

COMUNICATO STAMPA

Gustincentro: incontri di sapori, nel cuore della città

CIA, CNA, Confcooperative e Confagricoltura promuovono l'evento-degustazione "Gustincentro". Banchi d'assaggio con 36 aziende romagnole.

Forlì, 20 novembre 2012 – Il tradizionale evento "Novello in centro" si arricchisce di prodotti e diventa "Gustincentro", un appuntamento sempre più speciale, dove si incontrano tante eccellenze del territorio. Nel cuore della città, nel **chostro di Palazzo Talenti a Forlì, sabato 24 novembre dalle ore 16 fino alle 20** sarà possibile degustare sapori e creazioni locali. Non solo i vini di qualità delle nostre cantine, ma specialità gastronomiche e prodotti artigianali del nostro territorio: **formaggio, olio, miele, marmellate, prodotti dolciari e molto altro**. Secondo la formula collaudata, è prevista un'offerta di 3 euro all'ingresso della manifestazione, che sarà devoluta in beneficenza, dopodiché assaggi e degustazioni saranno gratuiti. Inoltre, sarà possibile **acquistare prodotti di prima qualità direttamente dai produttori**.

Formula azzeccata che consente di conciliare grande qualità con prezzi estremamente competitivi. Un'ottima occasione per pensare ai regali di Natale!

L'evento è stato presentato martedì 20 novembre a Forlì in una conferenza stampa a cui hanno partecipato Riccardo Guardigli, responsabile CNA Forlì Città; Marco Casadei Baldelli di Confagricoltura Forlì-Cesena-Rimini; Guglielmo Mazzoni, presidente di CIA Cesena; Stefano Lazzarini, presidente di Confcooperative Forlì-Cesena; Laura Pedulli, responsabile CNA Turismo e Commercio Forlì-Cesena.

"Gustincentro" è un'iniziativa nata dalla sinergia di quattro associazioni: **CNA Forlì-Cesena, CIA Forlì-Cesena, Confcooperative Forlì-Cesena e Confagricoltura Forlì, Cesena e Rimini**. Gode del patrocinio del Comune di Forlì, della Fondazione Cassa dei Risparmi e della Camera di Commercio di Forlì-Cesena ed è inserita nel calendario delle iniziative di Forlì nel cuore. Come spiegano gli organizzatori: "Gustincentro si lega all'esperienza che abbiamo avviato nel giugno scorso alla Festa Artusiana, promuovendo il territorio di **Forlì-Cesena come "Cuore buono d'Italia"**. Se consideriamo, infatti, lo stivale come un corpo umano, la Romagna si colloca proprio al posto del cuore. Abbiamo scelto quindi di valorizzare insieme il territorio di Forlì-Cesena come cuore dell'enogastronomia italiana, in virtù dei suoi valori, della sua posizione e delle sue eccellenze". Cuore significa anche solidarietà: le offerte per gli assaggi, infatti, serviranno a **sostenere la nuova Casa Santa Chiara, Comunità Educativa per Minori, realizzata dalla Cooperativa Domus Coop Onlus**.

Un altro tema centrale nel progetto è la valorizzazione del centro storico: "Possiamo ben dire che **con Gustincentro la città si arricchisce dei profumi e dei sapori della campagna** – continuano i promotori – grazie alla scelta di degustare vini e prodotti agroalimentari di un'intera provincia nel centro storico della città di Forlì. Vogliamo **puntare l'attenzione su quello che il centro storico deve continuare ad essere**: un luogo di aggregazione, anche culturale, dove i cittadini scelgono di ritornare il sabato pomeriggio. Serve per questo una visione strategica complessiva, che punti a creare una dimensione commerciale coordinata e integrata nel tessuto storico. Un marketing orientato alla promozione del centro stesso, della sua anima commerciale e delle sue peculiarità, allo scopo di sfruttare le nuove opportunità emergenti da un contesto di riferimento in costante mutamento".

Nel chiostro di Palazzo Talenti in Piazza Saffi allestiranno i **banchi con assaggi dei loro prodotti 36 cantine e aziende romagnole**: AFA - Associazione Forlivese Apicoltori, Agriturismo il Gallo Nero, ARVAR - Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole, Az. Agr. Daniele Montemaggi, Az. Agr. La Ginestra, Az. Agr. La Pistona, Az. Agr. Piolanti, Azienda agricola LU.VA, Cantina Forlì Predappio, Cantina Masi, Cantina Sociale di Cesena, Caseificio Mambelli, Centrale del Latte di Cesena, Maria Silvia Chinaglia, Clorofilla, Condè Azienda Vitivinicola, Consorzio Appennino Romagnolo, Cooperativa Agricolo Sociale San Giuseppe, Distillerie Trenta, Enoteca di Romagna, Fattorie Trapoggio, Forno Colombina, Forno degli Appennini, L'Altro Giardino, La Corte di Raffaello, Oleificio Vasconi, Pasticceria Cafferetteria La Loggia, Sapori di Predappio, Soc. Agr. Ricci Paolo, Soc. Agricola I Fondi, Società agricola Il Pagliaio, Tenuta Castellaro, Tenuta Pandolfa, Terre della Pieve, Villa Bagnolo, Vini Pregiati Celli.

Per informazioni: tel. 0543 770200 – web: www.cnafc.it.