



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

### **Confagricoltura: approfittiamo delle feste natalizie e di fine anno per conoscere meglio il territorio e i prodotti tipici**

*“Le feste natalizie e di fine anno – afferma il presidente di Confagricoltura Alessandria Luca Brondelli di Brondello – possono rappresentare una bella occasione per conoscere meglio il territorio e i prodotti tipici. Il paesaggio rurale e le produzioni agroalimentari del Piemonte offrono un panorama ricco, con una serie variegata di specialità tipiche subalpine a base di carne, latte, uova, miele, cacao, cereali, frutta e verdura”.*

Il Piemonte – ricorda Confagricoltura – è una regione di grande tradizione gastronomica, esito di un percorso storico complesso. Si narra che la regina Elena fosse ghiotta di *marrons glacés* e del latte che la cuoca di casa reale montava in panna; un più rude Vittorio Emanuele II non si risparmiava di fronte a un piatto di polenta e formaggio. Sta di fatto che questo territorio non ha mai deluso. La carne bovina è una delle eccellenze produttive piemontesi: la regione è all'avanguardia per il sistema di certificazione in grado di garantire qualità, sicurezza, gusto e tradizione. La carne bovina prodotta in Piemonte è tenera, succosa, naturalmente “rossa”. Scegliere tra le numerose specialità culinarie a base di carne diventa un gioco di sensi da provare nei ristoranti, siano questi locali storici cittadini, o piccole trattorie sparse nella pianura, o rustiche baite di montagna. Meritano di essere assaggiati anche i salumi: il prosciutto crudo, il lardo, le salsicce, i salami confezionati nelle fogge più particolari, tutti provenienti da animali allevati con costante attenzione alla qualità.

Le produzioni agroalimentari – spiega Confagricoltura – offrono ancora un panorama estremamente ampio di altre specialità tipiche. Il riso ha conquistato un primato invidiabile: quello prodotto in Piemonte, nelle varie tipologie, rappresenta la metà del raccolto nazionale, con varietà qualitativamente tra le migliori. Condito con i sapori delle verdure tipiche del territorio, con dei formaggi, o spruzzato dalle lamelle del prezioso tartufo bianco, il riso rappresenta uno dei piatti più versatili della cucina nostrana. Il latte di alta qualità prodotto dagli allevamenti piemontesi costituisce l'ingrediente base per la produzione di prelibati formaggi, grande eccellenza gastronomica piemontese. Un buon pasto richiede l'accompagnamento di un vino adeguato: il Piemonte è leader nella produzione di vini di grande pregio, e non c'è che l'imbarazzo della scelta tra le prestigiose denominazioni d'origine piemontesi. L'itinerario alla scoperta del gusto buono piemontese non tralascia ortaggi e frutta di cui è ricchissima la regione subalpina, da cui prendono forma le confetture e le salse diventate celebri per la loro prelibatezza.

I produttori piemontesi invitano i consumatori a scoprire questo grande giacimento di specialità, che oltre alle numerose denominazioni d'origine e alle indicazioni geografiche

protette, all'eccellente cantina con un centinaio di tipologie di vini a denominazione d'origine controllata e controllata e garantita, può contare su oltre 370 prodotti agroalimentari tradizionali catalogati e riconosciuti. Oggi in Piemonte l'agricoltura rappresenta un patrimonio di 1 milione di ettari di superficie coltivata – precisa Confagricoltura – che dà lavoro a oltre 50 mila imprese e occupa più di 140 mila lavoratori, per un valore della produzione all'origine di 3,6 miliardi.

Agriturismo con il vento in poppa per le feste: trascorrerle in campagna è un'occasione unica per vivere giorni di relax in un'atmosfera magica e romantica. “Non è un segnale di crisi della famiglia – precisa Rosanna Varese, presidente di Agriturismo Alessandria e Piemonte - al contrario è un modo moderno di trascorrere le feste con i propri cari in un'atmosfera familiare, senza doversi caricare dell'organizzazione di pranzi e cene, passando una vacanza tranquilla, staccando dalla routine del quotidiano”.

I clienti delle feste sono soprattutto italiani: a Natale famiglie e gruppi di famiglie, mentre a Capodanno, oltre alle famiglie, ci sono prenotazioni di gruppi di amici. Tutti, però, molto sensibili al buon cibo genuino, alla natura, alla sostenibilità e alla qualità. *“La vacanza in agriturismo - conclude la Presidente regionale di Agriturismo - corona il successo di un modello del 'made in Italy' che non invecchia mai, inventato da Confagricoltura con la creazione di Agriturismo più di 50 anni fa e che oggi, in Italia, conta quasi 22 mila strutture, con una crescita costante di posti letto, di ristoranti, oltre che del numero degli ospiti”.*

Alessandria, 22 dicembre 2017