

IL PANETTONE SI METTE IN VETRINA

LA KERMESSE SABATO 10 E DOMENICA 11 A PINEROLO



DARIO COSTANTINO

A Pinerolo ci sarà anche il cioccolato di Fabio Fazio e il panettone basso glassato firmato Galup, con un'edizione speciale per i suoi 100 anni

Il lievito da forno simbolo per eccellenza del Natale, nella versione bassa coperta di glassa di Nocchie del Piemonte igp, compie cent'anni. Non può dunque che essere speciale la 17ª edizione di "Panettone in vetrina", kermesse dedicata al dolce delle feste e ai suoi molteplici abbinamenti in programma questo weekend a Pinerolo, la città in cui la bontà firmata Galup nacque nel 1922.

Sabato 10 dalle ore 16 alle 20 e **domenica 11** dalle 10 alle 18,30 il foyer e la Sala Caramba del Teatro Sociale (piazza Vittorio Veneto 24) accoglieranno una dozzina di panificatori e maestri pasticceri da diverse regioni d'Italia, a disposizione per raccontare ai visitatori le loro ricette, oltre che i diversi modi e momenti in cui è possibile togliersi la voglia di panettone. Ce n'è infatti per tutti i gusti, dai classici con canditi e uvette ai più originali farciti con golose creme, gelato, chicchi di caffè o cioccolato, per non parlare delle versioni salate perfette per un aperitivo alternativo, come sfizioso finger food nelle sue mille

varianti gourmet. Oltre a Galup, che farà gli onori di casa, saranno presenti grandi nomi della pasticceria come Morandin di Saint Vincent e Giovanni Dell'Agnese di Torino, la Pasticceria Bisco di Costigliole d'Asti, premiata al Campionato del Mondo del Panettone nella categoria "Classici", Pepe di S. Egidio del Monte Albino, nel Salernitano, e ancora come ospite speciale la storica fabbrica di cioccolato Lavoratti 1938 di Varazze, recentemente rilevata da Fabio Fazio e Davide Petrini, con la consulenza di Corrado Assenza per le ricette. Il tutto da abbinare ai vini da dessert dell'azienda vitivinicola L'Autin di Barge e della Fondazione Malva-Arnaldi di Bibiana con focus sulle bollicine sabato 10 alle ore 18 in occasione di "Dolci note", la degustazione allietata dai brani eseguiti da allievi e docenti del Civico Istituto Musicale "A. Corelli" di Pinerolo. Ingresso libero, informazioni allo 0121/36.12.71, manifestazioni@comune.pinerolo.to.it. M.MAS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nuova tappa di Grapes in town la Christmas edition è effetto bio

DEGUSTAZIONI NEL WEEKEND AD ASTI, DA LUNEDÌ 12 LE SERATE A TORINO

A un mese dal classicone d'autunno, la kermesse enologica "Grapes in town" promossa da Eventum torna con una speciale "Effetto Bio - Xmas Edition" dedicata alle aziende del Piemonte certificate biologiche. Gli appuntamenti in calendario abbracciano l'Astigiano e la città di Torino. Il format in veste natalizia prevede **sino al 19 dicembre** incontri di approfondimento e banchi d'assaggio che faranno la gioia dei wine lovers, a cominciare dalla grande degustazione di vini bio in programma questo weekend in orario 11-20 al PalaTartufo di Asti, dove scoprire anche le proposte enologiche del territorio.

In città, appuntamento **lunedì 12** dalle ore 19 nel salone d'onore di Villa della Regina (strada comunale Santa Margherita 79) per la Festa di Natale allietata dai canti del Coro del Conservatorio di Stoccolma, con calici di vini bio (offerta minima 15 euro, prenotazioni a amicidivilladellaregina@gmail.com). Tra le novità la collaborazione il Movimento Turismo Vino Piemonte per l'iniziativa "Cantine Aperte a Natale" e la presenza al Villaggio Olimpico di Sestriere **sabato 10** nell'ambito della "Snow Week" con un corner dedicato alla promozione del Piemonte in un bicchiere di vino.

Spazio anche alla solidarietà, **giovedì 15** dalle ore 18 alle 20 negli spazi di Ais Piemonte (via Modena 23) con la blind



I nettari della cantina Roccasanta si degustano il 15

masterclass gratuita condotta dal produttore cieco Pietro Monti, della cantina Roccasanta, una delle prime e delle poche ad aver inserito le indicazioni delle etichette in Braille. Maggiori informazioni e programma completo sul sito <https://grapesintown.it/>. M.MAS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FIERA DEL BUE GRASSO

