



Slow Food®

Condotta di Torino Città

Fiduciario Leo Rieser

<http://www.slowfoodtorino.com>

Carissime e carissimi,

Negli anni pari, il nostro programma autunnale risulta inframmezzato dagli eventi più emblematici della nostra associazione: il **Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre**, quest'anno per la prima volta insieme dal 23 al 27 ottobre. Doppio evento, davvero imperdibile per un socio torinese. Nonostante questo, abbiamo preparato un programma molto più ampio del solito. In particolare, pur non tralasciando le classiche cene al ristorante (e che cene!), abbiamo focalizzato il nostro interesse su incontri e laboratori che possano rappresentare delle opportunità culturali insolite e non facilmente fruibili singolarmente. Quindi largo spazio a cuochi e produttori che arrivano da tutte le parti d'Italia. Sottolineiamo che si tratta di manifestazioni per noi molto dispendiose, sia in termini monetari che di difficoltà organizzative per cui contiamo molto sulla vostra partecipazione e sui vostri consigli per renderle sempre più frequenti e frequentate!

Il vostro laborioso fiduciario
Leo Rieser

PER TUTTI GLI EVENTI

tel. 335 6365593 (anche sms), prenotazioni@slowfoodtorino.com, fax 011/19790044

ATTENZIONE! NEL MESE DI NOVEMBRE vi preghiamo di utilizzare esclusivamente il numero 339/4470607 (Bruno Boveri)

Se possibile, l'e-mail è sempre preferibile. Ricordo che le prenotazioni in segreteria telefonica, fax e sms non vengono riconfermate; vi richiamo esclusivamente se ci sono problemi. Le disdette totali o parziali saranno accettate, salvo gravi impedimenti, solo fino a tre giorni prima degli eventi. (In caso contrario vi sarà richiesta ugualmente la quota)

Mercoledì 24 Settembre 2008

Ore 19,00 – **Azienda Pontevecchio**

Via Ponte Pietra 3 – LUSERNA S. GIOVANNI (TO)

ore 20,30 - **Ristorante Flipot**

Corso Gramsci 17 – TORRE PELLICE (TO)

I GRANDI CLASSICI DI WALTER

Su tutta la stampa specializzata, si è parlato molto dei nuovi progetti di **Walter** e **Gisella Eynard**, titolari di uno dei più grandi ristoranti del Piemonte e d'Italia. Noi abbiamo mandato in avanscoperta **Bruno Boveri**. Ed ecco che cosa ci scrive: *Conosco Gisella e Walter da più di vent'anni, sono stato la prima volta da loro del dicembre 1987, ed è stato amore a prima vista. È stato, da allora, ed è tuttora il mio posto del cuore, per la qualità della cucina, certo, cresciuta sempre costantemente fino alle vette assolute odierne, per la bellezza del locale, per la professionalità e gentilezza in sala, certo... ma aldilà e prima di questo, è per loro due, per le belle persone che sono, spontanee, generose, affettuose. Forse sono un po' all'antica, ma io la parola "amico" la uso con parsimonia, credo che gli amici veri sientino al massimo sulle dita delle due mani: e allora il pollice e l'indice della mia mano sinistra sono per Walter e Gisella...*

Detto questo, i miei due amici hanno fatto quella che giustamente si può definire una scelta di vita: toccata la maturità, personale e professionale, non hanno più voglia di correre dietro alle mode e alle guide, hanno voglia di cambiare, dedicando più tempo al loro figliolo (ben impostato, già visto in cucina in divisa da cuoco). E allora Flipot, da gennaio 2009, apre solo a richiesta e chi lo farà sarà accolto e coccolato come sempre, anzi meglio, perché la sala sarà tutta per lui. È un modo più "slow" di affrontare il lavoro, senza più l'assillo e la frenesia della corsa al successo. Per quello, poi, hanno già dato... E noi approviamo e applaudiamo la scelta. E saremo, come e più di sempre, felici di andarli a trovare. Intanto, prima della svolta, eccoci qui....

