



**Lions Club International - Distretto 108 Ia3 - Anno Lionistico 2011-2012**  
**Ufficio Stampa**  
**Governatore ROBERTO BERGERETTI**

\* \* \*

**Al Lions Club Carrù-Dogliani serata dedicata al “Viaggio nel Gusto”  
nella Cantina dei fratelli Attilio e Orlando Pecchenino, a Dogliani  
presenti i protagonisti del Carlevé 'd Mondvì**

**DOGLIANI** - Quando si pensa ad un territorio ricco di storia, arte, ma anche gastronomia e vini di eccellenza, il pensiero corre alle Langhe. Ed è in questo naturale circondario che i soci del Lions Club “Carrù-Dogliani” guidati dal presidente Paolo Candela si sono ritrovati giovedì scorso, per una serata particolare all’insegna del “Viaggio nel Gusto” e sono stati ospitati nella Cantina dell’azienda vitivinicola dei fratelli Attilio e Orlando Pecchenino, a Dogliani.

Sincere le parole di presentazione del presidente Candela: «Proprio ad Attilio anche a nome di tutti i soci rivolgo il primo ringraziamento: per la sua prontezza nell’accogliere una mia proposta di dedicare una serata alla conoscenza dei prodotti tipici della zona in cui viviamo, una sorta di “omaggio al territorio!” per tutto ciò che questo ecosistema ci offre. Grazie Attilio per la tua disponibilità e per la splendida accoglienza che ci hai riservato!».

Quindi rivolgendosi ai soci ed all’officier distrettuale Raffaele Sasso, ha aggiunto: «Nel guidarci in questo viaggio in cui “degusteremo il territorio” Attilio ha sapientemente abbinato i piatti tipici della cucina di Langa con i vini locali. Tuttavia nell’organizzazione della conviviale non è stato lasciato solo: è infatti con l’aiuto del cerimoniere del Club, Paola Porta, che la serata è stata realizzata!!

Paola ha nuovamente coinvolto Dario e Renato Porta ed Alessandro Marchisio, creatori della filiera per la produzione e la commercializzazione della carne piemontese di qualità, “Che bun...da lì a là” di Bastia, nella preparazione di questo momento. Grazie per il vostro impegno, il tempo e le risorse oltre che le energie, che dedicate al nostro Club».

Alla serata hanno partecipato anche altri ospiti in rappresentanza di aziende vitivinicole, invitate da Attilio Pecchenino per contribuire alla riuscita dell’incontro: Claudia Revelli dell’Azienda Revelli, Federica Abbona de “La Fusina”, Dario Sciolla del “Bricco del Cucù” e Marco Michelis in rappresentanza delle aziende “La Monfortina” e Michelis.

Con una sorpresa accolta da tutti fra gli applausi più sentiti: al momento di scoperta del territorio sono stati presenti anche i protagonisti del Carlevé d’Mondvì: il Moro, Carlo Comino, accompagnato dalla Bèla, la socia Leo, Elisa Marchesani ed il presidente della Famija Monregaleisa, patron del Carnevale di Mondovì, Enzo Garelli.

Poi la cena, con i diversi vini presentati dai produttori ed abbinati alle diverse portate: con l’aperitivo, un Langhe bianco “Vigna Maestro doc 2010” di Pecchenino; con la battuta al coltello, un “San Matteo Dogliani docg 2009 di Eraldo Revelli; col vitello tonnato, un “Vigna Cavagnè, Dogliani docg 2009 de “La Fusina”; coi tajarin al sugo, un “San Bernardo Dogliani docg 2006” del “Bricco del Cucù”; con la tagliata, un Dogliani Superiore doc “Bricco Botti” del 2001, di Pecchenino ed infine, con la torta di nocciole con zabajone al dolcetto e paste di meliga, un “Passito di dolcetto”.

«Una panoramica di dolcetto, ora Dogliani, di produzione di annate diverse - ha spiegato Pecchenino - ma anche di località diverse, per scoprire i diversi sapori, gusti, colori e profumi. Sino, andando a ritroso ad un Dogliani Superiore doc, del 2001, (la docg è del 2009) che fa parte di una grande annata».

**Nelle foto, il presidente Paolo Candela col cerimoniere Paola Porta ed i produttori ed i creatori della filiera per la produzione e la commercializzazione della carne piemontese di qualità, “Che bun...da lì a là” di Bastia; i protagonisti del Carleve’ durante il brindisi ben augurale**

