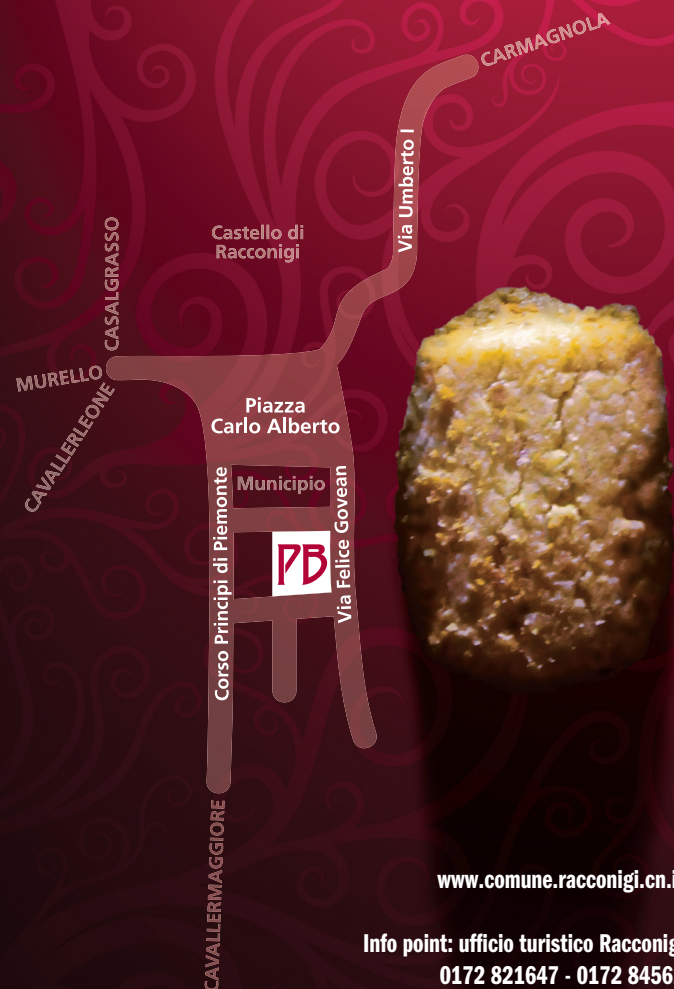


LA COMPAGNIA DEL BISCOTTO

PRESENTAZIONE

16 SETTEMBRE
ORE 21,00



www.comune.racconigi.cn.it

Info point: ufficio turistico Racconigi
0172 821647 - 0172 84562
informagiovani@comune.racconigi.cn.it

PROGRAMMA DEL PALABISCOTTO

GIOVEDÌ 15 SETTEMBRE ORE 21,00

**Cerimonia inaugurazione Anno Accademico 2011/2012
dell'Università per le Tre Età**

Programma: saluto delle Autorità, spettacolo di Milly Emanuel
"La guerra delle donne", rinfresco.

Aperto a iscritti, iscritte e a tutte le persone interessate.

Promosso dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Racconigi.

VENERDÌ 16 SETTEMBRE ORARIO APERTURA: 19/24

ore 20,00 **inaugurazione**

ore 20,30 **presentazione mostra Coco Cano**

ore 21,00 **presentazione Compagnia del Biscotto e logo**

Sera intrattenimento musicale: **DOS Alessandro Brizio Luca Allievi - jazz, funk, contry, pop**

Durante la serata: **"Un Nuovo Gemellaggio: Tosello incontra il Sindaco di Sannicandro di Bari, Antonio Baccellieri"**

SABATO 17 SETTEMBRE ORARIO APERTURA: 16/24

ore 17,00 **Racconigi Cycling Team** 
chiusura stagione sportiva 2010/2011, foto, premi e altre sorprese

ore 18,30 **Incontro Storico Culturale sul Progetto Seta a Racconigi,
a cura dell'Associazione "Sul Filo di Seta"**

Sera intrattenimento musicale: **Bart Café - swing**

DOMENICA 18 SETTEMBRE ORARIO APERTURA: 10/24

ore 18,30 **Presentazione libro di Claudio Cerasuolo**

"Un Garibaldino alla mia tavola"

a seguire **Presentazione Fontanafredda**

Sera intrattenimento musicale: **CartaCanta Saxophone Quartet**

**Da venerdì a domenica sarà possibile consumare i prodotti
in degustazione presso i tavoli del Palabiscotto.**



Associazione RACCONIGIEVENTI - Associazione RACCONIGINCENTRO

Via Beata Caterina, 1 - 12035 Racconigi (CN)
info@racconigieventi.it - www.racconigieventi.it
info@racconigincentro.it - www.racconigincentro.it



REAL BISCOTTO DI RACCONIGI

Il *Real Biscotto di Racconigi* nasce da antichi saperi e nobili consuetudini. L'area racconigese, piacevolmente contaminata dalla cucina della reggia sabauda ha sempre prodotto cibi eleganti e preziosi anche quando il filo conduttore della preparazione era la semplicità. È una questione di stile. È così che il dolce secco per eccellenza, il biscotto, appare sulla ribalta delle terre sabaude per offrire dolci memorie e gustose piacevolezze ai palati dei suoi consumatori, erede e testimone di una produzione di eccellenza.

La lavorazione

Sono i tempi lunghi a conferire profumi ed aromi al *Real Biscotto*. Il primo impastamento vede il burro, lo zucchero e la nocciola tostata e tritata insaporirsi insieme. Poi giunge la farina di mais a raccogliere i sentori e solo dopo, alla terza lavorazione, arriverà la purissima semola doppio "0" con i tuorli d'uovo a completare una preparazione lenta ed accurata. La pasta riposerà per ventiquattro ore ad insaporirsi ancora e solo dopo una giornata il forno, caldo ma non rovente, completerà la squisita opera dolciaria artigianale.