**Aperitivo Bersano Riserva Arturo Bersano 04
e Finger Food**

**Insalata di Trota della Val Pellice
in salsa Verde Tradizionale**

**Galantina di Fagianella alle Piccole Verdurine
e Tartufo Nero Estivo**

Tortino di Patate, Cicciole e Rosmarino

**Raviolini di Coniglio Grigio di Carmagnola
in salsa di Peperoni Quadrati**

**Stracotto di Cosciotto di Cinghiale
al Profumo di Pino Mugo della Sea
Polentina di Farina di Mandorle**

Mattonella ai due Cioccolati

Caffè e Piccola Pasticceria

In abbinamento alla cena i grandi vini dei fratelli **Damilano**, che ci saranno presentati dai titolari e dal direttore commerciale **Maurizio Arduini**, che ringraziamo. Una visita curiosa e insolita precederà la cena: pochi chilometri prima di Flipot, ci recheremo presso l'azienda **Pontevecchio**, produttrice delle note acque minerali **Sparea**, **Alpi Cozie** e **Valmora** e di proprietà della famiglia Damilano.

Vini: Damilano – Barolo (CN)

Langhe Arneis 2007

Dolcetto d'Alba 2007

Barbera d'Alba La Blu 2006

Barolo Lecinquevigne 2004

Barolo Chinato

Grappe: Bosso – Cunico (AT)

Posti. Max 60 - Costo: € 75,00 (ospiti dei soci € 80,00)

Giovedì 2 Ottobre 2008 – ore 20,30

Eataly – Sala dei Duecento

Via Nizza 230/14 - TORINO

CENA DEL PESCE SOSTENIBILE

Chi tra voi ha partecipato alla nostra cena dell'Albergo dell'Agenzia, qualche tempo fa, o al Master di Pesce o, più semplicemente, frequenta con assiduità il banco di pesce di Eataly, conosce la filosofia di **Nando Fiorentini**, un vero esperto del mondo ittico, ma, prima ancora, un vero "pescatore" in tutto e per tutto.

Assaggeremo dunque pesci che definire minori, sarebbe riduttivo, ma senz'altro che esulano dalle solite varietà sempre sulle nostre tavole. Il menù, naturalmente, è soggetto a variazioni a seconda della disponibilità di "pescato" del giorno. E al mare sposeremo la montagna! Qui rappresentata da **Mauro Jaccod**, della prestigiosa **Cantina di Morgex e La Salle**. In chiusura i sorbetti alla frutta di **Eurocrem**, maestro del gusto in Torino, via Pietro Giuria.

**Sgombro all'aceto balsamico
Sugarello in guazzetto**

La pasta di Gragnano "alla Nando"

**Grigliata di pesce sostenibile (sgombro, cavalla, pesce serra... a seconda della disponibilità del mercato)
Contorno di patate al forno e insalata mista**

Il sorbetto di frutta di Eurocrem

Vini: Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle – Morgex (AO)

**Blanc de Morgex et de La Salle M.C. Brut 2006
Metodo Ancestral 2007**

**V.d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle Rayon 2007
Posti. Max 80 - Costo: € 42,50 (ospiti dei soci € 45,00)**

Mercoledì 8 Ottobre 2008 – ore 20,30

Ristorante Con Calma

Strada Comunale del Cartman 59 -TORINO

VIAGGIO IN ITALIA:

LE TRE CHIAVI DEI PRESIDI TARENTINI

L'osteria dell'amica e socia **Renata Pristeri** ospita **Annarita e Sergio Valentini**, titolari della **Locanda delle Tre Chiavi**, osteria "chiocciolata", che ha appena festeggiato il decennale di attività in quel di Isera, a due passi da Rovereto. Sergio, presidente di **Slow Food Trentino**, ci proporrà un menù di prodotti dei presidi trentini in abbinamento ad una serie di vini del territorio.

