

PORTICI DIVINI

LE ECCELLENZE VITIVINICOLE DEL TORINESE | 24 OTTOBRE - 1 NOVEMBRE 2020

PROGRAMMA ENOTECHE E LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE

ENOTECHE

ANGOLO DI VINO DI CURCIO PAOLO

Abbinamenti: Tenuta Roletto (Canavese), L'Autin (Pinerolese), Le Masche (Canavese)

Eventi:

sabato 24 Ottobre dalle 16.00 alle 19.00 Tenuta Roletto

giovedì 29 Ottobre dalle 10.00 alle 12.00 Le Masche

venerdì 30 Ottobre dalle 10.00 alle 12.00 Marlú Barbera 2017 e Riesling Renano, con la presenza del produttore dell'Autin.

ANTICA DROGHERIA DI FRESCHI GIULIA

Abbinamenti: Le Masche (Canavese), Rossa Marco (Canavese)

Eventi:

martedì 27 Ottobre dalle 17.30 alle 20.30 Le Masche

venerdì 30 Ottobre dalle 17.30 alle 20.30 Rossa Marco

DE GUSTIBUS VINI PRIMIZIE

Abbinamenti: La Rivà (Pinerolese),k Tenuta Roletto (Canavese)

Eventi:

giovedì 29 Ottobre dalle 17.00 alle 19.00 La Rivà

venerdì 30 Ottobre dalle 17.00 alle 19.00 Tenuta Roletto

ENOTECA DEL SANTO

Abbinamenti: La Rivà (Pinerolese), Rossa Marco (Canavese)

Eventi:

sabato 24 Ottobre dalle 15.30 alle 17.30 Rossa Marco

sabato 31 Ottobre dalle 15.30 alle 16.30 La Rivà

ENOTECA LA MAISON DU VIN

Abbinamenti: Rossa Marco (Canavese), Le Masche (Canavese), Terre dei Santi (Collina Torinese)

Eventi:

Sabato 24 ottobre dalle 17.30 alle 19.30 Terre dei santi

martedì 27 Ottobre dalle 15.30 alle 17.30 Rossa Marco

venerdì 30 Ottobre dalle 15.30 alle 17.30 Le Masche

ENOTECA TORINO STUZZIVINO DI ROBERTO FABRIZIO

Abbinamenti: Rossa Marco (Canavese), Terre dei Santi (Collina Torinese)

Eventi:

martedì 27 Ottobre dalle 18.00 alle 20.00 Terre dei Santi

domenica 1 Novembre dalle 18.00 alle 19.00 Rossa Marco

ENOTECA VIN DI VINO DI RODOLFO VALENTINO

Abbinamenti: L'Autin (Pinerolese), Rossa Marco (Canavese)

Eventi:

lunedì 26 Ottobre dalle 18.00 alle 20.00 Rossa Marco

giovedì 29 Ottobre dalle 17.00 alle 19.00 L'Autin

IL CALICE DI VINO

Abbinamenti: La Rivà (Pinerolese), Tenuta Roletto (Canavese)

Eventi:

sabato 24 Ottobre dalle 16.00 alle 18.00 Tenuta Roletto

venerdì 30 Ottobre dalle 17.00 alle 18.00 La Rivà

IL TOCCO DIVINO

Abbinamenti: La Rivà (Pinerolese), L'Autin (Pinerolese), Terre del Creario (Canavese)

Eventi:

sabato 24 Ottobre dalle 19.00 alle 20.30 Terre del Creario,

venerdì 30 Ottobre dalle 19.00 alle 20.30 La Rivà

sabato 31 Ottobre dalle 19.00 alle 20.30 L'Autin

LA BUTA STUPA

Abbinamenti: Tenuta Roletto (Canavese), Rossa Marco (Canavese)

Eventi:

lunedì 26 Ottobre dalle 16.00 alle 17.00 Tenuta Roletto

sabato 31 Ottobre dalle 16 alle 17 Rossa Marco

LA CANTINELLA VINI

Abbinamenti: L'Autin (Pinerolese), Rossa Marco (Canavese)

Eventi:

sabato 24 Ottobre dalle 16.00 alle 18.00 L'Autin,

venerdì 30 Ottobre dalle 16 alle 18 Rossa Marco

LA VINOTECA TORINO

Abbinamenti: Le Masche (Canavese), Rossa Marco (Canavese)

Eventi:

lunedì 26 Ottobre dalle 18.30 alle 19.30 Le Masche

martedì 27 Ottobre dalle 18.30 alle 19.30 Rossa Marco

MONDODIVINO

Abbinamenti: La Rivà (Pinerolese), Tenuta Roletto (Canavese)

