



Provincia di Imperia



Camera di Commercio
Imperia



Camera di Commercio
Cuneo



COMUNICATO STAMPA

SALOTTO DEI GUSTI E DEI PROFUMI

I prodotti raccontano il territorio

Nella suggestiva cornice di piazza del Duomo ad Alba, sabato 29 e domenica 30 ottobre “La Nocciola più buona del mondo ha incontrato i prodotti tipici dell’Alta Langa e del progetto Tourval”.

Prodotti che raccontano i territori, territori che creano i prodotti. L’evidenza di questa correlazione ha generato l’idea di selezionare, all’interno del PIT Tourval - il Progetto Integrato Transfrontaliero finanziato nell’ambito del programma comunitario Alcotra 2007-2013 - un paniere di prodotti agroalimentari e artigianali con caratteristiche specifiche e uniche, idonee a definire e rappresentare il territorio.

Sono nati così i prodotti identitari delle province di Cuneo, Imperia, Savona e del dipartimento francese delle Alpi Marittime, produzioni legate alla terra, all’aria e alla storia delle zone di produzione.

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba è stata individuata quale importante vetrina per far conoscere questa particolare selezione di prodotti, in base alla condivisione dei valori che da sempre contraddistinguono la celebre manifestazione.

“La presenza alla Fiera del Tartufo Bianco di Alba rappresenta un contributo concreto alla diffusione dei veri sapori della nostra enogastronomia e alla promozione, oltre che delle eccellenze dei nostri straordinari territori anche dei valori intangibili che li caratterizzano - ha affermato il presidente della Camera di commercio di Cuneo, Ferruccio Dardanello. In questa direzione, si colloca l’accordo siglato a livello nazionale, la primavera scorsa tra il sistema camerale e l’Onaf, volto a individuare azioni comuni per valorizzare i nostri formaggi nell’offerta gastronomica sulle tavole italiane e nel mondo”.

Nella due giorni, non sono mancate occasioni per conoscere e assaporare i prodotti del territorio Tourval, attraverso degustazioni guidate con l’intervento di esperti, e il coordinamento di Coldiretti Cuneo, Confartigianato Cuneo e CNA Cuneo. Abbinamenti con la “Nocciola più buona del mondo” e la cioccolateria di alta qualità che da essa deriva, ma non solo. Esperti dell’Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio (Onaf) hanno guidato i visitatori nella ricca scelta di formaggi



Camera di Commercio
Imperia



Camera di Commercio
Cuneo

Provincia di Imperia



(Murazzano DOP, Raschera DOP, Nostrale d'Alpe PAT e Sola PAT), proposti con i salumi, il miele e i vini, che da sempre portano sulle tavole di tutto il mondo i profumi e i sapori di questa terra.

“L’opportunità offerta dal progetto Tourval - afferma il presidente del GAL Langhe Roero Leader, Pietro Carlo Adami - rappresenta il naturale sbocco promozionale del lavoro svolto dal GAL per la valorizzazione delle filiere produttive locali alle aziende, anche attraverso il finanziamento Leader. Ospitare all’interno della manifestazione albese i prodotti del territorio transfrontaliero è stata un’occasione importante non solo per rafforzare il legame tra le istituzioni, ma per favorire sia una maggiore conoscenza dei prodotti identitari, sia uno scambio commerciale tra produttori e operatori di settore”.

È stata, inoltre, presentata una selezione dei prodotti identitari caratteristici dell’entroterra del Ponente Ligure, e nella giornata di domenica 30 ottobre l’Organizzazione nazionale assaggiatori olio d’oliva (Onao), con il Consorzio per la tutela dell’olio extravergine DOP Riviera Ligure, ha fatto conoscere ai partecipanti le specificità organolettiche e le infinite sfumature di profumi e sapori che rendono l’olio extravergine di oliva taggiasca il più famoso “testimonial” della Liguria in Italia e all’estero, quale prodotto unico e inimitabile.

“La presenza dei prodotti identitari del Ponente Ligure alla manifestazione albese ha consentito di creare legami e scambi di ampia portata tra territori che condividono storie, culture e genti - ha evidenziato Franco Amadeo, presidente della Camera di commercio di Imperia - In questa prospettiva di superamento dei confini, fisici e mentali, le occasioni di incontro aprono opportunità di collaborazione e danno origine a veri e propri scambi di “buone pratiche” nel campo dell’agricoltura e dell’artigianato” .