



Comunicato stampa

**DOPPIA CANDELINA A EATALY:
FESTEGGIAMENTI, PRODUTTORI E DEGUSTAZIONI AL PRESIDIO
LE TERRE DEI SAVOIA**

Eataly - Torino ha spento la seconda candelina e lo ha fatto con “6 giorni di bagordi”. Dai festeggiamenti non potevano esimersi **Le Terre dei Savoia**, presenti da oltre un anno nella più grande vetrina di cibi d’eccellenza al mondo per far conoscere e assaporare il patrimonio culturale e gastronomico degli oltre **40 Comuni membri dell’Associazione**.

Tra le inesauribili iniziative di Eataly – dal mercatino esterno a una torta gigantesca da offrire in omaggio a tutti i clienti – nelle giornate di sabato e domenica il Presidio e Ristorante *Le Terre dei Savoia* è stato animato dalla presenza di alcuni **prodotti d’eccellenza** del distretto, delizie del palato come pretesto per raccontare un territorio, la sua cultura il suo patrimonio artistico.

Sei i protagonisti: i pnön di Levaldigi dell’Azienda Cravero, la cögnà di Narzole e il relativo Consorzio di tutela, i trasformati dell’Orto del Pian Bosco di Fossano, le pesche al profumo di menta dell’Azienda Cuniberto di Govone, le farine Capello di Caramagna Piemonte e ‘L Pan ‘d Caulimur del Panatè ‘d San Michel. Grande l’entusiasmo di pubblico, che nel corso delle due giornate ha degustato ininterrottamente i prodotti presentati, registrando inoltre il tutto esaurito nel ristorante dedicato. Soddisfazione giunge dai produttori locali, fieri di poter promuovere e valorizzare il proprio territorio collaborando con una realtà, quella di Eataly, approdata di recente a Tokio e pronta a esportare i suoi “alti cibi” anche a New York.

Lo spazio informativo e di vendita del Presidio di Eataly è aperto tutti i giorni dalle 10 alle 22.30; il ristorante dedicato dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 22. **Per info:** personale a disposizione nel Presidio o al numero 011 19506809 (dalle 11 alle 18). **Per prenotazioni:** tel. 011 19506801.