Il "benvenuto" del Con Calma

Tortel di patate con Puzzone di Moena, speck e cappucci della Val di Gresta

Strangolapreti con fonduta di formaggi di malga

**Brasato al Marzemino
con polenta di mais "spin" valsugana**

Strudel di mele con gelato alla cannella

Vini: dei produttori associati alla Strada del vino e dei sapori della Vallagarina:

Trento doc - Az. Agr. Del Revè Aldeno sb 2007

Perlato Rulander - Az. Agr. Salizzoni Calliano 2007

Marzemino - Cantina d'Isera Superiore 2006

Moscato giallo Ego - Cantina Mori Colli Zugna 2007

Posti. Max 60 - Costo: € 48,00 (ospiti dei soci € 52,00)

Domenica 12 Ottobre 2008

Ore 11,00 - **Cantina Angelo Negro**

Fraz. Sant'Anna 1 – MONTEU ROERO (CN)

ore 13,00 – **Ristorante Cantina dei Cacciatori**

Loc. Villa Superiore 59 – MONTEU ROERO (CN)

FULL IMMERSION IN ROERO

Una domenica ottobrina in Roero a caccia dei sapori del territorio. Si inizia nella cantina **Negro**, azienda oramai ai vertici della produzione vinicola in tutte le declinazioni: bollicine, bianchi, rossi e passiti. Qui, dopo la visita della cantina, ci attende una degustazione, abbinata ad alcuni stuzzichini, di due metodi classici: Giovanni Negro Roero Arneis docg 05 extra Brut e (in assoluta anteprima per noi!) Maria Elisa Rosè VSQ 04 Brut, da uve nebbiolo. Ci trasferiremo poi a pochi chilometri alla Cantina dei Cacciatori, bella osteria diretta da **Bruno Forno** (ricordate qualche anno fa il San Marco di Carmagnola?), che ha ideato un menù per valorizzare i vini scelti da **Emanuela Negro**:

**Friciulin di patate e fiori di zucchine
Rolata di coniglio con pomodorini pachino
e valeriana con aceto balsamico
Raminghin con porcini e gorgonzola**

**Agnolotti ai tre arrostiti
Tajarin della casa al ragù
di salsiccia di Sommariva Bosco**

Stinco di fassone al Roero con contorni

**Budino di zabaglione al moscato e nocciole
con salsa al cioccolato amaro**

Vini: Angelo Negro – Monteu Roero (CN)

Perdaudin Roero Arneis Docg 2007

Gianat Roero Arneis Docg 2006

Nicolon Barbera D'Alba Doc 2006

Prachiosso Roero Doc 2005

Perdaudin ottenuto da uve stramature

Posti. Max 60 - Costo: € 37,50 (ospiti dei soci € 42,50)

Per motivi organizzativi è necessario precisare, alla prenotazione, se intendete partecipare alla visita in cantina del mattino. Grazie.

Lunedì 10 Novembre 2008 – ore 20,30

Birrificio Torino

Via Parma 30 – TORINO

CHI BEVE BIRRA CAMPA CENT'ANNI

Così recitava un noto slogan. Meglio ancora se la birra è quella di un birrificio artigianale, prodotta nella nostra città. Se poi abbiniamo dei veri e propri "classici" da birreria la riuscita della serata è garantita. Grazie a **Bruno Boveri** che insieme a **Claudia Fertino** e **Mauro Mascarello**, titolari del birrificio, ha organizzato la serata!

