



CONFERENZA STAMPA 6 DICEMBRE 2016

“CHRISTMAS FOOD WINE FESTIVAL” 17/18 DICEMBRE 2016

Presenti:

Sindaco Fabio Fecci

Vicesindaco Daisy Bizzi

Sindaco Comune Pontremoli Lucia Baracchini

Sarà il profumato mix dei sapori delle terre emiliane che si uniscono a quelle della Lunigiana, per dare vita ad inediti accostamenti gastronomici, a caratterizzare l'evento previsto a Noceto per il fine settimana del 17/18 dicembre, il Christmas Food Wine Festival, che l'imminenza delle festività natalizie renderà ancora più suggestivo. L'iniziativa - che sorge sotto l'egida del Comune di Noceto, con riferimento particolare al Vicesindaco con delega alle Attività Commerciali e Produttive Daisy Bizzi - è frutto della collaborazione con l'Amministrazione Comunale della cittadina di Pontremoli, dove già arriva distintamente il profumo del mare, nella persona del Sindaco Lucia Baracchini.. L'idea è sorta durante l'incontro presso il Comune di Pontremoli che Bizzi e Baracchini hanno avuto il 28 ottobre scorso, nel quale hanno deciso di gettare le basi per un protocollo di intesa volto a valorizzare e promuovere i prodotti dei due territori di appartenenza, che hanno chiare affinità culturali ed identitarie, così come bene viene rappresentato in quel progetto Lunezia, ancora nei cassetti, dove viene ridisegnata la geografia regionale attuale.

<< Le chiare affinità che hanno le nostre terre ci hanno portato ad ideare questo evento, con l'intenzione che sia solo quello di apertura di una collaborazione che ne prevederà altri, incardinati sullo stesso filo conduttore, quello dell'enogastronomia, chiara eccellenza per entrambi i territori >> ha spiegato il vicesindaco Bizzi << Nell'evento saranno coinvolti partner fondamentali come lo Slow Food Lunigiana con il suo fiduciario Marco Cavellini, che ci porterà il prodotto tipico per eccellenza della cucina lunigianese, il testarolo, che in una versione inedita di croccantezza incontrerà il prodotto "principe" della tradizione emiliana, il prosciutto di maiale nero. A presentarci il connubio sarà il noto chef Antonio Di Vita del noto ristorante parmigiano PARMA ROTTA >> << Ho accolto con grande piacere la proposta del Vicesindaco >> commenta il Sindaco Baracchini << che si configura come un "ponte" per unire le nostre realtà territoriali, connotate dalla forte appartenenza identitaria all'appennino e da una comune matrice di tradizioni storiche, culturali ed enogastronomiche sulle quali costruire una sorta di identità allargata tale da aprire entrambe a prospettive di sviluppo >>

In cantiere l'intento della sottoscrizione di un vero e proprio formale protocollo di intesa per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, uno dei tasselli che compongono il più ampio "Progetto dei Gemellaggi" che il Parlamento Europeo considera "di vitale importanza per l'integrazione dei cittadini d'Europa".

Il protocollo costituirà una formale attestazione di reciprocità di relazioni privilegiate, finalizzato all'intensificazione di rapporti in ambito enogastronomico ed alimentare, punte di assoluta eccellenza per entrambi i Comuni.

Tornando all'evento del fine settimana, questo prevede oltre alla presenza degli stand gastronomici, slow food, show cooking, trucks di street food, anche quella delle cantine vinicole di tutto il nord Italia, contraddistinte da produzioni di elevata qualità, che proporranno i calici in degustazione, per accompagnare ciò che i produttori agricoli e i ristoratori del territorio vorranno proporre.

Tante le chicche proposte nel corso della rassegna: il cotechino da passeggio accompagnato dallo zabaione, cappelletti, miele, formaggi, salumi, spezie, ortaggi di stagione, birre artigianali, oltre al testarolo da passeggio che sarà abbinato al pesto di basilico con il formaggio DISOLABRUNA dell'Azienda Profi di Ronchini Giuseppe

Partner della manifestazione GOLA GOLA FESTIVAL

Contribuiranno alla organizzazione la Proloco Noceto, Associazione Incontriamoci in Paese, Consulta dei Giovani di Noceto, che prepareranno i pacchi natalizi .

Programma sommario della manifestazione, nel centro storico:

sabato 17/12 dalle ore 12,00 stand di street food con crepes, pesce fritto, arrosticini e prodotti sardi, torta frita, salumi, trippa, cappelletti da passeggio, zucca frita e vin brulè, lambrusco cantine Ceci , birra Dolomiti

domenica 18/12 dalle ore 9 , oltre agli stand di street food del sabato, apertura degli stand di degustazione, produttori agricoli, trucks di street e slow food, alle ore 11,00 il primo show cooking e l' intervento di Antonio di Vita. Previsto nel pomeriggio alle 15,00 il saluto dei rappresentanti delle amministrazioni comunali di Noceto e Pontremoli , alle 15,30 il secondo show cooking ed a seguire il via alle degustazioni.

Ufficio stampa Comune di Noceto

Simona Sansuini

Tel 0521-622128

Fax 0521-622100

e-mail:

simona.sansuini@comune.noceto.pr.it