

**CONSORZIO PANIERE DEI PRODOTTI DI PREGIO DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA**  
VIA GUASCO 49  
15121 ALESSANDRIA  
P.IVA: 02344040064

## **SALONE DEL GUSTO, TORINO 25-29 OTTOBRE 2012**

### **PROPONENTI**

#### ATTORI ISTITUZIONALI

- Provincia di Alessandria
- Provincia di Asti
- Camera di Commercio di Alessandria
- Camera di Commercio di Asti
- Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria

#### SOGGETTO ATTUATORE

- **Consorzio “Paniere dei prodotti di pregio della provincia di Alessandria”**, nato nel Settembre 2011, e composto attualmente da 46 aziende socie rappresentanti le principali filiere agroalimentari del Territorio alessandrino.

## PROGRAMMA ATTIVITA'

Grazie alla collaborazione con **Slow Food**, cultura, cibo, vino, arte, mostre fotografiche, convegni, ma soprattutto chef d'eccellenza, tragheranno appassionati, giornalisti, gastronomi, sommelier nello spettacolo gastronomico-culturale nei cinque giorni di Salone del Gusto.

L'idea di fondo è quella di installare sotto un telone da circo Vintage (**Circo Mirabilia**), che per l'occasione sarà denominato **"Monferrato Circus"** e localizzato nel piazzale esterno del **Lingotto**, davanti all'esposizione di **"Terra Madre"**, una cucina viaggiante che sviluppi un mix di arti e spettacolo con maestri di cucina di fama internazionale che daranno vita alle loro creazioni emozionali after hours, il tutto utilizzando i prodotti di pregio del Monferrato e i vini del nostro territorio.



All'interno del Circo dei Sapori del Monferrato, che sarà aperto al pubblico per tutta la durata della manifestazione, si potranno trovare:

## RISTORAZIONE DI ALTA QUALITA'

**A partire dalle ore 11.00** sarà presente una Ristorazione di alta qualità con un servizio ristorante aperto per tutto l'arco della giornata in cui si alterneranno in plancia **numerosi chef stellati Michelin e facenti parte del gruppo Chic**, noti sia a livello nazionale che internazionale, i quali elaboreranno **piatti di strada e Panini Gourmet** con i **prodotti del territorio alessandrino e astigiano accompagnati dai migliori vini del Monferrato.**

*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. Una risposta alle esigenze di fare sistema ed essere interlocutore autorevole di istituzioni e aziende che vogliono promuovere la grande cucina, per esportarla ovunque, attraverso manifestazioni, eventi e attività di comunicazione. *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.* I cuochi di CHIC sono capaci di grande estro nel riscrivere l'universo di sapori che nasce dall'incontro di territori e di prodotti unici. Fanno leva sulla ricerca, convinta e non estremizzata, che dai prodotti porta agli accostamenti, ai metodi di cottura, nuovi e tradizionali, sempre entro i limiti di un'identità riconoscibile ed unica.

Gli Chef stellati di Chic che interverranno sono:

Giovedì 25 Ottobre: MARCO SACCO del "Piccolo Lago" di Verbania

Venerdì 26 Ottobre: RENATO BOSCO del "Sapore" di S. Martino Buonalbergo (Ve)

Sabato 27 Ottobre: ANGELO SABATELLI del "Masseria Spina" di Monopoli (Ba)

Domenica 28 Ottobre: PAOLO BARRALE del "Marennà" di Sorbo Serpico (Av)

Lunedì 29 Ottobre: ACCURSIO CRAPARO della "Gazza Ladra" di Modica (Rg)

**Ciò rappresenterebbe una grandissima opportunità promozionale per le aziende agroalimentare del territorio, che potrebbero ampliare la propria notorietà sviluppando contatti commerciali interessanti (fino, dove sarà possibile, ad entrare nella carta dei migliori ristoranti italiani ed esteri).**

Da segnalare che ogni giorno l'Associazione Panificatori della Provincia di Alessandria sfornierà pane, grissini e focaccia calda e fragrante.

**A partire dalle ore 20.15 (Lunedì 29 Ottobre ore 12.00)** il vero clou della giornata con una cena a base di prodotti e vini del nostro territorio per un massimo di 120 coperti con annesso spettacolo-evento circense con funamboli, clown e trapezisti della durata di circa due ore.

Ogni sera saranno riservati circa 20 coperti in favore di autorità, giornalisti e blogger di settore e opinion leader.

Il tutto prevede una forte interazione con gli Chef e il pubblico presente, dalla scelta degli ingredienti, fino alla preparazione dei piatti.

