



Che cos'è la D.E.C.O.

“Attraverso una semplice delibera comunale il Sindaco certifica la provenienza di ogni prodotto della sua terra” così Luigi Veronelli spiegava la D.E.C.O. Un'idea nata dal basso per valorizzare quegli immensi giacimenti enogastronomici che racchiude l'Italia. Risorse e ricchezze che appartengono alla terra, al proprio luogo d'origine.

Asti e tutti i Comuni presenti in rappresentanza dei 420 Sindaci che hanno certificato la D.E.C.O. intendono ribadire questo semplice concetto, così semplice e banale, da aver suscitato polemiche e prese di posizione, dettate da un'errata interpretazione della filosofia di Veronelli, al quale va il merito di aver speso tante battaglie e una vita a difesa dell'agricoltura contadina.



Info: Assessorato Ambiente e Agricoltura
uff. Promozione del Territorio
Tel. 0141/399526 – 505 – 546. fax 0141/399531
e -mail: promoterr@comune.asti.it

Si ringraziano per collaborazione all'allestimento del pranzo le Amministrazioni di Barge, Caraglio, Comiso, Montalto Dora, Pont Canavese, Quinzano d'Oglio, Saluggia, Santa Sofia d'Epiro, Silvano d'Orba, Strevi, Vigolzone, la circoscrizione e la pro loco di Variglie

Comune di Asti



La Denominazione Comunale di Origine



Veronelli e la filosofia della terra

Asti
10
Dicembre
2006



Dall'alba al tramonto, piazza Alfieri - portici Anfossi, "Asti, prodotti, gusti e sapori" rassegna agroalimentare di prodotti tipici e vendita di Pesche Limonine De.C.O. sciropate.

Ore 10,00 Palazzo Ottolenghi – Salone di Rappresentanza
"Veronelli e la filosofia della terra"
Saluto del Sindaco di Asti Vittorio Voglino

Intervengono

On.le Massimo Fiorio

Mino Taricco, Assessore Agricoltura Regione Piemonte
Renzo Galletto, sindaco Montalto Dora, rappresentante
Associazione Res Tipica Nord Italia
Giovanni Pensabene, Assessore Agricoltura Comune di Asti
Riccardo Lagorio, enogastronomo –esperto De.C.O.
Paolo Massobrio, enogastronomo –esperto De.C.O.
Orazio Olivieri, giurista Soc. Dintec (Union Camere – ENEA)
Gianarturo Rota, direttore Editoriali Veronelli
Nichi Stefi, curatore Guide Veronelli

In rappresentanza dei Sindaci dei Comuni d'Italia che hanno adottato la De.C.O. sono presenti i Comuni di:

Alessandria, Barbariga (BS), Barge (CN), Berzo Demo (BS), Caraglio (CN), Comiso (RG), Martiniana Po (TO), Montalto Dora (TO), Perinaldo (IM), Pont Canavese (TO), Quinzano d'Oglio (BS), Rivarolo Canavese (TO), Rubiana (CN), Saluggia (VC),

Santa Sofia d'Epiro (CS), Sant'Olcese (GE), Sauze d'Oulx (TO), Silvano d'Orba (AL), Strevi (AL), Vigolzone (PC)

Intervistati da Riccardo Lagorio, promotore della prima De.C.O. d'Italia nel Comune di Castegnato (BS)

Conduce Beppe Rovera, giornalista RAI3-Ambiente Italia

Ore 11,00 Palazzo Ottolenghi – Sale di Rappresentanza

Apertura esposizione prodotti certificati De.C.O.

Ore 12,30 Associazione Diavolo Rosso – Piazza San Martino 4

"A pranzo con le De.C.O."

a cura dalla pro loco di Variglie.

Fagioli da insalata di Saluggia (VC)
su letto di anelli di cipolle bianche di Comiso (RG)
in olio extravergine d'oliva di Santa Sofia d'Epiro (CS)
Soppresata in foglie di Santa Sofia d'Epiro (CS) servita con
fette di Salame cotto di Quinzano D'Oglio (BS)
Pecorino pepato a spicchi di Comiso (RG) accompagnato a
"porzioncelle" di Tuma ed Barge (CN) con gocce di miele di tiglio
di Quinzano d'Oglio (BS)

Tagliatelle con finocchietto selvatico
e salsiccia di Santa Sofia d'Epiro (CS)
Tortelli con la coda di Vigolzone (PC)

Caponet di cavolo verza di Montalto Dora (TO) rosolato al burro
con fonduta di toma del canavese

Trancio di torta amara di Caraglio con dadi di cotognata e
fragranze di mustata di Comiso (RG)
Coppa di pesche limonine sciropate di Variglie (AT) con
prelibata polpa di mela renetta di loc. Torriona – Barge (CN)
Zabaione spumoso al moscato di Strevi (AL)

Fragranza di pane di pasta dura a lievitazione naturale di Comiso (RG)
e bastoncini croccanti (grissini) di Pont Canavese (TO)

Grappa preparata con metodo a bagno maria di Silvano d'Orba (AL)
Vini DOC e DOCG del territorio del Comune di Asti delle aziende:
La Corte (fraz. Casabianca), Pavese Luigi (fraz. Montemarzo),
Cantina Astibarbera (fraz. San Marzanotto)

Costo € 12,00 per prenotazioni:

0141 208173 – 335 7196502 - 333 66 26 110

Dalle Ore 17.00 cortile interno Palazzo Ottolenghi distribuzione
gratuita di vin brulè con biscottini agli ingredienti segreti di
Rubiana (TO)

Ore 19.00 chiusura esposizione De.C.O.