



Newsletter del museo del gusto

18 luglio 2014

Estate ragazzi del Museo del Gusto

Dal 28 luglio al 1 agosto sarà attiva l'estate ragazzi organizzata dal settore didattico del Museo del Gusto con attività di cucina e laboratori sul riciclo! Le iscrizioni sono ancora aperte! Per informazioni contattare [3496001270](tel:3496001270).

Porte aperte per la Sagra degli Abbà

In occasione della Sagra degli Abbà di Frossasco, il Museo del Gusto effettuerà aperture straordinarie ad ingresso gratuito: giovedì 31 luglio dalle 18,00 alle 22,00 e domenica 3 agosto dalle 10,00 alle 18,00. Allestirà inoltre uno spazio all'interno della sala consiliare del municipio.

Gusto in quota estate

Nel mese di agosto il Museo del Gusto organizzerà una serie di appuntamenti a Sestriere, nell'ambito del progetto "Gusto in Quota": dalla presentazione di prodotti tipici alle lezioni di cucina, un ricco calendario di animazione della rinomata località turistica. Presto online il programma completo.

Gruppi estivi in visita

Le attività didattiche del Museo del Gusto continuano anche d'estate, accogliendo gruppi estivi provenienti non solo da Torino ma anche da Genova, per provare un'esperienza immersi nel *gusto*. Ringraziamo tutti gli animatori che hanno scelto la nostra struttura per far passare una giornata diversa ai loro ragazzi.

Protocollo d'intesa con Confartigianato

Venerdì 20 giugno 2014 alle 12.30, presso la sede di Confartigianato Torino (via Frejus, 106), è stato siglato un protocollo d'intesa tra l'Associazione Amici del Gusto di Frossasco e Confartigianato Torino.

Il protocollo segnerà l'avvio di una collaborazione tra i due enti con l'obiettivo di sviluppare iniziative finalizzate ad offrire servizi agli associati, in particolare utilizzando le competenze e i locali del Museo del Gusto di Frossasco. Commenta Dino De Santis (Presidente Confartigianato Torino): "Siamo orgogliosi di questa collaborazione con una realtà associativa importante come gli Amici del Gusto, all'insegna della valorizzazione delle tipicità del nostro territorio e dell'artigianato di qualità".

Vival 2014

Il Museo del Gusto ha partecipato anche quest'anno a "Vival, festival del vivere bene" organizzato dallo Studio Erica di Pinerolo e giunto ormai alla terza edizione, quest'anno nella nuova location della **Cavallerizza Caprilli** a Pinerolo.

Il Museo del Gusto aveva uno **stand istituzionale** presso il quale è stata allestita un'esposizione di erbe di primavera ed una piccola mostra sulle pietanze tradizionali alpine.

La **domenica alle ore 19,00, presso lo stand del museo**, si è tenuto l'incontro sulla birra artigianale con il birrotaicario Paolo di Birre & Galupperie "**APPUNTI di BIRRA ARTIGIANALE: Luoghi comuni e false credenze - Gli stili della birra - Materie prime della birra - Le fasi di produzione della birra - Degustazione e analisi sensoriale**".

In uno spazio dedicato, sono stati organizzati dei laboratori **in collaborazione con il CFIQ**:

- il **sabato "Piccole proposte di beverage and food"**: gli allievi dei corsi di "Operatore servizi ristorativi – sala bar" prepareranno e offriranno un **aperitivo da degustare durante la presentazione dell'offerta formativa** e dei servizi che il CFIQ realizza sul territorio Pinerolese;
- la **domenica "Non solo adulti ai fornelli"**: un momento all'insegna del divertimento e della creatività dedicato ai più piccoli... ma non solo. Affiancando gli allievi e i docenti dei corsi di cucina del CFIQ sarà possibile **decorare e degustare degli assaggi di pasticceria secca** da degustare durante la presentazione dell'offerta formativa e dei servizi che il CFIQ realizza sul territorio Pinerolese

