

Un grazie a

**Famiglia Rivaltese e
Pro Loco di Rivalta di Torino**

e ai produttori che hanno
reso possibili le degustazioni:

**Baladin
Gelateria Testa
Pausa Cafè
Prodotti Gianduia
Riso Acquerello
Marco Vacchieri
Lorenzo Zuccarello**

I vini sono offerti
da
langa style



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.



contorni

immagine e realtà della tavola quotidiana

Rivoli

infoline

011.90455.57/85

www.comune.rivalta.to.it



COMUNE DI
RIVALTA DI TORINO

menu

dicembre 2011
aprile 2012

Quando un bambino assaggia un cibo dolce, lo accoglie con un sorriso di piacere. Se gli si porge un alimento amaro o acido, reagisce con una smorfia di repulsione. Basta riflettere su questi semplici atti per capire che il cibo è un media, ovvero un mezzo di comunicazione: può lanciare un messaggio al nostro cervello, invitandoci a nutrirci di una sostanza zuccherina e quindi energetica, oppure avvertendoci del pericolo di avvelenamento, identificato con una sostanza amara. Il cibo è storia, cultura e può diventare spettacolo, rito, galateo, denotare una posizione sociale, fino a trasformarsi in un simbolo di festa o memoria di un incontro. Con la moderna pubblicità, la caratteristica del cibo come messaggio è sempre più evidente. Il nuovo ciclo di incontri «Cibo e contorni», organizzati dal Comune di Rivalta di Torino in collaborazione con i giornalisti e scrittori Clara e Gigi Padovani, affronta la quotidianità della nostra tavola, attraverso stimolanti dibattiti, consigli di autori di libri ed esperti e il «contorno» di video, immagini e degustazioni golose.

Venerdì 9 dicembre 2011

Lo spot è servito

«A letto dopo Carosello», era la raccomandazione dei genitori ai bambini negli Anni Cinquanta e Sessanta, quando comparve per la prima volta la pubblicità in tv.

Da allora sono cambiate le nostre abitudini alimentari. E a sostituire il pane con la marmellata o con il cioccolato sono arrivate le merendine. Ne discutono due uomini del mondo della pubblicità e un nutrizionista, autore di volumi di successo. Come saper scegliere senza farsi condizionare, come sono cambiati i linguaggi. Con proiezione di spot e sketch.

Ospiti: Renzo Pellati, nutrizionista e autore di *La storia di ciò che mangiamo* (Daniela Piazza); Nicola Morello, direttore creativo dell'agenzia Orange Comunicazione; Christopher Cepernich, sociologo della comunicazione dell'Università di Torino.

Pane e cioccolato: assaggi di creme da spalmare, sublime alternativa agli snack, presentate dai maestri cioccolatieri Prodotti Gianduaia, Marco Vacchieri, Lorenzo Zuccarello... con degustazione dei vini offerti dai giovani produttori di Langa Style.

Venerdì 20 gennaio 2012

Ricette-mania e chef-star in tv

Si pubblicano quasi mille libri di ricette l'anno, nelle graduatorie dei best-seller i volumi di cucina guidano le classifiche. E in televisione si moltiplicano le trasmissioni dedicate alla gastronomia, con gli chef-star che si sfidano ai fornelli. Perché si parla tanto di mangiare in un'epoca che ha così poco tempo per cucinare? Come incide la pubblicità?

Ospiti: Alessandra Comazzi, critica televisiva de La Stampa; Bruno Gambarotta, autore di *Le ricette di Nefertiti* (Garzanti).

Assaggi a km zero: prodotti locali tradizionali scelti dalla Pro Loco: il buon cibo di tutti i giorni vince sempre... con degustazione dei vini offerti dai giovani produttori di Langa Style.

Venerdì 17 febbraio 2012

I mille volti del riso

Fu il fascismo a rendere più popolare il riso in Italia, incentivandone il consumo attraverso le campagne di educazione alimentare degli Anni Trenta. Da sempre simbolo della cucina padana, nella tipologia «risotto» ha conquistato il mondo ed è diventato ambasciatore dei prodotti italiani di qualità all'estero. Carlo Emilio Gadda e Giovanni Pascoli ne hanno cantato le lodi. Oggi con il riso si fa di tutto: l'olio, gli snack salati, la pasta, i dolci e il gelato.

Ospiti: Aldo Ferrero, docente di Agronomia all'Università di Torino; Ina Ghisolfi, autrice del libro *Per un pugno di riso* (Blu Edizioni); Piero Rondolino, Azienda risicola Acquerello di Livorno Ferraris (Vc); Franco Tortorelli, gelateria Testa di Torino.

Chicchi di classe: assaggi di riso Acquerello e gelato al riso della Gelateria Testa... con degustazione dei vini offerti dai giovani produttori di Langa Style.

Venerdì 30 marzo 2012

Happy hour, nuova religione sociale

L'aperitivo nacque a Torino, quando Antonio Benedetto Carpano nel 1796 inventò il vermouth: da allora è un rito sociale che ha coinvolto tutte le generazioni, ha creato migliaia di cocktail, ma causa anche un serio allarme sociale per le possibili conseguenze di eccesso nel consumo d'alcol da parte dei più giovani.

Oggi l'happy hour è un modo per ritrovarsi, discutere, occupare spazi urbani nelle città. Da sempre l'aperitivo trasmette voglia di vivere, allegria, convivialità.

Ospiti: Monica Rupo, psicoterapeuta dell'associazione Aliseo; Fulvio Piccinino, barman e autore del libro *Sapere bere* (Graphot); Fabrizio Vespa, giornalista di costume.

Cocktail storici: il barman Fulvio Piccinino presenta aperitivi e miscele che hanno fatto epoca, come quelli futuristi (con i vini offerti dai giovani produttori di Langa Style).

Venerdì 20 aprile 2012

Birra, la nuova vita di un'antica bevanda

Da una decina d'anni è in crescita il fenomeno dei birrifici artigianali, che hanno innescato un circuito alternativo e conquistato i giovani. La birra è una bevanda di origini antichissime, che sta conoscendo una nuova era. I micro birrifici in Italia sono più di 350 e il fenomeno è in espansione. E' cambiata l'immagine della birra: ormai è un'icona dei buongustai.

Ospiti: Luciano Cambellotti e Andrea Bertola, del birrificio Pausa Cafè nel carcere di Saluzzo; Maurizio Maestrelli, giornalista esperto di birra e blogger di Birragenda; Teo Musso, del birrificio Baladin, pioniere della birra artigianale a Piozzo (Cn); Silvio Saffirio, autore di *Gli anni ruggenti della pubblicità* (Instar).

Bionde e brune: degustazione di birre artigianali con stuzzichi di Pausa Cafè Bistrot.

Tutti gli incontri si svolgeranno presso la cappella del Monastero, via Balegno, con inizio alle ore 21, e saranno coordinati da Clara e Gigi Padovani