



Slow Food®

## Condotta di Settimo, San Mauro, Castiglione

Fiduciario Paolo Vaccarino

e-mail: [p.vaccarino@virgilio.it](mailto:p.vaccarino@virgilio.it)

Tel. 011 9818121

Cell. 333 3691603

<http://www.slowfoodtorino.com>

Care amiche e cari amici,

eccomi di ritorno dal Salone del Gusto che è stata una grande occasione per coinvolgere produttori e Maestri del Gusto nelle nostre prossime attività. Sono pronto a presentarvi il programma autunnale che inaugurerà il mio nuovo incarico di fiduciario della nostra Condotta.

La passione e l'entusiasmo per i progetti e le iniziative del Movimento Slow Food, di cui mi considero socio "storico", mi ha dato la spinta e la motivazione per propormi alla guida del convivium sul territorio di Settimo, San Mauro, Castiglione (e, naturalmente, dei comuni limitrofi).

Dal prezioso confronto con alcuni di voi (che ho già avuto modo di contattare) ho raccolto le aspettative per gli eventi e gli incontri futuri. E' dunque mia intenzione incentivare la proposta dei laboratori e delle degustazioni "guidate", complementari alle serate a tavola che continueranno a rappresentare momenti di convivialità tra soci e non soci che, come sempre, saranno bene accolti.

Ho pensato di proporvi due occasioni speciali: una cena tematica basata sui prodotti dei Presìdi piemontesi, creata appositamente per voi da un sempre più affermato giovane chef e un laboratorio di degustazione sul cioccolato, guidata da un Maestro del Gusto che, credo, molti di voi conosceranno per la decennale attività sul territorio della nostra condotta.

Vi lascio alla lettura del programma e vi aspetto numerosi.

Il vostro Fiduciario  
**Paolo Vaccarino**

Venerdì 26 Novembre 2004 – ore 20,30  
**Ristorante La Betulla**  
Strada Giaveno, 29 – Trana San Bernardino (TO)

### I PRESIDI CI RACCONTANO ...

Desideravamo valorizzare il lavoro dei Presidi che, in questi ultimi anni, hanno sostenuto molte importanti campagne di sensibilizzazione per la tutela dei prodotti a rischio di estinzione. Tra i locali eno-gastronomici capaci di rendere onore ai prodotti dei Presidi piemontesi, abbiamo scelto il Ristorante "**La Betulla**" da anni presente sulla "Guida delle Osterie d'Italia" ([www.ristorantelabetulla.it](http://www.ristorantelabetulla.it)). Il suo chef **Franco Giacomino** ha ideato per noi un menù di alto profilo, che ci darà l'opportunità di degustare alcuni prodotti dei Presidi, sapientemente elaborati per un'elegante cena autunnale. Accompagneremo questi preziosi prodotti con i vini della cantina **Bric Cenciurio**, una realtà emergente fondata sui vigneti che si dividono tra le colline di Barolo e di Magliano Alfieri e che, quest'anno, ha ottenuto ottimi punteggi sulle guide enologiche più importanti. I vini saranno presentati dai viticoltori **Carlo Sacchetto**, in compagnia dei nipoti **Alessandro** ed **Alberto Pittatore**.

Aperitivo di benvenuto con salumi del paniere  
*(Roero Arneis Bric Cenciurio 2003)*

Battuta di bue al coltello, olio, limone, tuorlo d'uovo crudo  
e cucchiaino d'acciughe

Soufflè di cevrin di Coazze con zucca confit

Variazione autunnale di:  
strudel di verza, ganache di cavolfiore e tart taten di topinambur  
*(Roero Arneis Bric Cenciurio 2003 "Sito dei Fossili")*

Ravioli farciti di cardi gobbi di Nizza Monferrato stufati su leggera bagna cauda  
*(Barbera d'Alba Superiore 2000 "Naunda")*

Agnello Sambucano, la coscia arrosto, la spalla stufata con la buccia di limone  
e le costole al rosmarino  
*(Langhe Nebbiolo 2001)*

