

Evento presentato da:

Con il patrocinio e il contributo della:

Con il supporto tecnico di:



Evento Diffuso Gastronomico MONCALIERESE

ESTATE 2022



**Nei ristoranti,
trattorie,
osterie, pizzerie
e bistrò**

25-26
Giugno

2-3
Luglio

9-10
Luglio

a Moncalieri (TO) nei locali aderenti all'Evento

Evento Diffuso Gastronomico MONCALIERESE

ESTATE 2022

Ritornano in tre fine settimana con gli strepitosi gusti moncalieresi!

La Città di Moncalieri è nuovamente protagonista dell'**Evento Diffuso Gastronomico Moncalierese**, edizione **Estate 2022**: appuntamento-tradizione che porta sotto i riflettori le Eccellenze Gastronomiche del territorio, presso i ristoranti, le trattorie, le osterie, le pizzerie e i bistrò che aderiscono all'Evento, a pranzo e a cena, ma anche a casa propria o dove si desidera, con i locali che aderiscono pure con la modalità da asporto e con la consegna a domicilio.

In questa edizione i locali di ristorazione del territorio moncalierese esaltano le Eccellenze Gastronomiche del **Ravanello Lungo o Tabasso** e della **Salsiccia**, del **Salame di Trippa** e del **Lardo**, tutti e tre di Moncalieri.

Le Eccellenze protagoniste di EDiGaM Estate 2022 provengono dalle Aziende specializzate di Moncalieri, che ne producono ed esportano i sapori in tutta Italia, Europa e pure nel resto del mondo: *La Tripa 'd Muncalè*, il *Salumificio del Castello* e l'*Associazione Macellai di Moncalieri*.

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 Salsiccia di Moncalieri

Per produrla, artigianalmente e secondo la vecchia ricetta, si utilizzano solo la spalla e il pancettone di "suini pesanti", allevati e macellati in Piemonte, facenti parte dei consorzi del prosciutto di Parma e di San Daniele.

È particolarmente apprezzata anche per la ricercata e segreta miscela di spezie ed aromi che la rendono unica tra le salsicce di puro suino. È senza allergeni, glutine ed è a tasso ridotto di sale.



Il Ravanello lungo (o Tabasso)

Coltivato sulla collina moncalierese, è inserito nei P.A.T. (Prodotti Agro Alimentari Tradizionali), ha forma allungata, colore rosso e punta bianca. Si utilizza a crudo nelle insalate e pinzimoni; le sue foglie hanno proprietà nutritive e sono usate nella cottura di frittate o minestre.

Ha proprietà diuretiche e depurative, contiene vitamina C e quelle del gruppo B; è ricco di rafanolo, utile per combattere le impurità della pelle.

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.



Parlando di specialità moncalieresi, da ricordare anche quelle tipiche dell'autunno/inverno: il **Cavolfiore di Moncalieri** (Presidio Slow Food), la prelibata **Trippa di Moncalieri** e il **Gran Bollito Misto alla Piemontese**.



I locali aderenti a EDiGaM Estate 2022 a Moncalieri sono:

Al Borgo Antico

Via Santa Croce 34 - Centro Storico
Tel. **011.64.44.55**

Antica Trattoria Della Rosa Rossa

Via Carlo Alberto 5 - Centro Storico
Tel. **011.64.58.73**

Cà Mentin

Via Baricco 3 - Revigliasco
Tel. **011.19.64.29.69**

Cà Mia Ristorante - Casa Albano

Strada Revigliasco 138 - Testona
Tel. **011.64.72.808**

I Mascalzoni

Strada Carignano, 9 - Borgo Mercato
Tel. **011.76.08.951**

La Cantina Dei Sapori

Via San Martino 4 - Centro Storico
Tel. **349.46.80.260**

La Solita Solfa Pizzeria Ristorante

Strada Genova 152 - Testona
Tel. **011.64.74.493**

La Taverna di Frà Fiusch

Via Maurizio Beria 32 - Revigliasco
Tel. **011.86.08.224**

L'Elefante Ristorante Pizzeria

Strada Revigliasco 126 - Testona
Tel. **011.68.13.220**

L'Oragiusta

Piazza Caduti per la Libertà 15 - Borgo Navile
Tel. **011.64.08.546**

Lo Spago Ristorante Pizzeria

Viale del Castello - 33/A e Strada Torino 26/E
Centro Storico. Tel. **011.64.03.275**

9 - 3/4 Pizzeria d'asporto

Strada Genova 219 - Testona
Tel. **011.64.70.213**

Osteria e Gastronomia La Cadrega

Piazza Vittorio Emanuele II 5 - Centro Storico
Tel. **011.19.76.47.94**

Pizzeria Cavour

Via Cavour 17 - Borgo Aje
Tel. **011.64.40.04**

Pizzeria da Ferruccio

Via Sestriere 29 - Borgo San Pietro
Tel. **011.60.65.908**

Pizzeria Vesuvio

Via Cavour 94 - Borgo Aje
Tel. **011.64.04.364**

Primo Piano - Gasthaus

Via Pastrengo 6 - Borgo Mercato
Tel. **339.82.22.337**

Ristorante al 48

Corso Roma 48 - Borgo San Pietro
Tel. **011.60.56.810**

Ristorante Prima e Poi

Strada Torino 82 - Boccia d'Oro
Tel. **011.27.66.435**

Salsarossa

Corso Roma 85 - Borgo San Pietro
Tel. **011.60.62.335**

Sensi Bistrò Cocktail Bar

Via Alfieri 13/A - Centro Storico
Tel. **011.32.02.316**

Trattoria Cravette

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

Trattoria Pizzeria Ponte Vecchio

Via Giuseppe Garibaldi 4 - Borgo Navile
Tel. **011.64.26.73**

Per i dettagli consultare le pagine Facebook e Instagram dell'evento, aggiornate anche con i menù/piatti di degustazione di ciascun locale.

I locali sono presenti anche sull'app **Moncalieri in Vetrina** e sui social network (Facebook, Instagram, Tripadvisor)

MONCALIERI.

**Ogni passo,
una scoperta**

EVENTO DIFFUSO GASTRONOMICO MONCALIERESE ESTATE 2022

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

Informazioni: Pro Loco Moncalieri 011.640.74.28
eventodiffusogastronomico@comune.moncalieri.to.it



Evento Diffuso Gastronomico Moncalierese