



COMUNE DI ALBENGA



Unione Commercianti
Viale dei Mille



COOPINTESA

CONSIGLIO COMUNALE ALBENGA

Organizzato da:

totem|eventi

In collaborazione con:


LA COMPAGNIA
DEI SAPORI
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

MERCATINO DEI SAPORI e delle Tradizioni ALBENGA

Viale dei Mille

Mostra mercato dei mille prodotti
tipici delle regioni d'Italia.

1-2 Dicembre '07
dalle ore 10.00 alle 20.00

www.mercatinodeisapori.it

Chiavari, 28 Novembre 2007

COMUNICATO STAMPA

MERCATINO
DEI SAPORI
e delle Tradizioni
ALBENGA

1 e 2 DICEMBRE 2007

Albenga – Viale dei Mille

Sabato 1 e domenica 2 Dicembre dalle 10.00 alle 20.00 si rinnova ad Albenga, nel cuore del centro commerciale, in **Viale dei Mille**, l'appuntamento con il **Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni**.

Dopo il successo della precedente edizione, torna la mostra-mercato dedicata alle specialità d'Italia: un'occasione unica per riscoprire la tradizione di tante regioni e anche un'ottima opportunità per pensare ai primi regali di Natale, in modo originale e fantasioso, puntando sul gusto e sull'eccellenza del prodotto tipico, vanto della nostra cucina.

Il **Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni** è, innanzitutto, un grande omaggio alla storia enogastronomica ligure ma anche delle varie regioni italiane. In alcuni casi, i prodotti presenti ad Albenga, segnano fortemente l'economia del territorio dal quale provengono, in altri rappresentano una produzione di nicchia, spesso valorizzata dalla tenacia dei produttori.

In abbinamento, **sabato 1 dicembre dalle ore 17.00**, nello spazio dedicato all'**Officina dei Sapori**, si propone un approfondimento su uno dei prodotti più rappresentativi della tradizione ligure: l'**olio extravergine di oliva**. **Maurizio Lega**, delegato della sezione del Ponente Ligure del Club di Papillon, accompagnerà il pubblico intervenuto in degustazioni guidate di varie tipologie di oli extravergini di oliva principalmente ligure, ma con un confronto anche con oli di tradizioni di altre regioni d'Italia.

La partecipazione è gratuita.

La manifestazione, ideata dal **Comune di Albenga** e dall'**Unione Commercianti Viale dei Mille**, è organizzata da **Totem Eventi** in collaborazione con l' **Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori**.

Totem Eventi è una società di comunicazione, di ideazione e gestione eventi, che ha collaborato a numerosi progetti e piani di marketing turistico e territoriale in partnership con diversi Enti e Associazioni in Liguria e in altre regioni italiane.

L'**Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori** nasce all'inizio del 2006 per coordinare gli aderenti al Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni, mostra-mercato itinerante. Scopo precipuo dell'Associazione è sostenere il lavoro delle piccole realtà produttive disseminate sul territorio nazionale, creando e moltiplicando attività e strumenti utili alla loro crescita e, in particolare, proponendo opportunità di vendita diretta al pubblico.

Si ringrazia per la sponsorizzazione Coop Intesa.

Prodotti presenti l'1 e il 2 dicembre 2007

Dalla LIGURIA:

- Le piante fiorite, la frutta e gli ortaggi
- Il miele e le marmellate
- I dolci della Val Trebbia
- La pasta tradizionale essiccata (trofie, corzetti...)
- Testaroli
- Il pesto fresco di Prà
- L'olio di olive taggiasche del Ponente Ligure
- L'olio extravergine di oliva del Levante
- Il pesto, le creme e le salse tipiche della tradizione delle due Riviere
- I funghi, secchi e sott'olio, le acciughe e le olive

Dalla TOSCANA

- Le grandi DOC toscane (Chianti, Vin Santo,...)
- Vino bianco di Candia
- Il lardo di colonnata

-
- Il prosciutto tagliato al coltello, la mortadella di Prato, la finocchiona ed i salumi tipici
 - I pecorini ed i formaggi tipici
 - La pasta artigianale di germe di grano duro

Dal PIEMONTE

- I vini doc Piemontesi (Barbera, Dolcetto, Moscato Passito,..), i vini del Monferrato e dei colli tortonesi
- I formaggi di alpeggio, le formaggette di capra ed i formaggi affinati
- La giardiniera con rapa di Caprauna
- La bagnacauda

Dall'UMBRIA

- Il tartufo nero di Norcia, formaggi al tartufo, salumi di cinghiale
- Prosciutti e formaggi tipici

Dalle altre Regioni....

Gli aromi freschi ed essiccati, le tisane e gli estratti d'erbe, i dolci napoletani, il salame di Varzi DOP, i formaggi della Val Camonica, la mozzarella sorrentina, il tonno di Favignana, il vino e i distillati siciliani