

EDIT quando il cinema incontra la buona cucina

Martedì 19 novembre alle 20,30, ultimo appuntamento dell'anno con la Cinegustologia da Edit, in piazza Noce 15/a. Marco Lombardi propone l'abbinamento tra quattro portate dello chef Emiliano Decima e quattro film con Robert De Niro, il tutto innaffiato da quattro birre artigianali. Costo 38 euro, editSPACE.com. —

GRAPES IN TOWN l'ultimo weekend della rassegna

Dai calici delle colline all'erbaluce
la vendemmia è in piazza Solferino

DEGUSTAZIONI IN CENTRO CITTÀ E LA WINE EXPERIENCE SALE ANCHE A BORDO DEL RISTOTRAM

LUCA INDEMINI

Il lungo calendario di degustazioni, masterclass, visite guidate, incontri e cene a tema, che caratterizza le settimane della Vendemmia a Torino - Grapes in town e di Portici Divini, volge verso il termine. E lo fa con un weekend particolarmente intenso.

Già quasi tutte sold out le degustazioni pomeridiane in piazza Solferino, che spaziano dai vini delle colline torinesi all'erbaluce del Canavese, per arrivare ai vini "eroici per natura" delle Valli Olimpiche. Le mattinate sono invece dedicate agli incontri culturali per la valorizzazione degli EPIC, gli Esercizi di Prossimità di Interesse Collettivo (info 011/011.323.64 o info@fondazionecontrada.org).

Venerdì 15 e sabato 16, alle 19,30 e alle 21,15 (partenza da piazza Carlina), in collaborazione con Slurp, torna la suggestiva wine experience sul Ristotram: cena a bordo del tram storico, con menù tipico, in abbinamento ai vini piemontesi. Inoltre, nelle giornate di sabato e domenica, ci sono tre tour tra arte e gusto. In collaborazione con Somewhere, sabato alle 16 "Torino Golosa sotto le Luci d'Artista - Speciale La Vendemmia a Torino" propone una visita speciale nel centro della città, illuminata dalle splendide Luci d'Artista, alla scoperta delle eccellenze del Piemonte. In collaborazione con Slow Travel Italia, sia sabato sia domenica alle 10,30 è in programma una "passeggiata enogastronomica con assaggi di vino e cioccolato", che permette di coniugare il piacere del mangiare e del bere bene alla bellezza artistica e architettonica della capitale sabauda. Alle 18, infine, appuntamento con la "degustazione guidata di vini nel cuore della città": un esperto dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo illustra le tecniche di vinificazione e i trucchi del sommelier.

Non mancheranno poi le degustazioni gratuite delle migliori etichette nelle enoteche convenzionate, alla presenza dei produttori. Dall'Antica Drogheria, con degustazioni gratuite con il produttore Caretto Loris Livio (ven 15, ore 18; info 338/950.46.17), all'enoteca Buosi, che ospita il produttore Cantina Dellerba (ven 15, ore 17; info 011/779.35.36), fino alla vineria Verso, dove è di scena il produttore Agriforest di Giuliano Bosio (sab 16 ore 18; info 379/264.15.10). O ancora il ristorante l'Ostu che, da venerdì 15 a domenica 17, propone una cena degustazione con i vini del produttore Balbiano Snc.

Per maggiori informazioni sul programma: 392/376.51.39 o grapesintown.it. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In piazza Solferino sono previste degustazioni pomeridiane nel weekend

MONCALIERI il festival Hubbuffate sabato 16

La festa del cibo che genera valore

Il cibo genera valore? La Cooperativa Sociale ExEat risponde di sì con il progetto "Hubbuffate", hub del cibo che promuove lo sviluppo sostenibile e le aziende che praticano inserimenti lavorativi di persone svantaggiate.

Non solo: "Hubbuffate" è anche il Festival dell'Agricoltura Sociale, che quest'anno ad aprile è giunto alla sua terza edizione e che organizza un evento speciale a Moncalieri sabato 16 novembre dalle 11 presso l'Azienda Agricola Ram Radici (Strada Castelvecchio, 37). Una giornata per tutti per promuovere la rete delle realtà agricole del territorio: «Hubbuffate vuole essere punto di riferimento tra consumatori e aziende agricole sociali che devono fronteggiare la grande distribuzione organizzata - dice Matteo Castella, presidente di Exeat - L'o-

biiettivo è raccontare le storie di queste realtà virtuose e valorizzare la loro offerta, trasformandole in luoghi multifunzionali che creano anche opportunità di formazione e valorizzazione del contesto agricolo attraverso eventi e attività». Un ricco programma: dai laboratori su birra, semi e piante, al talk sull'inclusione lavorativa, passando per momenti conviviali con i prodotti delle aziende della rete. Alle 12,45, infatti, ci sarà il pranzo con menù fisso (30 euro), e alle 19 il giro pizza con accompagnamento musicale (20 euro). Ingresso libero, prenotazione: info@hubbuffate.com. Info: www.hubbuffate.com. F.BAS. —



