

Chiavari, 1 Ottobre 2008

**COMUNICATO STAMPA**

MERCATINO  
DEI SAPORI  
e delle Tradizioni  
ALBENGA

**4 e 5 OTTOBRE 2008**

**Albenga – Viale dei Mille**

Torna, dopo la pausa estiva, il “**Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni**”, l’evento enogastronomico che, fin dalla sua prima edizione, ha conosciuto un successo di pubblico calcolabile in circa 3.000 presenze e che ha saputo coniugare ogni volta qualità, tradizione ed innovazione con una consolidata gamma di prodotti, oltre ad alcune novità che di mese in mese hanno accresciuto l’offerta dando alla manifestazione e alla città di Albenga un alto ritorno mediatico e di pubblico, con un importante indotto sugli esercizi commerciali.

L’appuntamento con l’edizione di ottobre è in **Viale dei Mille sabato 4 e domenica 5 Ottobre dalle 10.00 alle 20.00**: come di consueto, una trentina di espositori uniformati dall’immagine coordinata dello stand, costituito da gazebo bianco e tovaglia bordeaux, saranno pronti ad accogliere il pubblico, accompagnandolo alla scoperta dei piccoli segreti di produzione e guidandolo personalmente nella degustazione dei prodotti proposti.

Il **Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni**, 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 l'4 e il 5 Ottobre 2008**

**Dalla LIGURIA:**

- Le piante fiorite, la frutta e gli ortaggi
- Il miele e le marmellate
- La pasta tradizionale essiccata (trofie, corzetti...)
- 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

**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

**Dal PIEMONTE**

- I vini doc Piemontesi (Barbera, Dolcetto, Moscato Passito,..)
- 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
- I prosciutti e formaggi tipici

**Dalle altre Regioni....**

Gli aromi freschi ed essiccati, le tisane e gli estratti d'erbe, la mortadella e 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.

---

**Il prossimo appuntamento è fissato per sabato 6 e domenica 7 Dicembre 2008, dalle ore 10.00 alle ore 20.00.**