

ASSOCIAZIONE COMMERCianti SAN SALVARIO

via sant'Anselmo 22 - Torino

PROGETTO "**ANTIPASTO DEL GUSTO**" e del "**FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BAGNET VERD**", realizzate nell'ambito del **Salone del Gusto 2014** nel quartiere di San Salvarlo a Torino.

L'antipasto del gusto è un'iniziativa che coinvolge 37 attività food e no food del quartiere di San Salvarlo che attueranno varie iniziative legate alla presentazione di prodotti DOP e Presidi Slow food nel periodo dal **10 al 26 ottobre 2014**. **Le giornate di Antipasto del gusto si concluderanno il 26 ottobre 2014 con il 1° festival internazionale del Bagnet verd.**

L'antipasto del gusto prevede anche percorsi enogastronomici fra i locali etnici e storici o di particolare rilievo, che avranno come "pifferaio magico"... un critico gastronomico, uno chef etnico e una coppia torinesissima di addetti ai lavori.

Nella giornata di chiusura dell'antipasto del gusto , domenica 26 ottobre, due avvenimenti in piazza Madama Cristina, il **campionato mondiale del bagnet verd** e al suo termine "**La notte dei 100**" percorso serale fra i ristoranti che fanno parte della "guida dei cento" con la presentazione della nuova edizione dei 100 di EDT edizioni.

Il Bagnet verd è stato studiato come, una sagra, una gara popolare e una festa per rendere omaggio al re delle salse piemontesi, il "bagnet verd".

Durante la giornata 50 squadre si contenderanno il Gran premio del miglior "bagnet verd" a colpo di mezzelune, prezzemolo, aglio e ricette segrete. Semplice, essenziale, buonissimo: il bagnet verd tipicamente piemontese - dal Monferrato alla Langa, passando per Torino – è una delle salse più golose del pianeta. Prezzemolo, aglio, acciughe salate, mollica di pane, uova sode, aceto, olio extravergine e basta (poi, per carità, ognuno ha la propria ricetta segreta). Pochi ingredienti, quelli giusti, per dare vita al migliore amico dei bolliti, dei peperoni, dei tommini, delle acciughe...

L'incasso delle iscrizioni verrà utilizzato per finanziare un orto del progetto Mille Orti in Africa di Slow Food. Grazie a queste iniziative. San Salvarlo "adotterà" un orto per seguirne lavori e crescita negli anni avvenire.

PROGRAMMA dell'ANTIPASTO DEL GUSTO PER LOCALI E RISTORANTI

Il Cortile, via Bidone 12/G

Ven 10 h16-18 Merenda con Presidi Slow Food Burro e latte crudo dell'alto Elvo, marmellata di Fragole di Tortona.

Ven 17 h16 Degustazione e merenda di nocciole dell'az. Agr. Papa dei Boschi.

Plastikwombat, via Morgari 2/D

Ven 10 h18 Inaugurazione della mostra vin-O-grammi, realizzazione di chimigrammi con il vino, degustazione gratuita del Ruché di Castagnole Monferrato DOCG (2013), az. agr. Crivelli di Castagnole Monferrato (AT).

Sab 11 e Sab 18 h17 Laboratorio fotografico gratuito per bambini da 6 a 99 anni. Realizzeremo insieme dei chimigrammi su carta fotosensibile con l'aiuto del vino e di tanta fantasia.

Sab 11 h18 Mostra vin-O-grammi. Con degustazione gratuita del Roero DOCG (2011), az. agr. S. Nizza di Santo Stefano Roero (CN).

Gio 16 h18 Mostra vin-O-grammi con degustazione gratuita del Barolo Rocche dell'Annunziata (2010), az. agr. Rocche Costamagna di La Morra (CN).

Sab 18 h18 Mostra vin-O-grammi con degustazione gratuita del Barbera del Monferrato DOC Moncassino (2013), az. agr. Meda di Lu Monferrato (AL).

Zabbara, via Saluzzo 49

Ven 10 h18.30 Presentazione di Ricette di Sicilia e della Guida dei Presidi (in collaborazione con Slow Food Editore). Degustazione con Presidi e vini della guida Slow Wine.

Gio 23 h18.30 La cioccolata modicana e i dolci tipici modicani. Degustazione guidata con Elvira Roccasalva della Dolceria Donna Elvira di Modica.

Mar Rosso, via S. Pellico 13/E

Sab 11, Sab 25 h19 Diario Kora e il Miele. Cucina Afro-fusion, musica con la Kora di Cheikh Fall. In collaborazione con l'az. Agr. Davide Boniforti.

