

VENERDÌ 30 MARZO FRIDAY 30th MARCH

RISTORANTE
CASCINA MARTINI
CORTERANZO FRAZ. MURISEGNO (AL)

CHEF
GIANLUIGI GIACHINO
ASSOCIAZIONE GRAN MAESTRI DEL RISOTTO

SABATO 31 MARZO SATURDAY 31st MARCH

RISTORANTE
BALIN À L'OSTU DAL BABI
LIVORNO FERRARIS (VC)

CHEF
ANGELO SILVESTRO
ASSOCIAZIONE GRAN MAESTRI DEL RISOTTO

DOMENICA 1 APRILE SUNDAY 1st APRIL

RISTORANTE
IL GRAPPOLO LA TORRE IL FIORILE
ALESSANDRIA CASALE MONFERRATO BORGHETTO BORBERA

CHEF
BEPPE SARDI **PATRIZIA GROSSI** **MASSIMO MARTINA**
ASSOCIAZIONE GRAN MAESTRI DEL RISOTTO

LUNEDÌ 2 APRILE MONDAY 2nd APRIL

RISTORANTE
IL GRAPPOLO LA TORRE IL FIORILE
ALESSANDRIA CASALE MONFERRATO BORGHETTO BORBERA

CHEF
BEPPE SARDI **PATRIZIA GROSSI** **MASSIMO MARTINA**
ASSOCIAZIONE GRAN MAESTRI DEL RISOTTO

Risotto (varietà Carnaroli)
al salampatata del Canavese
e Bra duro dop

Risotto (Carnaroli variety)
with Canavese salampatata
and Bra duro dop

Coda di bue (razza bovina Piemontese)
con crema di riso (varietà Baldo)
e zafferano

Oxtail (Piedmontese breed)
with cream of rice (Baldo variety)
and saffron

Torta di pere cuneesi e nocciolini
di Chivasso con riduzione
al Brachetto d'Acqui docg

Cake flavoured with Cuneo pears,
Chivasso hazelnuts and spiced
with Brachetto d'Acqui docg

Caffè Coffee

Cartoccio di guazzetto di risaia
(rane, tinca gobba dorata
del Pianalto di Poirino)

Paper-bag with frogs,
golden tench from Pianalto of Poirino
and vegetables

La "mia" panissa della Bassa
(riso varietà Baldo, fagioli di Saluggia,
salame d'la duja)

"My" panissa
(Baldo variety rice, Saluggia beans,
d'la duja salami)

Pera Madernassa farcita al Balilla
(varietà riso) con crema
al Moscato d'Asti docg e zafferano

Madernassa pear stuffed with Balilla
(variety of rice) flavoured with Moscato
d'Asti docg cream and saffron

Caffè Coffee

Risotto (varietà Carnaroli)
al Grignolino d'Asti doc
e salsiccia di Bra

Risotto (Carnaroli variety)
al Grignolino d'Asti doc
and Bra sausage

Gallina Bionda Piemontese
bardata alle verdure primaverili

Gallina Bionda Piemontese dressed
with spring vegetables

Torta di nocciole Igp Piemonte
con zabaglione
al Brachetto d'Acqui docg

Cake of Piedmont hazelnuts
served with zabaglione flavoured
Brachetto d'Acqui docg

Caffè Coffee

Risotto (varietà Carnaroli) alla Monferrina

Risotto (Carnaroli variety) Monferrina style

Bollito misto piemontese
(razza bovina Piemontese): sette tagli
In accompagnamento alcune delle salse
della tradizione: bagnet ros, bagnet verd,
peperoni quadrato d'Asti caramellati,
pesche di Volpedo in agrodolce,
marmellata di pomodori verdi,
mostarda d'uva

Mixed boiled Piedmontese meat
(Piedmontese breed): seven cuts
The meat are served with some traditional
sauces: bagnet ros, bagnet verd,
sugar coated square Asti peppers,
sweet-and-sour sauce of Volpedo peaches,
green tomato chutney,
grape mustard

Soufflé di cioccolato Gianduja
con riduzione al Barolo chinato

Soufflé of Gianduja chocolate
with a Barolo chinato sauce

Caffè Coffee

In abbinamento la selezione di vini a cura
delle Enotecche regionali del Piemonte:
Dolcetto d'Alba doc
Barbaresco docg
Brachetto d'Acqui docg

Served with wines selected by the Piedmont
Regional Wine Cellars:
Dolcetto d'Alba doc
Barbaresco docg
Brachetto d'Acqui docg

Degustazione di Genepy selezionato
dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione
del Genepy delle Valli Occitane Piemontesi
e di Barolo Chinato nel bicchierino di cioccolato
fondente a cura dell'Enoteca Regionale del Barolo

Tasting of Genepy selected by the Association
for the protection and promotion of Genepy
from Piedmont's Provençal Valleys, and Barolo
Chinato served in a small plain chocolate glass
offered by the Barolo Regional Wine Cellar

Le varietà di riso utilizzate sono state selezionate
dal Consorzio di tutela e valorizzazione
varietà tipiche riso italiano.

