



COMUNICATO STAMPA

C.S. 27/2023

FESTA D'AUTUNNO: AL VIA LA PRIMA EDIZIONE DELLA REALE SAGRA DEL CINGHIALE DEL PARCO NATURALE LA MANDRIA E DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

La Città di Venaria Reale e la Fondazione Via Maestra organizzano domenica 29 ottobre 2023, la prima edizione della Reale Sagra del cinghiale del Parco naturale La Mandria e dei prodotti tipici del territorio, in collaborazione con l'Associazione Turistica Pro Loco Altessano Venaria Reale e l'ASD La Mandria Adventure, con il supporto di CNA ed il patrocinio dell'Ente di gestione delle aree protette dei Parchi Naturali.

La Sagra nasce per valorizzare le eccellenze culinarie del nostro territorio ricco di storia, arte e natura ed è in linea con i progetti del DUC per la rigenerazione del turismo e del commercio e vuole diventare un appuntamento fisso da ripetere negli anni, che si svilupperà oltre che in città anche nel Parco naturale La Mandria.

L'assessore agli Eventi, Turismo, Commercio e Agricoltura, Monica Federico, afferma: *«Innanzitutto vorrei precisare che nel Parco non si pratica la caccia selvaggia, ma abbattimenti selettivi effettuati dai guardiaparco, programmati e disposti dalla Regione Piemonte, come avviene da anni per mantenere un equilibrio faunistico. Poi la carne viene dirottata in macellerie che la commercializzano e tutti concordano che è di ottima qualità. Sarà una Sagra di prodotti tipici autunnali e speriamo che i visitatori apprezzino. L'invito è quello di venire a Venaria Reale e partecipare numerosi a questa prima edizione».*

In Piazza Annunziata e Via Mensa, gli stand degli operatori commerciali proporranno prodotti a Km0 e di stagione, mentre presso l'area "Food", allestita in Piazza Don Alberione, si potranno degustare piatti a base di cinghiale.

Stefania Grella, direttore del Parco naturale La Mandria, dichiara: *«Da inizio anno sono stati abbattuti 555 unghiate e si conta di arrivare oltre i 700 per la fine dell'anno. Nei parchi naturali non si pratica attività venatoria, ma si attuano piani faunistici con metodi approvati. In particolare, nel Parco La Mandria, buona parte dei cinghiali si catturano con gabbie e la loro vendita è sottoposta a controlli veterinari. Il problema è davvero l'eccesso di cinghiali e della loro carne. Al momento possiamo solo portarli a tavola».*

Inoltre, da venerdì 27 a domenica 29 ottobre, i ristoranti dei Comuni del Parco aderenti all'iniziativa, che saranno individuati attraverso l'apposizione di un bollino, esposto sulle proprie vetrine con la dicitura "Ristorante certificato", proporranno un menù degustazione a base di cinghiale del Parco naturale La Mandria, ognuno con il suo stile, chi più tradizionale, chi moderno e gourmet.



COMUNICATO STAMPA

Sarà dedicato uno spazio per i più piccoli, con animazione e laboratori di intaglio e decorazione delle zucche in Piazza Annunziata.

Programma

Domenica 29 ottobre, dalle ore 10:00 alle 18:00

Piazza Annunziata e via Andrea Mensa:
stand enogastronomici, degustazione e vendita di prodotti tipici;
laboratori per bambini e animazione, con stand dedicati alla creatività.

Piazza Don Alberione:
street food Reale con degustazione di piatti a base di cinghiale del Parco naturale La Mandria.

Ulteriori informazioni sul programma dell'evento e sui ristoranti che aderiscono all'iniziativa su www.comune.venariareale.to.it, www.fondazioneviamaestra.org e pagina Facebook www.facebook.com/larealesagradelcinghiale.

Ufficio Stampa
Vittorio Billera