Eventi:

domenica 25 Ottobre dalle 17.00 alle 19.00 La Rivà

domenica 1 Novembre dalle 17.00 alle 19.00 Tenuta Roletto

OLEOTECA ENOTECA L'EVO DI EVA

Abbinamenti: Rossa Marco (Canavese)

Eventi:

giovedì 29 Ottobre dalle 18.00 alle 21.00 Rossa Marco

SAPOR DIVINO ON DEBUT

Abbinamenti: Rossa Marco (Canavese)

Eventi:

domenica 25 Ottobre dalle 18.00 alle 20.00 Rossa Marco,

domenica 1 Novembre dalle 18.00 alle 20.00 Rossa Marco

SAPORI D'ITALIA

Abbinamenti: Rossa Marco (Canavese), La Rivà (Pinerolese)

Eventi:

mercoledì 28 Ottobre dalle 17.00 alle 19.00 Rossa Marco,

venerdì 29 Ottobre dalle 17.00 alle 19.00 La Rivà

LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE

RISTORANTI

AL TAGLIERE

Abbinamenti: Rossotto Stefano (Collina Torinese)

Eventi:

- venerdì 30 Ottobre dalle 19.00 alle 23.00 - degustazione vini della cantina Rossotto, in presenza del produttore e carta dei vini dedicata per Portici Divini, in accompagnamento alla cena.

ARCADIA

Abbinamenti: L'Autin (Pinerolese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con: "Degustazione menù, con i vini dell'Autin"

CONTESTO ALIMENTARE

Abbinamenti: L'Autin (Pinerolese), Fontecuore (Canavese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con: "Degustazione menù composto da carne battuta al coltello con focaccia della casa / Tajarin al ragù / torta al cioccolato con vini Nebbiolo dell'azienda Fontecuore e Verbian dell'azienda L'Autin

BISTROT TURIN

Abbinamenti: Terre del Creario (Canavese), Rossotto Stefano (Collina Torinese), La Masera (Canavese)

Eventi:

- sabato 24 Ottobre

-pranzo dalle 12.00 alle 15.00 "Cucina Piemontese accompagnata dai i vini della cantina Rossotto Freisa vivace, Freisa Brut e Albugnano"

-cena dalle 19.00 alle 23.00 "Cucina piemontese, abbinata ai vini di La Masera: Erbaluce metodo classico, Brut, Barbera."

- Domenica 25 Ottobre

-pranzo dalle 12.00 alle 15.00, "Cucina Piemontese abbinata ai vini di Terre del Creario: Viognier, Erbaluce, Nebbiolo, Sirà e Erbaluce classico.

- Sabato 31 Ottobre dalle 12.00 alle 15.00 a pranzo e cena, dalle 19.00 alle 23.00, "menù piemontese, con vini in degustazione: Freisa di Chieri 2019, Freisa di Chieri 2017 superiore, Albugnano D.o.c. 2017, Piemonte Sauvignon D.o.c. 2018"

LAB

Abbinamenti: Santa Clelia (Canavese), Rossotto Stefano (Collina Torinese)

Eventi:

- lunedì 26 Ottobre a cena dalle 19.00 alle 23.00 "eventi degustazione con vini di Santa Clelia e Rossotto"

- martedì 27 Ottobre a cena dalle 19.00 alle 23.00 "evento degustazione con vini di Santa Clelia"

- Giovedì 29 Ottobre a cena dalle 19.00 alle 23.00 "evento degustazione con vini di Rossotto"

IL PORTO

Abbinamenti: L'Autin (Pinerolese), Rossotto Stefano (Collina Torinese)

Eventi:

- sabato 24 Ottobre a cena dalle 19.00 alle 23.00, "Degustazione vini con la presenza del produttore di Rossotto, in accompagnamento alla cena

- venerdì 30 Ottobre a cena, dalle 19.00 alle 23.00 "Degustazione vini con la presenza del produttore di L'Autin.

IL PORTO DI SAVONA

Abbinamenti: Beltramo (Pinerolese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con "Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina Beltramo"

SFASHION CAFE'

Abbinamenti: La Masera (Canavese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con “Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina La Masera”

BRACE PURA

Abbinamenti: L'Autin (Pinerolese), La Rivà (Pinerolese), 'L Garbin (Valle di Susa)

Eventi:

- lunedì 26 Ottobre a cena, dalle 19.00 alle 23.00 ”Degustazione vini con la presenza del produttore dell' L'Autin”
- martedì 27 Ottobre a cena, dalle 19.00 alle 23.00 “Degustazione vini con la presenza del produttore de La Rivà”
- mercoledì 28 Ottobre a cena, dalle 19.00 alle 23.00 “Degustazione vini con la presenza del produttore de 'L Garbin”

MARENOSTRUM

Abbinamenti: L'Autin (Pinerolese), 'L Garbin (Valle di Susa)

Eventi:

- lunedì 26 Ottobre a cena, dalle 19.00 alle 23.00 ”Degustazione vini con la presenza del produttore de 'L Garbin”
- mercoledì 29 ottobre a cena dalle 19.00 alle 23.00 “Degustazione vini con la presenza del produttore de L' Autin”.