Domenica 11 a Moncalvo, il 15 a Carrù

UMBERTO COSTA

La tradizione della storica fiera del Bue grasso torna anche quest'anno con due appuntamenti, **domenica 11** a Moncalvo e **giovedì 15** a Carrù (112ma edizione). Fulcro dell'evento, la rassegna zootecnica. Sul ring i buoi si contendono il titolo dei pesi massimi (gli esemplari più massicci sfiorano una tonnellata e mezza). Tre le categorie in gara: "Nostrano" classico per i lavori agricoli del passato ha forme armoniose e masse poco accentuate, "Fassone" con sviluppo muscolare marcato e caratteristica "groppa doppia" ed infine il "Migliorato" che si colloca nel mezzo per caratteristiche. Per chi lavora la terra e alleva gli animali il bue rappresenta l'abnegazione, il sacrificio di chi prima di noi ha lavorato per costruire quello che abbiamo oggi. In un'epoca che ormai pare dimenticata, in cui la razza piemontese dominava nelle cascine, il bue veniva allevato come animale da lavoro per poi essere macellato nel momento in cui le sue prestazioni "atletiche" diminuivano. Quando il suo ruolo ha cominciato a vacillare per l'avvento delle macchine agricole, la sua carne ha intrapreso una scalata fino a



diventare la migliore interprete di una delle preparazioni più rappresentative della tradizione gastronomica piemontese: il bollito! Io, autentico piemontese abituato da sempre a mangiarlo in famiglia, mi entusiasmo all'idea di quello del re della Fiera, la cui carne è rinomata per la

morbidezza e il gusto inconfondibile. Il bollito misto della tradizione vuole la "regola del sette", come i tagli serviti: scaramella, punta di petto, brutto e buono, muscolo, stinco, cappello del prete e reale con osso. Poi le salse: bagnetto verde e rosso, salsa al Cren, mostarda d'va e così via. Mi fermo qui perché ho papille gustative che fremono! . Primo round a

Moncalvo l'11 dicembre mattina fino alla premiazione alle 12, 15 tra i portici del castello Gonzaga. Si può pranzare a 28€ al palatenda di piazza Carlo Alberto: 388/6466361, prolocomoncalvo.it/fiera-del-bue-grasso. Se condo round il 15 a Carrù al foro boario in piazza Mercato (comune.carru.cn.it): qui, l'attrazione gastronomica principale rimane il Bollito no stop servito dalle 8 del mattino fino a tarda sera al Palafiera a cura della Proloco. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FIERA DEL BOVINO

A Carmagnola le eccellenze dell'inverno

Il salame, i pregiati tagli della Giora e lo squisito Porro Lungo Dolce sono le star del weekend dedicato alle eccellenze gastronomiche d'inverno a Carmagnola. Due giornate ricche di incontri, laboratori,

degustazioni gratuite e menù a tema nei bistrot e nei ristoranti della zona grazie all'iniziativa "Gusto diffuso carmagnolese".

Il via **sabato 10** alle 8,30 con la 30ª Fiera Regionale del Bovino da Carne di Razza Piemontese e della Giora nel Foro Boario di piazza Italia (anche **domenica 11** dalle 7,30 alle 17,30), per proseguire dalle 10 con la 13ª mostra-mercato del Porro Lungo Dolce, dei prodotti tipici e dello street food a cura del Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese, in cui trovare tante specialità dolci e salate come porri freschi e altre verdure di stagione, vari trasformati,



ortaggi e frutti in conserva, il panino orticolo, salumi, mieli di montagna, formaggi d'alpeggio, pani rustici, dolci da forno e molto altro. A Ca' Peperone spazio agli incontri e ai laboratori creativi e culinari per bambini,

oltreché alla merenda sinoira gratuita del sabato sera e alla Scuola di cucina per la preparazione della crema di porro in collaborazione con Cascina Fiume e gli studenti dell'Istituto Baldessano Roccati (info. 349/41.79.852), mentre **domenica 11** alle 20 il Salone degli Antichi Bastioni ospiterà la "Cena del Bollito Misto Piemontese" a 25 euro, acqua e vino inclusi (prenotazioni entro venerdì 9 allo 011/97.23.298 o 011/97.21.575). Informazioni e programma completo su www.comune.carmagnola.to.it. M.MAS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MERCATO DEL RE

Terra Madre Day alla Reggia di Venaria

Dal 1989, in tutto il mondo, il 10 dicembre si celebra il Terra Madre Day. Da noi l'evento si festeggia per due intere giornate - **sabato 10** e **domenica 11** - alla Reggia di Venaria con la seconda edizione del "Mercato del Re".

L'iniziativa, nata dalla collaborazione con Slow Food Piemonte-Valle d'Aosta, propone un mercato di produzioni di piccola scala a salvaguardia della biodiversità: frutta, verdura, formaggi, salumi, miele e altri prodotti di eccellenza. Negli imponenti spazi della settecentesca Citroniera Juvarriana - dalle 10 alle 18,30 - espongono 32 produttori piemontesi e valdostani di cibo "buono, pulito e giusto": 17 sono



produttori di Presidi, sette i Maestri del gusto e sette i produttori dei Mercati della Terra. Oltre alla possibilità di degustazioni, si potrà partecipare anche alle proposte didattiche per famiglie e bambini, con laboratori e attività dedicate al tema dei "bachi e gelsi" e al mondo dei Presidi Slow Food, con particolare attenzione ai formaggi e ai mieli piemontesi d'alta montagna.

L'accesso al Mercato è incluso in tutte le tipologie di biglietti d'ingresso alla Reggia, sempre nelle giornate di sabato 10 e domenica 11 sarà anche possibile accedere ai Giardini della Reggia al prezzo scontato di 2 euro. Informazioni su lavenaria.it. ELE.DEL. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA