

# IVG

## Savona, nel weekend torna Paesi e Sapori: tartufo protagonista

di **Redazione**

23 Settembre 2010 - 9:55



**Savona.** Paesi e Sapori torna a Savona. La nuova edizione dell'evento, ormai consueto nella programmazione delle manifestazioni della Città della Torretta, è in programma sabato 25 e domenica 26 settembre, dalle 10 alle 20. Paesi e Sapori è un'iniziativa promossa dal Comune di Savona - Assessorato allo Sviluppo Economico, che co-organizza e patrocina l'iniziativa e ideato da l'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori, la cui campagna nazionale di valorizzazione dell'enogastronomia regionale italiana e di promozione dei territori gode del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Si tratta di una manifestazione enogastronomica che presenta al pubblico le migliori produzioni della tradizione regionale italiana: un evento per invitare cittadini, turisti, istituzioni o semplici appassionati ad un momento di incontro interamente dedicato a questa passione in una suggestiva cornice per l'incontro tra storia, cultura e tradizione. C'è sempre stato un grande entusiasmo per questa manifestazione, sia da parte di chi la

organizza sia dai tanti produttori che vi partecipano, sia nell'accoglienza che ad essa viene riservata da chi ne è un semplice visitatore e ciò che rende possibile tutto questo è la vera chiave del successo.

Diventa fondamentale far scoprire, o riscoprire, le produzioni di un territorio, sintesi di storia, peculiarità climatiche e della terra, delle loro genti, attraverso la convivialità, trasformando la tavola e la piazza in luogo di promozione di una cultura alimentare che va pian piano scomparendo. Questa edizione di Paesi e Sapori sarà caratterizzata dalla presenza del Centro Nazionale Studi del Tartufo di Alba, che dal 1996 promuove attività di ricerca sul tartufo e sull'analisi sensoriale, oltre ad attività di tutela dell'ambiente a vocazione tartufigena, sempre più minacciato dall'antropizzazione e dal progressivo abbandono delle aree arginali.

Nei due giorni la manifestazione sarà quindi arricchita da momenti dedicati alla conoscenza e all'approfondimento di una delle più nobili prelibatezze gastronomiche nazionali: il Tartufo. Dalle ore 17 alle 19 Giovanna Cullino, Stefano Cometti e Pier Giorgio Ferracin, esperti del Centro Nazionale Studi del Tartufo sveleranno i segreti dell'Analisi Sensoriale del Tartufo, e insieme a Jacopo Fanciulli, gastronomo de La Compagnia dei Sapori, verrà studiato e spiegato come abbinare il vino con il tartufo.

Questi alcuni dei prodotti che si potranno trovare all'interno della mostra-mercato: Funghi secchi e sott'olio, olive e acciughe; Miele e derivati; vino del Roero, Barbera, Nebbiolo, Arneis, Brachetto, frutta e verdura di stagione, confetture e crema di marroni e di nocciola; vini dell'Oltrepo' pavese; olio extravergine d'oliva, sott'oli, sughi, patè, pesto e creme; olio extra vergine di olive taggiasche, pesto alla genovese, patè di olive, olive snocciolate, peperoncini ripieni, pesto rosso, pomodorini secchi, basilico, olive in salamoia; formaggi della Val Camonica; prodotti calabresi; porchetta toscana, Chianti, finocchiona, soppressata, salsicce, prosciutto stagionato sotto cenere, salame stagionato sotto cenere, Mortadella di Prato, Biscotti di Prato, Vin Santo, Pecorino toscano a latte crudo, patè di fegatini, olio extra vergine di oliva, capocchia in testa o in balla, pesce di Maiale, maialino ( Busto di Maiale cotto a legno); Pasta fresca, tortelli, agnoli, capusei, schiacciatine mantovane, grappa mantovana, mostarde mantovane; limoncino, erba luisa, liquore e crema al caffè, al melone, al limoncino, al cioccolato, grappe aromatizzate e amari; mozzarella, ricotta, provolone di bufala, caciocavallo del matese, del faito, cacio ricotta, burrata, treccia di sorrento, cremosa di bufala, pecorino, caciobarile, burrino; formaggi della Valle d'Aosta, toma vaccino, toma di capra, salumi d'asino, di cinghiale, di maiale, burro e jogurt.

E ancora: salumi tipici emiliani, parmigiano reggiano, Lambrusco, aceto balsamico, pasta ripiena, gnocco con i ciccioli; formaggi piemontesi stagionati in varie spezie, formaggi freschi e semi-stagionati; tartufo fresco e derivati, salumi umbri, prosciutto di Norcia, mortadella di cinghiale, formaggio al tartufo, pecorino di fossa, olio d'oliva, spezie; amaretti classici, cioccolato, bacetti di dama ai vari gusti, chifferi alla mandorla, pan dei pescatori, panettone genovese; Testaroli, peperoni ripieni, crema di noci, pecorino di cava, lardo di Colonnata, focaccia genovese; pane tirolese, canederli, wurstel, carne affumicata, strudel, speck, pancetta, crauti e senape, formaggio di malga, gelatina e testina, brezen salati e dolci, sacher, crostata con mirtillo; spezie, Thè, infusi, tisane; pane integrale, pane ai cereali, pane al sesamo, paste di meliga con zucchero e senza zucchero, torcetti, nocciolino, krumiri, torta di nocciola, lingue di gatto, brut bon, tegole; salumi d'asino, al tartufo, al barolo, di suino e cinghiale; liquori e distillati alla liquirizia, all' anice, alla menta, agli agrumi, liquirizia pura e grezza; Torte e biscotti aromatici; Pecorino sardo Doc, crema di pecorino, bottarga di muggine, pane carasao, dolci tipici sardi, salsiccia sarda,

---

mirto.

I prossimi appuntamenti con Paesi e Sapori sono fissati per: sabato 27 e domenica 28 Novembre, dalle ore 10 alle ore 20 e per sabato 11 e domenica 12 Dicembre, dalle ore 10 alle ore 20.