In particolare, lo spettacolo circense prevede una degustazione ad alto tasso di comicità, uno spettacolo in divenire; tra calici e bottiglie volanti, equilibristi estremi, bicchieri musicali e bottiglie sonore i Freakclown esplorano il mondo dell'enologia e della gastronomia a loro modo, con una comicità fisica ed originale che vede gli artisti immedesimarsi in improbabili cuochi e , che tra battute surreali e virtuosismi di ogni tipo vi porteranno nel magico mondo dell'enogastronomia.

## **« A FUEGO LENTO »**

### **Opera Circense/Gastronomica in 5 portate stellate**

In prima assoluta una cena che rivoluziona la relazione tra alta cucina e circo contemporaneo in uno spettacolo che coinvolge i 5 sensi degli spettatori.

Una storia che si dipana e si «consuma» sotto un tendone da circo, tra le portate di una cena eccezionale, immersi nei sapori del Monferrato, tra cuochi, musicisti, attori e stupefacenti numeri circensi che svelano un 'altrove' inaspettato. Una serata a sorpresa dove niente è ciò che sembra e tutto cambia continuamente, con emozioni forti che cuociono "a fuoco lento".

### **Un evento unico ed imperdibile, da gustare e vedere!**

*2 chef stellati, 5 portate tradizionali monferrine d'eccezione con i grandi vini del territorio*

*5 artisti circensi provenienti dal Cirque du Soleil, da Atempo Circ, da Le Lido*

*7 attori e musicisti torinesi e le loro musiche « non convenzionali ».*

area Terra Madre adiacente all'Oval Lingotto ,dal 25 al 28 ottobre ore 20:15, e 29 ottobre ore 12:30.

Costo cena e spettacolo € 22 vini inclusi. 120 posti disponibili.

Prenotazioni online su [www.afuegolento.it](http://www.afuegolento.it) e acquisto presso la cassa del Monferrato Circus.



Per presenziare alla cena e allo spettacolo circense annesso è previsto il pagamento di un biglietto a prezzo popolare (Euro 22,00 tutto compreso).

**Il menù prevede l'elaborazione da parte degli Chef di un antipasto, un primo, un secondo e un dessert, il tutto a base delle migliori tipicità del Monferrato.**

I piatti saranno realizzati dagli Chef stellati **Andrea Ribaldone e Walter Ferretto** (sono in divenire interventi di altri Chef stellati nazionali ed internazionali) che **utilizzeranno interamente prodotti del territorio alessandrino e astigiano.**

**Ciò permetterà di promuovere le tipicità del Monferrato sia ad una fascia di mercato media, sia ad una fascia più alta, costituita da giornalisti locali, nazionali e internazionali, ristoratori e buyers.**

## **WORKSHOP SU “CIBO DI QUALITA’ E SALUTE”**

Nel corso del pomeriggio, il tendone si trasformerà in una sala adibita a convegni e conferenze.

### **Interverranno:**

- Esperti del settore agrario e delle produzioni agroalimentari, coordinati dal Prof. Andrea Cavallero dell'Università di Torino sulle tematiche riguardanti l'origine degli alimenti ed il controllo delle filiere di qualità a partire dal “**catasto produttivo aziendale**”, primo esempio a livello europeo di tracciabilità topografica e produttiva adottato dal “**Paniere dei prodotti di pregio della provincia di Alessandria**”

- **Il Ministro della Salute Renato Balduzzi ed altri esperti indicati dal Ministero che, in collaborazione con altri primari istituti di ricerca sul tema del rapporto tra “cibo e salute”, promuoveranno una sana alimentazione e un corretto stile di vita.**

## CONVEGNI E CONFERENZE IN COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD

- Ogni pomeriggio (15.00/17.00) il “Monferrato Circus” si trasformerà in una sala convegni di 400 posti, in cui sono in programma diversi appuntamenti in collaborazione con Slow Food, dalla conferenza sui contadini legati a Terra Madre, a quella dedicata all’acqua come bene comune, all’incontro tecnico delle comunità degli indigeni.