La Cuite, Via Baretto 11/G

Ven 10 e Sab 11 h19 Aperitivo con le Ostriche Petite Dame, Presidio Slow Food.

10-26/10 Cantina domestica, wine storage design di GMC (fabbro, arredi su misura, via P. Tommaso 21/D) per la Cuite.

Barbagusto, via Belfiore 36

Ven 10 h19 Degustazione del Prosciutto del Casentino (Presidio Slow Food), Poppi (AR).

Ven 10 h20 L'antica cucina del Casentino. Cena con i piatti della tradizione, dalla Scottiglia al Castagnaccio.

Mar 14 h18.30 Antipasto misto. Barbagusto accoglie SiVuPlé.

Ven 17 h19 Degustazione dei prodotti del Frantoio N. Polla di Loano (SV). Olio evo di Taggiasche, Taggiasche e Acciughe del Mediterraneo. Incontro con il produttore.

Ven 17 h20 La cucina ligure dell'entroterra. Piatti della tradizione ligure con i prodotti del Frantoio N. Polla.

Sab 18 h20 Cena al Moncassino di Lu Monferrato. Cena con piatti monferrini. Interverrà il produttore Meda.

Miss Cake, Via Baretto 31

Ven 10 h19:30 A tutto Sedano. Cena con il Presidio Slow Food Sedano rosso di Orbassano e degustazione di vini.

Sab 11 h19:30 A cena con Sibilla. Cena con il Presidio Slow Food Mela rosa dei Monti Sibillini con degustazione vini.

Dom 12 h11 Brunch con i Presidi Slow Food Sedano rosso di Orbassano e Mela rosa dei Monti Sibillini.

Belfood, via Belfiore 15

Ven 10, Sab 11 h20 Cena con il Presidio Slow Food Coniglio Grigio di Carmagnola.

Sab 18 h19 Menù vegetariano con il Presidio Slow Food Sedano rosso di Orbassano.

10-26/10 Pranzo lun-sab 12.30-15, cena gio-sab 19.30-01. Ricette antiche con Coniglio Grigio di Carmagnola (presidio Slow Food), trippa di Moncalieri, purea di fave con cicoria e merluzzo mantecato.

San Salvario, via Berthollet 23/F

Ven 10, Sab 11 h19 Salsiccia e carni di Fassone di Bra e piatti vegetariani della tradizione Italiana.

Bar Torrefazione da Angela, via Berthollet 19

Sab 11, Dom 12, Lun 13 e Ven 17, Sab 18, Dom 19h20:30 Nel ventre dell'Arca Nera. Lee "Scratch" Perry's story: the Black Ark years. Presidi Slow Food Fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola della Basilicata. Storytelling di F. Sacchi, suggestioni gastronomiche di S. Casiraghi. Spettacolo+Cena: € 20. Prenotazione obbligatoria a eathits@gmail.com.

La Sartoria, via Sant'Anselmo 27/A

Ven 10, Sab 11, Dom 12 h19 N-uovo. Il presidio Slow Food Uovo della Bianca di Saluzzo con cuore liquido, guscio di riso soffiato. Tartufo nero, porri di Cervere su fonduta. Piatto in carta fino al 26/10.

Lanificio San Salvatore, via Sant'Anselmo 30

Ven 10 h19 Degustazione di gelato salato con mousse di Plasentif, gelato di taggiasche e pepe rosa servito con cocktail alla viola e al pepe. In collaborazione con Mara dei Boschi.

Sab 11 h19 Aperitivo con Salame nobile del Giarolo (Presidio Slow Food), cocktail a base di sciroppo di rose liguri (Presidio Slow Food) e Amarot, panna cotta al chinotto candito di SV (Presidio Slow Food).

17-18 e 24/25 h19 Tortino al Cevrin di Coazze (Presidio Slow Food) e degustazione tome abbinata a cocktail aromatizzati alla rosa, al pepe, allo sciroppo di rose liguri (Presidio Slow Food) e Amarot con panna cotta al chinotto candito di SV (Presidio Slow Food).

Bagni Municipali, Via Morgari 14

Sab 11, Dom 12, Sab 18, Dom 19, Sab 25, Dom 26

h12.30 (ar)RAPA! Menu degustazione con Presidi SF Rapa di Caprauna, Sedano rosso di Orbassano e Robiola di Roccaverano. Su prenotazione anche a cena, per gruppi.

Diwan Cafè, via Baretti 15

Sab 11 h19 Aperitivo Bistrò con i Presidi Slow Food Peperone corno di bue di Carmagnola e Cevrin di Coazze, cocktail aromatizzati con il presidio Slow Food Acqua di fiori di arancio amaro. Presentazione della maglietta Diwan: per ogni acquisto, un euro verrà devoluto al progetto 10.000 Orti in Africa. In collaborazione con Slowdrink.

