

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 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 *Tripa 'd Muncalè* e il *Salumificio del Castello*.

Per saperne di più e solleticare 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 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.



## 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.



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**  
alborgoanticomoncalieri@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