Notte Bianca a Giaveno

NOTTE BIANCA DEI COLORI E DEI SAPORI
GIAVENO, SABATO 5 LUGLIO 2014

Guarda le foto dello spazio riservato al Museo del Gusto [qui](#)

Qui sotto, il comunicato stampa pre-manifestazione, emanato dal Comune di Giaveno:

Festa grande a Giaveno per la "Notte Bianca", giunta alla sua ottava edizione. Festa dei sapori, dei profumi e dei colori, questo il "fil rouge" dell'appuntamento con la Notte di Giaveno organizzato dall'Amministrazione Comunale e che si terrà sabato 5 luglio a partire dalle ore 19.

Con la musica, i ritmi, gli spettacoli, la festa in strada e nelle grandi e piccole piazze del centro cittadino, avrà come protagonista la cucina, le cose buone da mangiare.

E Giaveno su questo ha molto da dire, anzi da gustare. Sono diverse le eccellenze agroalimentari che il territorio possiede: formaggi di qualità, salumi locali, carne pane artigianale, dolci e molte altre prelibatezze, frutto della capacità sapiente di produttori e delle peculiarità del territorio che unite fanno di questa località, una meta stuzzicante.

Anche per questa ottava edizione della Notte Bianca, l'Amministrazione Comunale di Giaveno che promuove ed organizza la manifestazione, conta sulla collaborazione e sull'impegno sul campo delle associazioni locali: del Distaccamento dei Vigili del Fuoco Volontari, del Club Alpino Italiano sezione di Giaveno, dell'Associazione Nazionale Alpini Gruppo di Giaveno – Valgioie, della Pro Loco, del Circolo del Paschè e della Croce Rossa Italiana di Giaveno tutti pronti a far trascorrere con la loro simpatia e i loro piatti una Notte Bianca unica.

Nel corso della lunga notte si potranno gustare presso le isole enogastronomiche delle associazioni locali dalle bruschette alla “soma d’ai” a quelle classiche al pomodoro, taglieri di formaggio e salumi, pasta da condire con sughi diversi ed un secondo di carne alla brace guarnito di patatine fritte, e secondi a sorpresa. Ci sarà anche la polenta grigliata abbinata ad un tris di accompagnamento: con i funghi, con la polenta con i formaggi locali e con la salciccia. Per finire pasticceria secca, le paste di meliga, caffè e dopo caffè. Il tutto innaffiato da una buona offerta di bibite, bevande e vino. Un menù, quello proposto, che soddisfa tutti i palati e che ricopre tutte le portate di un pasto, dall’antipasto al dolce. Il tutto potrà essere consumato sia comodamente seduti, che passeggiando lungo le vie interessate dall’evento.

Oltre alle proposte curate dalle associazioni, i palati potranno appagati e stuzzicati dalle varie portate proposte dall’Associazione “Semi di Speranza” nell’ambito della 34° edizione della Sagra dello Spaghetto, meglio conosciuta come “Spaghettopoli” in cui oltre a svariati antipasti verranno offerti spaghetti, peculiarità dell’evento, conditi da dieci tipi di sughi: gamberetti e zucchine, ragù, pomodoro, burro e salvia, aglio olio e peperoncino, pesto, amatriciana, peperoni e salciccia, barrocciaia e partenopea.

Altra grande novità culinaria è la presenza dell’Associazione Italiana Cuochi Itineranti, composta da ottimi e qualificati Chef, che si pone al centro del fenomeno dello Street Food, proponendo una somministrazione di qualità, seguendo la linea dello Show Cooking, molto apprezzato dal pubblico, in quanto lo stesso può seguire tutte le fasi di preparazione del piatto proposto.

Il Museo del Gusto proporrà la mostra Le tradizioni alimentari dei territori alpini" con pannelli, filmati e esposizione di prodotti. In particolare: Il Pinzimonio ovvero "bagnè n't oli" le verdure del territorio a seconda della stagionalità.

