

MANGIARE & BERE

cibi, vini, menù
manifestazioni
ristoranti

IL 9 DA BORGIATTINO: GRATIS PER I LETTORI

DEGUSTAZIONE DI CASTELMAGNO

Da quello a pasta bianca perla, che è il più richiesto e anche il più alla moda, fino a quello erborinato naturale, il vero Castelmagno stagionato in alpeggio: ecco che cosa vi offrono TorinoSette e Borgiattino Formaggi di corso Vinzaglio 29, a Torino. Una degustazione gratuita per imparare a conoscere e forse anche a scoprire la storia, la qualità e il gusto di uno dei formaggi dop piemontesi più apprezzati e ricercati.

L'appuntamento è per **sabato 9 febbraio**, dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19,30. Luciano Guidotti, il titolare del negozio, ha invitato alcuni produttori e maestri assaggiatori per presentare e degustare tutta la filiera del Castelmagno dop, da quello più fresco, al medio, fino ad arrivare a quello più stagionato d'alpeggio. Che cosa dovrete fare? Nulla di particolare: portate con voi questa pagina di TorinoSette e consegnatela agli incaricati del negozio: accederete così alla degustazione gratuita di uno dei formaggi più preziosi del nostro Belpaese sotto la guida attenta degli specialisti.

Il Castelmagno viene prodotto nel Cuneese e precisamente nei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso, lungo tutta la vallata del Grana. Le origini di questo formaggio sono antichissime, pensate che il primo documento ufficiale risale al 1277. Si tratta di una sentenza arbitrale tra Castelmagno e Celle Macra riguardo l'utilizzo di alcuni pascoli. Per info: 011/56.29.075. [F. PAN]



● La degustazione gratuita di Castelmagno dop è riservata ai lettori di TorinoSette

Alla scoperta dei salumi del Torinese Percorso sensoriale (e degustazione) lunedì 11 da Confartigianato

Cioccolato, salumi, formaggi delle Terre Alte, grissini rubatà del Chierese, agnolotti tradizionali, tajarin, riso e vino: ecco alcuni dei prodotti tipici del Torinese che fanno parte del percorso sensoriale organizzato da Confartigianato.

Per tre lunedì di febbraio il giornalista enogastronomico Alessandro Felis condurrà i partecipanti alla scoperta di un settore produttivo, con degustazione finale. Prossimo incontro l'11 feb-

braio, dalle 20 alle 22, nella sede di Confartigianato Torino, in via Frejus 106, con i «Salumi del territorio torinese». Il maiale nelle tradizioni delle campagne, i principali tipi di salumi e la loro preparazione. Seguirà la degustazione di alcuni tipi di salumi con grissini rubatà e vini doc della provincia di Torino. Costo 15 euro. Info e prenotazioni: 011/50.62.111; info@confartigianato-torino.it. [F. PAN]



L'Agenda Mangiare & Bere è all'indirizzo

www.torinosette.it