

L'eccellenza alimentare del Piemonte a VINITALY (7 – 11 aprile 2011)

Vinitaly è da sempre l'appuntamento internazionale più importante per il mondo dell'enologia e non solo. Proprio grazie alla frequentazione di questa manifestazione vocata al mondo del vino e dei suoi derivati e proprio perché i buyers presenti sono spesso esperti di tutto il settore alimentare, d'accordo con i colleghi dell'Assessorato all'Agricoltura, come Direzione Attività Produttive insieme a Unioncamere Piemonte, ci si è mossi per aprire il Vinitaly all'artigianato alimentare di qualità della nostra regione.

Si è sviluppata una collaborazione che porta quest'anno la Regione Piemonte, nell'ambito di Vinitaly 2011, accanto alla più strutturata e imponente presenza dei produttori vinicoli, ad essere protagonisti ad Agrifood Club (padiglione 3), la vetrina dell'eccellenza made in Italy, dove trovano spazio solo i prodotti alimentari di qualità.

Il Piemonte del food di livello è presente per la prima volta a questa importante kermesse dell'enologia con una collettiva Regione Piemonte – Unioncamere Piemonte formata da 10 imprese qualificate, rappresentative dell'eccellenza alimentare dei territori.

Da tempo la Regione Piemonte (Assessorato allo Sviluppo economico) promuove l'artigianato alimentare doc attraverso il percorso dell'eccellenza artigiana, un marchio che seleziona tra le imprese che "valgono" e insieme costituisce una valida garanzia per il consumatore.

Ad oggi sono quasi 900 le aziende che operano in regione, spaziando in tutti i campi dell'alimentare di qualità, dal cioccolato alla gastronomia, dai formaggi ai salumi del territorio, dalla pasta fresca alle focacce, dalle grappe alle birre artigianali.

È la difesa di un modo di produrre soprattutto dell'identità delle persone, della loro abilità nel lavorare la materia, nel coniugare tradizione e tipicità con l'innovazione, nel trasformare le materie prime del territorio, nello sperimentare nuove ricette e insieme ricreare i sapori e i gusti di un tempo.

Data di apertura ai visitatori: Giovedì 7 aprile 2011, ore 9.30

Orari di apertura ai visitatori: dal giovedì 7 alla domenica 10: dalle ore 9.30 alle ore 18.30; lunedì 11: dalle ore 9.30 alle ore 16,30.

Luogo: Verona Fiere, Quartiere Fieristico, viale del Lavoro 8, Verona.

Tipologia/Merceologie: esposizione presso lo stand ed incontri B2B con operatori della GDO, buyers, distributori, importatori, retailers europei ed internazionali. No vendita diretta.

La collettiva piemontese: disporrà di un'isola di 100 mq. , idealmente collocata di fronte all'area Agorà dedicata alle degustazioni. Lo spazio collettivo ospita le 10 imprese partecipanti che hanno a disposizione uno stand autonomo per il be2be.

COLLETTIVA REGIONE PIEMONTE - UNIONCAMERE PIEMONTE
Imprese partecipanti

ANTICA CASCINA SRL

Magliano Alfieri (CN)
Tel. e fax 0173/267912
e-mail: info@anticacascinasrl.it - www.anticacascinasrl.it
salumi del territorio

BRENCIO S.R.L.

Crevoladossola (VB)
Tel. 0324/338931 - fax 0324/238112
e-mail: brancio@brencio.com - www.brencio.com
prodotti sottovetro

OLIVERI EMILIO

Strevi (AL)
Tel. 0144/324987 - tel. negozio 0144/322558 - fax 0144/326331
e-mail: info@oliveri-piemonte.it - www.oliveri-piemonte.it
prodotti sottovetro, funghi

RAVERA CIOCCOLATO DI RAVERA ARTURO VALTER

Cherasco (CN)
Tel. fax 0172/488395
e-mail: baciravera@baciravera.com - www.baciravera.com
pralineria, dolci di cioccolato

MARTINI DI MARTINI FRANCO

Clavesana (CN)
Tel. e fax 0173/790113
e-mail: info@martinidolciaria.it - www.martinidolciaria.it
prodotti di pasticceria, cioccolato, amaretti morbidi classici

FORNO MON BRAC srl

Barge (CN)
Tel. e fax 0175/390516
e-mail: info@monbrac.it - www.monbrac.it
grissini, prodotti da forno, snack

PASTICCERIA GRANDAZZI

Domodossola (VB)
Tel. e fax 0324/243040
e-mail: choco@pasticceriagrandazzi.com - www.pasticceriagrandazzi.com
prodotti di pasticceria, cioccolato

MANDRILE E MELIS

Fossano (CN)
Tel. 0172/634160
e-mail: mandrilemelis@alice.it - www.mandrile-melis.it
specialità dolciarie del Cuneese: praline e tartufi

CASCINA BARROERO

Cortemilia (CN)
Tel. 0173/821250 - fax 0173/821863
e-mail: stefano.barroero@tiscali.it - www.barroero.it
prodotti di pasticceria, gastronomia e prodotti sotto vetro

PASTIFICIO OSSOLANO

Malesco (VB)

Tel. e fax laboratorio 0324/92825 - tel. e fax negozio 0324/92545

e-mail: pecolloen@pastificioossolano.it; locatellib@pastificioossolano.it -

www.pastificioossolano.it

pasta fresca, gnocchi, prodotti sottovetro

Il Ristorante Piemonte promuove i territori

A connotare ancora più strettamente il mondo produttivo piemontese del vino e dell'agroalimentare di qualità, sempre nell'ambito di Vinitaly, all'interno della Cittadella della Gastronomia (area H), nasce il Ristorante Piemonte.

Aperto tutti i giorni (orario 12 – 16) ha l'obiettivo di coniugare le produzioni delle aziende partecipanti ad Agrifood e comunque dell'eccellenza con i menù presentati da un gruppo di validi chef della ristorazione piemontese che, attraverso i piatti del giorno, proporranno il meglio della cucina regionale e del territorio.

Abbinati ai grandi vini DOC e DOCG proposti dalle Enotecche regionali,, gli agnolotti e i pin della tradizione, i salumi e i formaggi DOP, i grissini stirati, le composte e i prodotti sottovetro, i canestrelli, le paste di meliga, le praline di cioccolato.

Quello che accomuna gli attori di questo progetto, la ristorazione e l'eccellenza alimentare, è premiare le scelte e il coraggio di molti artigiani, conoscerli, instaurare con loro un dialogo per apprezzare, insieme al prodotto che troviamo in tavola, il gusto del lavoro fatto bene, i suoi tempi, gli equilibri, la stagionalità.

Ed è un percorso che nasce da lontano e che vede protagonisti, in particolare, due territori del Piemonte: da una parte Novara e il VCO dove Confartigianato Novara ha promosso da tempo il progetto Gusto Eccellente che accomuna oltre 15 ristoranti del territorio e imprese eccellenti, dall'altra il Cuneese dove Confartigianato e CNA hanno inaugurato da oltre due anni il percorso "Eccellenza al palato" che mette in relazione la cucina creativa al gusto e alla qualità dell'artigianato alimentare.

Con queste premesse si è cercato di portare a Verona un format che sicuramente interessa il consumatore, perché fa della tracciabilità uno degli elementi portanti del processo che vede alleati gli chef ai produttori e trasformatori di materie prime.

Torino 25/03/2011