

Mirano, 14-15 novembre 2009

SARLAT e il PERIGORD alla FIERA DE L'OCA

Quest'anno alla FIERA DE L'OCA avremo degli ospiti veramente importanti.

Come sicuramente saprete la Francia è la patria del Foie Gras, e lì c'è una regione vocata completamente all'allevamento dell'oca e alla lavorazione delle sue carni . Questo territorio è il Perigord e in particolar modo il Perigord Noir.

Il Perigord Noir è situato nel Sud- Ovest della Francia, nel dipartimento della Dordogna.

Per il suo clima gradevole, per il suo paesaggio di colline boschive attraversato da limpidi fiumi, per le vaste piantagioni di noci, per le sue tradizioni, per i suoi oltre mille castelli, per i suoi villaggi rimasti immutati nel tempo, per la sua ospitalità e per la sua gastronomia, è un paese stupendo per una vacanza. E' una destinazione privilegiata da chi ama i siti preistorici (Cró-magnon e Lascaux), i castelli, i giardini storici, gli ambienti rurali, le oche, ma soprattutto da chi ama la buona cucina. Perigord Noir evoca immediatamente i profumi e i sapori di: foie gras, magrets, tartufi, porcini, noci, zafferano e fragole.

Lo Scrittore Andre Maurois affermò "Questo non è solamente un Territorio dove si mangia bene, è soprattutto un territorio dove si mangia raffinemente e dove la cucina è considerata una delle Arti più belle”.

Da molto tempo i contadini allevano più di 200.000 oche e un milione di anatre. Numerosi agricoltori trasformano e vendono direttamente in fattoria il foie gras in tutte le sue lavorazioni. Esiste una IGP (Indicazione Geografica Protetta) Foie Gras du Perigord.

Ma perché vi abbiamo parlato del Perigord?

Perché da questa zona meravigliosa e in particolare da Sarlat, la capitale del Perigord Noir, splendida .cittadina medievale, arriveranno i nostri importanti ospiti:

- LA COOPERATIVA PRODUTTORI D'OCA DEL PERIGORD
- GLI ARTIGIANI CONSERVIERI: CROUZEL e PLASSARD
- LA STAZIONE SPERIMENTALE DELL'OCA (organismo statale che studia il miglioramento della razza partendo dall'uovo sino all'età matura, adottando diversi criteri di alimentazione)

Nelle due bancarelle che saranno a loro disposizione troverete tutta la produzione conserviera ed anche tutto il materiale pubblicitario su il Perigord Noir e Sarlat in particolare.