The varieties of rice used have been selected
by the Consortium for the protection
and promotion of typical Italian rice varieties.

In abbinamento la selezione di vini a cura
delle Enotecche regionali del Piemonte:
Erbaluce di Caluso doc
Gattinara docg
Moscato d'Asti docg

Served with wines selected by the Piedmont
Regional Wine Cellars:
Erbaluce di Caluso doc
Gattinara docg
Moscato d'Asti docg

Degustazione di Genepy selezionato
dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione
del Genepy delle Valli Occitane Piemontesi
e di Barolo Chinato nel bicchierino di cioccolato
fondente a cura dell'Enoteca Regionale del Barolo

Tasting of Genepy selected by the Association
for the protection and promotion of Genepy
from Piedmont's Provençal Valleys, and Barolo
Chinato served in a small plain chocolate glass
offered by the Barolo Regional Wine Cellar

Le varietà di riso utilizzate sono state selezionate
dal Consorzio di tutela e valorizzazione
varietà tipiche riso italiano.

The varieties of rice used have been selected
by the Consortium for the protection
and promotion of typical Italian rice varieties.

In abbinamento la selezione di vini a cura
delle Enotecche regionali del Piemonte:
Grignolino Monferrato casalese doc
Dolcetto d'Ovada doc
Brachetto d'Acqui docg

Served with wines selected by the Piedmont
Regional Wine Cellars:
Grignolino Monferrato casalese doc
Dolcetto d'Ovada doc
Brachetto d'Acqui docg

Degustazione di Genepy selezionato
dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione
del Genepy delle Valli Occitane Piemontesi
e di Barolo Chinato nel bicchierino di cioccolato
fondente a cura dell'Enoteca Regionale del Barolo

Tasting of Genepy selected by the Association
for the protection and promotion of Genepy
from Piedmont's Provençal Valleys, and Barolo
Chinato served in a small plain chocolate glass
offered by the Barolo Regional Wine Cellar

Le varietà di riso utilizzate sono state selezionate
dal Consorzio di tutela e valorizzazione
varietà tipiche riso italiano.

The varieties of rice used have been selected
by the Consortium for the protection
and promotion of typical Italian rice varieties.

In abbinamento la selezione di vini a cura
delle Enotecche regionali del Piemonte:
Gavi docg
Barbera del Monferrato doc
Asti spumante docg

Served with wines selected by the Piedmont
Regional Wine Cellars:
Gavi docg
Barbera del Monferrato doc
Asti spumante docg

Degustazione di Genepy selezionato
dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione
del Genepy delle Valli Occitane Piemontesi
e di Barolo Chinato nel bicchierino di cioccolato
fondente a cura dell'Enoteca Regionale del Barolo

Tasting of Genepy selected by the Association
for the protection and promotion of Genepy
from Piedmont's Provençal Valleys, and Barolo
Chinato served in a small plain chocolate glass
offered by the Barolo Regional Wine Cellar

Le varietà di riso utilizzate sono state selezionate
dal Consorzio di tutela e valorizzazione
varietà tipiche riso italiano.

The varieties of rice used have been selected
by the Consortium for the protection
and promotion of typical Italian rice varieties.

LE ENOTECHE REGIONALI DEL PIEMONTE PIEDMONT REGIONAL WINE CELLARS

Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino"
Piazza Levi, 7 - Acqui Terme (Al) - tel. 0144 770273

Enoteca Regionale del Barbaresco
Via Torino 8/a - Barbaresco (Cn) - tel. 0173 635251

Enoteca Regionale del Barolo
Piazza Falletti, 1 - Barolo (Cn) - tel. 0173 56277

Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana
Corso Libertà, 65/a - Canelli (At) - tel. 0141 832182

Enoteca Regionale "Colline del Moscato"
Piazza XX Settembre, 19 - Mango (Cn) - tel. 0141 89291

**Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre
del Nebbiolo del Nord Piemonte**
Corso Valsesia, 112 - Gattinara (Vc)
tel. e fax 0163 834070

Enoteca Regionale del Monferrato
Piazza del Popolo, 12 - Vignale Monferrato (Al)
tel. e fax 0142 933243

Enoteca Regionale di Nizza Monferrato
Via Crova 2 - Nizza M.to (At) - tel. 0141 793350

Enoteca Regionale Piemontese "Cavour"
Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)
tel. 0173 262159

Enoteca Regionale del Roero
Via Roma, 37 - Canale (Cn) - tel. 0173 978228

Enoteca Regionale della Serra
Piazza Castello, 2 - Roppolo (Bi) - tel. 0161 987520

Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino
Piazza Valperga, 2 - Caluso (To) - salvetti@aliceposta.it

I vini selezionati dalle Enotecche Regionali e i prodotti agroalimentari piemontesi che danno vita all'eccellente cucina ed enogastronomia del Piemonte: è questo il senso del Ristorante Piemonte che funzionerà per tutta la durata del Vinitaly presso la Cittadella della Gastronomia, nell'area H della fiera. Abbinati ai grandi vini DOC e DOCG, le varietà di riso, la carne di razza bovina piemontese, i formaggi DOP, i salumi, l'ortofrutta, i dolci della tradizione, daranno vita, con specifici menu quotidiani, ai piatti tipici e alle specialità enogastronomiche preparati da un gruppo di chef piemontesi. Tale iniziativa, sostenuta dalla Regione Piemonte, è promossa dal Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle varietà tipiche di riso italiano.

