

NOTA STAMPA

## **MONFERRATO CIRCUS: IL MONFERRATO DA' SPETTACOLO!**

**Dal 25 al 29 OTTOBRE 2012  
Salone del Gusto, Lingotto di Torino**

### **Apri Monferrato Circus, il circo dei sapori del Monferrato**

Sotto il tendone da Circo del Festival Mirabilia, dal 25 al 29 ottobre p.v. al Salone del Gusto di Torino, si realizza un evento unico nel panorama artistico e culinario nazionale. Grazie al supporto delle Province di Asti e Alessandria, in collaborazione con le Camere di Commercio di Alessandria e di Asti, la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e la filiera di produttori del territorio apri **Monferrato Circus**, il circo dei sapori naturali e sinceri del Monferrato piemontese, un magico connubio di arte culinaria e arte circense.

Ogni sera lo spettacolo "**A Fuego Lento**" ospiterà 120 spettatori che potranno 'gustare' una cena unica nel panorama nazionale. Gli chef piemontesi **Andrea Ribaldone** e **Walter Ferretto**, insieme a trapezisti, funamboli e attori, daranno vita ad una **cena a base di prodotti e vini del territorio monferrino**, animata da uno **spettacolo circense** che coinvolgerà ogni senso degli spettatori. Gli artisti del circo, noti a livello internazionale, con la regia di **Beppe Rosso**, esploreranno il mondo del vino e del cibo in un crescendo di interazione col pubblico: tra calici e bottiglie volanti, equilibrismi e stoviglie musicali, gli ospiti vivranno situazioni comiche al limite dell'assurdo, mentre degustano le ricette inedite realizzate dagli chef. Gusto e divertimento a sorpresa, al prezzo popolare di 22 euro, in prevendita dal 15 ottobre sul sito dedicato [www.afuegolento.it](http://www.afuegolento.it) e su [www.festivalmirabilia.it](http://www.festivalmirabilia.it).

Ma le iniziative saranno svariate sotto il variopinto tendone di Monferrato Circus: tutti i giorni, dalle 11, i visitatori potranno gustare **Piatti di strada e Panini Gourmet, a cura di chef stellati**. Una formula rinnovata di ristorazione di alta qualità: sfiziose ricette 'a porter' elaborate dagli chef con i prodotti del consorzio "Paniere dei prodotti di pregio della Provincia di Alessandria" che ha dato vita all'evento, e una selezione di qualità dei prodotti di Asti, tutto accompagnato dai pregiati vini del territorio e dall'acqua **Valverde**, pregiato marchio che ha sostenuto il progetto.

Ospiti e padroni di casa, lo chef alessandrino **Andrea Ribaldone**, Presidente del Paniere e noto al grande pubblico per la partecipazione ormai assodata al programma 'La prova del Cuoco', insieme all'astigiano **Walter Ferretto** del ristorante Il Cascinale Nuovo (Isola d'Asti, AT) accoglieranno alcuni maestri di cucina di fama internazionale facenti parte del gruppo **CHIC, Charming Italian Chef**, per preparare insieme le ricette e offrire ai visitatori gusti sempre nuovi.

**CHIC, Charming Italian Chef**, nasce in Italia nel 2009 per catalizzare lo spirito di tradizione ed innovazione della cucina italiana e diventare un traino convinto e convincente per il settore. *Riunisce un gruppo di cuochi di grande professionalità che propongono una cucina radicata nella tradizione, ma interpretata con creatività, nell'assoluto rispetto delle materie prime territoriali.*

Gli Chef del gruppo CHIC che intervengono sono: giovedì 25 Ottobre, MARCO SACCO, ristorante "Il Piccolo Lago", Verbania (VB); venerdì 26 Ottobre, RENATO BOSCO, ristorante "Sapore", S. Martino Buonalbergo (Ve); sabato 27 Ottobre, ANGELO SBATELLI, ristorante "Masseria Spina", Monopoli (Ba); domenica 28 Ottobre PAOLO BARRALE, ristorante "Marennà", Sorbo Serpico (Av); lunedì 29 Ottobre ACCURSIO CRAPARO della "Gazza Ladra" di Modica (Rg).

Ogni giorno saranno ospitati momenti culturali, dall'esposizione del noto fotografo **Davide Dutto**, al teatro, alla poesia, fino a veri e propri spettacoli circensi sul tema della cucina e del mangiare sano. Dalle 15.00 alle 17.00, lo spazio si trasformerà in una sala convegni di 300 posti per accogliere gli appuntamenti realizzati in collaborazione con Slow Food: la conferenza sui contadini legati a Terra Madre, la convention dedicata all'acqua come bene comune, l'incontro tecnico delle comunità degli indigeni. Domenica 28 Ottobre inoltre, a latere della presentazione della guida "Slow Wine" edita da Slow Food Editore, **all'interno del Monferrato Circus sarà possibile degustare i vini premiati con la Chiocciola provenienti da tutta Italia.**

Non mancherà inoltre, uno spazio espositivo per i prodotti del consorzio "Paniere dei prodotti di pregio della Provincia di Alessandria" e altre tipicità del Monferrato, compresi i vini dell'Associazione "Alvino Monferrato e Obertenga" e di altre rinomate case vinicole piemontesi. Qui il pubblico potrà degustare e acquistare i prodotti, imparando a conoscere la qualità e il valore della produzione locale.

Per concludere, tutti i giorni dalle ore 11.00 alle 12.30, **Nicoletta Carbone di RADIO 24** presenterà la trasmissione **ESSERE E BENESSERE** in collegamento con il Monferrato Circus.

Andrea Ribaldone, deus ex machina dell'evento grazie al sostegno delle istituzioni locali, della filiera produttiva alessandrina e dell'organizzazione del Festival Mirabilia, è soddisfatto: *"Sono certo che il pubblico amerà questo spettacolo, perché unisce cucina e circo, due mondi di grande fascino! E poi si tratta di una novità assoluta, in un contesto innovativo e multiforme. Aspettiamo tante gente con voglia di gustare e scoprire, noi siamo pronti ad accogliere tutti!"*

Info e contatti:

Chiara Avidano - [avidano.chiara@libero.it](mailto:avidano.chiara@libero.it) – 349.8652676 – skype: chiaravidano