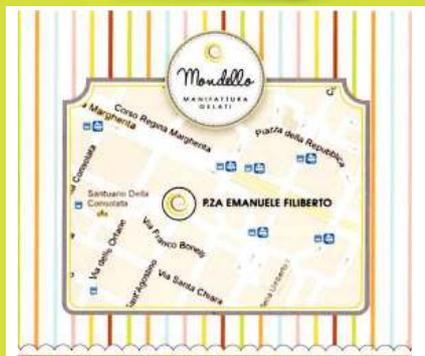




Aperti ad agosto TORINO



p.za Emanuele Filiberto 8/E | 10122 Torino
tel. e fax 011- 43 60 912 | info@manifatturagelati.com



Erbaluce di Caluso
IL VINO DELLA PRIMA CAPITALE

Confagricoltura
Torino

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



www.confagricolturatorino.it

IL VINO DELLA PRIMA CAPITALE

L'Erbaluce in tour brinda al santo patrono

Quest'anno Chivasso festeggerà il suo santo patrono, il Beato Angelo Carletti, con un brindisi speciale a base di Erbaluce. In occasione dei festeggiamenti cittadini, sabato 31 agosto la squadra dei produttori vitivinicoli di Confagricoltura Torino presenterà il vino bianco di Caluso alla Pasticceria Bonfante di via Torino 29, a partire dalle 18.30. Lo storico locale del centro ospiterà una degustazione "orizzontale" alla scoperta del Canavese che lancerà il progetto "Erbaluce, il vino della prima capitale".

Sarà un'occasione speciale per provare le migliori produzioni do-

gc 2012. Vino fermo di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini e quel profumo leggero di fiori di campo, d'acacia e biancospino, l'Erbaluce sfilerà tra i tavolini della pasticceria "Bonfante". In degustazione i prodotti firmati da undici aziende: Cieck, Ferrando, Fontecuore, Gnavi Carlo Camillo, Orsolani, Podere Macellio, Santa Clelia, Silva, Cantine Briamara e dalle cantine sociali della Serra e di Caluso.

L'iniziativa rientra nell'anteprima del progetto "Erbaluce di Caluso, il vino della prima capitale" firmato da Confagricoltura dedicato

al vino bianco della provincia di Torino che è alla quarta edizione e prevede degustazioni da Torino a Roma, in ristoranti, bar e località di prestigio. Il programma prenderà il via ufficiale in autunno, ma nelle settimane scorse ha fatto tappa a Bardonecchia e Riva presso Chieri.

L'edizione 2013 vede la collaborazione dell'Accademia Sac à Poche, Roma Gourmet, Ascom Confcommercio ed Epat ed è curata da Confagricoltura Torino, con il supporto della Camera di commercio. L'obiettivo è far conoscere e apprezzare il vino bianco nelle sue tre tipologie: fermo, spumante e passito. La Cantina Produttori Erbaluce di Caluso conta 160 soci, pressoché la totalità del comune canavese e rappresenta un riferimento storicamente importante per la zona.

Il tour dell'Erbaluce permetterà di scoprire anche la leggenda che si racconta sulla sua origine. Nel mito l'unione clandestina della regina delle ninfe, Alba, e del Dio Sole portò alla nascita di Albaluce, una splendida creatura venerata dagli abitanti della zona. Un giorno, però, una catastrofe naturale devastò la terra e i suoi villaggi. Albaluce non restò impassibile, ma pianse lacrime che, cadute a terra, fecero crescere viti ricche di tralci e grappoli di una uva succosa. È così che nacque l'Erbaluce e il "vino bianco della prima capitale".



MONDELLO MANIFATTURA GELATI

La tradizione siciliana scopre nuovi sapori

Le specialità della casa? Granite al pistacchio, cannoli gelato con una spolverata di granella, cornetto allo zenzero, il sorbetto e un colorato ghiacciolo con pezzi di frutta fresca. Non è facile scegliere cosa gustare alla gelateria Mondello di piazza Emanuele Filiberto 8, a Torino. Un piccolo paradiso del gusto nel cuore del Quadrilatero Romano dove la tradizione siciliana si mescola con la voglia di sperimentare sapori nuovi seguendo un'unica filosofia. Il gelato si prepara come una volta: ricette artigianali e prodotti naturali di prima qualità.

Per trovarla, bisogna aguzzare gli occhi e abbandonarsi alla voglia di provare un prodotto che prima di tutto è una passione. Da tredici anni, la Mondello Manifattura Gelati è un punto di riferimento per chi cerca qualcosa di buono nel centro della città. Nei pozzetti del bancone che sembra risuscitato da un negozio degli anni Cinquanta, ma capace di mantenere intatte le qualità organolettiche del gelato, una varietà di gusti difficile da ripetere. La lista delle creme preparate esclusivamente con latte biologico italiano include i grandi classici come cioccolato e fiordilatte, a quelle meno comuni come la castata, il ciocco fave e lo zafferano.

Ovviamente, l'impressione è che tutto sia intriso di un aroma che sa di mare, di sole e di terre del Sud. La Sicilia è la vera padrona di casa della graziosa gelateria di piazza Emanuele Filiberto dove si possono gustare le granite al gusto di gelso, anguria e pistacchio. I clienti che preferiscono i cannoli possono scegliere la decorazione di granella a base, per esempio, di mandorla o pistacchio,

mentre i sorbetti mescolano l'acqua minerale e la frutta di stagione. Frutta protagonista anche degli stecchi: con pezzi di ananas, pesca, fragola, kiwi. Specialità per rendere un po' meno calda l'estate, mentre alla Mondello si pensa già all'autunno. Da settembre la gelateria preparerà crêpe speciali con creme spalmabili al gusto di pistacchio, gianduia e nocciola.

