

Evento presentato da:



Con il patrocinio e il contributo della:



Con il supporto tecnico di:



Evento Diffuso Gastronomico

Autunnale Moncalierese

Anche
con
consegna
a domicilio

7/8 - 14/15 - 21/22

Novembre 2020

a Moncalieri (TO) nei ristoranti aderenti all'Evento

Evento Diffuso Gastronomico 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 protagonisti della loro cucina le Eccellenze Gastronomiche quali il **Gran Bollito Misto**, la **Trippa**, il **Salame di Trippa** e il **Lardo di Moncalieri**. Queste eccellenze materie prime provengono dalle Aziende specializzate di Moncalieri che ne producono ed esportano i sapori in tutta Italia, Europa e nel mondo: l'Associazione Macellaia di Moncalieri, La Tripa 'd' Moncaliè e il Salumificio del Castello.

Per saperne di più e sollecitare il palato...



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 Caste 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 Orticolare: il **Cavolfiore di Moncalieri** e il **Ravanello Tabasso**, entrambi annoverati nei P.A.T. e presenti nel Panier dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino; il Cavolfiore di Moncalieri, dal 2019, è anche Presidio Slow Food.



Evento Diffuso Gastronomico

Autunnale Moncalierese

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 *Féra dì Subiet 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 scaldato, accompagnato al miele o alle castagne o utilizzato nel sofrito di minestrone, sughi, arrosti e crostacei.

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**

La Taverna di Frà Fiusch **
Via Maurizio Beria 32 - Revigliasco
Tel. **011.86.08.224**
info@frafiusch.it | www.frafiusch.it

Cà Mia Ristorante - Casa Albano **
Strada Revigliasco 138 - Testona
Tel. **011.64.72.808**
camia@camia.it | www.camia.it

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

Ristorante Al Borgo Antico **
Via Santa Croce 34 - Centro Storico
Tel. **011.64.44.55**
alborgoanticomoncalieri@gmail.com
www.al-borgoantico.it

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

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

L'Oragiusta **
Piazza Caduti per la Libertà 15 - Borgo Navile
Tel. **011.64.08.546**
oragiusta29@gmail.com | www.oragiusta.com

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

Antica Trattoria della Rosa Rossa **
Via Carlo Alberto 5 - Centro Storico
Tel. **011.64.58.73**
info@ristoranterosarossa.net
www.ristoranterosarossa.net

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

Osteria e Gastronomia La Cadrega **
Piazza Vittorio Emanuele II 5 - Centro Storico
Tel. **011.19.76.47.94**
osteriacadrega@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

MONCALIERI



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 / 334.94.31539
eventodiffusogastronomico@comune.moncalieri.to.it

Evento Diffuso Gastronomico Moncalierese