Dom 12 h11 Brunch con i Presidi Slow Food Peperone corno di bue di Carmagnola e Cevrin di Coazze, cocktail aromatizzati con il presidio Slow Food Acqua di fiori di arancio amaro.

Vermouth Anselmo, Via Belfiore 14

Sab 11 e Dom 12 h19 Cocktail di eccellenza con il vermouth rosso di Torino, presidio Slow Food Acqua di fiori di arancio amaro e il Rabarbaro Zucca, in collaborazione con Rabarbaro Zucca.

Enò, via Galliari 12/L

Ven 10, Sab 11, Dom 12, Mar 14, Mer 15

h19 Menù birrifico Soralama. Tre portate preparate con la birra abbinata a tre birre diverse.

Gio 16, Ven 17, Sab 18, Dom 19, Mar 21, Mer 22

h19 Menu vegetariano di tre portate con Presidio Slow Food Sedano rosso di Orbassano.

Gio 23, Ven 24, Sab 25

h19 Menu di tre portate con Presidio Slow Food Coniglio grigio di Carmagnola.

Baravan, Via Principe Tommaso 16

Sab 11 h20 I Presidi piemontesi a tavola. Con i produttori dei Presidi SF Castelmagno d'Alpeggio con fichi al forno, ricotta, Miele d'Alta Montagna, cannella e mandorle tostate. In abbinamento con il Presidio Slow Food Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi.

Ven 24 h20 Quando il Piemonte incontra le Marche. Degustazione alla presenza dei produttori dei Presidi Slow Food Salame di Fabriano, Pecorino dei Monti Sibillini, il Lonzino di fico; in abbinamento con i Presidi SF Nebbiolo Carema e Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi.

Libreria Trebisonda, Via Sant'Anselmo 22

Mar 14 h21 Francesca Angeleri presenta In cibo veritas (Ed. Daniela Piazza).

Ven 17 h18.30 Il gusto: saperi e sapori del fare. Buffet dei genitori autori del libro di ricette I colori di San Salvario, parte del progetto dell'educativa territoriale della Coop. Soc. Allegro con Moto.

Sab 18 h18:30 Cinzia Scaffidi presenta Mangia come Parli (Slow Food Editore), abbinamenti gastronomici di Slow Food.

Lun 20 h21-23 Cocina Clandestina, e Radio GrP, presentano Alto Condimento. Marco Fedele e Francesco Forlani live con show-cooking, musica, ricettatori, scrittori, poeti e naviganti.

Mer 22 h21 DegustArte presenta: Diego Rivera e Frida Kahlo. Lezione di storia dell'arte di Fabrizio Baudino con l'interpretazione dolciaria di Diana Ferrazzini.

Gio 23 h18:30 Francesco Lucania presenta Il cioccolato. Storia, curiosità, ricette, maestri

(Miraggi edizioni). Degustazione di cioccolata calda senza addensanti offerta da Pasticceria Castellino, via P. Tommaso 14bis. h21:30 Siamo quello che mangiamo. Incontro con Fabio Mendo Mendolicchio e l'Enogastroroscopio. Con Chef Natura.

Ven 24 h18.30 Il gusto della vita. Le lettrici e i lettori di Se chiedi al vento di restare (Piemme) creano la loro salsa, con Paola Cereda, WoKeN e la compagnia teatrale assaiASAI. A seguire ci si sposta da Spazio Mouv',

via S. Pellico 3.

Verdessa, via San Pio V 20/F

Mer 15 h20 Apperò, aperitivo degustativo. Anna Blasco declina il Presidio Slow Food Cevrin di Coazze in tre portate, con Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi.

15-26/10 Sconto del 10% sugli ingredienti utili per realizzare il bagnetto verde: olio evo, sale, anacardi e pinoli.

Si-Vu-Plé, Via Berthollet 11

Mer 15 h19.30 Le monde des mousses. Show-cooking di Lauren Moreau con degustazione.

Gio 16 18.30-21.30 Antipasto e degustazioni di birre artigianali e prodotti tipici francesi in collaborazione con Beerzone.

Dom 19 h13.30 Pranzo di ricette medievali franco-italiane cucinate da Mia. Su prenotazione.

Mar 21 18.30-21.30 Antipasto misto. Si Vu Plé accoglie Barbagusto.

Mer 22 h18.30-21.30 Antipasto e degustazioni di birre artigianali e prodotti tipici francesi in collaborazione con Beerzone.

