 maggio.



Esposizione settoriale di qualità, si rivolge in primis ad un pubblico fatto di operatori, ma anche a tutti coloro che apprezzano la più tipica enogastronomia regionale.

L'obiettivo è la valorizzazione del "prodotto Monferrato" e dei prodotti piemontesi più caratteristici, che talvolta, magari proprio perché non fatti conoscere nella loro più profonda essenza, si stanno perdendo nei gusti e nei sapori più tradizionali. Farli scoprire o riscoprire ed apprezzare è anche una questione di cultura: la cultura della buona tavola e del buon vino, una peculiarità che da sempre contraddistingue la nostra

regione.

Proprio in quest'ottica l'evento si arricchisce nei quattro giorni che scandiscono la sua durata, di una "chicca", l'incontro con le cucine piemontesi.

Quattro differenti: una per giornata. A dare il là, il giorno dell'inaugurazione, sarà la cucina di Alessandria, che porta la firma dell'Associazione Cuochi

Alessandrina, cui spetterà preparare il pranzo del 23 maggio. Sarà come essere in uno dei tanti nostri ristoranti tipici, con tavoli apparecchiati di tutto punto, niente bicchieri di carta, perché si sa, il vino quello di qualità deve essere assaporato e gustato nel bicchiere giusto.

Poi sarà la volta della Cucina di Novara, presente in mostra nella

giornata di domenica, seguita lunedì dal Team della regione Piemonte e martedì, giornata di chiusura, dalla Cucina di Cuneo.

Quattro giornate dunque all'insegna non solo della buona cucina, ma della cucina più tipicamente piemontese, quindi nostra, organizzate dall'Unione Regionale Cuochi del Piemonte, tramite le associazioni provinciali appunto di Alessandria, Cuneo, Novara e dal team regionale di tutte le cucine. Un trionfo di sapori, profumi e colori tutto made in Piemonte, che si basa su una cucina di livello, che si serve nell'elaborazione delle sue ricette di tutti quei pro-

dotti tipici del territorio.

Ne nascono piatti e menu, che partono dalla tradizione più classica, per sposarsi alla creatività e all'innovazione, senza però accoppiamenti forzati, dove la peculiarità del piatto in sé si evidenzia dalla bontà del prodotto e dall'esaltazione dei suoi sapori. Nulla dunque di troppo elaborato, in maniera da poter gustare ed apprezzare davvero l'alimento che sta alla base della ricetta.

Le cucine saranno funzionanti tutti i giorni dalle 12,30 fino alle 15 ed aperte nell'arco della giornata per piccole saporite degustazioni, preparate dalle associazioni cuochi di turno nei quattro giorni dell'evento.

Previsti anche dei momenti di incontro con maestri esperti di alta cucina, che non solo saranno pronti a rispondere ai quesiti culinari del pubblico, a dare consigli e svelare i piccoli e grandi segreti che stanno dietro a tutte le ricette, ma che anche si esibiranno di giorno in giorno nell'elaborazione di sculture alimentari, fatte con burro, con cioccolato, con vegetali e con ghiaccio.

Un motivo in più, questo, come se già non ce ne fossero, per visitare l'esposizione ed anche perché no, la città di Casale.

La mostra enogastronomica "Piemonte a Tavola", che si svolgerà dal 23 al 26 Maggio al Palafiere di Casale Monferrato, sarà aperta dalle ore 10,00 alle 19,00.

PIEMONTE A TAVOLA COL MEGLIO DELLA REGIONE

"Piemonte a Tavola", mostra enogastronomica d'eccellenza e servizi per l'ospitalità, patrocinata dal comune di Casale Monferrato e dalla Provincia di Alessandria sta per aprire i battenti. L'inaugurazione è prevista per sabato 23 maggio. Esposizione settoriale di qualità, si rivolge in primis ad un pubblico fatto di operatori, ma anche a tutti coloro che apprezzano la più tipica enogastronomia regionale. L'obiettivo è la valorizzazione del "prodotto Monferrato" e

dei prodotti piemontesi più caratteristici, che talvolta si stanno perdendo. Proprio in quest'ottica l'evento si arricchisce nei quattro giorni che scandiscono la sua durata, di una "chicca", l'incontro con le



