

CALICI & FORCHETTE SPECIALE



DOPO RIMINI, L'EVENTO PRESENTATO IN REGIONE

Dopo il prestigiosissimo vernissage della scorsa settimana alla 59a edizione del TtG travel experience di Rimini - uno dei principali eventi italiani dedicati al turismo - «Calici & Forchette - XXVI Fiera Regionale del Tartufo» verrà ufficialmente presentata anche in Regione Piemonte, il prossimo 24 ottobre. L'evento, in programma dal 1° al 3 novembre 2024, verrà inaugurato alle 10 di venerdì 1° novembre nella saletta della stazione di valle della Funicolare.

Per uniformare la manifestazione, offrendo la stessa visibilità ai quartieri di Piazza e Breo, è stato studiato un percorso espositivo che sia vicina di più al concetto di fiera di prestigio rispetto a quello di sagra locale.

“L'autunno monregalese è storicamente impreziosito da tanti prodotti enogastronomici di eccellenza - dichiara Luca Robaldo, Sindaco di Mondovì - e non può quindi mancare una vetrina promozionale che ne sottolinei le unicità organolettiche e le tipicità di lavorazione. «Calici e Forchette» quest'anno ambisce a diventare una manifestazione di carattere nazionale, capace di intercettare un pubblico eterogeneo sensibile alle produzioni di qualità”.

L'evento è organizzato dal Comune di Mondovì, con il patrocinio della Provincia di Cuneo e della Regione Piemonte, con il supporto di Fondazione CRC e Intesa Sanpaolo.

Le principali piazze di Breo, Piazza Ferrero, Piazza Cesare Battisti, Piazza Santa Maria Maggiore, Piazza Roma e Piazza Moizo, e Piazza Maggiore, a Piazza, ospiteranno gli espositori che presenteranno i loro prodotti enogastronomici raccontandone le tradizioni. Tra questi, alcune De.C.O. - Denominazione Comunale di Origine - marchio identificativo per dare risalto alla tipicità territoriale di prodotti agro-alimentari e gastronomici caratteristici del territorio.

Si rinnova anche per il 2024 la collaborazione con il Centro Nazionale Studi Tartufo, al fine di diffondere la conoscenza del Tartufo come prodotto di nicchia, un prodotto con un forte ruolo strategico per lo sviluppo del turismo enogastronomico.

Le vie del centro si trasformeranno nella “Via della Solidarietà”, in collaborazione con l'Assessorato alle Politiche sociali di Mondovì e il CSV Società Solidale ETS Centro di Servizio per il Volontariato della provincia di Cuneo, dove tutte le associazioni del territorio potranno, a titolo gratuito, avere una postazione per illustrare i propri pro-



SCOCCA L'ORA DI CALICI E FORCHETTE



getti e le attività. Non mancheranno poi talk, approfondimenti e laboratori inerenti alle antiche tradizioni, all'arte del buon cibo e del vino, che sottolineeranno ancora di più quanto la città sia un luogo speciale da vivere e gustare.

“Una seconda edizione maggiormente identitaria e fedele alla tradizione - spiega Alessandro Terreno, Assessore alle Manifestazioni del Comune di Mondovì, con Piazza e Breo unite da due offerte enogastronomiche variegate ma complementari, capaci di amalgamare laboratori, degustazioni, mostre ed esposizioni”.

Un'edizione, quella di quest'anno, rivoluzionaria anche in termini di promozione nominale con un'unica denominazione ufficiale, “Calici e Forchette” per l'appunto, a rappresentare le diverse anime della manifestazione, che continuerà comunque a prevedere spazi specifici dedicati

BLOCKBUSTERS

Palestra di arrampicata
Mondovicino Outlet Village

Corsi indoor per bambini, ragazzi e adulti

Corsi outdoor su roccia

Feste di compleanno

INFO blockbustersmondovio@gmail.com ☎ 353 46209630

Hai rigato
la macchina???

