



ANTIPASTO DEL GUSTO

10-26 ottobre, San Salvario, Torino

Dal 10 al 26 ottobre 2014 l'Associazione Commercianti San Salvario organizza L'ANTIPASTO DEL GUSTO, ovvero l'OFF del Salone del Gusto (23-27 ottobre 2014), con un opening di 3 giorni (10-12 ottobre) sotto l'egida di Slow Food. Ristoranti, locali, esercizi commerciali ospiteranno i presidi Slow Food e offriranno un'ampia scelta di degustazioni, menu a pranzo e a cena. Fino al 25 ottobre il quartiere sarà attraversato, inoltre, da tour guidati alla scoperta delle delizie della cucina

etnica e dell'offerta enogastronomica al di qua e al di là di Corso Marconi; gemellaggi tra ristorazione, arte, design e artigianato; laboratori rivolti ai più piccoli; iniziative delle case editrici torinesi che si occupano anche di food; minicorsi di degustazione condotti da Slow Food.

L'Antipasto del Gusto sostiene il progetto "Mille Orti in Africa" della fondazione Slow Food per la Biodiversità. Media Partner: RADIO GRP e Cucina Clandestina.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

antipastodelgusto.torinosansalvario.com
commerciantisansalvario@gmail.com



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 verd" a colpo di

mezzelune, prezzemolo, aglio e ricette segrete. In collaborazione con RADIO GRP e Cucina Clandestina (media partner) e Luca Iaccarino.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

 [festivalbagnettoverde](https://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 VARIETA OLTRECORSO

Giovedì 16 ottobre, h 18

Capocomico: Luca Iaccarino, giornalista e critico enogastronomico.

Venghino siore e siori! Osino oltrepassare Corso Marconi! 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 scansata da sei poste, ecco barbere e frizzantini, note e parole, colori e salami, bisboccia e acciughe al verde. 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 e 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 - 329 587582

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 ISCRIZIONI

torinobogianen@yahoo.it, 329 587582

PROGRAMMA DELL'ANTIPASTO DEL GUSTO

San Salvario 10-26 ottobre

LOCALI E RISTORANTI

IL CORTILE *Via Bidone 12/9*

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.

Ven 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 Baretti 11/G*

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

Per tutta la durata dell'evento 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 Baretti 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.

Per tutta la durata dell'evento 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 19 h20:30 *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 Amaro, panna cotta al chinotto candito di Savona (Presidio Slow Food).

17-18 e 24/25 h19 Aperitivo con Tortino al Cevrin di Coazze (Presidio Slow Food), cocktail a base di sciroppo di rose liguri (Presidio Slow Food) e Amaro, panna cotta al chinotto candito di Savona (Presidio Slow Food).

Per tutta la durata dell'evento Cocktail a base di sciroppo di rose liguri (Presidio Slow Food) e chinotto candito di Savona (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 CAFE' *Via Baretto 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.

ENO' *Via Galliani 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 Lonzone 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'educazione 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'Enogastroroscopo. 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.

VERDESSENZA *Via San Pio U 20/7*

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.

Per tutta la durata dell'evento 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 MOVV' *Via Pellico 3*

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

BRASSERIE BORDEAUX *Via Baretto 15*

Dom 26 h20 #maceratioff. Serata di presentazione e degustazione vini presentata dai blogger de gliamicidelbar.blogspot.it.

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*

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.

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, 9/7*

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 Sciacca 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 Baretto 12/E*

Per tutta la durata dell'evento Dal lunedì al sabato, Apericena con i Presidi Slow Food e preparazione di cocktail speciali.

LA SOCIETA' DEI CARBONARI *Via S. Pellico, 7*

Per tutta la durata dell'evento 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 Baretto 7/B*

Per tutta la durata dell'evento Mojito in rivisitazione jonica (liquirizia di Rossano, F.lli Amarelli).

GRAN TORINO *Via S. Pellico, 2bis*

Per tutta la durata dell'evento h16 Presidi Slow Food Agnello sambucano, Cardo gobbo e Castelmagno d'alpeggio.

POPLETE & CO. *Via S. Pellico, 2bis*

Per tutta la durata dell'evento h12-24 Polpette di maiale con panatura di polenta con Castelmagno d'alpeggio.

LA PIOLA DI SAN SALVARIO *Via Saluzzo 42/7*

10-11, 17-18, 24-25 Fuori menu con gnocchi di patate al Cevrin di Coazze (presidio Slow Food) e sformatino di peperone "corno di Bue" di Carmagnola (presidio Slow Food) con crema di acciughe.

LO STONNATO *Via S. Baretto 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..