

> Sabato 30 ottobre 2010

Ore 11.30 > **Il Brachetto e la Trota affumicata a freddo di Agritrutta.**
A cura di: Consorzio Asti Spumante e Azienda Agricola Agritrutta.

Ore 15.30 > **Dall'alpeggio: profumi e sapori dei formaggi di montagna degustati con il Dolcetto Langhe Monregalesi.**
A cura di: Aldo Fraire - Consorzio Produttori Raschera e Massimo Martinelli - Associazione Produttori Dolcetto Langhe Monregalesi.

Ore 17.00 > **Sapori di casa mia. Le ricette dei lettori.**
Un progetto de L'Unione Monregalese in collaborazione con l'IPSSAR Giolitti di Mondovì.

> Domenica 31 ottobre 2010

Ore 11.30 > **L'Asti Spumante e i salumi monregalesi.**
A cura di: Consorzio Asti Spumante e CON.SA.TI (Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione suinicola e della salumeria tipica Cuneese).

Ore 16.00 > **Razza Bovina Piemontese: conoscere i tagli per valorizzarne la qualità. Esercitazione pratica di sezionamento della mezena.**
A cura di: A.P.A. Cuneo.

Ore 18.00 > **La paletta di Coggiola incontra la birra.**
A cura di Settepiù s.r.l. e Birrifico Un Terzo.

> Lunedì 1 novembre 2010

Ore 11.30 > **Il Brachetto e la pasta fresca di Egidio Michelis.**
A cura di: Consorzio Asti Spumante e Egidio Michelis s.n.c.

Ore 15.30 > **L'Asti Spumante e le mele della tradizione.**
A cura di: Consorzio Asti Spumante e Comizio Agrario di Mondovì.

Ore 17.00 > **La torrefazione incontra la distilleria.**
A cura di: Torrefazione Caffè Bianchi e Distilleria Ravotti.

Monregalup

Gli operatori della ristorazione di Mondovì, aderenti al circuito Monregalup promosso dalla Confcommercio-As.Com. Monregalese, offrono la possibilità di gustare i menù del territorio. Per l'edizione 2010 di Peccati di Gola i menù tradizionali preparati dagli chefs monregalesi prevedono un piatto a base di tartufo. I locali di ristorazione aderenti a Monregalup sono identificabili per la particolare insegna, posta davanti al loro ingresso, riconoscibile da un blocco di pietra arenaria di Vicoforte sul quale è inserita una lastra metallica raffigurante la Torre Civica del Belvedere, simbolo della Città.

> Sabato 23 ottobre 2010

Inaugurazione della mostra **"Libri da gustare"**. A cura dell'Associazione Culturale "Ca' dj' Amis" di La Morra.
Antico Palazzo di Città - piano terra, ore 16.00.

> Domenica 24 ottobre 2010

"Le dolci tentazioni" - viaggio goloso nella pasticceria sana e buona.
Incontro con Luca Montersino.
Galleria commerciale Ipercoop - Mondovicino, ore 17.00.

> Lunedì 25 ottobre 2010

"Bocon ed lusso" - le eccellenze della campagna piemontese arricchite con il tartufo nero pregiato sulle tracce della grande storia. A cura dell'Associazione Culturale "Ca' dj' Amis" di La Morra. Intervengono Giovanna Ruo Berchera e Claudia Ferraresi.
Sala Comunale delle Conferenze, ore 18.00.

> Martedì 26 ottobre 2010

"Asil" - presentazione del libro di **Claudio Rosso**. Interviene l'autore.
Ristorante Vineria "Cantine Bonaparte", ore 18.00.

> Mercoledì 27 ottobre 2010

"La cucina tradizionale delle Valli Monregalesi (Raschera, patate e castagne)". A cura dell'Associazione Culturale "E Kyé". Interviene Claudio Camaglio. Sala Comunale delle Conferenze, ore 18.30.

Proiezione del film **"Julie & Julia"**. Cinema Teatro Baretto, ore 21.00.

> Giovedì 28 ottobre 2010

Convegno sul tartufo nero, in collaborazione con il Centro Nazionale Studi Tartufo e con l'Associazione Trifolau del Monregalese e Cebano.
Aula Magna - Istituto Alberghiero G. Giolitti, dalle ore 10.00.

