

Grande successo di "Acqui & Sapori" vetrina delle eccellenze del territorio

Acqui Terme. Più che positivo si è rivelato il bilancio della mostra mercato "Acqui & Sapori" che, fra l'altro, ha permesso agli espositori di ottenere un giro d'affari di notevole interesse, anche se considerato alla luce di un momento economico difficile. Per tre giorni, dal 26 al 28 novembre, ad Expo Kaimano si è registrato il tutto esaurito e la mostra ha pure ripetuto il ruolo importante di momento promozionale del territorio che ha avuto nelle precedenti edizioni. «L'ottimo risultato, il riscontro di pubblico che ha risposto in modo eccezionale - ha ricordato l'assessore al Commercio e Turismo Anna Leprato - è merito del gran lavoro effettuato sulla qualità e sulla possibilità per il visitatore di valutare una vetrina delle eccellenze.

I due eventi, "Acqui & Sapori" e "Mostra regionale del tartufo", sono uniti nel coinvolgere i protagonisti di un modello di produzione agroalimentare semplice e naturale, con il lusinghiero risultato di contribuire a consolidare l'immagine di una Acqui Terme sempre in crescita e in grado di ospitare eventi di qualità».

Il pubblico ha risposto in gran numero anche alle delizie culinarie proposte dalla Scuola Alberghiera di Acqui Terme, ma anche gli spettacoli presentati si sono rivelati di notevole attrattiva. Parliamo dello spettacolo per bambini "La Melevisione", con merenda offerta da Pelissero Srl, della serata musicale con Jerry Calà e quella con Sergio Vastano.

La presentazione ufficiale di "Acqui & Sapori" è awenuta verso le 17.30 di venerdì 26 novembre, nella sala congressi della ex Kaimano, con la presenza, al tavolo dei relatori, dell'onorevole Franco Stradella, del sindaco di Acqui Terme Danilo Rapetti e dell'assessore Anna Leprato, del vice presidente della Regione Piemonte Ugo Cavallera, dell'assessore provinciale Rita Rossa, del consigliere dell'Enoteca di Acqui Terme Giuseppe Baccalario e del consigliere comunale e presidente dell'Associazione trifulau Dionigi Barbero. Ha benedetto la mostra, prima del taglio del nastro, il parroco della chiesa di Cristo Redentore, don Masi. Ha presentato la cerimonia Enrico Rapetti. Al termine c'è stata la consegna di una targa a ricordo di Pietro Giovanni Benazzo, alla moglie Vilma, che nel tempo è stato, con il figlio Marco uno tra gli operatori di custodia e perfetta manutenzione delle strutture dell'ex Kaimano.

Il sindaco Rapetti, citando la mostra, ma soprattutto la fase organizzativa della intera manifestazione, ha parlato dell'entusiasmo, capacità ed esperienza profusi dall'assessore Leprato, ha citato la straordinaria presenza di espositori ed i molti eventi proposti a favore dei visitatori. L'assessore Cavallera ha sottolineato l'importanza della mostra specialmente in un momento di difficoltà in cui bisogna fare squadra. L'assessore provinciale Rossa ha considerato "Acqui & Sapori" una perla tra quelle che ci sono in provincia, che rappresenta una scommessa per la valorizzazione dei prodotti tipici; turisticamente Acqui Terme è rilevante, lo dicono i dati statistici. L'assessore Leprato ha ricordato che con "Acqui & Sapori" si giunge al termine delle tante ed interessanti manifestazioni effettuate dall'amministrazione comunale nel 2010 ed ha avuto parole di lode per gli addetti all'assessorato al turismo e commercio per il lavoro svolto a beneficio dell'evento. Baccalario ha sostenuto l'attività effettuata dall'Enoteca regionale a favore della mostra, invece Barbero ha indicato la situazione della ricerca e del commercio dei tartufi nel 2010: annata molto buona con prezzi minori rispetto al 2009. Terminati gli interventi, e dopo la benedizione ai locali e agli espositori, è iniziato l'ingresso del pubblico e la visita ai padiglioni espositivi.

Per l'ottima riuscita della manifestazione sono stati citati l'Istituto Alberghiero di Acqui Terme, presente sia con il corpo docente che con il personale amministrativo e gli allievi, i giovani ragazzi acquesi che hanno offerto con simpatia e disponibilità il loro aiuto per l'accoglienza dei visitatori, l'Associazione Trifulau ed in particolare il suo presidente Dionigi Barbero, l'Associazione Comuni del Brachetto, l'Unitre di Acqui Terme, l'Associazione Carabinieri in Congedo sezione di Acqui Terme. Ed ancora l'Amag, la Sep, la ditta Baratti, la Fondazione Cassa di risparmio di Alessandria.

Ha vinto un esemplare di 484 grammi 21 kg di "diamanti" alla Mostra del Tartufo

Acqui Terme. Il grande momento per la "perla della cucina" si è svolto nella mattinata di domenica 28 novembre con la Mostra regionale del tartufo e l'assegnazione del premio «Trifula 'd Aicq». Parliamo di un evento atteso, giunto alla sesta edizione, che ha ottenuto la presenza eccezionale di uno dei conduttori di "Striscia la Notizia", Enzo Iacchetti, del regista della trasmissione serale di Canale 5, Mauro Marinello e la partecipazione di Jeanene Fox la "Filippona" di "Striscia" che ha lasciato tutti a bocca aperta per la sua bellezza.