La manifestazione conta inoltre dell’adesione di Città del Gusto Gambero Rosso di Torino.

Da scoprire e da gustare anche il gelato, diverse le gelaterie e i laboratori che con la freschezza di questo “cibo da passeggio” delizieranno la golosità di grandi e piccini.

I caffè, i ristoranti, le trattorie, risorsa della città, metteranno “in pista” dehors e spazi all’aperto per gustare menu e piatti unici, uno spuntino veloce o una cena a più portate. Gruppi, cantanti e musica di ogni genere salirà da questi spazi per avvolgere il pubblico.

Un’ area sarà dedicata ai bambini, mamma e papà potranno trovare qui gonfiabili e animazione per trascorrere insieme la gioia di una serata speciale adatta a tutti.

Spettacoli e musica daranno il ritmo alla serata. Liscio, fiesta latina, tango, dj set, revival e molto altro.

I negozi saranno aperti, isole dello shopping saranno presenti in più punti della città. Dal 5 luglio inoltre partiranno i saldi estivi (che dureranno fino al 30 agosto compreso) occasione ghiotta quindi quella della Notte Bianca di Giaveno per cogliere in una sola data tante piacevoli possibilità, fra questa quella di fare acquisti in saldo per il guardaroba, per uno sfizio o una necessità.

Una speciale notte, nella quale concedersi tanta allegria, sapore e colore, in compagnia, con gli amici, le amiche, in famiglia e in gruppo, ma anche da soli, per un acquisto, un gelato, un piatto gustoso, per un ballo improvvisato, per cantare alla luna, per stare insieme e fare festa.

In borgata, a Maddalena, la Trattoria Il Campanile proporrà una serata in compagnia di Paolo Tarantino con canto e musica liscio e folk. Distante dal centro città 7 chilometri circa, il posto offre fresco e verde per una serata speciale per gli appassionati di queste sonorità.

Presso la Chiesa dei Batù, all’inizio del centro storico di Giaveno, il Circolo Fotografico Il Mascherone presenta per l’annuale mostra dei soci l’esposizione dal titolo “il Silenzio” (apertura dal 27 giugno al 6 luglio con orario sabato 5 luglio dalle 9 alle 12, dalle 18 alle 23. Si tratta di una manifestazione di grande richiamo che attrae un nutritissimo pubblico di visitatori alla ricerca e catturati dall’originalità e dalla qualità dei prodotti esposti.

Per ogni necessità si potrà contare sulla presenza e sulla collaborazione della Polizia Municipale, delle

Forze dell'Ordine e dei volontari del soccorso e della viabilità. Per il pubblico aree parcheggio segnalate.

Info contattando l'Ufficio Turistico Città di Giaveno tel. 011.9374053 da martedì a sabato dalle 9 alle 12.30 e su www.giaveno.it.

Il Museo del Gusto in Puglia

Nell'ambito del progetto di realizzazione di una Rete Nazionale di Musei del Gusto, il Direttore del Museo del Gusto si è recato in Puglia per incontrare esponenti del GAL Alta Murgia ed intraprendere una collaborazione per realizzare una sede in territorio pugliese.

Itinerari del gusto

Il Museo del Gusto sta lavorando all'ambizioso progetto "Itinerari del Gusto": percorsi alla scoperta dei prodotti tipici del territorio della Provincia di Torino, in collaborazione con Turismo Torino e Provincia, Camera di commercio di Torino, Gal Escartons e Valli Valdesi, le associazioni di categoria ed i Comuni del territorio.

Laboratori didattici A.s. 2014-2015

Il settore didattico del Museo del Gusto sta lavorando alla realizzazione delle nuove proposte didattiche per il prossimo anno scolastico.

© 2009 Museo del Gusto - Via Principe Amedeo 42/A - 10060 Frossasco TO
Tel [+39 0121 352398](tel:+390121352398) - Fax [+39 0121 355158](tel:+390121355158) - P.I. [08968070014](http://www.museodelgusto.it)