"La carne piemontese e i vini tipici locali" cena a tema a cura dello chef Marc Lanteri. Ristorante "Il Baluardo".
Informazioni e prenotazioni: tel. 0174-330244

"Il bollito: i tagli, i contorni e le salse", 14 tagli, 7 verdure e 7 salse.
Cena tematica. Ristorante Villa nasi - Park Hotel.
Informazioni e prenotazioni: tel. 0174.46666.

> Venerdì 29 ottobre 2010

"T. Mondovì: tra nero e bianco. Il tartufo di Mondovì e la cucina di tradizione". Cena tematica. Ristorante La Borsarella.
Informazioni e prenotazioni: tel. 0174.42999.

> Sabato 30 ottobre 2010

"Mangiami!" - lettura animata e merenda per bambini a cura dell'Associazione Culturale "La Nottola di Minerva" nell'ambito del Progetto Ludorì. Biblioteca Civica ore 15.30.

"Champagne e danze" degustazione di Champagne Deutz con l'esibizione della scuola di danza F.lli Craverò. Presso Enoteca Vinimondo.

> Domenica 31 ottobre 2010

Merenda d'autore tra cibo e colore - iniziativa per bambini dai tre ai dodici anni. Ristorante "Il Baluardo", ore 16.30.
Informazioni ed iscrizioni: tel. 0174-330244.

> Lunedì 1 novembre 2010

Concerto del Wolfratshäuser Kinderchor diretto da Yoshihisa Matthias Kinoshita e del Coro delle Voci Bianche della Scuola Comunale di Musica di Mondovì diretto da Maurizio Fornero.
Cattedrale di San Donato ore 16.00.

peccati di gola 2010

Date e orari di apertura al pubblico

- Sabato 30 ottobre dalle ore 10.30 alle ore 23.30
 - Domenica 31 ottobre dalle ore 10.30 alle ore 23.30
 - Lunedì 1 novembre dalle ore 10.30 alle ore 23.30
- Ultimo ingresso ore 22.00

Luogo di svolgimento

Mondovì Piazza - locali ex Caserma Galliano

Prezzo di ingresso

- Biglietto intero € 6,00
- Biglietto ridotto € 5,00 (gruppi oltre 20 persone - over 70 anni - soci Slow Food, possessori Carta Socio Coop)
- Bambini fino a 10 anni gratis

Il biglietto dà diritto a:

- bicchiere da degustazione in vetro con tracolla portabicchiere e posate, un vero e proprio kit del buongustaio per affrontare il percorso espositivo tra le golosità da gustare.

mostre in corso

> Mostra **"Colori e forme di fuoco"**

Ceramiche di Pablo Picasso, Manfredo Borsi, Hans Hartung, Kim en Joong, A-Sun Wu.

Fino al 10 gennaio 2011 presso lo Spazio Espositivo di S. Stefano, Via Sant'Agostino 24.

Orari: dal martedì alla domenica - ore 15.30/19.00 - chiuso il lunedì

> Mostra **"Carte da zucchero. Grafica dal Museo dello zucchero in bustina di Pininpero"**.

Fino al 14 novembre 2010 presso il Museo Civico della Stampa.
Orari: venerdì, sabato e domenica - 15.00/18.30 (nei giorni di Peccati di Gola apertura 10.00/12.00 e 15.00/23.00)

> Torre Civica del Belvedere e Museo Civico della Stampa aperti!

*La Città di Mondovì invita ad utilizzare le ampie aree di parcheggio a disposizione nel rione di Breo e a raggiungere la manifestazione con la nuova **funicolare**.*

m Ufficio di Informazione e Accoglienza Turistica
Mondovì Tourist Information Office

Corso Statuto, 16 — 12084 Mondovì (CN) — Tel. +39 0174 40389

Aperto dal martedì alla domenica, festivi compresi
Orario: 10.00 - 12.30 / 15.30 - 18.00