La corona di "sovrano" della mostra abbinata ad "Acqui & Sapori", nella categoria "Miglior tartufo" è stata appannaggio del commerciante Gianpaolo Guastavigna (Bergamasco) con un esemplare di 484 grammi. Nella categoria "Cesto di tartufi commercianti", primo premio ancora a Guastavigna per un cesto con 6 chili e 538 grammi di tartufi. Al secondo posto si è classificato Alberto Lidestri (San Salvatore Monferrato) per un cesto con 2 chili e 986 grammi di tartufi.

Nella categoria "Cesto tartufi ristoratori" primo premio a Piero Bolfo, Ristorante Pontechino, con 5 chili e 556 grammi; al secondo posto Franco Novelli, Ristorante Vallerana, con 1 chilo e 994 grammi. Nella categoria "Cesto del trifulau", il primo premio è stato assegnato a Roberto Ranuschio (Torre Bormida), al secondo posto Lino Piazza (San Damiano d'Asti) con un chilogrammo circa di tartufi per ognuno dei concorrenti.

Il premio è stato commentato dal padrino della manifestazione Enzo Iacchetti e dall'attore e cabarettista Norberto Midani, acquese d'adozione. Iacchetti ha devoluto il proprio cachet a favore dell'Associazione Need You di Acqui Terme; grazie alla sensibilità e generosità di "Enzino", come ha messo in risalto il presidente dell'associazione benefica, Adriano Assandri, sono stati adottati 6 bambini africani in particolare stato di bisogno. Enrico Rapetti ha fatto da spalla a Iacchetti, e Meo Cavallero ha contribuito, nella mattinata, ad illustrare la manifestazione.

In concorso c'erano oltre 21 chili di tartufo, ma si calcola che a livello di stand per la vendita la quantità di tartufi sia stata di una settantina di chili. Ogni espositore ne aveva, tanto in mostra quanto in speciali contenitori, una notevole quantità. Il primo premio per il classificato di ogni categoria era di 300 euro, al secondo 200 euro.

La mostra ha dimostrato che il territorio acquese-monferrino offre prodotti agroalimentari tipici, genuini, di qualità, che esaltano la tradizione e i sapori. La ricerca e la raccolta del tartufo vanta radici profonde nella società e nella cultura contadina locale. Da sempre, ad Acqui Terme e nei Comuni del suo comprensorio, i tartufi sono considerati i veri "diamanti" dell'enogastronomia, non solamente per la loro prelibatezza in cucina e per il loro profumo, ma anche per le quotazioni che ottengono. Quelli raccolti nelle nostre zone sono tra i migliori in assoluto, di grana compatta e fine, odorosi e morbidi, di gran qualità.

C.R.

Testimoni del gusto 2010 Gianni della farinata e Piero di Pontechino

Acqui Terme. Il riconoscimento «Testimoni del gusto», che la città assegna a persone che hanno lasciato un grande segno nel campo della ristorazione, per il 2010 è stato assegnato a due imprenditori che con la loro eccezionale attività hanno contrassegnato un'epoca. Sono Gianni Levo, per gli acquesi "Gianni della farinata" e Piero Bolfo, vale a dire "Piero di Pontechino". La consegna dei riconoscimenti è awenuta verso le 18 di venerdì 26 novembre, nella sala delle conferenze della ex Kaimano, durante la cerimonia d'inaugurazione della sesta edizione di «Acqui & Sapori» e della "Mostra regionale del tartufo". L'evento è awenuto alla presenza di un folto pubblico e di tante personalità.

A consegnare la targa sono stati il sindaco Danilo Rapetti e l'assessore Anna Leprato, che lo scorso anno aveva ideato l'iniziativa. Enrico Rapetti ha illustrato la particolarità del premio ed il curriculum dei premiati.

Iniziando da Gianni Levo che «teglia dopo teglia di farinata in tanti anni, da elettricista è diventato 'panissè», in italiano produttore di farinata, con attività in Via Mazzini, un locale storico di cui era diventato titolare a seguito del ritiro dal lavoro della famiglia Cordara. Nella trattoria, oltre alla "bella e cauda", venivano serviti cibi un tempo definiti della "cucina povera e tradizionale", poi diventati piatti da gourmet quali lo stoccafisso all'acquese e la "buseca". Gianni ha trasmesso la passione ai figli Riccardo e Stefania, il primo ha recentemente aperto un locale in via Maggioreino Ferraris, la figlia uno ad Alessandria.

Gianni, che ha dimostrato grande bravura nell'attività di ristorazione è un amicone, persona nota e benvoluta, ma è anche da considerare il primo tifoso granata della nostra zona.

Personaggio di spicco nell'ambito della ristorazione e del commercio dei tartufi, è Piero Bolfo, per tutti Piero di Pontechino. Dai genitori ha eredito la passione per la ristorazione, che ha trasmesso al figlio Mario, in quanto la sua famiglia sin dal 1932 gestì una trattoria, la "Pace" poi di Pontechino, dal nome della località in cui opera.

Piero, all'esercizio della ristorazione, un tempo abbinò un dancing che in quel lontano periodo era molto in voga. In quest'ambito Piero è stato un pioniere e a Pontechino sono passati i più bei nomi della musica leggera italiana. Passo dopo passo ha assunto anche la fama di importantissimo commerciante di tartufi, attività che pratica ancora oggi, alla grande, con il figlio Mario. A Pontechino, continuando nella tradizione, viene ancor oggi proposta la buona tavola, ma negli anni il locale è anche divenuto piccola capitale del tartufo.

C.R.

[Scrivi alla redazione](#)