cucine piemontesi. Quattro differenti: una per giornata. A dare il la, il giorno dell'inaugurazione, sarà la cucina di Alessandria, cui spetterà preparare il pranzo del 23 maggio. Tavoli apparecchiati e niente bicchieri di carta, perché si sa, il vino di qualità deve essere assaporato e gustato nel bicchiere giusto. Poi sarà la volta della Cucina di Novara, presente in mostra domenica, seguita lunedì dal Team della regione Piemonte e martedì, giornata di chiusura, dalla Cucina di Cuneo. Piatti e menù, che partono dalla tradizione più classica, per sposarsi alla creatività e all'innovazione, senza però accoppiamenti forzati. Nulla dunque di troppo elaborato, in maniera da poter gustare e apprezzare davvero l'alimento che sta alla base della ricetta. Le cucine saranno funzionanti tutti i giorni dalle 12,30 fino alle 15 e aperte nell'arco della giornata per piccole saporite degustazioni. Previsti anche dei momenti di incontro con maestri esperti di alta cucina, che si esibiranno nell'elaborazione di sculture alimentari, fatte con burro, con cioccolato, con vegetali e con ghiaccio. La mostra sarà aperta nei quattro giorni dalle 10 alle 19.

Oggi e domani la rassegna enogastronomica alla Cittadella

Peccati di gola a Casale con "Piemonte a tavola"

Ha aperto i battenti sabato 23 maggio a Casale Monferrato la 1ª edizione della mostra enogastronomica Piemonte a Tavola. L'inaugurazione è avvenuta alla presenza delle autorità cittadine, del presidente della Provincia di Alessandria, **Paolo Filippi**, dell'assessore Provinciale all'Agricoltura, **Davide Sandalo** e della stampa. Il taglio del nastro è toccato al sindaco uscente, **Paolo Mascarino**, che insieme ai presenti ha poi visitato la mostra, intrattenendosi nei vari stand a parlare con gli espositori e a degustare alcune delle specialità locali, accompagnate da assaggi vari di quelli che sono i classici vini della zona. Unanimità i pareri positivi espressi agli organizzatori, Tirreno Trade, Mondopi e Tc&t, dagli amministratori cittadini per questa nuova realtà espositiva, che nasce in città, in un momento non certo facile dal punto di vista economico, come è appunto quello che stiamo vivendo oggi. Organizzare e far decollare a Casale Monferrato un evento come questo decisamente è uno sforzo non indifferente, che le tre società toscane hanno assunto con Monferrato Eventi, che gestisce in prima persona il Palafiere, e con l'amministrazione locale. Uno sforzo che dovrebbe portare la mostra a pieno regime nell'arco di tre edizioni. Il tutto nell'ottica di una valorizzazione delle tipicità del territorio, e non sono poche, e delle strutture di cui esso dispone. Questo in un momento in cui il settore della ristorazione, quella che punta sulla qualità e sul recupero dei prodotti tipici, è in pieno sviluppo nel nostro paese, con alle spalle un indotto non indifferente, in quanto ad ampiezza e varietà, quindi con delle grosse potenzialità, che potrebbero essere sfruttate anche nella nostra zona. Chicca della mostra, per altro molto apprezzata dai visitatori, il punto di ristoro, che è un vero ristorante, apparecchiato di tutto punto e gestito a turno dalle Associazioni Provinciali dei Cuochi del Piemonte. A dare il là nella giornata di apertura è toccato ai Cuochi della Cucina di Alessandria, che dopo un ricco aperitivo si sono proposti agli invitati con un ottimo pranzo, tutto preparato sul momento, dove sono state riprese alcune delle più tipiche ricette piemontesi. Domenica è stata poi la volta della Cucina di Novara, che sarà seguita oggi lunedì dal Team della regione Piemonte e martedì, giornata di chiusura, dalla Cucina di Cuneo. Quattro giornate dunque all'insegna non solo della buona cucina, ma della cucina più tipicamente piemontese, quindi nostra. Un trionfo di sapori, profumi e colori, tutto made in Piemonte, che si basa su una cucina di livello, che si serve nell'elaborazione



