



Peccati di Gola 2017 & XX Fiera Regionale del Tartufo

Mondovì

dal 27 al 29 ottobre 2017

Ingresso gratuito

Orari di apertura

Area Espositiva 14.00 - 20.00 venerdì 27 ottobre;

9.00 - 20.00 sabato 28 e domenica 29 ottobre

Osterie dei Golosi, Mangiamac, Birropolis e Rakikorner

14.00 - 23.00 venerdì 27 ottobre;

10.00 - 23.00 sabato 28 e domenica 29 ottobre

www.peccatidigolamondovi.it

facebook peccatidigolamondovi

Dal **27 al 29 ottobre 2017** torna a **Mondovì Peccati di Gola & XX Fiera Regionale del Tartufo**, l'irrinunciabile appuntamento con i **sapori e la cultura enogastronomica caratteristici del territorio piemontese** che traccia un **vero e proprio percorso del gusto** con aree espositive e dedicate alla ristorazione, mostre, degustazioni e intrattenimenti per adulti e bambini. Tra le novità di quest'anno emerge la nuova organizzazione affidata ad **Alfiere s.n.c.**, società di Marene con esperienza decennale nel settore degli eventi fieristici e già partner di Peccati di Gola nelle passate edizioni. I cambiamenti al vertice non modificano però la natura di **Peccati di Gola, che mantiene saldi i propri valori portanti: la tradizione, la genuinità e la tipicità** dei prodotti, principi che la manifestazione condivide con la regione del monregalese, da sempre fortemente legata alla terra e ai suoi frutti. Per sottolineare questo forte legame è nata **Melaviglia**, un'iniziativa speciale, promossa dal Comune di Mondovì in collaborazione con il Comizio Agrario, che coinvolge le **De.Co. di Mondovì** e i produttori locali in un percorso alla scoperta dei sapori e dei profumi della **Mela della Garzegna**, a cui verrà assegnato il marchio De.Co. proprio in occasione di Peccati di Gola.

Confermata la formula “diffusa” con ingresso gratuito.

Confermata, dunque, la **formula concepita in percorsi tematici**, introdotta nel 2016, che si articola nelle **piazze e nelle vie del centro storico e del rione Piazza**, trasformandole in **un'ampia vetrina per le eccellenze agroalimentari del territorio piemontese**. La parte espositiva di Peccati di Gola si snoda tra

Corso Statuto, Piazza Martiri della Libertà, Piazza Cesare Battisti, Via Beccaria, Piazza Roma, Piazza San Pietro, Via Sant'Agostino, Piazza Moizo, Piazza Santa Maria Maggiore e Piazza Maggiore. Anche quest'anno, inoltre, **l'ingresso alla manifestazione è gratuito**, e i visitatori possono organizzare il percorso come desiderano, seguendo le indicazioni e la mappa forniti nei punti informativi di Corso Statuto, via Sant'Agostino e Piazza Maggiore.

La novità dell'edizione 2017: Melaviglia

Peccati di Gola presenta quest'anno **Melaviglia**, una nuova iniziativa per accompagnare i visitatori della manifestazione alla scoperta della **Mela della Garzegna**, un cultivar autoctono che vanta radici antiche a cui, proprio in occasione della kermesse, verrà assegnato il marchio **De.Co. di Mondovì**. Il progetto nasce dal desiderio del **Comune di Mondovì** - promotore di **Melaviglia** in collaborazione con il **Comizio Agrario** - di valorizzare i prodotti locali e di connotare in modo importante Peccati di Gola, manifestazione che da sempre promuove la cultura enogastronomica del Monregalese.

