Lo Swiss Tourism Awards 2015 è nostro

a cura di Monica Marello

Gli Swiss Tourism Awards sono un riconoscimento internazionale che viene assegnato e consegnato durante il Salone Internazionale Svizzero delle Vacanze di Lugano, lo scopo di questo premio e' quello di dare risalto alle eccellenze presenti nel mondo del turismo con riferimento a tre categorie: mare, enogastronomia e borghi di charme. Gli Swiss Tourism Awards sono attribuiti a destinazioni che promuovono nuove forme di turismo che si pongono come alternative al turismo tradizionale e di massa .

In quest'epoca in cui la rete influenza la nostra vita ormai a 360 gradi, anche nel campo del turismo è riconosciuto o meno il gradimento di un soggetto in base a ciò che su di esso viene scritto dagli utenti della rete stessa, dalle recensioni dei blogger e così via. Gli Swiss Tourism Awards vengono consegnati quindi soltanto a destinazioni che sono effettivamente e particolarmente apprezzate dagli internauti di tutto il mondo.

Cocconato quest'anno e' stata quindi insignita di questo prestigioso premio grazie alla sua eccellenza nel campo della enogastronomia.

Siamo fieri di questo splendido risultato raggiunto e non possiamo che sentirci tutti spronati a lavorare sempre meglio e sempre di piu' per promuovere il nostro territorio e la sua ricchezza storica, culturale ed enogastronomica.

La Robiola da Roccaverano a Cocconato

a cura di Antonio Trombetta



L'Accademia Italiana della Cucina, **Istituzione Culturale di rilevante interesse pubblico**, ha tra gli altri compiti lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. Nell'ambito dei suoi compiti istituzionali ha organizzato il 7 novembre, nel salone comunale di Cocconato, un convegno sui formaggi sul tema **"LA ROBIOLA DA ROCCAVERANO A COCCONATO"** a rendere interessante la mattinata la partecipazione di esperti del settore di primo piano a livello nazionale. Numerosa la presenza di ospiti e degli Accademici guidati dall'organizzatore del convegno Piero Bava AIC, Delegato di Asti e Consultore Nazionale. Alla presenza del Sindaco Architetto Monica Marello, di alcuni consiglieri comunali e del sig. Balzi Marco, seconda generazione nella produzione della robiola di Cocconato, accompagnato dalla mamma Gabriella.

Il moderatore del convegno avv. Mario Tuccillo ha introdotto i relatori:

Elisabetta Cocito, Segretario del Centro Studi " Franco Marenghi", AIC Direttore Centro Studi Territoriale Piemonte che ha intrattenuto l'interessata platea con un escursus **" Dal kumis al cacio . L'evoluzione del latte nel cammino dell'uomo".**

Piero Bava, anima del convegno e padrone di casa, che ha introdotto la "Regina del Convegno" sua maestà **" La Robiola di Cocconato"** . Piero ha presentato la nostra eccellenza casearia, ha inoltre deliziato i presenti con la lettura della poesia del prof. Nino Costa che ne decanta le qualità in lingua piemontese.



L'avv. Mario Tuccillo AIC Coordinatore Territoriale Piemonte Est, AIC Delegato di Novara ha intrattenuto la platea su : **"Il gorgonzola : notizie su un formaggio che, dai pascoli della pianura , raggiunge le vette del sapore".**

L'intervento dello chef Beppe Sardi del ristorante Il Grappolo di Alessandria, che ama definirsi cuoco ci ha riportati sulla dimensione del gusto nella pratica. L'utilizzo dei formaggi in cucina esalta alcuni piatti, portandoli all'armonia del gusto " tutto tondo".

Marianna Tunnera , dietista presso l'ospedale di Vercelli ha illustrato con un linguaggio semplice ma esaustivo : **" Le proprietà organolettiche del formaggio. IL ruolo del formaggio nella nutrizione".** La sintesi dell'intervento conferma la bontà e l'utilità nutrizionale del formaggio, però senza abusi.

Elio Ragazzoni, Maestro assaggiatore ONAF, direttore della rivista IN FORMA , ha dissertato su: **La Robiola di Roccaverano. La degustazione " ragionata".** Ha poi illustrato la degustazione della giornata con un assaggio di Robiola di Cocconato, la Robiola di Roccaverano, il Gorgonzola di Novara, il Raschera e la Toma di Bra il tutto debitamente accompagnato da vini delle Cantine Bava e dallo Storico Vermouth Torino di Giulio Cocchi Spumanti.