MARLU'

Abbinamenti: Terre del Creario (Canavese)

Eventi:

Martedì 27 Ottobre a cena dalle 19.00 alle 23.00 “Menù di Tapas piemontesi, con degustazione e presenza del produttore di Terre del Creario”

IL TABISCA

Abbinamenti: Rossotto Stefano (Collina Torinese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con “Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina Rossotto”

FIORFOOD RISTORANTE E BISTROT

Abbinamenti: Orsolani (Canavese), Tenuta Roletto (Canavese)

Offerta continuativa da da Venerdì 30 a Domenica 1 Novembre: “Uno speciale Menù di Vino con 4 portate pensate dal nostro Executive Chef, Piero Pulli, ognuna abbinata a un calice di vino. Il menù sarà disponibile sia a pranzo che a cena presso il Bistrot di Fiorfood. Per prenotazioni: 011 511771”

FANFALUCH

Abbinamenti: Fratelli Marco (Canavese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con “Proposta a menù dei taglieri.

- Tagliere contadino: Prosciutto crudo Parma 24 mesi, salame contadino, Speck della Valtellina, mortadella con i pistacchi.

- Favola, lardo d'Muncalè, Toma Macagno, Castelrosso, Focaccia
- Tagliere di Corte: Prosciutto Parma 24 mesi, salame contadino, Speck della Valtellina, Mortadella con pistacchi Favola, lardo d'Muncalè, coppa, Toma Macagno, Castelrosso, Gogliardo, Focaccia.
- Tagliere Reale: Prosciutto crudo Parma 24 mesi, salame contadino, salame felino, coppa, Speck della Valtellina, mortadella con pistacchi Favola, lardo d'Muncalè, porchetta di Ariccia, Toma Macagno, Castelrosso, Gogliardo, Gratin Blue, Focaccia.

Eventi:

- lunedì 26 ottobre a cena, dalle 19.00 alle 23.00 degustazione, menù al tagliere, con la presenza del produttore, dei Fratelli Marco
- Venerdì 30 ottobre a cena, dalle 19.00 alle 23.00 degustazione, menù al tagliere, con la presenza del produttore, dei Fratelli Marco.

PASTICCERIE - DOLCERIE - TORTERIE

OLSEN

Abbinamenti: Terre Del Creario (Canavese), L'Autin (Pinerolese) Le Masche (Canavese)

Eventi:

- sabato 24 Ottobre a pranzo, dalle 12.00 alle 15.00 "Menù: vellutata di zucca, riso basmati e Venere con verza brasato e ceci al curry. Gulash di seitan e verdure. Finocchi agli aromi, torte salate e torte dolci. Degustazione vini del L'Autin."
- martedì 27 Ottobre a cena, dalle 19.00 alle 23.00 "Degustazione vini con la presenza del produttore de La Rivà" a cena "Menù: tortino di verza e toma, zuppa di fagioli neri, Gulash di seitan e verdure, cavolo rosso caramellato. Diversi tipi di torte dolci, tra cui la mela e cannella abbinata al Passito. Vini di L'Autin: Barbera el Merlu, bonarda Gemma Vitis, Passito Passi di Giò"
- mercoledì 28 Ottobre "Colazione tipo brunch, organizzata dalle ore 11.30 in poi. Torte salate, Pancake vegani, Pie ripiena, Crepes salate, Torte dolci abbinata al Freisa 'La Torrigiana' Assaggi di 'Bacio di Dama' e 'Meliga' nocciola del Piemonte, con il 'Cari'
- sabato 31 Ottobre a pranzo e cena "Menù a base di zuppa di cereali e legumi alla contadina. Riso ai porri e gorgonzola, flan di verdure contorni. Dolci abbinati al Passito di Erbaluce, con la presenza del produttore di Terre del Creario"
- domenica 1 Novembre dalle 11.00 alle 19.00 "degustazione gratuita di Nebbiolo e Rosato, dalle con presenza del produttore di Terre del Creario."

PASTICCERIA ABRATE

Abbinamenti: L'Autin (Pinerolese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con "Degustazione 3 cioccolatini con Rosè dell'Autin"

PRODOTTI GIANDUJA

Abbinamenti: Cantine Briamara (Canavese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con "Mini degustazione Tris di gianduiotti (Classico, Cacao, Nocciola), Tartarella con crema spalmabile a scelta. Calice vino Rosato. Mini degustazione: Tris di gianduiotti (Classico, Cacao, Nocciola), piccola Ciccolata calda a scelta, (tra Fondente, Gianduja e Latte bianco). Tartella con crema spalmabile a scelta. Calice vino Rosato."

