

Rassegna del 14/09/2016

NESSUNA SEZIONE

13/09/2016	Nuova Provincia (Asti)	50	<u>Positivo il primo weekend: degustazioni, Vermouth e piatti d'autore in crescita</u>	Ferrando Elisa	1
14/09/2016	Stampa Cuneo	40	<u>Intervista a Massimo Barolo: "Rivogliamo la Flera in piazza d'Armi"</u>	Girauda Erica	3

1

DOUJA D'OR

Positivo il primo weekend: degustazioni, Vermouth e piatti d'autore in crescita

DI ELISA FERRANDO

«I dati sul primo weekend di Douja d'Or sono senz'altro positivi. Ma quello che più conta è il ritorno che c'è stato a livello economico sulle attività economiche in centro città, come bar e locali in generale».

Queste le parole di Renato Gorla, presidente della Camera di Commercio, poco dopo la diffusione dei dati sul primo fine settimana della Douja d'Or. Il Salone, che rimarrà aperto fino al 18 settembre, quest'anno ha infatti abbandonato il centro fieristico dell'Enofila in corso Felice Cavallotti per essere collocato in due palazzi storici del centro città, Palazzo Ottolenghi e Palazzo Alfieri. Una scelta che il presidente Gorla ha portato avanti con convinzione e che, ad oggi, gli fa affermare che «il più grande successo dello spostamento in centro è stata proprio la ricaduta sulla città».

Per quanto riguarda più specificamente il Salone, dai primi dati diffusi ieri (lunedì) dalla Camera di Commercio emerge che sono state migliaia le degustazioni al banco di Palazzo Ottolenghi, per un totale di 30mila euro di incasso (più 4,4% rispetto allo stesso periodo del 2015). Un dato curioso arriva dalla rassegna dei Vermouth allestita per il secondo anno dall'Unione industriale: circa 1.886 i drink serviti al bancone (oltre il doppio dell'anno scorso) con alcune delle etichette più famose a livello mondiale, ma comunque nate in territorio astigiano. Successo anche per la rassegna Piatti & dolci d'autore allestita a Palazzo Alfieri, con 935 piatti serviti, in crescita rispetto al 2015.

«Il primo fine settimana - continua Gorla - non si sono registrati problemi particolari, anche perché abbiamo avuto a che fare con un consumatore attento, sempre più responsabile, che punta alla qualità». Il maggior afflusso di gente - tra cui molti stranieri - si è registrato il sabato sera, mentre la domenica pomeriggio la situazione era più

tranquilla.

Ad attirare meno visitatori, almeno in questi primi giorni, lo stand delle etichette Unesco collocato a Palazzo Alfieri, nonostante l'ambientazione molto gradevole. «Quell'area della Douja è stata un po' penalizzata - sottolinea Gorla - sia perché appare più nascosta, sia a causa del caldo eccessivo di domenica, che non invogliava a degustare all'aperto. Da migliorare anche la rassegna "Asti fa goal", con il meglio dell'enogastronomia del territorio ospitato in piazza Roma (pochi, infatti, rispetto al passato, i banchetti presenti, ndr), dato che la gente era intenta a passeggiare in corso Alfieri senza svoltare nella piazza».

Molto soddisfatto dell'esito delle due manifestazioni in centro il sindaco Fabrizio Brignolo: «La coraggiosa scelta di organizzare la Douja nei palazzi storici del centro della città - ha affermato - si è rivelata un successo clamoroso. Il popolo delle Sagre, che gli scorsi anni rimaneva intorno a Campo del Palio, questa volta ha invaso la città fino a piazza Cairoli, diffondendo vita e allegria».