Dal carrello dei formaggi:  
murianengo affinato, cevrin di Coazze, seiras pura capra dal fen  
*(Sito dei Fossili "Vendemmia Tardiva")*

Semifreddo al torroncino, salsa d'orzo e miele  
*("Birbet")*

Caffè con piccola pasticceria

Posti: massimo 45

Costo: euro 33,00 (accompagnatori non iscritti euro 37,00)

**Prenotazioni:** tel. 011 9818121 cell. 333 3691603

e-mail: [paolovaccarino@yahoo.it](mailto:paolovaccarino@yahoo.it)

Le prenotazioni devono pervenire entro **Domenica 21 Novembre 2004**

Martedì 14 Dicembre 2004 – ore 21  
**Sala Comunale presso Municipio di San Mauro Torinese**  
Via Martiri della Libertà, 150 – San Mauro Torinese (TO)

## **I MAESTRI DEL GUSTO: IL CIOCCOLATO DI GALLIZIOLI**

Le proprietà stimolanti ed eccitanti del cacao sono universalmente riconosciute: è un potente antidepressivo, è un alimento nutriente e leggero, versatile in cucina. E' nell'arte pasticceria che la pasta di cacao ci regala le più straordinarie esperienze sensoriali, fatte di gusto e di profumo. Il **Maestro del Gusto Gallizioli** ci introdurrà ai segreti del cioccolato, spiegandoci quali sono i paesi produttori dei semi di cacao e le loro diverse caratteristiche. In sala, sotto i nostri occhi, trasformerà il cioccolato, declinandolo in forme e sfumature sorprendenti e spiegandoci tutti i passaggi della lavorazione dal temperaggio al modellaggio. Il cioccolato non è facilmente abbinabile a bevande, tanto che un tempo si credeva che l'unica bevanda compatibile fosse l'acqua. Noi vi proponiamo due bevande speciali che trovano l'accostamento ideale proprio con il cioccolato: una grande birra da meditazione ("**Noel Baladin**"), prodotta dal birrificio **Le Baladin** e un'acquavite d'arancia ("**Prime Arance**"), purissimo distillato di frutta che utilizza l'arancia nella sua interezza di succo e polpa, prodotta da **Bonaventura Maschio**.

Le variazioni di cioccolato fondente (55%, 75%, 100% di cacao)

Cioccolato al latte (gianduia, cremino, bianco)

Ganache al cioccolato

Le variazioni aromatiche (a sorpresa)

Sua Maestà la Sacher Torte

*"Noel Baladin"*

*"Prime Arance"*

Posti: massimo 30

Costo: euro 12,00 (accompagnatori non iscritti euro 14,00)

**Prenotazioni:** tel. 011 9818121 cell. 333 3691603

e-mail: [paolovaccarino@yahoo.it](mailto:paolovaccarino@yahoo.it)

Le prenotazioni devono pervenire entro **Venerdì 3 Dicembre 2004**

**PRENOTAZIONI: In linea di massima, le prenotazioni telefoniche sono da preferire. Vi chiedo anche cortesemente di farmi sapere (per chi già non riceve il nostro programma a mezzo e-mail) un vostro recapito di posta elettronica.**

**Ricordo che il nostro programma viene pubblicato su internet all'indirizzo <http://www.slowfoodtorino.com>.**

**Ai numeri di telefono rispondo io (o mia moglie Leana) dalle 8.00 alle 21.00.**

**Importante: raccomando sempre, in caso non possiate partecipare ad un'iniziativa già prenotata, di disdire sempre in tempo utile per permetterci di far partecipare coloro che sono in lista di attesa.**

**ASSOCIAZIONE E RINNOVI:** Il programma viene inviato anche ai soci cui è scaduta la tessera. L'invito a tutti è di rinnovare tempestivamente rivolgendosi al fiduciario. Ricordo anche che per poter usufruire del prezzo soci non è sufficiente essere accompagnatori, ma è necessario avere almeno la tessera familiare: per garantire il buon funzionamento dell'Associazione e sostenerla nella sua azione è auspicabile che tutti diano un corretto sostentamento (del resto ben ripagato da riviste di qualità, libri e, per i soci familiari, da un piccolo omaggio).