**Tartare di carne cruda
con BIRRA CLARA chiara, bassa fermentazione
4,8% alc/vol**

**Agnolotti al sugo d'arrosto e birra Rufus
con BIRRA RUFUS - ambrata, bassa fermentazione
6,8% alc/vol**

**Tris di wurstel con crauti bianchi e rossi e tris di salse
con BIRRA TORINO - bionda, bassa fermentazione
6,9 % alc/vol**

**Robiola misto capra, impanata e fritta
con marmellata di sambuco
con BIRRA SAHARA - bianca, alta fermentazione
4.2% alc/vol**

**Charlotte Creole con cioccolato fuso
con amaro 011**

Posti. Max 50 - Costo: € 38,00 (ospiti dei soci € 40,00)

Venerdì 28 Novembre 2008 - ore 20,30
Ristorante Carignano del Grand Hotel Sitea
Via Carlo Alberto 35 – TORINO
CI VUOLE DEL FEGATO

Ci vuole del coraggio a resistere alle tentazioni del menù studiato per noi da **Massimo Perra**, dell'Hotel Sitea, in collaborazione con la nostra **Vittoria Ruggeri**. Il "foie gras" o si odia o si ama. E chi lo apprezza non sa rinunciare... Ospiti d'onore, l'azienda "Champagne Maurice Vesselle" di Bouzy, rappresentata dal suo importatore **Carlo Santonocito** e l'azienda che produce Foie Gras "Rougiè" prodotto selezionato da **Selecta**.

**Aperitivo di benvenuto con Cocktail "Sitea"
e rustiche delicatezze**

**L'appetizer con Terrina di foie gras d'oca
e pan brioche alle 4 spezie
"Pepe, Ginepro, Chiodi di Garofano, Cannella"
Champagne Grand Cru Rosè M. Vesselle**

**Scaloppa di foie gras d'oca scottata
e spinaci freschi croccanti
Champagne Grand Cru Rosè M. Vesselle**

**Il plin di foie gras in brodo vegetale
al profumo di sedano
Champagne Grand Cru Brut 2002 M. Vesselle**

**Maltagliati integrali con crema di peperone
e pepite di foie gras d'anatra
Champagne Grand Cru Brut 2002 M. Vesselle**

**Coscia d'anatra confite, pera cotta martin sec
e salsa al foie gras
Champagne Grand Cru Brut Cuveé Reservé M. Vesselle**

Sorbetto al mandarino

**Tortino morbido al cioccolato con lacrima al Martinica
Degustazione di Rhum in abbinamento**

Caffè e piccola pasticceria

Posti. Max 55 - Costo: € 95,00 (ospiti dei soci € 100,00)

Martedì 23 Settembre 2008 - ore 20,30

Aula didattica Slow Food
Via Narzole 1 – TORINO
**LABORATORIO/CENA: AFFUMICATI E
GEWURZTRAMINER**

In collaborazione con **Luca Alzona** del circolo Millequartini e del nostro **Eric Vassallo** assaggeremo e discuteremo gli abbinamenti di alcuni prodotti affumicati che sembrano fatti apposta per sposarsi al meglio con questo grande vino.

**Affumicati di pesce
Salumi e carni affumicati
Risotto con speck d'anatra e funghi porcini
Due formaggi affumicati
Gelato**

**Vini: tre Gewurztraminer altoatesini e due alsaziani,
scelti per noi da Luca Alzona**
Posti. Max 22 - Costo: € 33,00 per tutti

Mercoledì 1 Ottobre 2008 - ore 20,30

Aula didattica Slow Food
Via Narzole 1 – TORINO
TENUTA DI VALGIANO:

CANTINA SOSTENIBILE DELL'ANNO

Dopo la degustazione dell'anno scorso con protagonista Peter Pliger di Kuenhof, anche quest'anno abbiamo voluto ospite la Cantina che ha ottenuto su Vini d'Italia un premio molto vicino alle nostre tematiche e alla nostra sensibilità. Il riconoscimento è andato in Toscana a **Moreno Petrini** e **Laura di Collobiano** e al loro enologo **Saverio Petrilli**, che ci porteranno da Lucca i loro grandi rossi: buoni, puliti e giusti.
Posti. Max 22 - Costo: € 20,00 per tutti