Cauti sui bilanci del primo weekend («perché i conti si fanno alla fine») il presidente dell'Atl Luca Mogliotti, che è anche alla guida dell'associazione Albergatori & ristoratori astigiani, che ha organizzato, insieme a Confartigianato, la rassegna "Piatti & dolci d'autore" (con l'apporto della scuola alberghiera Colline astigiane). «L'incremento che sicuramente registrerà la rassegna - afferma - sarà dovuto al fatto che è ospitata in centro, per cui invoglia chi gira o va a prendere un aperitivo in questa zona della città a passare anche da noi. Una collocazione che contribuirà a "riempire" anche l'ultimo turno, negli anni passati sempre un po' in difficoltà. Sabato e domenica quest'ultimo non ha avuto numeri eccelsi per la concomitanza delle Sagre. Ma venerdì è andato molto bene. E questo ci fa ben sperare».





3

Bilancio positivo per la GFE

“Rivogliamo la Fiera in piazza d’Armi”

Il patron della manifestazione cuneese: “Stiamo lavorando per questo con il Comune”

Intervista

**ERICA GIRAUDDO
CUNEO**

«**T**rend in crescita, ma l’obiettivo è piazza d’Armi». Così Massimo Barolo, amministratore unico di Al.Fiere Eventi, commenta quello che, per 10 giorni (un totale di 87 ore di apertura), è stato l’evento simbolo della fine estate cuneese: la Grande Fiera d’Estate organizzata nell’area Miac in frazione Ronchi a Cuneo.

Il pubblico come ha risposto?

«Ha risposto: “Presente”, da tutto il Piemonte e abbiamo avuto visitatori anche dalla Liguria e dalla Francia. La tendenza che abbiamo registrato è quella di un numero di pubblico in aumento».

Come siete riusciti ad attrarre più visitatori rispetto alla passata edizione?

«Abbiamo messo in campo, non senza sforzi, diverse strategie:

il costo d’ingresso ridotto, le due domeniche mattina gratuite, la convenzione con l’app “Satispay” (cashback del 50%) e il biglietto scontato per tutti gli studenti e gli over 70. E poi abbiamo realizzato aree relax, interne ed esterne, per chi voleva fare una pausa tra uno stand e l’altro, 5 punti ristoro e tante altre novità».

Che, cosa risponde a chi dice che la Fiera è sempre uguale?

«Che doveva venire a vederla. Quest’anno avrebbe trovato due nuove aree tematiche: WelnesPace, con proposte per il benessere, e la Piazza del Gusto, con eccellenze enogastronomiche locali una diversa dall’altra. E poi Biosphera 2.0, la casa della “Energy Revolution” che produce più energia di quanta ne consuma. Siamo stati scelti per la prima tappa piemontese, di 10 giorni, del tour sperimentale della “casa del futuro” che gira tutta Italia».

Che tipo di aiuti avete?

«Abbiamo dei partner: Confartigianato, che quest’anno ha realizzato una delle aree più am-

mirate dedicata alle nuove tecnologie; Coldiretti che in Fiera ha festeggiato i suoi 70 anni, Atl del Cuneese, Comune di Cuneo, Promocuneo e Unicredit, la nostra Banca di riferimento».

Nessun aiuto pubblico, quindi.**Ma avete aiutato chi è più in difficoltà, come?**

«No, nessun aiuto pubblico: tocca a noi far quadrare i conti. Come tutti siamo stati colpiti da quanto successo in Centro Italia e, con la paninoteca-piadiniera di Piero Soria sempre presente in Fiera, abbiamo proposto, per 5 sere l’Amatriciana solidale. Sono stati raccolti 1.110 euro, consegnati alla Cri di Cuneo per i terremotati».

Archiviata la 41ª edizione, state già pensando alla prossima?

«Stiamo lavorando per riportare la Fiera in piazza d’Armi, nel cuore della città in cui è nata. Ce lo chiedono gli espositori e il pubblico: abbiamo distribuito e raccolto migliaia di questionari con richieste e suggerimenti. È un obiettivo per il quale siamo impegnati in sinergia con il Comune di Cuneo».

© BY NC ND AL CUNI DIRITTI RISERVATI





In coda
Migliaia
di visitatori
in coda
all'ingresso
della fiera



**Massimo
Barolo**
È l'
amministra-
tore unico
di Al.Fiere