



Specialità enogastronomiche da tutta Italia

Acqui & Sapori: vini, gastronomia

● Presentata la 5ª edizione della rassegna alla ex Kaimano

Acqui Terme

— Grandi numeri per la 5ª edizione della rassegna enogastronomica di “Acqui & Sapori” che si terrà il 20, 21 e 22 novembre prossimi. Per la prossima manifestazione l’assessorato al commercio del comune acquese ha dato il via libera alla realizzazione di oltre cento diversi stand, tra cui numerosi quelli di matrice istituzionale, con un gran numero di realtà provenienti anche da fuori regione. La città si addobba a festa e ospita, nell’ampio spazio espositivo dell’ex Kaimano, un vasto panorama di giottonerie, prelibatezze ed eccellenze agroalimentari e vitivinicole. Un’esposizione-degustazione dei prodotti più conosciuti: dal Brachetto d’Acqui al Filetto baciato delle nostre zone, passando per le tipicità di diverse realtà piemontesi e di altre regioni. “Acqui & Sapori” 2009 apre le porte ad altre realtà nazionali: Valle d’Aosta, Liguria, Lombardia ed Emilia Romagna offriranno a turisti, visitatori, “gastronauti” e curiosi, secondo uno schema già seguito nella precedente edizione, l’opportunità di seguire un saporito tour nel mondo enogastronomico. Inoltre, alla parte espositiva e

di vendita, con stand e gazebo, si affiancherà una vetrina istituzionale, dove gli enti pubblici e privati, potranno illustrare le peculiarità e i segreti del loro territorio. «Un’importante novità dell’edizione di quest’anno — ha detto l’assessore al turismo Anna Leprato, nel corso della conferenza di presentazione dell’iniziativa — sarà l’istituzione del premio “testimone del gusto”. Il “Testimone del tempo”, connesso al premio AcquiStoria, è una realtà importante e consolidata. L’anno scorso un riconoscimento, andato, mi preme sottolinearlo, all’uomo, alla persona, è stato attribuito al mastro pasticcere Belati; mentre, in questa rassegna, i premiati saranno Piero Parisio e Giovanni Ivaldi, storici ristoratori acquesi”. L’amministrazione comunale e l’Enoteca Regionale Acqui “Terme e vino” sono già al lavoro per predisporre il programma, ricco di eventi, iniziative e degustazioni; mentre la scuola Alberghiera organizzerà il servizio ristorante all’interno della kermesse: menù diversi sapientemente preparati da allievi e docenti del prestigioso istituto acquese. La manifestazione raggiungerà il suo clou domenica 22 quando parallelamente si terrà la quinta edizione della Mostra regionale del tartufo.

S.D.