Martedì 14 Ottobre 2008 - ore 20,30

Aula didattica Slow Food
Via Narzole 1 – TORINO
COSE TURCHE

Dopo la cucina ebraica e quella degli USA, **Eric Vassallo** e **Sandra Salerno** vi propongono un incontro teorico-pratico sulla cucina turca. Da non confondere con la cucina araba, la cucina turca, incrocio naturale tra l'Europa e l'Asia, è molto rinomata anche perché diffusa dall'influenza ottomana ben al di fuori dagli attuali confini nazionali. Dalla Grecia all'Egitto, dalla Bulgaria al Libano, alcuni piatti tipici sono di indubbia origine turca. Considerata tra le più varie e raffinate del Mediterraneo, si caratterizza per i profumi e la ricchezza di spezie che arricchiscono i sapori non solo delle carni di montone e agnello ma convivono piacevolmente con i piatti a base di verdure e, naturalmente, di pesce. Non ci resta che augurarvi "Afiyet olsun", il nostro Buon appetito, da quelle parti tradotto in Buona digestione che viene usato a inizio e fine pasto.

Ayran (bevanda tipica a base di yogurt)

Meze

Mercimek koftesi

**(polpette speziate di lenticchie rosse e bulgur)
Sigara Boregi (involtini di pasta fillo con formaggio)**

Corba

Yayla çorbasi (zuppa dei pastori di montagna)

Et ve yemekleri

Hunkar begendi

**(Delizia del Sultano: ragout di agnello servito con una
besciamella leggera e purea di melanzana)**

Tatlilar

**Zerde (dessert di riso allo zafferano
al profumo di acqua di rose)**

Posti. Max.20 - Costo: € 25,00 per tutti

Martedì 21 Ottobre 2008 - ore 20,30

Aula didattica Slow Food

Via Narzole 1 – TORINO

**VIAGGIO IN ITALIA:
BALSAMICA REGGIO EMILIA**

Una balsamica anteprima del Salone del Gusto. **Andrea Bezecchi** dell'**Acetaia di San Giacomo** sarà con noi per raccontarci i segreti dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia. Dopo un breve documentario di introduzione passeremo agli assaggi. Si comincerà con i **balsamici** e si proseguirà con gli abbinamenti: **parmigiani reggiani** in diverse stagionature, **tortelli di zucca alla reggiana** e **tortelli verdi**. Ovviamente la serata sarà innaffiata da alcuni **Lambruschi**, selezionati da Andrea. Il tutto in collaborazione con **Sandra Salerno**, ideatrice della serata.

Posti. Max.20 - Costo: € 22,00 per tutti

Martedì 11 Novembre 2008 - ore 20,30

Aula didattica Slow Food

Via Narzole 1 – TORINO

LABORATORIO SULLA PANIFICAZIONE

Insieme ad **Eric Vassallo** abbiamo coinvolto **Riccardo Avetta**, artigiano "bianco" e Maestro del gusto per un incontro che illustrerà:

- La materia prima e i diversi tipi di farina
- I differenti tipi di lievitazione
- Additivi alimentari e loro ripercussioni
- Differenti caratteristiche organolettiche

Posti. Max.20 - Costo: € 12,00 per tutti

Lunedì 24 Novembre 2008 - ore 20,30

Grand Hotel Sitea

Via Carlo Alberto 35 – TORINO

I BAROLI DEL 1998

Torna (grazie a **Vittoria** e **Vladimiro!**) - e ve l'avevamo promesso - uno degli appuntamenti più attesi dai soci appassionati di Barolo. Anche quest'anno sotto la scure del nostro **Vittorio Manganeli**, dodici dei Baroli più interessanti di dieci anni fa. Grande la disponibilità dei produttori, che saranno presenti per soddisfare le vostre curiosità.