“L'edizione 2017 consolida il legame con il territorio, grazie al nascere di un'area interamente dedicata alle eccellenze e alle Denominazioni comunali d'origine (De.Co.)”, come **spiega il vicesindaco di Mondovì ed assessore alle Manifestazioni, Luca Olivieri**, che aggiunge: “Il Comune, in occasione del 150esimo anniversario della fondazione del **Comizio Agrario**, **l'ultimo rimasto in attività** degli oltre trecento costituiti nel XIX secolo, prepara una grande festa che coinvolgerà tutta la città, con un testimonial d'eccezione: **la mela della Garzegna**, antica varietà assunta a simbolo delle coltivazioni locali, grazie ad un patrimonio di qualità organolettiche inconfondibili. Lo scopo è **valorizzare il lavoro di ricerca ed affinamento** che conduce **all'eccellenza nel settore agroalimentare**: per questo, protagonisti dell'evento saranno gli stessi produttori che animeranno una vera e propria vetrina dei sapori monregalesi, allestita di fronte al Palazzo di Città, nel cuore dell'itinerario del gusto”.

Melaviglia è un variegato **percorso dedicato ai profumi e ai sapori della Mela della Garzegna** che parte dall'Expo del Gusto, l'area espositiva di Peccati di Gola, e raggiunge Piazza Maggiore. I visitatori saranno guidati in questo viaggio da simpatici adesivi, raffiguranti una mela colorata, collocati a terra lungo le vie della città: un vero sentiero ricco di gustose sorprese.

Corso Statuto ospita, davanti al Palazzo del Comune, il **Comizio Agrario**, che propone un'**esposizione di mele di varietà antiche e tipiche locali**. Inoltre, **giovedì 26 ottobre**, il Comizio organizza, presso la proprio sede in Piazza Ellero alle 20.30, una serata speciale dal titolo **Comizio Agrario: storie di uomini, frutta ed altro - Parole e assaggi di antiche varietà di mele**. Un'occasione per ripercorrere la storia e l'attività dell'ente e per leggere alcuni brani tratti da *Dialoghi di Tonio e Bastiano Contrari*, scritti da Alessandro Gioda per catechizzare e introdurre ai segreti dell'agricoltura i contadini di 100 anni fa.

Il porticato del Comune accoglie, nei tre giorni di Peccati di Gola, una particolare collezione di disegni. Si tratta di **illustrazioni realizzate dai bambini della scuola elementare e dell'asilo di Carassone**, rione di Mondovì che comprende la collina della Garzegna. I giovani artisti in erba sono stati invitati a collaborare alla creazione del logo della neonata De.Co., scatenando tutta la loro fantasia: una giuria esaminerà i disegni raccolti e sceglierà quale farà da ispirazione per la realizzazione del logo.

Piazza Martiri della Libertà quest'anno è il cuore delle **De.Co. di Mondovì**, con un'area che riunisce i produttori locali e le Denominazioni Comunali d'origine: i **Rubatà del Monregalese**, il **Nostrano di Mondovì**, il **Prosciutto Cotto di Mondovì**, le **Paste di Meliga del Monregalese**, la **Cupeta di Mondovì**, la **Torta di Susine Dalmassine di Frabosa Sottana**, l'unica De.Co presente non appartenente al Comune di Mondovì, e, ovviamente, la **Mela della Garzegna di Mondovì**. Al **Tartufo Bianco Pregiato di Mondovì** è dedicata, come di consueto, l'area in Piazza Cesare Battisti, che ospita la **XX Fiera Regionale del Tartufo**. Presso lo stand in Piazza Martiri della Libertà sarà possibile gustare, oltre alle mele, protagoniste indiscusse

di quest'anno, alcune prelibatezze realizzate con i prodotti De.Co.: il tomino con prosciutto alla piastra, preparato con il formaggio nostrano e con il prosciutto cotto, il salame Bega ottenuto con la cottura in una tasca di trippa di maiale con mele renette della Garzegna, il tagliere con formaggio nostrano e prosciutto, le frittelle di mele, il succo di mela e il succo di mela con spumante. Inoltre, venerdì e sabato pomeriggio e domenica mattina, i panificatori di Mondovì propongono divertenti **laboratori per bambini** con dimostrazioni di come si prepara il rubatà.

