



*Conservatoria delle Cucine Mediterranee
e Bottega Gastronomica
in collaborazione
con l'Associazione Cuochi di Torino,
vi invitano
ad una degustazione a base di verdure del Mercato
di Porta Palazzo
e di prodotti selezionati dal
Progetto "Giovani Eccellenze al Mercato"*

*L'ASSOCIAZIONE CUOCHI di TORINO e Provincia
ha preparato per voi*

- *Focaccia alle nocciole Piemonte* con lardo*
- *Bicchierini di maionese all'olio di nocciole e alla crema d'aglio con crudité di verdure**
- *Mousse di tomino con salsa rossa piemontese**
- *Insalata di riso Venere, aromi* e pesce bianco*
- *Insalata di riso rosso, pollo e julienne di verdure**
- *Agnello sambucano marinato con verdure di stagione* e riso Apollo*
- *Torta salata di toma e porri**
- *Torta primaverile di ricotta ed erbe spontanee contadine**
- *Crostini di mais con salampata*
- *Crema di zucca* al Pastis*
- *Paninetti barbarià con coppa e insalatine miste**
- *Insalata di robiola con pere e nocciole Piemonte**

ideazione e realizzazione degli Chef:

Claudio Forti - Giuseppe Zuccaro - Andrea Pellegrini - Aspazia Rotari
in collaborazione con
Ernesto Chiabotto - Federico De Crescenzo - Francesca Cerruti - Mariella Ruggiero

** Tutte le verdure indicate sono state rigorosamente ed accuratamente selezionate all'interno del "Mercato Contadino" di Porta Palazzo*

La degustazione è organizzata dalla Conservatoria grazie al Progetto Europeo "Central Markets",
realizzato con il contributo del Programma Central Europe, cofinanziato con i Fondi FESR.



Con il sostegno di



I prodotti sono di:

Argalà S.n.c. - <http://www.argalart.com/>

I due giovani produttori di Roccavione, vicino a Cuneo, hanno creato un ottimo Pastis Artigianale: l'Argalà (soddisfatto in occitano). Ottimo da consumarsi come aperitivo, è anche apprezzato come digestivo, grazie alla complessità degli aromi e dei profumi che lo caratterizzano. Argalà è, infatti, riuscito a far convivere, nel suo sapore unico, due grandi tradizioni delle Alpi Marittime: i liquori a base di erbe e piante di montagna preparati in casa e il liquore a base d'anice bevuto all'osteria

La Fattoria dell'Aglio - www.fattoriadellaglio.it

Produttori di Caraglio – Trasformano l'aglio nella Crema "Aj love you" e producono Farina Barbarià. Fondatori del Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dell'aglio "Aj d'Caraj"

Pastificio Antilia – Pasta da farine di grano biologico www.pastificioantilia.it.

I due giovani imprenditori di Busca (CN) hanno deciso di presentare al mercato un prodotto artigianale e biologico, tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione sono certificati e provengono da agricoltura e allevamenti biologici. Il laboratorio è dotato di un impianto fotovoltaico per la fornitura dell'energia necessaria. Il Pastificio ha ottenuto nel dicembre 2013 la certificazione biologica dall'ente CCPB.

Ceresa - www.aurelioceresa.it

Aurelio Ceresa, giovane casaro, dopo studi in Agraria è tornato sulle orme del nonno riprendendo in mano l'attività agricola. Quattro anni fa ha iniziato l'attività con una quarantina di capre. Oggi l'azienda conta 100 caprini, 300 ovini e 20 bovini. Da giugno a Settembre i capi pascolano a Ribordore, all'Alpe Oregge, nel cuore del Parco Nazionale del Gran Paradiso. Maestro del Gusto. I suoi prodotti di alpeggio hanno il marchio di qualità del Gran Paradiso

Azienda Agricola Alice Cerutti – Cascina Oschiena - www.cascinaoschiena.it.

Produttrice di Riso, partecipa al progetto europeo Natura 2000-Life "Eco - Rice". Il territorio dell'azienda agricola è inserito nella rete ecologica Zona di Protezione Speciale "Risaie Vercellesi"

Azienda Agricola SAMA "Laboratorio del Gusto" - www.nocciolio.it.

Due giovani imprenditrici del Monferrato, partendo dalla produzione tradizionale delle nocciole IGP, hanno introdotto tecniche innovative nella trasformazione del prodotto e creato il primo olio di nocciole realizzato con spremitura a freddo

Azienda Agricola "la Cascinassa" - www.lacascinassa.it.

Sita nell'anfiteatro morenico l'Azienda alleva capre di razza Camosciata delle Alpi, suini e bovini di razza piemontese. Giovani produttori che hanno saputo coniugare tradizione familiare, studi ed esperienze all'estero e che garantiscono al consumatore la tracciabilità di tutti i loro prodotti. Ha ricevuto il riconoscimento Maestro del Gusto.

Consorzio l'Escaroun e Cooperativa "Lou Barmaset" - www.vallestura.net.

Il Consorzio, collegato all'Ecomuseo della Pastorizia di Pontebernardo, alleva, trasforma e commercializza lane, latte, formaggi e carni di Agnello Sambucano – Prodotto PAT