delle sue ricette di tutti quei prodotti tipici del territorio. Ne nascono piatti e menu, che partono dalla tradizione più classica, per sposarsi alla creatività e all'innovazione, senza però accoppiamenti forzati, dove la peculiarità del piatto in sé si evidenzia dalla bontà del prodotto e dall'esaltazione dei suoi sapori. Le cucine sono funzionanti tutti i giorni dalle 12,30 fino alle 15 ed aperte nell'arco della giornata per piccole saporite degustazioni, preparate dalle associazioni cuochi di turno. Accattivanti anche i momenti di incontro con maestri esperti di alta cucina, pronti a rispondere ai quesiti culinari del pubblico, a dare consigli e svelare i piccoli e grandi segreti che stanno dietro a tutte le ricette, e che di giorno in giorno si esibiscono nell'elaborazione di sculture alimentari, fatte con burro, con cioccolato, con vegetali e con ghiaccio. Un motivo in più, questo, per visitare l'esposizione ed anche perché no, la città di Casale. La mostra sarà aperta ancora oggi e domani dalle 10 alle 19 con questi menù: lunedì, Team regione Piemonte, battuta di fassone con grana, Tartrà con salsa ai funghi, chicche Val Varaita al castelmagno, stinco di vitellone al Pelaverga, contorno di stagione, dolce tentazione, moka e Cuneesi; martedì, Associazione Cuochi Cuneo, rotolo di trota fumé, sformatine d'erbette con salsa al raschera, ravioli agli spinaci di montagna e ricotta con burro alle erbe profumate, fassone alle nocciole, contorni, semifreddo al torroncino, moka e Cuneesi.

I.P.

I.P.

Nasce Piemonte a Tavola

Mostra enogastronomica d'eccellenza e servizi per l'ospitalità

Piemonte a Tavola è il nome, a dir poco accattivante, della fiera-evento in programma a Casale Monferrato dal 23 al 26 maggio al quartiere fieristico La Cittadella, ex magazzini Eternit. Già da tempo era nell'aria l'utilizzo della struttura, oltre che per la San Giuseppe, per altre esposizioni di livello.

La prima di queste è appunto Piemonte a Tavola, non una delle tante fiere enogastronomiche, che siglano il calendario in questo periodo, ricco di appuntamenti, ma una mostra di qualità di eccellenza e servizi per l'ospitalità.

Con i suoi 35.000 operatori invitati da Liguria, Piemonte, Lombardia e Valle d'Aosta, il patrocinio del Comune di Casale Monferrato e della Provincia di Alessandria, l'appoggio dell'Unione regionale Cuochi del Piemonte e delle Associazioni Provinciali di Alessandria, Cuneo e Novara, si impone all'attenzione degli addetti al settore e del pubblico tutto come un evento, il primo in ordine di tempo, che non passerà certo inosservato.

Mostra-convegno per tutti coloro che gravitano nel settore dell'ospitalità, come in quello

della produzione vitivinicola e gastronomica piemontese, si rivolge anche ai fornitori di servizi, prodotti ed attrezzature specializzate, con un file rouge: la qualità, in un momento in cui la qualità paga e fa la differenza. Una fiera di livello dunque, questa la caratteristica con cui si presenta, che porta la firma di Tirreno Trade, Mondopi e Tc&t, nomi con alle spalle una ventennale esperienza nell'organizzazione di eventi.

Ma perché proprio a Casale Monferrato, ci si chiederà?

A Casale, perché la città ha trovato tutti concordi come centro strategico dal punto di vista enogastronomico, vedesi in zona le tipiche produzioni di vino e la commercializzazione di tartufi. Inoltre Casale occupa una posizione a dir poco invidiabile: ad un'ora di macchina da Torino, come da Milano, fornita di una comoda rete stradale, con un'uscita posizionata poco distante dal Palafiere.

Seppur contrassegnata per motivi logistici da tempi di allestimento decisamente ristretti, con sforzi non indifferenti per farla partire, anche in considerazione del particolare momen-

to crisi, la fiera si presenta al pubblico tutto, operatori e gente comune, come un qualcosa di "piacevolmente particolare", destinata a crescere nei prossimi anni e a diventare, proprio per le sue peculiarità, un prodotto apprezzato anche qui da noi, fiere similari si tengono da tempo ormai in varie regioni d'Italia.

Lo scopo, per lo meno quello iniziale, è valorizzare i prodotti del Piemonte. Diverso, o meglio decisamente più ampio, l'obiettivo futuro, che, pur tenendo sempre al centro i prodotti enogastronomici piemontesi, vede la fiera nelle edizioni dei prossimi anni come un appuntamento per tutti gli altri settori che gravitano attorno a quello dell'ospitalità e non solo per quanto concerne la nostra regione, ma per l'intero nord Italia.