turistico@comune.mondovì.cn.it www.comune.mondovì.cn.it

mondovì

m o n r e g a l e s e



peccati di gola

XIV Fiera Regionale del Tartufo

partners

ipercoop

mondovicino

mondovicino

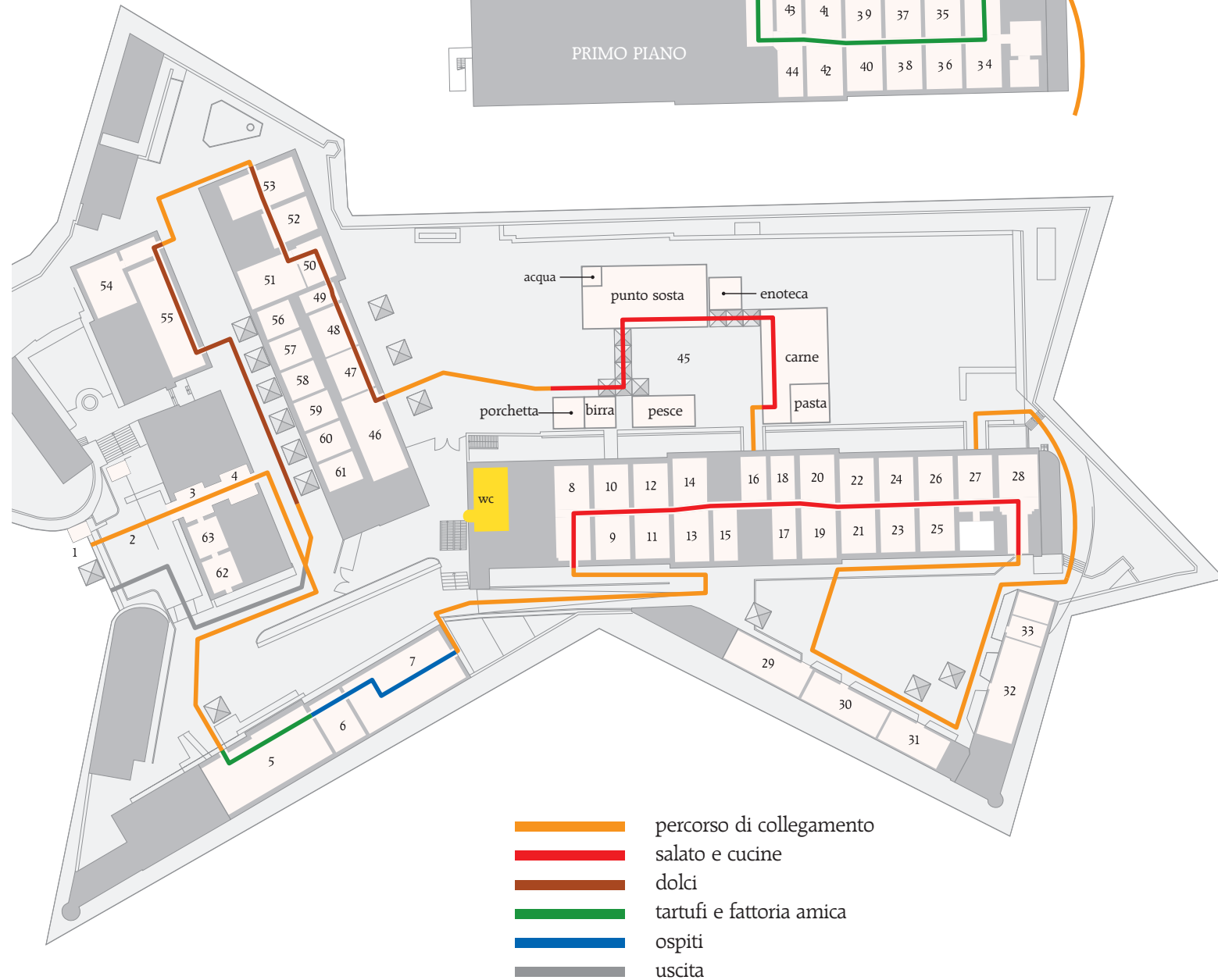
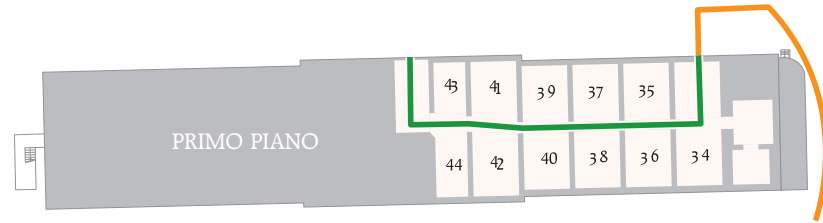
PIRELLA GÖTTSCHE LOWE
LURISA
ACQUE MINERALI