Colorificio Voarino
può fornirti le vernici
per ritoccarla

Con **rituchin** vernici spray
e professionali

Colorificio Voarino
è in grado di fornire il materiale per piccoli ritocchi,
sia a pennello sia attraverso bombolette spray, per
tutte le marche e modelli
di automobili, di qualsiasi colore esse siano

Per qualsiasi informazione
venite a trovarci nel nostro negozio a Mondovì

VOARINO S.N.C.
COLORIFICIO - FERRAMENTA

Concessionario prodotti Covema-Ferrner con sistema tintometrico computerizzato

MONDOVÌ (CN) - Corso Statuto, 9 - Tel./Fax 0174.43.444

alla vendita e alla degustazione di prodotti enogastronomici d'eccellenza come vini e tartufi. Per l'occasione, l'artista monregalese Giovanni Gastaldi ha realizzato un'immagine guida che racchiude l'essenza della manifestazione. In alto, Piazza Maggiore, con un calice di Alta Langa che svetta al centro, accompagnato dalla Torre Civica, dalla Chiesa della Missione, da un tappo e dalla risola, il dolce tipico monregalese. In basso, collegata dalla funicolare progettata da Giugiaro, una piazza rappresenta il quartiere di Breo, con il Moro che svetta sulla Chiesa dei Santi Pietro e Paolo, il tartufo nero, la mela della Garzegna, la pasta di meliga, la Tuma e il salame. Al centro della scena, una forchetta inforca un Plin, con in sottofondo le bandiere della città di Mondovì, della Regione Piemonte, dell'Italia e dell'Europa, come simbolo dell'ascesa della città nel panorama internazionale.

Programma completo sul sito www.calicieforchette.it.

SPECIALE

CALICI & FORCHETTE

IL PROGRAMMA DI CALICI E FORCHETTE: NON SOLO «FIERA»...

Approfondimenti e tavole rotonde

Venerdì 1 novembre

Ore 10: inaugurazione, alla presenza delle istituzioni, con il coinvolgimento degli sbandieratori e Musicisti Borgo San Martino di Saluzzo e delle maschere di Mondovì, tra cui il Moro. Nelle quattro tendostrutture ci sarà una pedana con microfono e cassa come corner interviste e per inaugurare ogni singolo padiglione.

Ore 16, sala comunale delle conferenze. Talk "Vignaioli custodi del territorio"

Illustrazione della campagna della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti proposta in Parlamento per il riconoscimento della figura dell'agricoltore custode del territorio. In molti territori, soprattutto i più estremi, lì dove altre attività agricole sono scomparse, i vignaioli sono rimasti. Ogni giorno, con il loro lavoro, contribuiscono a disegnare il paesaggio rurale e a rendere il territorio più solido. Segue degustazione. A cura di FIVI Nazionale e Provinciale Cuneo

Ore 18, saletta presso la stazione di valle della Funicolare. Presentazione dell'immagine guida di Calici e Forchette Giovanni Gastaldi illustratore monregalese presenta l'immagine guida della manifestazione ed i suoi significati.

Per tutto il giorno: mostra "Donne spettinate e donne colline che sanno di vino": opere dipinte con la Barbera Attraverso l'uso di tecniche e carte diverse, Rita Barbero, in arte Purpleryta, scopre e



rivela effetti visivi sorprendenti del pigmento che dall'uva passa al vino ponendo così al centro dell'attenzione il primo elemento osservato durante l'analisi sensoriale in fase di degustazione: il colore (location da individuare).

Sabato 2 novembre

Ore 10-13 e 14-20, ex-chiesa di Santo Stefano: Mostra "Andy Warhol - Influencer". Percorso espositivo dedicato al maestro della Pop Art internazionale, che, superando i confini di un mondo in rapida globalizzazione, ha trasformato la grigia quotidianità dell'America del XX secolo in un'esplosione di colori e immagini iconiche. A cura dell'Associazione culturale Belocal

Ore 11, Antico Palazzo di

Città. Talk "Le tradizioni del cibo nel mondo". A cura di Lorenzo Ceribelli, A.D. Opera Diocesana Pellegrinaggi.