L'evento non si tratterà solo di un semplice percorso espositivo, seppure di livello, ma anche di un momento importante per le dimostrazioni gastronomiche che si terranno, l'aggiornamento professionale, la valorizzazione delle specialità locali e la conoscenza del territorio tutto.

CASALE OSPITA "PIEMONTE A TAVOLA"

"Piemonte a tavola", mostra enogastronomica d'eccellenza e servizi per l'ospitalità, aprirà i battenti sabato 23, a Casale Monferrato. Esposizione settoriale di qualità, si rivolge *in primis* a un pubblico fatto di operatori, ma anche a tutti coloro che apprezzano la più tipica enogastronomia regionale. L'obiettivo è la valorizzazione del "prodotto Monferrato" e dei prodotti piemontesi più caratteristici. L'evento si arricchisce di un incontro tra le cucine piemontesi. Il 23 marzo toccherà all'Associazione cuochi alessandrina; domenica 24 sarà la volta della cucina di Novara, seguita lunedì dal *team* dei cuochi della Regione Piemonte e martedì, giornata di chiusura, dalla cucina di Cuneo. Le cucine saranno funzionanti tutti i giorni dalle 12.30 fino alle 15 e saranno aperte nell'arco della giornata per piccole degustazioni, preparate dalle associazioni cuochi di turno. La mostra sarà aperta nei quattro giorni dalle 10 alle 19. □

A CASALE MONFERRATO

Il "Piemonte a tavola"

Mostra enogastronomica e dei servizi per l'ospitalità



Il Monferrato, un territorio enogastronomico "strategico"

"Piemonte a Tavola" è il nome della nuova fiera-evento in programma a Casale Monferrato dal 23 al 26 maggio prossimi al quartiere fieristico La Cittadella, ex magazzini Eternit. Una rassegna che - a detta degli organizzatori - promette di essere più di una semplice fiera enogastronomica e che presenterà prodotti di qualità e di eccellenza e servizi di alto livello per l'ospitalità.

Una mostra-convegno di alto livello, studiata non solo per tutti coloro che gravitano intorno al settore dell'ospitalità, ma anche a chi lavora in quello della produzione vitivinicola e gastronomica piemontese. Si rivolge ai fornitori di servizi, prodotti ed attrezzature specializzate, nonché a tutto il pubblico, con un unico denominatore comune: qualità ed eccellenza.

QUALITÀ

Si presenta dunque come una fiera di grosso calibro, che porta la firma di Tirreno Trade, Mondopi e Tc&t, nomi con alle spalle una ventennale esperienza nell'organizzazione di eventi.

E anche le cifre promettono bene: trentacinquemila operatori invitati da gran parte del Nord-Italia (Liguria, Piemonte, Lombardia e Valle d'Aosta), il patrocinio del Comune di Casale Monferrato e della Provincia di Alessandria, l'appoggio dell'Unione regionale Cuochi del Piemonte e delle Associazioni Provinciali di Alessandria, Cuneo e Novara.

Casale Monferrato è poi un centro strategico dal punto di vista enogastronomico, con le sue tipiche produzioni di vino e la commercializzazione di tartufi. «Lo scopo, per lo meno quello iniziale, - dicono gli organizzatori - è quello di valorizzare i prodotti del Piemonte. Diverso, o meglio decisamente più ampio, è l'obiettivo futuro che, pur tenendo sempre al centro le eccellenze enogastronomiche piemontesi, vede le prossime edizioni come un appuntamento per tutti gli altri settori che gravitano attorno a quello dell'ospitalità, e non solo per quanto concerne la nostra regione, ma per l'intero nord Italia. Inoltre la fiera si presenta a tutti, operatori e gente comune, come un qualcosa di "piacevolmente particolare", destinato a crescere nei prossimi anni e a diventare,

TERRITORIO

proprio per le sue peculiarità, un prodotto apprezzato». Non si tratterà quindi di un semplice percorso espositivo, seppure di livello, ma anche di un momento importante per le dimostrazioni gastronomiche in agenda, l'aggiornamento professionale, la valorizzazione delle specialità locali e la conoscenza dell'intero territorio. "Piemonte a tavola" sarà visitabile dalle ore 10 alle ore 19.