Ven 24 h18.30 Degustazione Presidi bretoni Razza bovina bretone pie noir (formaggio, prodotti caseari freschi) e Cavolo di Lorient. Mise en bouche di X. Hamon del Convivium Slow Food Quimper. Ospiti i produttori C. Collini e M. Smith e i responsabili del progetto Slow Food Bretagne.

Sab 25 h18.30 Degustazione ostriche naturali bretoni con sidro. Ospiti: Convivium Slow Food Finistère, Slow Food Côtes d'Armor e J.Yvon et L. Thomas, ostricoltori.

Gelateria Naturale di San Salvario, via Berthollet 13

Sab 18 e Sab 25 h10:30-12:30 Formula San Salvario mon amour per 1/2 pers. Gruppi max 10 pers. h2 di laboratorio e ½ kg di gelato preparato insieme al costo di € 12. Gusto gelato mela vecchie varietà piemontese cannella.

Marhaba, via Belfiore 33

Sab 18 e Sab 25 h1919 Il The nel deserto. Degustazione dal Marocco con the alla menta, biscotti e assaggio di cous-cous con carne e verdure.

Barotto, via Baretto 8

Dom 19 Pomeriggio Degustazione di formaggi, salumi, vini e genepy della val d'Ayas e incontro con i produttori S. Lunardi (Erbavoglio di Aosta), G. Minuzzo (az. agr. Minuzzo di Challand saint Victor), e con le az. Agr. Bagnod, Sant'Anna, Vercellin, Varisellaz, Fromagerie Haut Val d'Ayas. Salumi di Le coin de la Viande di Challand Saint Anselme, genepy az. agr. Becquet di Lignod.

Spazio Mouv', Via Pellico 3

Mar 21 h19:30 Contadini Poeti. Merenda Sinoira con Cantine G. Barovero di Monforte, Bioforno di Dogliani, Eraldo Dionese, contadino poeta.

Piadineria degli artisti, corso Marconi 27/D

Ven 17 h18 La Puglia in Piadineria. Come si fanno le orecchiette pugliesi, con Tania Rull. Posti sono limitati, gradita la prenotazione.

Gio 23 h18-19.30 Dal Pallet a... Salotto di conversazione sostenibile con la Coop. Soc. Palm Work & Project. Posti limitati, gradita prenotazione.

10-26/10 h11-17 Nord e Sud si incontrano al centro. I Presidi Slow Food Cevrin di Coazze e il Pistacchio verde di Bronte, insieme, nella piadina romagnola.

Brasserie Bordeaux, Via Baretto 15

Dom 26 h20 #maceratiOFF. Serata di presentazione e degustazione vini presentata dai blogger degliamicidelbar.blogspot.it.

Yankuam & Co, via Galliani 19

10-26/10 Lun-ven 11-15 e 18-21, sab 11-20. Antiche varietà di mele piemontesi (presidio Slow Food) e panini con le acciughe al verde.

Il Camaleonte piola, via Berthollet, 9/F

10-26/10 h18 I bagnetti verdi del Camaleonte. Degustazione bagnetti verdi, tomini al verde, lingua in salsa verde e acciughe al verde + calice di vino (€ 6,50). h 20 Menu etnico.

DDR, via Berthollet 9

10-26/10 h19 Apericena con i Presidi Slow Food e non solo: Tuma di pecora delle Langhe, sidro, grappa e derivati da antiche varietà di mele piemontesi (Scuola Malva Arnaldi); Erbaluce di Caluso Terre del Castello di Moncrivello, Fragolina di Siacca e Ribera (in confettura), Mieli di Ape nera sicula e di rododendro e l'Ipa La Granda, premio birra quotidiana, Guida birre d'Italia di Slow Food Editore. Vendita prodotti alimentari in canapa.

Shaka Brah Cocktail House, Via Baretti 12/E

10-26/10 h19 Dal lunedì al sabato, Apericena con i Presidi Slow Food e preparazione di cocktail speciali.

La Società dei Carbonari, Via S. Pellico, 7

10-26/10 h19 Menu con i Presidi Slow Food Robiola di Roccaverano (az. agr. Casagrossa), Tuma di pecora delle Langhe (az. agr. Finocchio Verde), Peperone Corno di bue di Carmagnola (az. agr. F.lli Crivello), Agnello sambucano (Consorzio L'Escaroun), Moscato passito della Valle Bagnario di Strevi (Bragagnolo Vini).

Baretti Bis, via Baretti 7/B

10-26/10 Mojito in rivisitazione jonica (liquirizia di Rossano, F.lli Amarelli).

Gran Torino, via S. Pellico, 2bis

10-26/10 h16 Presidi Slow Food Agnello sambucano, Cardo gobbo e Castelmagno d'alpeggio.