La **libreria Lettera 22** (Corso Statuto 35) organizza, **sabato 28 alle 18, Meleparole**: con il pretesto di una mela-libro si viaggia nella letteratura in compagnia di Gianni Bava e alcuni amici. Rivolto ai piccoli visitatori di Peccati di Gola l'appuntamento di domenica 29 alle 15, **Il topolino e la mela e altre storie di frutta**, un laboratorio con le mele organizzato dalla **Libreria Confabula** (Via Sant'Agostino 14/B) accompagnato dalle letture di Cristina Zocco. Inoltre, sempre presso la libreria Confabula, domenica alle 11 **Massimo Martinelli**, enologo, artista e scrittore, presenta il libro *Il Barolo come lo sento io*.

La mela è la vera protagonista di questa edizione di Peccati di Gola e con il **Contest Melaviglia - Una mela al giorno**, indetto per l'occasione, tutti possono dimostrare il proprio legame con questo frutto e mettere in gioco la propria creatività. Per partecipare al concorso, aperto dall'1 al 20 ottobre, è sufficiente pubblicare su **Instagram**, con gli hashtag **#melaviglia #peccatidigola17**, una foto che abbia come tema le mele. Le 20 foto che riceveranno più *like* saranno stampate ed esposte durante la manifestazione e, tra di esse, una giuria di esperti premierà le 5 migliori foto. L'autore della foto considerata più bella vincerà un giro in mongolfiera. Il contest è curato da Mondovì Photo e realizzato in collaborazione con IG_CUNEO e IG_PIEMONTE.

Inoltre **Palazzo di Città**, in piazza Maggiore, ospita la **mostra fotografica dedicata alle mele**, dove sono raccolte le immagini più suggestive realizzate dai soci dell'Associazione Mondovì Photo, affiancate dalle **5 foto vincitrici** del concorso.

Le aree tematiche

XX Fiera Regionale del Tartufo - Piazza Cesare Battisti

Piazza Cesare Battisti si conferma il tempio del tartufo e ospita la **XX Fiera Regionale del Tartufo** con la partecipazione dei Trifolao dell'Associazione Cebano Monregalese, del Centro Nazionale Studi Tartufi e dei negozi locali specializzati in tartufi e nella loro lavorazione. Nella piazza è in programma inoltre l'**Aperitif**, l'aperitivo a base di *finger food* al tartufo abbinati alle bollicine del territorio, ed è possibile assistere alle **dimostrazioni di ricerca del tartufo** con i cani nell'area verde appositamente allestita in collaborazione con la Regione Piemonte e il Vivaio Forestale Gambarello di Chiusa Pesio.

Expo del Gusto - Corso Statuto

Corso Statuto ospita l'**Expo del Gusto**, una vetrina delle **eccellenze agroalimentari del territorio** dove incontrare i produttori locali, tra cui le aziende di **Confartigianato Cuneo**, partner della manifestazione, che è presente inoltre con uno stand istituzionale dedicato alle attività dell'Associazione. L'offerta espositiva è ampia – circa **60 gli stand** presenti - e in grado di soddisfare tutti i palati: formaggi vaccini e caprini, il porro Cervere, le erbe di montagna, miele, salse e confetture, salumi, dolci e torte a base di nocciole e castagne, i droneresi, vini e liquori. Sono inoltre presenti con uno stand istituzionale **l'Associazione Funicolare di Mondovì, la Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio, la Pro Loco di Lagnasco con la promozione dell'evento Fruttinfiore e il Consorzio del cappone di Morozzo**.

L'Expo ospita, in collaborazione con **la Camera di commercio della Riviera Ligure e OliOliva**, la festa dell'olio nuovo in programma a Imperia dal 10 al 12 novembre, con alcune aziende liguri che propongono i

migliori prodotti della loro terra come il pregiato olio di oliva, le olive taggiasche, il patè di olive e il celebre pesto. Sempre in Corso Statuto è protagonista **MonregalWine**, un angolo dedicato alla **scoperta delle cantine del territorio e dei loro vini**. Le cantine presenti sono Bricco Fiore - Dogliani Docg - Briaglia, Bricco Mollea - Dogliani Docg – Vicoforte, Cascina Monsignore - Dogliani Docg - Vicoforte.