Ore 16, padiglione piazza Ferrero. Presentazione libro "Conviviali ricette di strada" Un volume tutto pepe e colori che racconta le più belle esperienze legate al mondo della cucina e del cibo vegetale, a cura di Sara Samuel, chef vegana.

Ore 16.30, padiglione piazza Ferrero. Showcooking della ricotta vegetale Sara Samuel, chef vegana, propone la ricotta vegetale preparata con la canapa, alimento con proprietà benefiche per chi ha deciso di seguire una dieta senza proteine animali. Il seme della canapa, infatti, è definito "bi-

stecca vegetale" grazie ai suoi valori nutritivi e completi.

Ore 17, Museo della Ceramica, Palazzo Fauzone. Laboratorio "L'arte di apparecchiare la tavola". Alessandra Giani cerimonialista di Stato ed esperta di etichetta terrà un corso sull'arte della tavola dalle origini ad oggi, con prova pratica su come apparecchiare le tavole durante le feste.

Per tutto il giorno: mostra "Donne spettinate e donne colline che sanno di vino": opere dipinte con la Barbera Attraverso l'uso di tecniche e carte diverse, Rita Barbero, in arte Purpleryta, scopre e rivela effetti visivi sorprendenti del pigmento che dall'uva passa al vino ponendo così al centro dell'attenzione il primo elemento osservato durante l'analisi sensoriale in fase di degustazione: il colore (location da individuare).

Domenica 3 novembre

Ore 10-13; 14-20, ex chiesa di Santo Stefano, Via Sant'Agostino 24- Mostra "Andy Warhol - Influencer". Percorso espositivo dedicato al maestro della Pop Art internazionale, che, superando i confini di un mondo in rapida globalizzazione, ha trasformato la grigia quotidianità dell'America del XX secolo in un'esplosione di colori e immagini iconiche. A cura

dell'Associazione culturale Belocal

Ore 11, Museo della Ceramica, Palazzo Fauzone, piano terra. Abbinamento Food e Agave. A cura di FICO Agave&Food

Ore 16, saletta di valle della Funicolare. Presentazione libro "Vino è donna - da baccante a sommelier". L'autrice, giornalista, sommelier e per anni presidente dell'Associazione Donna Sommelier Europa, propone un affascinante e originale viaggio al femminile nel mondo della conoscenza e della pratica del vino dall'antichità ad oggi, alla scoperta della sua storia, simbologia e cultura, in compagnia di una divinità privilegiata, Dioniso, dio del vino e "dio delle donne".

Per tutto il giorno: mostra "Donne spettinate e donne colline che sanno di vino": opere dipinte con la Barbera Attraverso l'uso di tecniche e carte diverse, Rita Barbero, in arte Purpleryta, scopre e rivela effetti visivi sorprendenti del pigmento che dall'uva passa al vino ponendo così al centro dell'attenzione il primo elemento osservato durante l'analisi sensoriale in fase di degustazione: il colore (location da individuare).

ENTRAMBI I CENTRI STORICI COINVOLTI NEL PERCORSO ESPOSITIVO

Stand ed eventi a Breo e Piazza

Rispetto allo scorso anno, dove Piazza era prevalentemente destinata ai talk di approfondimento e Breo all'esposizione, "Calici e forchette" 2024 cambia la sua logica, fondendo entrambe le modalità sui due rioni.

A Breo in piazza Ferrero ci sarà una grande tensostruttura 10x15, che ospiterà, al suo interno, prodotti tipici, oltre a tavoli

e sedie per momenti conviviali e a corner per interviste.

In piazza Cesare Battisti ci saranno due tensostrutture 5x5 che ospiteranno come da tradizione l'Associazione trifolau con la mostra mercato dei tartufi, nonché Slow Food, con info point a cura dell'ATL del Cuneese per prenotare tour alla ricerca del tartufo. Ci saranno anche punti ristoro.

In piazza Santa Maria Maggiore tornerà la sempre apprezzata "Osteria dei golosi", ossia una tensostruttura 20x10 adibita allo street food, che ospiterà al suo interno tavoli e sedie per momenti conviviali e corner dedicato per interviste: a parte pubblichiamo tutte le numerose specialità che si potranno degustare in loco.