Partecipano: **Alessandria, Barale, Boglietti, Brezza, Cavallotto, Cagno, Grasso E., Grasso S., Ratti, Revello, Vajra, Veglio.**

Posti. Max 40 - Costo: € 30,00 per tutti

Martedì 2 Dicembre 2008 – ore 20,30

Aula didattica Slow Food

Via Narzole 1 – TORINO

FORMAGGI BRITANNICI E VINI DOLCI

In tempi recenti la produzione casearia della "perfidia Albione", complice anche la nostra associazione, ha raggiunto vertici di qualità inaspettati. **Eric Vassallo** partendo dai classici **Cheddar** e **Stilton** sta allestendo una selezione di grande interesse, con adeguati abbinamenti di vini dolci.

Posti. Max 22 - Costo: € 23,00 per tutti

Mercoledì 5/12/19/26 Novembre 2008 - ore 20,30

Aula didattica Slow Food

Via Narzole 1 – TORINO

MASTER OF FOOD: SALUMI

Il mondo dei salumi e degli insaccati è al tempo stesso familiare e poco conosciuto, soprattutto sotto il profilo sensoriale: come si distingue un buon salame da un prodotto scadente? O la giusta stagionatura di un prosciutto? Questo corso di quattro lezioni si propone di fornire una base di nozioni teoriche e pratiche per discernere le diverse tipologie di salumi presenti sul mercato, valutandone la qualità. Offre anche gli strumenti elementari per conoscere i processi di produzione: dall'allevamento delle razze ai tagli e alle stagionature fino alle tecniche di conservazione. Ogni incontro prevede la degustazione di numerosi salumi di diversa provenienza e procedura produttiva.

Prima Lezione

introduzione al mondo dei salumi e alla degustazione

- Significato dei termini tipico - tradizionale - locale
- Significato del termine salume
- Cenni storici
- Diffusione del maiale
- La degustazione: esame tattile e visivo
- La degustazione: esame olfattivo e gustativo

Seconda Lezione

i tagli del maiale, le razze, i sistemi di allevamento, gli involucri

- L'arte del norcino
- Il maiale taglio per taglio
- Classificazione elementare dei prodotti: cosa sono i salumi e gli insaccati
- Le principali razze utilizzate
- L'influenza del sistema di allevamento sulla qualità finale della carne
- Gli involucri: cenni sulla funzione e differenze dei vari budelli (naturali e artificiali)
- La lavorazione: dalla materia prima al prodotto finito (I)

Terza Lezione

altri elementi di lavorazione, di conservazione e di stagionatura

- La lavorazione: dalla materia prima al prodotto finito (II)
- Richiami sulla funzione del sale, delle spezie e delle altre sostanze utilizzate nella lavorazione
- Le diverse tecniche di stagionatura e di conservazione
- Considerazioni storiche e tecniche di lavorazione dei salumi meno consumati (oca, cavallo, ecc.)

Quarta Lezione

l'acquisto, la conservazione, il taglio, l'abbinamento

- Descrizione di alcuni dei principali salumi
- L'acquisto e conservazione del prodotto in casa
- Il taglio dei salumi
- Salumi e vini
- Salumi in cucina

Degustazione di salumi italiani di qualità, in abbinamento a vini

Materiale didattico

Dispensa del corso

Salumi d'Italia 209 tipologie tradizionali

(Slow Food Editore, Bra)

Prezzo: € 120,00 (€ 100,00 per gli under 30)

Da corrispondersi anticipatamente (non oltre il 29/10)

Corso riservato ai soci

Pagamento:

BONIFICO BANCARIO, queste le coordinate:

San Paolo - Agenzia n.1 - C.so Re Umberto 51/53, Torino

IBAN: IT66 C030 6901 0011 0000 0061 141

Intestato a: Slow Food - Condotta di Torino Città

o rivolgersi a uno dei seguenti punti associativi di Torino Città:

FLASH GAMES (S.Testa) (dalle 15 alle 19) - via Valdieri, 12

EDIC. PROSPERI (Marco Pocaterra) - via della Rocca, 39

EDIC. CAVORETTO (V.Rusina) - P. Freguglia - Cavoretto