



# OSTERIE D'ITALIA 2019

PRESIDIO SLOW FOOD  
CAVOLFIORE DI MONCALIERI

6.02.19 ristorante  
ore 20.30 Piazza dei Mestieri  
via J. Durandi 13

## Osterie d'Italia 2019 e Presidio Cavolfiore di Moncalieri

Mer, 6 Feb 2019 - 20:30 alle 23:30


Cena di presentazione della Guida Osterie d'Italia 2019 e del Cavolfiore di Moncalieri, primo e nuovo Presidio Slow Food della condotta Slow Food Torino Città.

Presenterà la serata Eugenio Signoroni, di Slow Food Editore, curatore delle guide OSTERIE D'ITALIA e BIRRE D'ITALIA.

Partecipano le 3 nuove Osterie Chiocciolate del Piemonte: REIS Cibo Libero di Montagna di Frassino, La Locanda del Falco di Valdieri e Albergo Ristorante Cacciatori di Cartosio. Insieme a loro la più storica delle chiocciolate piemontesi: Osteria Antiche Sere di Torino.

**Ospita il Ristorante Piazza dei Mestieri** che cucinerà il neonato Presidio Piemontese: il Cavolfiore di Moncalieri.

In abbinamento le Birre Artigianali prodotte dal .

 mercoledì 6 febbraio 2019

 - Via Jacopo Durandi 13 -Torino

- Hummus di Cavolfiore di Moncalieri  
(Maurizio Camilli - La Piazza)
- Tagliolino freddo ai 40 tuorli con trota della Valpellice e Cavolfiore di Moncalieri  
(Maurizio Camilli - La Piazza)
- Involtino di verza al sugo  
(Federica Rossini - Cacciatori)
- Risotto all'aglio orsino e mostardela  
(Juri Chiotti - Reis)
- Cosciotto di agnellone sambucano con crema di patate affumicate e cavolo nero  
(Alessandro Re - Locanda del Falco)
- Panna cotta e Bonet  
(Daniele Rota - Osteria delle Antiche Sere)

Prezzo della serata:

€ 45\* Soci Slow Food

€ 50\* ospiti dei soci

(\*Include una copia di Osterie d'Italia 2019 ogni due persone. Supplemento €10 per chi da solo desiderasse guida in abbinamento alla cena.)

Prenotazioni:

335/6365593 (Leo Rieser)

[condotta@slowfoodtorino.com](mailto:condotta@slowfoodtorino.com)

### **Ristorante Piazza dei Mestieri**

via Jacopo Durandi, 13, 10144 Turin, Italy Torino  
IT, Ristorante Piazza dei Mestieri, 10144