In piazza Moizo è previsto l'intrattenimento per i bambini, mentre via S. Agostino ospiterà il Gruppo micologico ceano con la sua mostra di funghi. In piazza Roma invece spazio ad una tensostruttura 10x15 dedicata alle Denominazioni comunali di origine (DeCo): dalle lenticche alla zucca, dai formaggi ai salumi.

La sala comunale delle conferenze e la saletta della stazione di valle della Funicolare saranno dedicate ai momenti di approfondimento.

A Piazza invece il luogo dei talk è stato individuato nell'Antico Palazzo di Città. In piazza Maggiore invece troveremo sei pro-

ducenti di vino della provincia con degustazioni e masterclass esclusive. Prevista, oltre a tavoli e sedie, un'area "wine talk", per dialogare direttamente con i produttori, per la stampa e per le interviste. Nelle strade del centro storico, la novità dell'edizione 2024 si chiama "Via della solidarietà", progettata in collaborazione con l'Assessorato alle Politiche sociali di Mondovì e il Centro servizi per il volontariato della provincia di Cuneo. Tutte le associazioni del territorio, a titolo gratuito, avranno una postazione per illustrare i propri progetti e le attività. Il coinvolgimento delle associazioni di volontariato rappresenta un valore aggiunto fondamentale alla buona riuscita dell'evento: il terzo settore svolge infatti un ruolo chiave non solo nel sociale, ma supporta anche il senso di appartenenza, creando sinergie che contribuiscono a una maggiore visibilità e a una promozione più autentica e sostenibile della città di Mondovì e dell'intera provincia di Cuneo.

20 anni di esperienza e di soluzioni

convenzionata ASL/INAIL

ORTOPEDIA PEGASO
Corso Francia 14/A - CUNEO - Tel.: 0171 480640

BUSTI E PLANTARI **NOLEGGI**
ARTICOLI MEDICALI **ASSISTENZA A DOMICILIO**

www.ortopediapegaso.it

TRONOMIA PAUSA PRANZO RINFRESCI BUFFET

PASTIFICIO GARRO

348 161 07 66

VIA T. VALLAURI, 88 - 12013 CHIUSA DI PESIO (CN)

PASTA FRESCA ARTIGIANALE TAKEAWAY

CALICI & FORCHETTE

SPECIALE

TUTTI GLI ESPOSITORI DISTRIBUITI SULLE VARIE PIAZZE: SPECIALITÀ NON SOLO LOCALI...

COSA TROVO A CALICI E FORCHETTE?



Piazza Ferrero

Bontà di Puglia (taralli); Molino Tomatis (farine); La patata tira (jacket potatoes, molto più che semplici patate ripiene); Platti 1885 (retail dolciario by Platti 1875, locale storico di Torino e d'Italia, frequentato dai grandi nomi della storia italiana: da Luigi Einaudi a Cesare Pavese che incontrava l'editore Giulio Einaudi, da Luigi Lavazza al senatore Agnelli); Azienda agricola Turbo Helix (chioccioline fresche e precotte, nocciole tonde gentili trilobate del Piemonte e i suoi derivati e castagne coltivate nell'areale delle Garessine); Taibi antiche specialità siciliane (crema di ricotta, arancini, cannoli, cassatine, pasta di mandorle, panettone al pistacchio); Il Piemontese srl (salumi); Birra Cerea (spillatura di birre artigianali dell'azienda: Ghiga, Cursaia, Lesa, Falean); Apicoltura e agricoltura Angela (miele etico e sostenibile estratto a freddo).



Luca (porri e zucche); Azienda agricola valle Infernotto (formaggi freschi); Piasì ("pnun", bisocci tipici di Levaldigi); Azienda agricola Marchione Angelo (salumi artigianali prodotti con metodo di una volta: filetto marinato al vino bianco, mocetta cuneese, lonzino speziato, lardo venato sale e pepe, cacciatorini tartufo, Barolo e cinghiale e salame cotto al vapore); Terre della seta (prodotti a base di more di gelso: composte, succhi di more essiccate, more candite, liquori); caseificio agricolo Gallina Golosa (for-

maggi erborinati, tra cui il famoso e pluripremiato Blu di Cuneo, e tra i formaggi a latte crudo, la Toma di Vutignasc).

