

Evento presentato da:

Con il patrocinio e il contributo della:

Con il supporto tecnico di:



Evento Diffuso Gastronomico Autunnale Moncalierese



Da asporto
e con
consegna
a domicilio

7/8 - 14/15 - 21/22

Novembre 2020

a Moncalieri (TO) nei ristoranti aderenti all'Evento

Evento Diffuso Gastronomico

Autunnale Moncalierese

Evento Diffuso Gastronomico

Autunnale Moncalierese

Tre gustosi fine settimana all'insegna del buon cibo!

La Città di Moncalieri è lieta di ospitare l'**Evento Diffuso Gastronomico Autunnale Moncalierese**: un appuntamento volto a promuovere le Eccellenze Gastronomiche del territorio, presso i ristoranti aderenti all'Evento o a casa propria, grazie alla consegna a domicilio dei menu preferiti.

Gli Chef del territorio moncalierese rendono ancora una volta protagoniste della loro cucina le Eccellenze Gastronomiche quali il **Gran Bollito Misto**, la **Trippa**, il **Salame di Trippa** e il **Lardo di Moncalieri**. Queste eccellenti materie prime provengono dalle Aziende specializzate di Moncalieri che ne producono ed esportano i sapori in tutta Italia, Europa e nel mondo: l'*Associazione Macellai di Moncalieri*, *La Trippa 'd Muncalè* e il *Salumificio del Castello*.

Per saperne di più e solleticare il palato...

Il Gran Bollito Misto alla piemontese

È una specialità culinaria tipica della cucina piemontese. Si tratta di un secondo piatto costituito da vari tagli di carne bovina e suina, fatti bollire a lungo e poi serviti caldi o freddi con verdure bollite e le immancabili salse. La terza domenica di ottobre Moncalieri presenta la storica *Fëra dij Subièt e Sua Maestà il Bollito* (non nel 2020, per il Covid-19), in cui tradizioni ed enogastronomia si uniscono per promuovere due grandi eccellenze del territorio.



Il Lardo di Moncalieri

È prodotto artigianalmente secondo un'antica ricetta. Sono disponibili due formati: quello semplice, il classico spallotto del suino, e quello doppio, che sovrappone e lega fra loro due pezzi semplici, ottenendo così una vena di magro centrale all'interno di due parti bianche. Può essere adagiato su fettine di pane appena scaldate, accompagnato al miele o alle castagne o utilizzato nel soffritto di minestrone, sughi, arrostiti e crostacei.



Il Salame di Trippa di Moncalieri

È una rinomata specialità a base di trippa suina, inserita nei P.A.T. (Prodotti Agro Alimentari Tradizionali). Nel 1949 la tripperia di Claudio Casto rilanciò questa prelibata eccellenza e tutt'oggi è un prodotto unico al mondo. Dal sapore leggero e gustoso, è un ottimo antipasto, un fresco spuntino e una base per squisiti piatti caldi.



La Trippa

Ha un alto valore nutritivo ed è leggera dal punto di vista calorico. Può essere consumata a tutte le età, adatta anche agli sportivi e ai celiaci.

La prima domenica di ottobre (non nel 2020, per il Covid-19) la Città di Moncalieri vanta la consolidata *Fiera Nazionale della Trippa di Moncalieri*, con la cucina di quintali di trippa nel tradizionale enorme pentolone, accompagnata da eventi collaterali e stand di alta qualità.



Parlando di specialità moncalieresi, da ricordare anche due Eccellenze Orticole: il **Cavolfiore di Moncalieri** e il **Ravanello Tabasso**, entrambi annoverati nei P.A.T. e presenti nel Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino; il Cavolfiore di Moncalieri, dal 2019, è anche Presidio Slow Food.



I ristoranti aderenti all'Evento Diffuso Gastronomico Autunnale Moncalierese, tutti a Moncalieri, sono i seguenti:

Trattoria Cravette *

Via Pastrengo 62
Borgo Mercato
Tel. **011.64.16.94**

Cà Mia Ristorante - Casa Albano **

Strada Revigliasco 138 - Testona
Tel. **011.64.72.808**
camia@camia.it | www.camia.it

Ristorante Al Borgo Antico **

Via Santa Croce 34 - Centro Storico
Tel. **011.64.44.55**
alborgoanticoncalieri@gmail.com
www.al-borgoantico.it

Tosa Restaurant House *

Strada Genova 200 - Testona
Tel. **011.64.73.385**
tosaristorantemoncalieri@gmail.com

I Mascalzoni **

Strada Carignano 9 - Borgo Mercato
Tel. **333.19.76.291**
ristorante.imascalzoni@gmail.com
www.imascalzonimoncalieri.it

Ristorante Pizzeria Hotel Rigolfo **

Strada Rigolfo 30 - Moriondo
Tel. **011.64.95.944**
info@hotelrigolfo.it
www.hotelrigolfo.it

La Taverna di Frà Fiusch **

Via Maurizio Beria 32 - Revigliasco
Tel. **011.86.08.224**
info@fraciusch.it | www.fraciusch.it

Cà Mentin **

Via Baricco 3 - Revigliasco
Tel. **335.68.10.627**
info@camentin.it | www.camentin.it

Primo Piano - Gasthouse **

Via Pastrengo 6 - Borgo Mercato
Tel. **339.82.22.337**
gasthaus.primopiano@gmail.com
www.ristoranteprimopiano.business.site

L'Oragiusta **

Piazza Caduti per la Libertà 15 - Borgo Navile
Tel. **011.64.08.546**
oragiusta29@gmail.com | www.loragiusta.com

Antica Trattoria della Rosa Rossa **

Via Carlo Alberto 5 - Centro Storico
Tel. **011.64.58.73**
info@ristoranterosarossa.net
www.ristoranterosarossa.net

Osteria e Gastronomia La Cadrega **

Piazza Vittorio Emanuele II 5 - Centro Storico
Tel. **011.19.76.47.94**
osterialacadrega@gmail.com
www.osteria-la-cadrega.eatbu.com

* Solo in loco
** In loco e a domicilio

Tutte le attività sono presenti anche sui seguenti social network: Facebook, Instagram, Tripadvisor



CITTÀ DI MONCALIERI

EVENTO DIFFUSO GASTRONOMICO AUTUNNALE MONCALIERESE 2020

Evento della Città di Moncalieri - Assessorato al Commercio e alle Fiere

Per info: Pro Loco Moncalieri 011.640.74.28 / 334.94.31.539
eventodiffusogastronomico@comune.moncalieri.to.it



Evento Diffuso Gastronomico Moncalierese