Poplette & Co, via S. Pellico 14/D

10-26/10 h12-24 Polpette di maiale con panatura di polenta con Castelmagno d'alpeggio.

Lo Stonnato, via G. Baretti 10

Ven e Sab 10-11/10, 17-18/10, 24-25/10 Fuori menu con flan di cardo gobbo (Presidio Slow Food) con colatura di alici e alice fritta, piovra alla griglia con marmellata di chinotto di Savona (Presidio Slow Food), pannacotta al chinotto candito di SV.

Bottega Baretti, via S. Anselmo 28

Ven e Sab 10-11/10, 17-18/10, 24-25/10 Fuori Menu con svizzerina di fassone piemontese con uovo occhio di bue e scaglie di Castelmagno d'Alpeggio (Presidio Slow Food), sformatino di zucca, patate e taggiasche e crema di Macagn (Presidio Slow Food), tarte tatin di mele runsé (Presidio Slow Food).

Primo festival internazionale del Bagnetto Verde 26 ottobre h 15-18, Mercato di Piazza Madama Cristina

Una sagra, una gara popolare e una festa per rendere omaggio al re delle salse piemontesi, il "bagnet verd". Durante la giornata 50 squadre si contenderanno il Gran premio del miglior "bagnet vert" a colpo di mezzelune, prezzemolo, aglio e ricette segrete.

In collaborazione con GRP e Cucina Clandestina (media partner) e Luca Iaccarino. Iscrizioni: Yankuam & Co, via Galliani 19, Barbagusto, via Belfiore 36, da Si-Vu-Plé, via Berthollet 11, Il Camaleonte Piola via Berthollet 9/F

Info: www.facebook.com/festivalbagnettoverde

La Notte dei Cento a San Salvario 26 ottobre dalle h 18 Partenza da **Piazza Madama Cristina**

La guida I Cento di Torino e Milano 2015 (EDT), in collaborazione con le Guide Bogianen, vi aspetta per una serata in tour tra i locali e i ristoranti top e pop di San Salvario.

Tour guidati enogastronomici

Gran Varietà Oltrecorso

Giovedì 16 ottobre, h 18

Capocomico (Campione Nazionale di Piola, Cintura Nera di Barbera): Luca Iaccarino.

Venghino siore e siori! Venghino! Osino oltrepassare Corso Marconi! Siano audaci, siore e siori, varchino le colonne d'Ercole, abbandonino i porti sicuri di Giuseppe Baretta e degli amici suoi: qua a sud, oltre le spoglie della vecchia, potentissima sede Fiat, c'è una fetta di quartiere placida ma misteriosa, sorniona ma intrigante.

E allora, in una promenade scansita da sei poste, ecco barbore e frizzantini, note e parole, colori e salami, bisboccia e acciughe al verde. Si portino scarpe comode, fegati allenati e una buona bussola, siore e siori, ché qui si naviga in mare aperto. Ma non è acqua: è dolcetto.

Partenza alle 18 da via Belfiore 36. Costo d'iscrizione € 15, che verranno devoluti al progetto Mille Orti in Africa. Info e iscrizioni: commerciantisansalvario@gmail.com.

Turisti per casa -- Speciale San Salvario

Sabato 18 ottobre, h 9:30-12:30 e 16-19

Multi ethnic walk tour guidati dal giornalista "gastronomade" Vittorio Castellani aka Chef Kumalè. Il giro del mondo in un quartiere alla scoperta delle cucine "altre". Una food immersion nei luoghi d'incontro e di consumo dei "nuovi torinesi" con degustazioni itineranti di world food & ethnic cuisine. Costo d'iscrizione € 15. Info e iscrizioni: chef@kumale.net, 335 6647579.

La ricetta di San Salvario, il piatto forte di Torino!

Sabato 18 ottobre, h 17.30

Giovedì 23 ottobre, h 19

Un tour nel mitico borgo torinese con le Guide Bogianen, raccontato attraverso le ricette tipiche della Torino tradizionale e contemporanea: cioccolata e vermouth, bagnetto verde e cous cous. Fra storia e curiosità, l'itinerario porterà a scoprire angoli nascosti, magnifiche architetture, laboratori, negozi e locali originali. Tariffa speciale Antipasto del Gusto € 6. Info e iscrizioni: torinobogianen@yahoo.it, 329587582.

Vermouth Tour

Sab 25 ottobre, h 17

Il tour per scoprire storia e curiosità legate al vino aromatizzato più famoso al mondo e, per terminare, una degustazione guidata di vermouth. Info e prenotazioni: torinobogianen@yahoo.it, 329587582.