



Via Trotti, 122 - 15121 Alessandria - Tel 0131/ 43151-2 - Fax 0131/ 263842  
E -mail Ufficio Stampa: [r.sparacino@confagricolturalessandria.it](mailto:r.sparacino@confagricolturalessandria.it)

## COMUNICATO STAMPA

Domani e domenica 11 novembre si è svolgerà ad Alessandria la Fiera di San Baudolino, organizzata come sempre dalla Camera di Commercio di Alessandria, tramite la propria azienda speciale ASPERIA, in collaborazione con il Comune e la Provincia di Alessandria, la Regione Piemonte, Confagricoltura Alessandria e le altre associazioni di categoria e con il consorzio Procom.

Appuntamento fisso della città per festeggiare il Santo Patrono anche attraverso la promozione dei prodotti locali. La Fiera rappresenta, infatti, una vetrina per proporre in esposizione, vendita e degustazione le specialità delle nostre terre.

Anche in questa edizione, grazie alla Camera di Commercio di Alessandria, lungo tutta via Vochieri per tutto il week end dalle 9 alle 19 i nostri agricoltori sono presenti con i prodotti sotto le bandiere bianco verdi di Confagricoltura Alessandria.

*“I nostri agricoltori mettono in degustazione e vendita direttamente senza alcun intermediario ciò che coltivano nei loro campi: in un momento come questo riscontriamo sempre maggiore interesse verso un'alimentazione diretta dal produttore al consumatore”* commenta il presidente di Confagricoltura Gian Paolo Coscia.

Le aziende agricole presenti sono: Cermelli Giovanni con ortaggi, polenta e zucchette Decorative; Cantina Sociale di Mantovana con i vini; Cattaneo Mauro Mario con piante fiorite e non da interno ed esterno; Azienda Agricola Le Ricette di Mammalà di Giavino Vincenzo con confetture, marmellate, salse e specialità piemontesi; Soc. Agr. Roccabianca S.S. con vino e vin brulé; Coccon Milena con formaggi e salumi.

Tra gli eventi del week end, nella sede della Camera di Commercio in via Vochieri, nella Sala Carlo Michel, avranno luogo quattro occasioni di approfondimento relativi ai prodotti della provincia.

In particolare, sabato 10 novembre alle ore 10.00 vi sarà il laboratorio “Cum grano salis – Il gusto del grano” con degustazione di prodotti da forno, a cura del “Progetto grano alessandrino”.

Questo progetto nato nel 2009, è portato avanti da alcuni attori, tra cui Confagricoltura Alessandria, con lo scopo di attivare una filiera del frumento tutta interna alla nostra provincia che, partendo dal seme, possa arrivare al pane e ai tutti i prodotti da forno.

Il laboratori di sabato 10 novembre, aperto a tutta la cittadinanza, sarà un'occasione per degustare pane prodotto con normale tenore di sale, pane con ridotto tenore di sale del 15/20%. Sarà inoltre possibile degustare focacce, lingue di suocera, grissini e, per concludere in dolcezza, biscotti con caffè di commiato.

Queste prelibatezze sono esclusivamente composte con farina prodotta con grano alessandrino dai panificatori aderenti al progetto.

Tutti i laboratori sono su prenotazione ([asperia@al.camcom.it](mailto:asperia@al.camcom.it) oppure tel. 0131 313220).

Alessandria, 9 novembre 2012