Osteria dei Golosi (piazza S. Maria Maggiore)

Salumificio Barabino srl (salumi); Thai (ristorante thai); Raviolo (raviolo della Valle Varaita); Re tartufo (ristorante, funghi e tartufo); Ristorante delle Alpi (ravioli frabosani di castagne eccellenza DE.CO cosparsi di pecorino piemontese, torta al-

le nocciole con zabaglione, bonèt piemontese); Trattoria da Franca (lasagna di grano saraceno zucca e saraceno, cinghiale al civet con pure, pagnottina di pane, budino di farina castagne bianche - DECO); La polenta di mariolino (polenta di mais ottofile e pignoletto condita con: fonduta di raschera, bagna di porri, sugo di saliccia, funghi trifolati al verde, polentino dolce con marmellata di susine); L'enoteca (vini d'eccellenza della Regione Piemonte); Il cappelletto matto (pasta fresca arti-



gustare: Alta Langa DOCG, Nebbiolo metodo Classico Rosè, Nebbiolo d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Roero Arneis DOCG, Langhe Favorita DOC, Spumante Cuvè Brut in metodo Charmat); Cantina De Stefanis Federico (degustazione dei vini della cantina, nel cuore del Roero, e dei loro prodotti di Langa e Roero); Azienda agricola Ivaldi Dario (Alta Langa bianco e Alta Langa Rosè, due tipologie di spumanti prodotti dalla cantina); Cascina Goregn e i vini del Roero (degustazione dei vini tipici del Roero, tra cui Roero Arneis, Roero Rosso, Barbera d'Alba, Castellinaldo, Barbera d'Alba, Nebbiolo).

Piazza Cesare Battisti

Associazione trifolao del Monregalese e del Cebano; Refuel brewing (birra e piatti in abbinamento al tartufo); Azienda Agritruccata (trota); Cascina Capello (ristorante).

Piazza Roma

Lenticchie di Paolino (lenticchie); Pro loco Rocca de' Baldi (fagioli); Azienda agricola Roggero

gionale di Reggio Emilia, millefiori, castagno e tortellini al prosciutto e ravioli ripieni di ricotta e spinaci); Moris vocazione agricola (mozzarelle di bufala, ricotta di bufala e stagionali di bufala); Il miele di Tito (miele di ciliegio, acacia, tarassaco,

millefiori, castagno e tortellini); Alabuna (birra artigianale a bicchiere).

Piazza Maggiore

Azienda agricola Devittis; Enoteca del Borgo; Cantina 121 (possibilità di de-

LE'VOLUZIONE... GRAFICA DELL'EVENTO

Dai Peccati ai Calici



Un tempo c'era «Peccati di gola», l'evento inventato dal nulla dal mai troppo compianto Gianni Ferrero, per celebrare l'eno-gastronomia monregalese e non solo. Il regno dell'evento era principalmente Piazza, ed in particolare molte edizioni vennero orga-

nizzate presso la Cittadella, negli edifici della ex-caserma allora agibili, secondo un percorso ben definito che andava dal salato al dolce. Oggi, mentre a Mondovì si hanno segnali sempre più concreti per un rilancio della stessa Cittadella, ma con altre forme, l'evento si è evolu-



to, abbandonando vizi capitali e peccati, concentrandosi sui calici e le forchette. Curiosa anche l'evoluzione grafica dell'evento: a sinistra il primo logo, a destra quello nuovo, che - seppur in chiave moderna - richiama la centralità dei prodotti del territorio.



STAZIONE DI SERVIZIO

**IL MIGLIOR
PREZZO**

Agenzia 

VIA CUNEO 75 - 12080 PIANFEI (CN)










BAR - COLAZIONI PRANZI DI LAVORO APERITIVI

Cell. 353.4684277