Wines selected by the Regional Wine Cellars combined with Piedmontese gastronomic specialities to create an excellent cuisine: this is the aim of the Piedmontese Restaurant that will be open for the entire duration of Vinitaly in the Citadel of Gastronomy, in Area H of the Exhibition Centre. Offered in combination with outstanding DOC and DOCG wines will be varieties of rice, beef from Piedmontese breeds, DOP cheeses, cold cuts, fruit and vegetables and traditional puddings. Ingredients that will figure in specific daily menus comprising typical dishes and gastronomic specialities prepared by a group of Piedmontese chefs. This initiative backed by the Piedmont Regional Authority is promoted by the Consortium for the protection and promotion of typical Italian varieties of rice.

Tutti i giorni dalle ore 12,00 alle ore 16,00
proposta menu degustazione: 35,00 euro tutto compreso.
La prenotazione è sempre gradita: cellulare 338 6599995.
Per ragioni tecniche non si accettano carte di credito.

The set menu will be served every day from 12 to 4 pm:
all-inclusive price 35 euros. Booking in advance would be
much appreciated - mobile no. +39 338 6599995.
Unfortunately credit cards cannot be accepted
for technical reasons.



Assessorato Agricoltura, Tutela della Fauna e della Flora
Agricoltura, Fauna and Flora Protection Department
Corso Stati Uniti 21, 10128 Torino - Tel. 011 43211, Fax 011 4323964
www.regione.piemonte.it - direzione11@regione.piemonte.it



Corso Stati Uniti 21, 10128 Torino - Tel 011 4325733, Fax 011 4325732



Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle varietà tipiche di riso italiano
Piazza Zumaglini 14, 13100 Vercelli - Tel. 0161 318132, Fax 0161 316812

41° Vinitaly

VERONA 29 MARZO - 2 APRILE 2007
FIERA DI VERONA - VIALE DEL LAVORO 8

41ST EDITION OF VINITALY
VERONA EXHIBITION CENTRE
VIALE DEL LAVORO, 8 - VERONA, ITALY
MARCH 29 - APRIL 2, 2007

Clebb & Metzger - art. Luca Zanini

41° Vinitaly VERONA 29 MARZO - 2 APRILE 2007

IL PIEMONTE FA BENE!

RISTORANTE PIEMONTE

CITTADELLA DELLA GASTRONOMIA (AREA H)

GIOVEDÌ 29 MARZO THURSDAY 29th MARCH

RISTORANTE
IL GIARDINETTO
GRAZZANO BADOGGIO (AT)

CHEF
GIUSEPPE SILANO
ASSOCIAZIONE GRAN MAESTRI DEL RISOTTO

Risotto (varietà Arborio) al Raschera dop ed asparagi di Santena	Risotto (Arborio variety) al Raschera cheese and Santena asparagus
Stracotto (razza bovina Piemontese) alla Barbera d'Asti doc con sformato di verdure e cipolline di Ivrea glassate	Stracotto beef (Piedmontese breed) cooked with Barbera d'Asti doc, vegetable flan and glazed Ivrea onions
Tartella di riso (varietà Balilla) alle mele renette ed amaretti	Rice tartella (Balilla variety) flavoured with Renette apples and almond biscuits

Caffè Coffee



In abbinamento la selezione di vini a cura delle Enotecche regionali del Piemonte:	Served with wines selected by the Piedmont Regional Wine Cellars:
Roero Arneis docg	Roero Arneis docg
Barbera d'Asti doc	Barbera d'Asti doc
Malvasia di Casorzo d'Asti doc	Malvasia di Casorzo d'Asti doc

Degustazione di Genepy selezionato
dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione
del Genepy delle Valli Occitane Piemontesi
e di **Barolo Chinato** nel bicchierino di cioccolato
fondente a cura dell'Enoteca Regionale del Barolo

Tasting of Genepy selected by the Association
for the protection and promotion of Genepy
from Piedmont's Provençal Valleys, and **Barolo
Chinato** served in a small plain chocolate glass
offered by the Barolo Regional Wine Cellar

Le varietà di riso utilizzate sono state selezionate
dal Consorzio di tutela e valorizzazione
varietà tipiche riso italiano.

The varieties of rice used have been selected
by the Consortium for the protection
and promotion of typical Italian rice varieties.