Gli ingredienti

È anche con la qualità degli ingredienti che il *Real biscotto di Racconigi* si gioca la sua dolcissima unicità ed eleganza.

La farina di mais deve essere macinata a pietra e rigorosamente di qualità "Pignolet" otto file, il burro è di latteria, le uova sono di gallina del territorio allevata a terra. Il trito di nocciole tostate può essere solo di "Tonda Gentile delle Langhe". La migliore in assoluto. Gli zuccheri sono selezionati, con la presenza di una percentuale di zucchero di canna.

Le caratteristiche

Caratterizzato da una buona friabilità e lieve croccantezza il *Real Biscotto di Racconigi* offre eleganti sentori di burro con note aromatiche di nocciola che stemperano piacevolmente le sensazioni zuccherine ottenendo una sensazione dolce, mai stucchevole, di ottima intensità e persistenza.

L'uso

Delicata proposta di fine pasto, può essere dolce intermezzo pomeridiano o presenza elegante di colazioni festive. Consumato da solo esprime tutta la sua fragranza, pur prestandosi ad essere complemento di delicate creme e buon compagno di gelati artigianali. Particolarmente vocato a leggeri zabajoni si realizza perfettamente anche con cioccolate o creme gianduia. Ottimo con soavi vini Moscato, regge, grazie al sentore di nocciola, anche vini surmaturati di giusta dolcezza e serviti freschi.

GLI STAND DEL PALABISCOTTO

■ COMPAGNIA DEL BISCOTTO - REAL BISCOTTO DI RACCONIGI

Composta da: Pasticceria Millebaci, Panetteria il Fornaio di Dario Calandri, Panetteria Angolo del Pane di Gualtieri, Pro Loco Racconigieventi e Racconigincentro. **In degustazione: il Real Biscotto di Racconigi.**
www.racconigieventi.it - www.racconigincentro.it - Racconigi (CN)

■ LE TERRE DEI SAVOIA - LA BOTTEGA REALE

Un luogo in cui toccare con mano e portarsi a casa le eccellenze che deliziano le teste coronate di tutta Europa, ma anche le creazioni di designer contemporanei che creano linee di altissimo pregio.

In degustazione: prodotti tipici.

www.letterredeisavoia.it - Racconigi (CN)

■ LUCA ABRATE

Da una lunga tradizione familiare, grandi vini di Langhe e Roero.

In degustazione: 21 settembre, Nebbiolo, Barbera.

www.lucaabrate.com - Pocapaglia (CN)

■ FONTANAFREDDA

Una grande tenuta del Piemonte, che non ha bisogno di presentazione.

In degustazione: linea Alta Langa docg, Contessa Rosa, Brut, Rosè, Pas Dosè, Millesimato.

www.fontanafredda.it - Serralunga d'Alba (CN)

■ PAUSA CAFFÈ

Cooperativa sociale che favorisce processi di sviluppo sociale ed economico equo e sostenibile - **In degustazione: le nostre birre artigianali.**
www.pausacafe.org - Torino

■ DELEGAZIONE SANNICANDRO DI BARI

Selezione di prodotti tipici pugliesi. **In degustazione: olive dolci Termite di Bitetto fritte con pomodorini, orecchiette con funghi Qualità Pugliese e olive, funghi Qualità Pugliese.**

Sannicandro di Bari (BA)

■ AZIENDA AGRICOLA BORDESE MARIO

Produttore artigianale di salumi e insaccati dal gusto tradizionale, pieno e inconfondibile. **In degustazione: salami e insaccati vari.**
www.aziendaagricolabordesemario.com - Racconigi (CN)

■ MELIFIORI

La grande qualità dei prosciutti italiani e una lavorazione antica, punto di riferimento per i macellai più esigenti. **In degustazione: il prosciutto cotto.**
www.melifiori.it - Lagnasco (CN)

■ AZIENDA AGRICOLA CHICCO LUCA

Una grande mozzarella di bufala nel cuore del Piemonte. Allevamento e caseificio. **In degustazione: la mozzarella di bufala e altri formaggi freschi.**
www.chiccoluca.it - Carmagnola (TO)

■ CASEIFICIO VALFORM

La tradizione casearia delle valli cuneesi, la qualità, la genuinità e la garanzia del marchio CE. **In degustazione: i formaggi stagionati.**
www.valform.it - Martiniana Po (CN)

■ MATTEO ALLOCCO

Miele del Piemonte da agricoltura biologica. **In degustazione: il nostro miele e altri prodotti di apicoltura.**
www.apicolturaallocco.it - Savigliano (CN)

■ LA BOTTEGA DEL CAFFÈ

La grande tradizione italiana del caffè. **In degustazione: le nostre pregiate miscele.**

■ RISTORANTE LA TORRE

La grande cucina nel cuore di Racconigi. **In degustazione: l'agnolotto gobbo.**
www.ristorantelatorre.info - Racconigi (CN)

■ MACELLERIA MILANI STEFANO

Carni piemontesi di qualità. **In degustazione: carne cruda, tris di salsiccia artigianale (vitello, maiale, porri).**
Racconigi (CN)

■ PASTICCERIA MILLEBACI

La grande pasticceria classica piemontese, in un mix di tradizione e innovazione. **In degustazione: il cioccolato artigianale.**
www.pasticceriamillebaci.com - Racconigi (CN)

■ GELATO BORA BORA

Gelati prodotti esclusivamente da latte di stalla, con prodotti di agricoltura biologica e frutta di stagione. **In degustazione: il gelato artigianale al gusto Real Biscotto.**
www.turnoverbar.com - Saluzzo (CN)

Tutti i prodotti in degustazione potranno essere acquistati presso gli stand del Palabiscotto.