© RIPRODUZIONE RISERVATA

OBTORTO
POLLO

Il sapore scoppiettante
delle castagne non incise

CINO ARROSTI

Quando ero ragazzino credevo che gli ippocastani fossero dei mitici animali alati come gli ippogrifi, ma più dispettosi perché si divertivano volando a lanciare castagne sui malcapitati che camminavano lungo i viali di Torino. Il che giustificava i cartelli "Attenzione caduta castagne" che campeggiano ancora oggi qua e là su quei viali. Crescendo ho capito due cose, la prima è che il nome significava che quegli alberi producono castagne buone per i cavalli, la seconda è che se non hai lo stomaco di un cavallo meglio non mangiarle. Al massimo puoi tenerle in tasca perché si dice che proteggano dai raffreddori più che le aspirine. E per portarle in tasca meglio non sprecare le castagne normali, che già a comprarle soprattutto se sono marroni ti svuotano le tasche. Le castagne comunque un



po' dispettose lo sono: provate a cuocerle senza inciderle e vedrete che vi scoppiano per casa, manco fossero castagnole. Tre sono i modi per cuocere le castagne: mondine, ballotte e caldaroste. Le mondine si chiamano così perché a mondarle prima di cuocerle si fa la stessa fatica di chi lavorava nelle risaie, le ballotte cotte con la buccia hanno questo nome perché aspettando che cuociano si possono raccontare tante balle, le caldaroste tengono caldo mentre arrostiscono sulla classica padella bucata che ti affumica l'intera cucina. Per prendere un pasticcere in castagna basta chiedergli il Monte Bianco, se non ha il cuore di castagne passate castagnatelo o chiamate Nanni Moretti, che in Bianca spiegava come e perché quel dolce va mangiato. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TUTTOMELETM
FIERA NAZIONALE - 45ª EDIZIONE

CAVOUR | 9 - 17 NOVEMBRE 2024

Rassegna sulla mela, frutticoltura, turismo agricolo,
vendita mele, bancarelle,
expo commerciale, spettacoli e mostre.

Main Sponsor:



Attività realizzata con il contributo del MASAF ai sensi del D.M. 410789/2023

LA SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

RISTORANTE LOCANDA LA POSTA - Tel. 0121 69989
RISTORANTE LA NICCHIA - Tel. 0121 600821
TRATTORIA AL 47 - Tel. 0121 68256
RISTORANTE VETTA DELLA ROCCA - Tel. 347 3199165
RISTORANTE LA GRANGIA - Tel. 0121 69146
RISTORANTE CA' MIA - Tel. 0121 034527
AGRITURISMO NONA CITA - Tel. 0121 6232
CASCINA MOMBELLO - Tel. 0121 6219
CASCINA SMIRAGLIA - Tel. 0121 6663 - 0121 6112
AGRITURISMO IL FRUTTO PERMESSO - Tel. 0121 55383
AGRITURISMO BACCA BLU - Tel. 351 776 5843
AGRITURISMO IL VIALE DELLE MELE - Tel. 0121 1092296



SCANSIONA IL QR CODE
E SCOPRI IL PROGRAMMA

www.cavour.info

TUTTOMELE^{Self}

PRANZO DI SABATO 9 e 16, DOMENICA 10 e 17
presso il TEATRO TENDA

LE TRADIZIONALI "FRITTELLE" DI TUTTOMELE
SABATO 9 E 16 NOVEMBRE, MARTEDÌ 12 NOVEMBRE,
DOMENICA 10 E 17 NOVEMBRE

ORARI TUTTOMELE:

SABATI E DOMENICHE, MARTEDÌ E VENERDÌ: 10.00 - 23.00

ATTENZIONE

LUNEDÌ 11/11, MERCOLEDÌ 13/11 E GIOVEDÌ 14/11
CHIUSO TUTTO IL GIORNO

BUS NAVETTA PINEROLO - CAVOUR
Domenica 10 e 17 novembre
CAVOURESE S.p.A. - Cavour, Tel. 0121 69031 - www.cavourese.it