Birropolis e Mangiamac – Piazza Santa Maria Maggiore

Alcune novità anche per **Birropolis**, l'evento dedicato alla **birra artigianale del territorio** che, dallo scorso anno, è entrato a far parte di Peccati di Gola. L'iniziativa lascia infatti Via Sant'Agostino e si sposta nella più ampia Piazza Santa Maria Maggiore, una vetrina prestigiosa per le aziende che lavorano e producono sul territorio con forte attenzione alla sostenibilità ambientale e impegnate nella promozione di un consumo moderato e di qualità della birra. Speciale attenzione sarà rivolta quest'anno alla **birra senza glutine**: grazie alla collaborazione con la foodblogger **Clara Cassina** (Papille in Love) e l'Associazione Gluten Free Travel & Living, si tiene un seminario dedicato alla produzione e alle degustazioni di birre artigianali senza glutine (idonee per celiaci e intolleranti), con l'intento di sensibilizzare alla problematica del senza glutine, sempre più comune ma non ancora conosciuta a sufficienza. Nei tre giorni della kermesse, è possibile trovare diverse birre artigianali senza glutine presso l'area di Birropolis e presso le Osterie dei Golosi a Mondovì Piazza.

La nuova collocazione crea, inoltre, un bel **connubio tra birre artigianali e street food**. Piazza Santa Maria Maggiore ospita infatti **Mangiamac**, l'iniziativa che lo scorso anno ha portato a Peccati di Gola la nuova tendenza di fare spuntini gustosi "per strada" declinata, ovviamente, con i prodotti tipici piemontesi. Tra i piatti proposti ai visitatori: il cartoccio di mozzarelline di bufala, l'hamburger di bufala e altre specialità di bufala realizzate da **Sbaffalo - Le bufale di Cuneo on the road – Agri street food**, la polenta dell'ape **Polentape**, gli gnocchi al raschera, il panino con la burrata e altre specialità.

Birropolis e Mangiamac propongono due serate all'insegna della musica del vivo venerdì 27 e sabato 28, dalle 21 alle 23.

Piazza dei Cavalieri della Birra Trappista. La Germania Paese ospite – Piazza San Pietro

Piazza San Pietro ospita i **Cavalieri della Birra Trappista** e omaggia la **Germania** come **nazione ospite**. Protagonista dell'area è la **Birra Weihenstephaner**, prodotta dal **più antico birrificio del mondo ancora attivo** che si trova a Freising, sul monte da cui prende in nome. Il Birrificio statale Bavarese Weihenstephaner è stato costruito circa mille anni fa come birrificio di un monastero. La produzione di birra nell'abbazia iniziò, probabilmente, nell'anno 768, come testimonia un documento in cui si fa riferimento a un giardino di luppolo presente proprio nella zona che doveva un tributo al monastero. Il birrificio fu effettivamente autorizzato dalla città di Freising nel 1040, data ufficiale di fondazione.

Il monastero e il birrificio furono laicizzati sotto Napoleone Bonaparte nel 1803 e divennero possedimenti dello stato bavarese. Dal 1923, il birrificio ha assunto il nome di "Birrificio di Stato Weihenstephan" (in tedesco *Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan*), ed è gestito in collaborazione con l'Università Tecnica di Monaco, sia come complesso di produzione all'avanguardia sia come centro per l'apprendimento. Oggi è dunque un'impresa moderna, gestita conformemente ai principi delle imprese private dello Stato libero della Baviera, che produce e serve birre di altissima qualità. L'ubicazione del birrificio vicino al Centro scientifico dell'Università Tecnica di Monaco consente a esperti e conoscitori di birra di tutto il mondo di assistere a una combinazione unica tra approvata esperienza e scienza moderna, in un luogo intriso di storia, che conserva intatta la tradizione della birra bavarese e tedesca, in cui passato e presente si fondono per dar vita a un'esperienza affascinante. In Piazza San Pietro si possono gustare **l'Orginal Helles**, birra chiara a bassa fermentazione dal colore biondo paglierino, moderatamente amara e con intensi sentori di cereali, e la **Hefe Weiss Bier**, birra di frumento naturalmente torbida e dall'affascinante sapore di lievito

fresco. Degno accompagnamento alle rinomate birre tedesche sono le **Specialità Trentine di Graiff Orfeo**, che propone gli immancabili bretzel, lo speck e altri piatti tradizionali.

Rakikorner, Caldarroste e lo Shopping di Peccati di Gola – Mondovì Breo

Altra novità di quest'anno è il **Rakikorner**, uno spazio in via Sant'Agostino dedicato al celebre liquore monregalese dove scoprire le sue meravigliose proprietà e gustare alcuni cocktail a base, appunto, di Rakikò. Tappa obbligata del percorso della manifestazione è la Piazzetta Comino dove **l'Associazione Funicolare** propone le buonissime **caldarroste**, uno spuntino goloso immancabile nelle giornate autunnali. Inoltre debutta in quest'edizione lo **Shopping di Peccati di Gola**: tutti i commercianti situati lungo il percorso della kermesse usciranno sulle vie e sulle piazze con i propri prodotti per incontrare i visitatori.

Osterie dei Golosi - Piazza Maggiore

Tornano, per il secondo anno in Piazza Maggiore, le **Osterie dei Golosi**, l'area di Peccati di Gola dedicata alla ristorazione all'interno della suggestiva **Crystal**, una struttura **coperta e riscaldata con circa 300 posti a sedere**, decorata dalle colorate **mongolfiere gonfiabili** della mostra dell'artigianato artistico fornite **dall'Associazione Funicolare di Mondovì**.

Come di consueto le Osterie dei Golosi propongono piatti legati alla tradizione culinaria monregalese e delle Alpi del Mare, come i ravioli del plin, gli gnocchi, la carne piemontese, la bagna caoda con la crema di raschera con verdure, la polenta, le lumache, le pizze gourmet, i panini speciali, le torte alle castagne e alle nocciole. In particolare, con il progetto **I Mestieri del Gusto** di **Confartigianato Cuneo** e **Coldiretti**, la promozione delle attività artigianali e agricole del territorio cuneese è ancora più significativa. *Le Confraternite Gastronomiche*, presenti alle Osterie, propongono con **Il Monregalese a tavola** i piatti preparati con i prodotti del territorio come le rustie, le trippe, i ravioli di castagne di Frabosa e il budino alla farina di castagne con risole. Inoltre, grazie al **Winebar**, è possibile gustare i **vini del territorio** e le **birre artigianali** di Birropolis.

Le **Osterie dei Golosi** propongono anche quest'anno **Peccati in Musica**, l'immane appuntamento con le canzoni dialettali tradizionali e non solo. I protagonisti dell'iniziativa sono i gruppi *Voci fuori dal coro*, venerdì dalle 18.30 alle 21.30, *Cricca dj Mes-cia*, sabato 28 dalle 18.30 alle 21.30 e *10 piasent*, domenica dalle 12.00 alle 14.30. Peccati in Musica è anche **itinerante** con i gruppi *Aurelio Seimandi*, sabato 28 dalle 14 alle 18, e *Prisma Banda*, domenica 29 dalle 13.30 alle 17.30, che percorrono le vie di Mondovì Breo, rallegrando i visitatori con canti e musica.

Via Delle Scuole e Piazza IV Novembre: A scuola con gusto - la cultura e la scienza del gusto

Grazie alla collaborazione con l'Istituto Alberghiero G. Giolitti e il Liceo Vasco - Beccaria - Govone, Peccati di Gola propone **A scuola con gusto - la cultura e la scienza del gusto**, una serie di iniziative che intendono valorizzare e mettere a disposizione del pubblico alcuni beni culturali e artistici di Mondovì. Per tre giorni gli studenti sono coinvolti nelle visite guidate **Al laboratorio del tempo**, che include i musei di fisica e di scienze e la biblioteca che hanno sede nel Liceo e che ospitano la mostra di astronomia **Lontano lontano nel tempo - Progetto MIBACT** - curata dall'Osservatorio Astronomico di Brera e che inaugura venerdì 27 alle 18.00. Durante la manifestazione, inoltre, gli studenti si occupano dell'accoglienza dei visitatori all'uscita della funicolare per indirizzarli nel percorso di visita e li guidano alla scoperta della Chiesa della Missione e della Cappella di San Rocco in via delle Scuole.

Venerdì 27, alle 18.45, la Sala conferenze dell'Istituto Alberghiero G. Giolitti ospita l'incontro dal titolo **Il rispetto dell'Agroalimentare: dalla Terra alle Etichette**, organizzato dall'indirizzo Liceo Economico Sociale, a cui intervengono il **Cav. Prof. G. Galla** (Presidente Comitato Scientifico Centro Diritto Penale Tributario -

Consulente tributario - Già Docente Università Piemonte Orientale) e **Avv. G. Bonadio** (Avvocato penalista Foro di Torino – Esperto in frodi alimentari - Vicepresidente Comitato Scientifico Centro Diritto Penale Tributario)

Le **Cucine Colte**, il ristorante didattico del Giolitti in Via delle Scuole, ospitano, sabato 28 alle 16.00, il laboratorio tenuto dallo **Chef Christian Meloni di Casa Baladin** di Piozzo che presenta alcune sue preparazioni in abbinamento alle famose birre Baladin. Nei locali dell'Istituto Giolitti, in piazza IV Novembre 6, si svolgono le ormai consuete cene a tema. **Il Monregalese a tavola**, venerdì 27, che prevede un menu realizzato con le De.Co. del monregalese tra le quali la Cupeta, detenuta dell'Istituto stesso. Sabato 28 l'appuntamento è con la cena dal titolo **Ezzelino per il Miramonti scende al Giolitti**, con lo chef Antonio letto dell'Hotel Miramonti di Frabosa Soprana. Per info e costi telefonare entro lunedì 22 ottobre al numero 328 269 8996.

Inoltre, presso l'Expo del Gusto in Corso Statuto, è possibile assistere alla realizzazione della **cupeta monregalese** da parte degli studenti dell'Istituto Giolitti.

Peccati in gioco - Via Beccaria e Piazza Roma

Peccati di Gola propone un percorso che da **via Beccaria** porta a **Piazza Roma** dedicato ai piccoli visitatori della manifestazione con i giochi gonfiabili, la giostra con i cavalli, il truccabimbi, intrattenimenti ludico ricreativi e, per i più golosi, gustosi spuntini a base di zucchero filato, pop corn, focaccia al cioccolato e tè della Focacceria Tossini. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con l'Associazione Funicolare, la Confcommercio di Mondovì, la Focacceria Tossini e Rainero Divertimenti.

Assapora la cultura - Piazza Maggiore

Anche quest'anno il **Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura** conferma la collaborazione con **Peccati di Gola**, con l'iniziativa "**Assapora la Cultura**": tutti i partecipanti alla rassegna enogastronomica possessori della *Peccati di Gola Card* possono **accedere gratuitamente** al ricco patrimonio storico e culturale della Città di Mondovì. All'interno del circuito culturale cittadino si trovano la **Chiesa di San Francesco Saverio detta La Missione**, con le celebri illusioni prospettiche di Andrea Pozzo recentemente restaurate, il **Museo della Ceramica**, fiore all'occhiello dell'offerta museale monregalese, che ospita la **Mostra di arte contemporanea del famoso artista Bouke De Vries** e **l'Esposizione di una grande tela di un famoso maestro ottocentesco** e che sabato 28 e domenica 29 è visitabile gratuitamente, la **Torre Civica del Belvedere** (detta Dei Bressani) alta 29 metri, con la sua esposizione di orologi solari e meccanici, divenuta oggi simbolo della Città di Mondovì, e il **Museo Civico della Stampa**, la più grande raccolta pubblica di attrezzature per la stampa esistente oggi in Italia. Sarà inoltre possibile visitare le suggestive **Sale del Vescovado**. Presentando la Peccati di Gola Card si ha diritto, fino al 31 dicembre 2017, a un **ingresso gratuito** al **Cinema Baretta di Mondovì**.

