

News dall'ASSODE.CO.

LE CITTA’ DE.CO IN TOUR: A CREMONA, L’ITALIA DE.CO., HA FATTO FESTA!Un centinaio di Comuni per infiniti i sapori...

Una giornata di festa per i Comuni DE.CO. d’Italia, ma ancor più una giornata speciale per tutti i visitatori dell’evento. Una passerella di Comuni lungo Corso Garibaldi di Cremona che ha acceso i riflettori sulle eccellenze italiane targate DE.CO.. Ed è stato un continuo sforzare di prelibatezze, un andirivieni di profumi e sapori che hanno attratto un vastissimo pubblico di visitatori proveniente da tutta la Lombardia e non solo.

I Comuni si sono presentati con tutto il loro patrimonio, le eccellenze gastronomiche che hanno aperto il sipario sul territorio, hanno traghettato a Cremona tutto ciò che nei Comuni DE.CO., insieme ai sapori, il turista può scoprire. Le gite fuori porta nell’Italia DE.CO., sono diventate l’opportunità maggiore che il visitatore delle CITTA’ DE.CO. IN TOUR, ha potuto cogliere. In prima linea assessori e sindaci di ASSODE.CO., pilotati dall’instancabile Riccardo Lagorio, convinti della necessità valorizzare la propria cultura e la propria terra, attraverso un percorso come quello della Denominazione Comunale, che consente di difendere con forza la propria storia e quella cultura materiale che si porta dentro.

La manifestazione ha aperto i battenti alle ore 10.00, e nonostante l’incessante pioggia ha riscosso da subito grandi attenzioni. I visitatori richiamati dal dolce profumo del pasticciotto di Lecce DE.CO. che veniva prodotto e cotto in diretta per il pubblico dalla Pasticceria Ideal, e dalla torta turinina di Cremona DE.CO., che con il suo strato di torrone bianco sopra alla soffice pasta, rimandava già al Natale, sono arrivati in massa sotto gli ombrelli. Per chi è passato all’ora dell’aperitivo ha potuto assaggiare la ret DE.CO. di Capriolo il prelibato salume franciacortino portato a Cremona dalla Macelleria Polastri, l’eccellente salame DE.CO. di Ostiano preparato dalla Macelleria Lazzari, il gustosa salam de la ola DE.CO. di Berligo, prodotto dall’Azeinda Agricola Il Berlinghetto e l’originale pamparella DE.CO. di San Martino in Pensilis, che il Sindaco Facciola ha personalmente tagliato e offerto al pubblico. Il tutto rigorosamente innaffiato dal vino di uva spergola di Scandiano a Denominazione Comunale. Uno squisito assaggio di gnocchi con la fioretta DE.CO. di Recoaro Terme, che per l’intera giornata l’Associazione Albergatori del luogo ha cucinato sul posto, insieme ai marubini DE.CO. di Cremone e ai memorabili casoncelli DE.CO. di Barbariga, ha creato i presupposti per un succulento pasto, che volendo poteva annoverare anche il salame cotto di Quinzano d’Oglio del Salumificio Cupi. I dolci sono stati tantissimi e squisiti, dalla soffice torta di rose di Calvisano della Forneria Franchi agli amaretti di Gallarate delle Pasticcerie Gnocchi e Casella, i pnun di Savigliano e i cavallucci DE.CO. di Cingoli della forneria Piccinini, all’arcinoto cioccolato di Modica a Denominazione Comunale per finire con il miele di tiglio di Quinzano D’Oglio. Gli amanti della frutta si sono potuti soddisfare con una chicca “fuori stagione”, sempre croccante e succosa come appena staccata dal ramo, l’eccellente pesca sciropata DE.CO. di Travedona Monate, che a Cremona è stata portata dall’Azienda Agricola Bina. Ma a proposito di frutta un’altra sorpresa l’ha riservata la Pro Loco di Novellara, che ha portato per il pubblico del LE CITTA’ DE.CO. IN TOUR le angurie DE.CO. di Novellara che insieme ai grossissimi limoni DE.CO. di Procida, il limoncello e il profumo, hanno conquistato per colori e profumi.

Sul fronte della verdura vogliamo ricordare il sedano dorato DE.CO. di Asti impreziosito nel gusto da un tuffo nella bagna cauda preparata sul posto da Daniela Maccagno, le patate DE.CO. di Gottolengo delle Aziende Agricole Rambaldini e Magri, gli asparagi DE.CO. di Zambana e Mezzago.

La tavola casertana si è fatta onore con per tutta la giornata grazie agli imponenti sforzi delle energiche massaie di Ruviano che sono arrivate cariche di entusiasmo. Coordinate dalla Pro Loco, le signore di Ruviano hanno preparato sul posto per il piacere degli occhi e del palato, i piatti della tradizione, a partire dagli straordinari fasul sfritt DE.CO., il piatto che ha letteralmente fatto girare la testa al pubblico che si è per tutta la giornata radunato in massa davanti allo stand del Comune. Una altra chicca gastronomica che ha impazzato a Cremona è stata la torta di patate DE.CO. di Farini squisita e piacevole ha sbancato in meno di mezza giornata.

Per finire vogliamo ricordare i prodotti a marchio DE.CO. della Vallecamonica, che sono stati presentati dal Comune di Berzo Demo, e che sono il fatùli di capra bionda dell’Adamello, il violino di pecora, i biscotti di castagne. Ottimi questi ultimi da accompagnare al moscato di Trevi o all’eccellente grappa DE.CO. di Silvano D’Orba. Una carrellata di sapori questa che vuole essere uno spaccato della più completa mostra – mercato di prodotti a Denominazione Comunale che si è svolta il 13 novembre a Cremona.

Un evento patrocinato dal Comune di Cremona e organizzato da ASSODE.CO., l’Associazione capitanata da Riccardo Lagorio che riunisce a se un centinaio di Comuni italiani.

Alle ore 16.00 nel Palazzo del Comune di Cremona ha avuto luogo il convegno nazionale sui marchi di tutela, si è parlato di tutti i marchi comunitari, ma soprattutto di DE.CO.. In occasione del convegno il Presidente di ASSODE.CO. Riccardo Lagorio ha eletto i nuovi coordinatori regionali dell’Associazione Nazionale dei Comuni a Denominazione Comunale.

Nuovi coordinatori che nell’ordine sono:

Michele Moser per il Trentino e Alto Adige;
Piero Fruttero per la regione Piemonte;
Vittorio Facciola per la regione Molise;

Antonio Russo per la regione Marche;
Andrea Soregaroli Lomabardia Est;
Federico Maria Fiorin per la regione Veneto;

Coordinatore Nazionale delle Città Capoluogo che hanno adottato la DE.CO. è Luigi Baldani;
Il Responsabile Nazionale per i rapporti con le Pro Loco, è Fabio Di Meo.

E' stata una grande festa per il palato, ma anche per il cuore, perché vedere persone arrivate da ogni dove, cariche di fornelli, fornelli, padelle, spianatoie e tutto quanto può servire ad allestire cucine volati in una via del centro, lambita dal maltempo, non può che far pensare al fatto che questa Italia, sorprende sempre.