

Chiavari, 2 Dicembre 2008

**COMUNICATO STAMPA**

MERCATINO  
DEI SAPORI  
e delle Tradizioni  
ALBENGA

**6 e 7 DICEMBRE 2008**

**Albenga – Viale dei Mille**

In più di trenta produttori da tutt'Italia per l'ultimo appuntamento del 2008 ad Albenga con il **Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni**. L'edizione di dicembre animerà **Viale dei Mille sabato 6 e domenica 7 Dicembre dalle 9.00 alle 20.00**.

Il Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni, manifestazione che fin dal suo nascere ha perseguito lo scopo di creare un'occasione di incontro fra gli appassionati delle tipicità italiane e chi fa dell'eccellenza agroalimentare un criterio ispiratore del proprio lavoro, continua la sua attività di recupero dei gusti tradizionali che passa attraverso la conoscenza di aziende, come quelle presenti ad Albenga, ancora depositarie dei saperi di una volta.

Il pubblico ligure, ma anche proveniente dalle vicine regioni, che affolla i colorati stand della manifestazione attratto dai tesori enogastronomici italiani, nei due giorni di mostra-mercato ha la possibilità di assaggiare i prodotti, seguire spiegazioni e approfondimenti direttamente dai produttori. Formaggi e tartufi, salumi, frutta e verdura biologiche, dolci, vini, miele e olio extravergine d'oliva renderanno particolarmente "goloso" il primo week end di dicembre.

La mostra-mercato di prodotti tipici, voluta e 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**.

---

**Prodotti presenti il 6 e il 7 Dicembre 2008**

**Dalla LIGURIA:**

- Le piante fiorite, la frutta e gli ortaggi
- Il miele e le marmellate
- La pasta tradizionale essiccata (trofie, corzetti...) e la pasta ripiena
- I testaroli
- 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
- La farinata e la focaccia al formaggio cotta in piazza

**Dalla TOSCANA**

- Le grandi DOC toscane (Chianti, Vin Santo,..)
- Il lardo di colonnata
- Il prosciutto tagliato al coltello, la mortadella di Prato, la finocchiona ed i salumi tipici
- Cantucci e schiacciata dolce

**Dal PIEMONTE**

- I vini doc Piemontesi (Barbera, Dolcetto, Moscato Passito, Gavi..)
- I formaggi di alpeggio, le formaggette di capra ed i formaggi affinati
- La torta di nocciole, i torcetti e altri dolci tipici

**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 vino dell'Oltrepo'pavese, l'aceto balsamico e i salumi emiliani, i prodotti trentini, le salse siciliane e il pesto di Pistacchi di Bronte, i formaggi e salumi sardi