Il Museo della Ceramica ospita la **Mostra di arte contemporanea del famoso artista Bouche De Vries** e **Esposizione di una grande tela di un famoso maestro ottocentesco**

Le visite ai monumenti del Sistema Urbano Integrato si possono effettuare nei seguenti orari: al mattino dalle 10 alle 12, nel pomeriggio dalle 15 alle 18 e la sera dalle 20.30 alle 22.30. Per maggiori informazioni sull'iniziativa rivolgersi all'Ufficio Turistico della Città di Mondovì telefonando allo 0174.40389 o scrivendo a turistico@comune.mondovi.cn.it.

Il Programma di Incontri: esperienze sensoriali e laboratori per i bambini

Ricco e variegato il **programma di eventi e attività culturali** che, nei tre giorni, coinvolge il grande pubblico con esperienze sensoriali, laboratori didattici e degustazioni. Gli appuntamenti si svolgono presso **L'Agorà della Gola - Centro Espositivo Santo Stefano**, nella **Sala Gianni Ferrero**: un luogo di ritrovo in cui approfondire le conoscenze sui prodotti del territorio, imparare ad apprezzarne le caratteristiche e la qualità, incontrare i produttori e farsi guidare in percorsi di degustazione insieme a esperti e professionisti. Il programma di Peccati di Gola 2017 è curato dall'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorno, foodteller e presidente de La Compagnia dei Sapori, in collaborazione con la Condotta Slow Food Monregalese Cebano Alta Val Tanaro e Pesio, Confartigianato Cuneo, il Pastificio Michelis di Mondovì, Inalpi, l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese, il Centro Nazionale Studi Tartufi, la Confraternita dei Cavalieri della Birra Trappista e Birropolis.

Il primo appuntamento è **venerdì 27, alle 18.30**, con l'aperitivo letterario dal titolo **Formaggi Naturali** che prevede la presentazione dell'omonimo libro di Slow Food Editore Srl in cui sono illustrate le eroiche storie di chi produce formaggi naturali, con foto d'autore e schede dei singoli formaggi, prodotti unici, da scoprire nei loro evocativi territori di origine. L'incontro prevede la degustazione di formaggi e di vino Dogliani.

Sabato 28 ottobre, alle 11, si inizia con l'esperienza sensoriale **Gli artigiani del gusto incontrano il Rakikò** guidata dall'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorno in collaborazione con Confartigianato Cuneo e Rakikò. Si continua alle **15.30** con **Faccio la pasta... con condimenti sani!** una **cooking class per bambini e adulti** con l'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorno in collaborazione con il pastificio Michelis di Mondovì, Inalpi e produttori di olio liguri. Alle 17.30, la Condotta **Slow Food Monregalese** propone il laboratorio del gusto **Naturale, in che senso?** in collaborazione con The Cheese Storyteller, in cui i partecipanti, divisi in cinque postazioni sensoriali, sono chiamati a giocare per stimolare l'uso di un senso specifico creando lo spunto per affrontare un argomento "in pillole" di qualche minuto.