mondovì





peccati di gola 2010



- 1 Casse
- 2 Ingresso
- 3 Regia filodiffusione
- 4 Kit del buongustaio
- 5 Associazione Amici del tartufo - tartufi
- 6 Provincia di Savona
- 7 Turismo e Tempo Libero - stand istituzionale
- 8 Confartigianato - stand istituzionale
- 9 Confartigianato Cuneo Onlus - stand istituzionale
- 10 Consorzio La Granda - Presidio Slow Food bovino piemontese
- 11 Michelis Egidio s.n.c. - pasta fresca
- 12 Salumificio Villanovese - salumi
- 13 Agritrutta Azienda Agricola - prodotti dell'acquacoltura
- 14 Agriturismo Acquadolce - ristorazione
- 16 La Meiro s.a.s. - formaggi tipici
- 17 F.lli Carli s.p.a. - olio ligure
- 18 Vacchino Paola - Coop. Agricola La Poiana - formaggi tipici
- 19 Azienda Agricola Bricco del Cucù di Sciolla Dario - vini
- 20 Consorzio di valorizzazione e tutela prodotti tipici dell'alta Val Tanaro - rapa di Caprauna, cece di Nucetto e fagiolo di Bagnasco
- 21 Ipercoop - stand istituzionale e prodotti della linea "Fiorfiore Coop"
- 22 Consorzio Produttori Raschera - formaggi tipici
- 23 Ma.El. Azienda Agricola - confetture, conserve, antipasti
- 24 La Camelaide Azienda Agricola - formaggi tipici
- 25 Settepiù s.r.l. - paletta di Coggiola
- 26 Antica Formaggeria Carletti - formaggi tipici
- 27 Macelleria Mauro e Diego s.r.l. - carne
- 28 Occelli Agrinatura s.r.l. - formaggi tipici
- 29 M.S.R. Antichi Sapori Genovesi di Marciano Giorgio & C. - focaccia genovese
- 30 Enoteca del Dolcetto delle Langhe Monregalesi - Associazione Produttori Dolcetto Langhe Monregalesi
- 32 Istituto Alberghiero G. Giolitti e Con.Sa.Ti. - aperitivi e antipasti, salumi e finger food
- 34 Consorzio Fattoria Amica - Coldiretti - stand istituzionale
- 35a Azienda Agricola Avignolo - vini
- 35b Azienda Agricola Ceruti Anna Maria - carne
- 36 Apicoltura Boetti - miele
- 37 Azienda Agricola La Genuina - erbe aromatiche e pasta
- 38 Azienda Agricola Romanisio - nasci
- 39 Azienda Agricola Nocchiele d'elite - nocchiele
- 40a Azienda Agricola Cascina Lisindrea - carne, salumi
- 40b Revelli Claudia - vino e nocchiele
- 41a Apicoltura Taramazzo - miele
- 41b Azienda Agricola Cerrino - vini
- 42 Azienda Agricola Blua Claudio - frutta
- 43 Araba Fenice - libri di cucina
- 44 Confraternite Del Gusto - stand istituzionale
- 45 La Piazza la pasta fresca (Pastificio Michelis Egidio), la carne (Salumificio Monregalese), il vino + cisrà (Bottega del Vino di Dogliani), il pesce (Cooperativa di Pesca il Gagollo), la birra (Birificio Un Terzo), la porchetta (Raviolo Alessandra)
- 46a Consorzio paste di meliga del monregalese - paste di meliga
- 46b Pasticceria L'angolino - dolci
- 46c Slow Food - stand istituzionale
- 47 La Nicchia dei Sapori s.n.c. - dolci
- 48 Cioccolato Colle - cioccolato
- 49 Mieloteca Italiana - miele
- 50 Associazione Famija Monregaleisa - stand istituzionale del Carlevè 'd Mondvi
- 51 Consorzio per la tutela dell'Asti - Asti spumante
- 52 Panetteria pasticceria Canavese - panettone artigianale e pane
- 53 Caffè Bianchi - caffè tostato artigianalmente
- 54 Aula didattica laboratori e incontri
- 55 Progetto "Cioccolati d'Italia" - cioccolato
- 56 Info point Istituto Professionale Alberghiero G. Giolitti stand istituzionale e informazioni
- 57 Rakikò distribuzione - amaro tipico
- 58 Enoteca Ravotti - vino e liquori
- 59 Cooperativa Sociale Il Melograno - stand istituzionale
- 62 Comizio Agrario - antiche tipologie di mele