**-Domenica 28 Ottobre a margine della presentazione della guida “Slow Wine” curata da Marco Bolasco, all’interno del Monferrato Circus sarà possibile degustare i vini chiocciolati provenienti da tutta Italia**

Il programma prevede:

### **GIOVEDI’ 25 OTTOBRE**

#### **Conferenze**

**Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili**

Ore 11.30 - Monferrato Circus

#### **MUSA**

L’associazione Musa - “Musiche, Canti e Danze tradizionali” è impegnata da oltre un decennio nella valorizzazione della cultura tradizionale del territorio appenninico, vale a dire quell’area dell’Appennino Settentrionale che comprende anche i territori limitrofi alle province di Alessandria e di Asti, ma accomunata da numerosi elementi di affinità storico-culturale, e in modo particolare dalla presenza di una vasta tradizione musicale, canora e coreutica incentrata su un antico oboe popolare localmente conosciuto come “piffero dell’Appennino”, intorno al quale da almeno quarant’anni è sorto un vivo interesse da parte di etnomusicologi e cultori delle tradizioni musicali di tutta Europa. Musa promuove il patrimonio immateriale di questo territorio attraverso l’organizzazione di eventi musicali e culturali e la pubblicazione della collana *Menussie de gea*, che ha già al suo attivo quattro volumi e due CD, mentre un quinto volume è di prossima pubblicazione. Grazie alla sua attività nell’ambito della cultura immateriale del suddetto territorio Musa è stata accreditata quale *advisor* per l’ICH dell’Unesco ed ha partecipato in qualità di *examiner* alla relativa Convention dell’Intergovernmental Committee del 2009 ad Abu Dhabi.

Musa è da sempre attenta al territorio e al recupero e sostegno dei suoi prodotti.

In considerazione dell’alto valore culturale della manifestazione da Voi organizzata e della sostanziale affinità culturale tra la promozione di prodotti legati alla tradizione gastronomica locale e un analogo impegno nei confronti della tradizione musicale di questo stesso territorio. Ospitare all’interno della stessa manifestazione, “Il Salone del Gusto a Torino” un momento musicale, è un valore aggiunto che contempla la presenza di suonatori depositari diretti del repertorio dell’oboe popolare, il cui valore culturale, sociale ed economico necessita e pienamente si offre ad un’ulteriore valorizzazione.

Ore 15 - Monferrato Circus

### **Le radici della rivoluzione: l'educazione che si mangia**

Il cibo è lo strumento perfetto per insegnare a ogni bambino i valori di cui abbiamo bisogno per vivere insieme su questo pianeta. Una "educazione che si mangia" è la soluzione più deliziosa e democratica per risolvere i problemi che affrontiamo ogni giorno.

*Modera: Corby Kummer, giornalista*

*Relatori: Alice Waters, vicepresidente di Slow Food e fondatrice dello Chez Panisse Restaurant e del progetto Edible Schoolyard*

*Sam Levin, progetto Edible Schoolyard*

*Darina Allen, Slow Food Irlanda*

*Stephanie Alexander, scrittrice e fondatrice della Stephanie Alexander Kitchen Garden Foundation*

*Ange Barry, direttore della Stephanie Alexander Kitchen Garden Foundation*

*Vandana Shiva, presidente del movimento Navdanya*

*Hayu Dyah Patria, direttore dell'istituto di ricerca Mantasa, Indonesia*

*Namrata Bali, SEWA Academy, India*

*Noel Nanyunja, insegnante e coordinatore del progetto Mille Orti, Uganda*

*Ursula Hudson, presidente di Slow Food Germania*

*Valeria Cometti, responsabile Educazione di Slow Food Italia*

## **VENERDI' 26 OTTOBRE**

### **Conferenze**

**Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili**

Ore 11.30 - Monferrato Circus

**Humus 2012: perché possa la terra sfamare ancora il seme dell'uomo ".**

Alessandria, provincia agricola e di eccellenze alimentari, non dimentica la propria vocazione cerealicola in un momento storico in cui la popolazione del pianeta aumenta in modo esponenziale. Ci sarà cibo per tutti? A questa e ad altre domande risponderà Antonio Saltini, profondo conoscitore delle Scienze Agrarie, intervistato dal giornalista Salvatore Giannella nell'ambito dell'evento organizzato alle ore 11,30 di venerdì 26 ottobre nel Monferrato Circus al Lingotto di Torino."

Ore 15 - Monferrato Circus

### **Food Movements Unite**

In che modo i movimenti e le associazioni che si occupano di cibo, ambiente e agricoltura - e che costruiscono ogni giorno l'alternativa alle multinazionali del profitto - stanno contribuendo a trasformare i nostri sistemi alimentari?

*Modera: Michael Dimock, presidente di Roots of Change*

*Relatori: Nora McKeon, giornalista, USA*

*Eric Holt-Gimenez, direttore di Food First, USA*

*Samuel Muhunyu, coordinatore di Necofa Kenya*



## **SABATO 27 OTTOBRE**

### **Conferenze**

**Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili**

Ore 15 - Monferrato Circus

### **Grani antichi per l'alimentazione moderna: l'approccio biodinamico**

L'agricoltura industriale, che mira a grandi quantità e a prezzi bassi, ha spesso perso di vista la qualità del prodotto e dell'ambiente, oltre alla salute del consumatore: l'allergia al grano, la celiachia e altre forme di intolleranza al glutine risultano essere sempre più frequenti. L'agricoltura biodinamica cura la fertilità dei terreni agricoli, e la salubrità dell'intera filiera. Agricoltori e ricercatori nel campo della biodinamica si confrontano e le risposte sembrano davvero interessanti.