Domenica 29, alle 12, l'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorno guidano l'esperienza sensoriale **L'accoppiata perfetta: re tartufo e dolcetto di Dogliani** in collaborazione con l'Associazione Trifolao Cebano Monregalese, il Centro Nazionale Studi Tartufo e Monregalwine. **Alle 15.30** si svolge lo showcooking a cura dell'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorno **Le melavigliose De.Co** in collaborazione con i produttori delle **De.Co. di Mondovì** con particolare attenzione alla **Mela della Garzegna**. Infine, **alle 17.30**, l'esperienza sensoriale **Birra d'autore e gli abbinamenti perfetti!** a cura dell'Accademia dei Sapori e Fabio Bongiorno e realizzata in collaborazione con **Birropolis, la Confraternita dei Cavalieri della Birra Trappista** e le **Specialità Trentine di Graiff Orfeo**.

La Peccati di Gola Card

La **Peccati di Gola Card** è una speciale carta che include un viaggio andata e ritorno con la funicolare, gli ingressi gratuiti ai monumenti del Sistema Urbano Integrato **Mondovì Città d'arte e cultura**, un ingresso gratuito al Museo della Ceramica (valido fino al 31 dicembre 2017), un ingresso gratuito al Cinema Baretto di Mondovì (valido fino al 31 dicembre 2017), uno sconto di €1 sul Menu I Mestieri del Gusto presso le Osterie dei Golosi e una **serie di sconti** nei negozi aderenti all'iniziativa. La Peccati di Gola Card ha un costo di €5 e si può acquistare presso i punti info in Corso Statuto, Via S. Agostino, Piazza Maggiore. Sul sito della manifestazione è possibile prenotare la card ottenendo uno sconto di €1 sul costo di acquisto.

Per le famiglie con bambini sotto i 13 anni, solo i genitori pagano la card, e i bambini ricevono un simpatico omaggio da utilizzare nell'ambito di Peccati in Gioco.

Confermato il Gemellaggio con Olioliva

Rinnovata la collaborazione tra le **Camere di commercio di Cuneo e di Imperia**, grazie alla quale anche questa edizione di **Peccati di Gola** riserva uno spazio speciale **all'Expo del Gusto** per la promozione delle eccellenze e dei prodotti tipici della terra ligure. In questa area dedicata alla Riviera di Ponente, i visitatori hanno la possibilità di scoprire le eccellenze dei prodotti liguri, primo fra tutti l'olio extravergine di oliva. La partnership rientra nelle attività di promozione del territorio delle Alpi del mare.

Peccati di gola Eco-evento

Una manifestazione come **Peccati di gola**, che valorizza i prodotti del territorio e promuove la cultura enogastronomica monregalese e piemontese, intende essere anche un **buon esempio di eco-evento** e vuole **sensibilizzare il pubblico sul tema della tutela ambientale**. Oltre a privilegiare i prodotti a km zero, genuini e di qualità, si **incentiva infatti l'uso di stoviglie e accessori in Mater-Bi e la raccolta differenziata dei rifiuti**. A questo scopo, nelle aree di somministrazione e presso l'Expo del Gusto, saranno messe a disposizione dei visitatori esclusivamente posate e stoviglie monouso realizzate in Mater-Bi, materiale completamente biodegradabile e compostabile ricavato dall'amido di mais che, rispetto alla plastica, consente una riduzione delle emissioni di CO2 nell'atmosfera e un notevole risparmio energetico. Si crea così un efficace connubio tra il consumo di cibi di qualità e il rispetto per l'ambiente. Peccati di Gola si avvale della collaborazione con **Eco Technologie**, azienda che da oltre dieci anni opera nel settore dell'ecologia e che, anche in questa edizione, è **fornitore ufficiale della manifestazione**.

Lungo il percorso espositivo di Mondovì Breo verranno allestite delle **isole ecologiche per la raccolta differenziata dei rifiuti** a uso dei visitatori. Le isole saranno presidiate da personale competente durante l'orario di apertura degli stand e saranno dotate delle indicazioni utili per il corretto smaltimento. L'amore per il territorio è fatto di piccoli gesti, la raccolta differenziata è uno di questi e Peccati di Gola la sostiene.