

cibo e incontri

storie di cibo culture solidarietà

Rivalta di Torino si trova lungo la SP 143, a 4 km da Rivoli, 3 da Orbassano e 15 circa dal centro di Torino, dal quale è raggiungibile attraverso la Tangenziale Sud.

Si consiglia l'uscita Rivoli-c.so IV Novembre, dalla quale, per c.so Primo Levi e Ospedale di Rivoli, si raggiunge la via Rivalta (SP 143). Lo stesso percorso è possibile da Torino, seguendo il corso Allamano, che termina a Rivoli in c.so IV Novembre.

E' inoltre possibile usufruire dell'uscita di S.I.T.O., seguendo le indicazioni per Rivalta lungo la SP 175 e svoltando poi a destra su via S. Luigi.

menu

dicembre 2010
aprile 2011

infoline
011.90455.57/85
www.comune.rivalta.to.it

 **COMUNE DI
RIVALTA DI TORINO**

Il cibo è cultura. Oggi se ne parla molto, non sempre riflettendo che può essere un modo per interpretare il nostro presente – analizzando le conseguenze etiche e sociali dei consumi di ciascuno di noi – o di tornare alla memoria del passato, per cogliere i legami tra il territorio in cui viviamo e il mondo della globalizzazione. In modo da non rimanere legati a un localismo da "piccole patrie", ma saper guardare al melting pot che ha originato le nostre attuali abitudini gastronomiche. Il cioccolato non esisterebbe senza i viaggi dei grandi esploratori del Cinquecento, mentre in una tazzina di caffè sono concentrate tante tematiche geo-politiche. Questo programma di incontri, curati e condotti dal giornalista e scrittore Gigi Padovani, presenta una carrellata di temi tra storia, cultura e golose degustazioni – con presentazione di contributi multimediali -, che "transiterà" nei giorni dei festeggiamenti dei 150 anni dell'Unità d'Italia.

Giovedì 2 dicembre 2010, ore 21
Alla scoperta del Cibo degli dei

Come nasce una tavoletta? Come si degusta? Quali sono i migliori indirizzi artigiani della provincia di Torino? A queste e a tante altre domande risponde l'incontro con la "coppia fondente" Clara e Gigi Padovani, autori del libro *CiocolataTorino* (Blu), nel quale sono presentate le eccellenze tra i cioccolatieri torinesi.

Durante la serata saranno proposti la proiezione di video e la lettura di brani letterari sul Cibo degli Dei; degustazione guidata con gli artigiani Marco Vaccchieri (Rivalta), Guido Castagna (Giaveno) e Fabio Larivera (Torino).

Giovedì 13 gennaio 2011
Quando il cibo fa del bene

Il buono non può prescindere dal giusto: anzi, molte volte un cibo può fare del bene. E' quanto dimostrano le esperienze di Libera, Pausa Cafè, Piazza dei Mestieri e Banco Alimentare. Libera Piemonte contrasta l'azione della criminalità realizzando il "torrone della legalità" realizzato con le nocciole dei terreni confiscati alla mafia. La cooperativa Pausa Cafè, dall'impegno e dalla professionalità dei detenuti di Torino e Saluzzo, realizza il caffè, la birra ed il cioccolato "Eccellenti e Solidali", con materie prime di qualità provenienti da progetti di sviluppo del Sud del mondo. Piazza dei Mestieri è un'esperienza educativa che aiuta i giovani tra i 14 e i 18 anni a inserirsi nel mondo del lavoro e produce cioccolato e birra. Il Banco Alimentare infine raccoglie le eccedenze di produzione alimentare che vengono poi ridistribuite a enti che si occupano di assistenza e di aiuto ai poveri, agli emarginati e, in generale, ai bisognosi.

Intervengono i rappresentanti delle associazioni: Mauro Battuello e Antonio Peyrano (Piazza dei Mestieri), Marco Ferrero e Luciano Cambellotti (Pausa Cafè), Roberto Laddaga (Libera), Roberto Cena (Banco Alimentare), con degustazione dei prodotti delle prime tre.

Giovedì 17 Febbraio 2011
La Gianduja Valley dai Savoia ai pionieri dell'industria dolciaria

L'abilità del marketing territoriale di alcuni bravi cioccolatieri ha creato la "Tuscan Chocolate Valley". Perché non si può fare altrettanto per la "Gianduja Valley", distretto del cioccolato che da None arriva fino alla Valli Valdesi?

Molti scrittori hanno dedicato la loro attenzione al matrimonio tra cacao e nocciole, che avvenne a metà dell'Ottocento e ancora rende famoso in tutto il mondo il gianduiotto torinese. Ne conversano Margherita Oggero ed Ernesto Ferrero, direttore del Salone del Libro.

Con letture di testi letterari e degustazione dei tre tipi di gianduiotto: estruso, stampato, a mano, presentati dagli artigiani Francesco Ciocatto (Gerla, Torino), Laura Faletti (A.Giordano), Marco Ferraris (Pfatisch) e l'azienda Caffarel, con l'ad Vincenzo Montuori.

Venerdì 18 Marzo 2011
Da Vialardi ai cybereggs: 150 sapori d'Italia

Che cosa unifica gli italiani? Un piatto di spaghetti, oppure la consapevolezza di essere uno Stato moderno con 150 anni di storia alle spalle? Che cosa ha contribuito di più a fare l'Italia? La politica, le Regioni, i Comuni oppure i sapori e le bevande con i quali ci riconoscono anche all'estero: un tiramisù, un gianduiotto, una pizza? L'Italia in 150 anni ha conosciuto un profondo cambiamento nelle sue abitudini alimentari. Tutto ha inizio con Giovanni Vialardi, il cuoco di casa Savoia che nel 1854 edita il suo libro "Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria", un'opera fondamentale e poco conosciuta, che ha influenzato la gastronomia italiana ancor più dell'Artusi.

Ne discutono lo chef Davide Scabin del ristorante Combal.Zero di Rivoli e i giornalisti Enzo Vizzari, direttore della Guida dell'Espresso, e Marco Bolasco, direttore editoriale Slow Food Editore.

Giovedì 31 marzo 2011
La cucina del ventennio

Siamo in tempo di crisi e abbondano sui giornali i consigli "al risparmio". Era così anche in tempi di "autarchia", quando il ventennio fascista consigliava le massaie di non sprecare il cibo. Lo raccontano due volumi interessanti: *Le donne e la cucina del ventennio*, di Luisella Ceretta, e *Credere, obbedire, cucinare* di Domenico Musci. I quotidiani dell'epoca, i libri di cucina, le pubblicità, dalle quali gli autori attingono con intelligenza, consigliavano: "niente piatti complicati: cibi sani, semplici, saporiti"; "non sprecare!"; "se mangi troppo derubi la patria".

I due autori presentano le loro opere, mentre si degustano prodotti realizzati con "succedanei" tipici del Ventennio, presentati dagli artigiani cioccolatieri Lorenzo Zuccarello (Collegno, con la sua crema alle nocciole realizzato con l'olio di Mattia Pariani) e Alessandro Fioraso (i cri cri di Piémont Cioccolato).

Tutti gli incontri si terranno presso la cappella del Monastero, via Balegno, con inizio alle ore 21