*Modera: Michele Polignieri, Slow Food Murge, Puglia*

*Relatori: Franco Pedrini, Azienda agricola San Cristoforo, Gambassi Terme, Firenze*

*Lucietta Betti, Università di Bologna*

*Matteo Giannattasio, Università di Padova e direttore scientifico della rivista Valore Alimentare*

## **DOMENICA 28 OTTOBRE**

### **Conferenze**

**Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili**

Ore 15 - Monferrato Circus

### **Acqua come bene comune**

A circa un anno e mezzo dal referendum italiano e dai successivi tentativi di dimenticarsene, la sensibilità dei cittadini a proposito del diritto all'acqua è sempre più forte e nitida. A livello locale, nazionale ed europeo sono sempre di più le iniziative volte a garantire la tutela di un bene comune che troppo spesso e per troppo tempo è stato considerato una merce.

*Modera: Luca Martinelli, giornalista, Altreconomia*

*Relatori: Paolo Carsetti, Forum Italiano dei Movimenti per l'acqua*

*Mariangela Rosolen, Comitato Acqua Pubblica Torino*

*Tommaso Fattori, Forum Italiano dei Movimenti per l'acqua*

## **LUNEDI' 29 OTTOBRE**

### **Conferenze**

**Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili**

Ore 15 - Monferrato Circus

### **Riunione preparatoria per Terra Madre Indigenous People - India 2013**



Ore 17.30 - Monferrato Circus

**Finale del Barman Day 2012, con i Barman professionisti italiani che effettueranno virtuosismi ed evoluzioni altamente scenografiche.**

## **ARTE E CULTURA**

Sono in programma varie iniziative: dalle mostre fotografiche a cura del noto fotografo di fama internazionale **Davide Dutto**, al teatro, alla poesia, fino ad arrivare a veri e propri spettacoli circensi incentrati sul tema della cucina e del mangiare sano.

Tutti i giorni saranno realizzate più esibizioni di cuochi internazionali in situazione di illuminazione teatrale con pubblico seduto, spettacoli /pranzo con produzione circense dedicata, incontri, conferenze, presentazioni ed esibizioni pomeridiane.

Vi sarà la partecipazione dei principali attori locali operanti nel settore turistico in modo da sviluppare e promuovere un'offerta il più completa possibile sul territorio del Monferrato.

## **SPAZI ESPOSITIVI**

All'interno del Monferrato Circus saranno presenti più spazi espositivi in cui sarà possibile degustare e acquistare i prodotti di pregio del nostro territorio (wine and food) per tutta la durata della manifestazione.

Saranno presenti i vini vincitori dei Concorsi Enologici "Douja D'Or" e "Premio Manreog DOC", oltre ad altre eccellenze vinicole del territorio del Monferrato, anche grazie alla stretta collaborazione con:

- Associazione Al.Vino Monferrato e Obertenga
- Marchesato Vigneti e Cantine

## **COMUNICAZIONE**

- per sviluppare un'azione sinergica tra i vari soggetti in gioco, tutte le attività prevedono l'invio di inviti mirati a giornalisti, blogger, operatori e buyer del settore enogastronomico, culturale, artistico e turistico e un più generale investimento in un piano coordinato di comunicazione mediante la realizzazione di un macro-logo comune per i soggetti proponenti, il tutto supportato dall'attività dell'Ufficio Stampa di Slow Food;

- ogni giorno dalle ore 11.00 alle 12.30 Nicoletta Carbone di **RADIO 24** per la trasmissione radiofonica **ESSERE E BENESSERE** farà un collegamento in diretta con il Monferrato Circus
- saranno presenti emittenti televisive nazionali (RAI DUE, RAI TRE e LA7) che prepareranno servizi televisivi sulle attività del Monferrato Circus

## **SVILUPPI FUTURI**

Il Monferrato Circus rappresenta una novità assoluta nel panorama italiano. L'abbinamento tra una cucina di altissima qualità ed uno spettacolo circense itinerante potrebbe diventare un veicolo innovativo per la promozione delle tipicità del Monferrato in Italia e nel mondo. E' per questo motivo che, se il riscontro al Salone del Gusto sarà positivo, il Monferrato Circus giocherà un ruolo di assoluto protagonista durante **l'EXPO MILANO 2015**.