

COMUNICATO STAMPA

3^a Sagra del tagliere **Rassegna Regionale dei Salumi del Piemonte e delle Terre da Riso**

Biandrate (NO), 2/3 ottobre 2010

Si terrà nei giorni 2 e 3 ottobre prossimi la terza edizione della Sagra del Tagliere, organizzata dal Comune di Biandrate nell'ambito del Sistema Culturale Blanderate, con la compartecipazione della Regione Piemonte, Assessorato alle Attività Produttive – Eccellenza artigiana, della Provincia di Novara, della Camera di Commercio e dell'ATL e con il supporto operativo della Pro Loco di Biandrate.

L'iniziativa mira alla valorizzazione ed alla promozione dei salumi tipici di risaia (e del Piemonte in generale), una categoria di prodotti artigianali che, oltre a rappresentare un'eccellenza gastronomica unica, presentano risvolti storico-culturali di grandissimo interesse.

Il successo delle precedenti edizioni ha dato nuovo slancio alla manifestazione che, per l'anno in corso, prevede numerose novità, prima fra tutte la localizzazione nel centro storico del paese, fra Via Caccianotti e il Piazzale della Chiesa, dove saranno allestite due tensostrutture che ospiteranno degustazioni e spettacoli: il Pala-Porcello e il Pala-Salàm.

Il programma degli eventi si aprirà sabato 2 ottobre alle ore 20, con la cena inaugurale "C'è il maiale tra Marche e Piemonte", basata sul gemellaggio gastronomico fra le due regioni e sulle diverse tradizioni di preparazione del maiale nelle due cucine regionali. La cena è su prenotazione (presso Fiorista Antonione – Biandrate o al numero telefonico 334/6866327). Seguirà la kermesse spettacolo teatral-musicale del gruppo folkloristico "Manghìn e Manghina" di Galliate.

Domenica 3 ottobre si inizia alle 9.30, con l'apertura della mostra mercato dei salumi tipici del Piemonte e del territorio di risaia, che quest'anno si svolgerà nelle vie del centro cittadino, sulla falsariga del Cheese di Bra, fino alle 18 circa. Saranno rappresentate tutte le province piemontesi con le loro produzioni più significative, oltre a produttori di altre specialità del territorio (miele, pane, dolci, vini, grappe, birre, etc.).

Sul percorso funzionerà un chiosco del cibo da strada a cura della Pro Loco di Biandrate, dedicato alla distribuzione di pane e salame, panini con salamella, hamburger, porchetta.

Nel pomeriggio la mostra mercato sarà animata da artisti di strada – trampolieri, giocolieri, clown, musicisti itineranti – del gruppo Circonfusione e dalla spettacolare street band Bandarotta Fraudolenta.

Nelle tensostrutture appositamente allestite si alterneranno numerosi appuntamenti pensati per tutti i gusti e tutti i palati. Nel Pala-Porcello due saranno gli appuntamenti con i piatti di maiale della tradizione locale: dalle 12.30 circa alle 14 sarà possibile partecipare alla "risottata del caminànt", quando verrà servito un risotto a base di salsiccia, pomodorini e scorzette di limone; dalle 16.30 alle 18 circa sarà possibile scegliere tra la tipica "frittura in bagna alla biandrina" e un piatto assaggio di salumi di risaia caldi (cotechino, salame, mortadella). Il costo a degustazione - comprensivo di bicchiere di acqua o vino - è di 3 euro, i buoni si acquistano alle casse dei palatenda fino ad esaurimento scorte.

Nel Pala-Salàm si avvicenderanno ben tre tipologie di degustazioni, scandite in diversi appuntamenti. "Il suono dei sapori" proporrà abbinamenti particolari di salumi, vini, pani e altre specialità, accompagnati da suggestioni musicali che invitano ad un emozionante "ascolto dei sapori", eseguite dagli strumentisti del Centro Vercelli Musica e intervallate da letture a tema dell'attore Roberto Sbaratto (co-protagonista nel recentissimo film "La solitudine dei numeri primi"). La conduzione sarà

di Gioacchino Bonsignore di TG5 Gusto e gli interventi tecnici della fiduciaria novarese di Slow Food Roberta Linda Calza. Tre i momenti dedicati a questo segmento: alle 15, alle 16 e alle 17; il costo a degustazione musicale guidata è di 3 euro, i buoni si acquistano alle casse dei palatenda fino ad esaurimento dei posti disponibili. Durante la degustazione delle 16 interverranno autorità locali e regionali, tra cui l'Assessore regionale alle Attività Produttive Massimo Giordano, l'Assessore Provinciale all'Agricoltura-Politiche Agroalimentari Marzio Liuni, il Presidente della Camera di Commercio di Novara Paolo Rovellotti e la presidente dell'ATL Fagnoni.

Altra proposta "Piemonte al bacio tra un salame e un cacio" offre ai palati raffinati l'opportunità di degustare un gran tagliere di affettati, salumi e formaggi esclusivi del Piemonte, abbinati a vini di pregio, il tutto selezionato dalla Regione Piemonte e dalla Vineria del Conti di Biandrate e raccontato da Roberta Linda Calza di Slow Food. Il costo a tagliere con calice di vino è di 5 euro, i buoni si acquistano alle casse dei palatenda fino ad esaurimento dei posti disponibili.

A partire dalle 14.30 una squadra di norcini marchigiani al lavoro, darà un saggio in presa diretta della propria abilità nello "smontaggio" di una "pacca di maiale"; il prof. Ivo Picchiarelli, docente di cultura dell'alimentazione e studioso di tradizioni gastronomiche, illustrerà al pubblico le varie fasi del lavoro, con un racconto ricco di notazioni storiche e curiosità.

Terminate le operazioni di "smontaggio" saranno distribuiti assaggi espressi di goletta e pancetta alla piastra. Il costo a degustazione - comprensivo di bicchiere di acqua o vino - è di 3 euro, i buoni si acquistano alle casse dei palatenda fino ad esaurimento scorte.

A chiudere la manifestazione intorno alle 18 sarà, come ormai tradizione, la "Disfida del salàm d'la duja", la competizione tra i produttori presenti per decretare il miglior salame della duja in concorso. Il verdetto sarà emesso da una giuria popolare coordinata da Gioacchino Bonsignore di TG 5 Gusto e da Roberta Linda Calza di Slow Food e al vincitore sarà assegnato il "Premio Sagra del Tagliere 2010".

In caso di maltempo la manifestazione si svolgerà interamente al coperto.

Per informazioni: Tel. 0161/253273 – Fax 0161/253272 – baraggioli@comune.biandrate.no.it