PFATISH

Abbinamenti: Santa Clelia (Canavese)

Eventi:

- martedì 27 Ottobre dalle 18.00 alle 19.00 "degustazione vini PASSITO annata 2000 e 2008, abbinati a cioccolato Fondente e Gianduja da 55%, 70% e 100%"
- mercoledì 28 Ottobre "Dalle 18.00 alle 19.00, degustazione vini PASSITO annata 2000 e 2008, abbinati a cioccolato Fondente e Gianduja da 55%, 70% e 100%"

BAR - GELATERIE

BAR ANTICA PIAZZA DELLE ERBE

Abbinamenti: L'Autin (Pinerolese), Il Girapoggio (Collina Torinese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con "mescita dei vini dell'Autin e del Girapoggio"

INFUSION CAFE'

Abbinamenti: L'Autin (Pinerolese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con "proposta del menù bistrot, accompagnato dai vini del Nebbiolo e il Rosè del L'Autin."

CAFFE' ELENA

Abbinamenti: 'L Garbin (Valle di Susa)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con "Degustazione menù della casa, con abbinamento dei vini della cantina 'L Garbin"

CAFFE' PARIS

Abbinamenti: Orsolani (Canavese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con "Red cocktail (bitter Rouge, bianco, soda cacao e Punt e Mes.- Sparkling cocktail, (bitter Maren dry, Erbaluce di Caluso spumante, Pink soda). - White cocktail, (frutta di stagione caramellata, Erbaluce di Caluso, Pinks) abbinati ai prodotti della cantina Orsolani.

GELATERIA MIRETTI

Abbinamenti: L'Autin (Pinerolese)

Eventi:

- giovedì 29 Ottobre dalle ore 16'00 alle 18.00 "degustazione gelato in crema Malaga, abbinato al Passito Passi di Gio' della cantina L'Autin".

ENOTECHE CON RISTORAZIONE

CHAPEAU

Abbinamenti: Cantine Briamara (Canavese), Rossa Marco (Canavese)

Eventi:

- mercoledì 28 Ottobre a cena, dalle 19.00 alle 23.00, "Menù degustazione abbinati ai vini della cantina di Marco Rossa. Antipasto tonno di coniglio marinato ai tre aceti, melograno e spinacino, Flan di porri con fonduta di toma di Lanzo, accompagnato da Canavese rosso

'Fumagallo'. Primo: Risotto al pepe di Sichuan e crudité di trota bianca. Accompagnato da Erbaluce di Caluso 'Lusenta' 2018. Secondi piatti: pancia di maialino cotto a bassa temperatura speziata con cardi gratinati, in abbinamento con il Nebbiolo 'Le Forre' del 2016. Dolce: Torta di cioccolato e pomodoro con crema di basilico artico, in abbinamento con il vino di Caluso 'Lusenta' 2018". "

- venerdì 30 Ottobre a cena "Menù degustazione abbinato ai vini della cantina Briamara. Antipasti: Spaghetti di calamaro con riduzione di zafferano e pomodorini. Monte bianco di Raschera abbinati dallo spumante 'Berenice' Erbaluce Docg. Primo: Tagliatelle con ragù d'anatra, abbinato all'Erbaluce 'Bric Dia Gesia' 2017. Secondo: Roast beef con carciofi fritti, accompagnato dal Nebbiolo 'Primaneve' 2018. Torta di nocciole, accompagnata dal Passito Caluso riserva 2004".

L'OSTU

Abbinamenti: Balbiano (Collina Torinese) Tenuta Roletto (Canavese)

Offerta continuativa da Lunedì 26 Ottobre a Giovedì 29 Ottobre " Due menù degustazione. Menù pesce con antipasto di Tartare di salmone e riso venere e zucchine - Primo composto da Troccoli con triglie alla mediterranea, pomodorini e olive Taggiasche - Secondo a base di frittura di alici. Il tutto abbinato ad un calice di vino di Erbaluce di Caluso Tenuta Roletto. Menù Terra con antipasto di Flan di verdure con Castelmagno e vitello tonnato. - Primo di agnolotti al Sugo d'arrosto. - Secondo di Brasato al Barbera o carne cruda. Il tutto abbinato ad un calice di Freisa di Chieri o Bonarda di Balbiano.

LA BUTA STUPA

Abbinamenti: Isya (Valle di Susa), 'L Garbin (Valle di Susa), Terre Del Creario (Canavese), Le Masche (Canavese), Santa Clelia (Canavese)

Eventi:

- sabato 24 Ottobre a cena, dalle 19.00 alle 23.00, " Degustazione antipasti e primi piemontesi con vini e presenza del produttore di Terre del Creario e Castello D'Azeglio"
- mercoledì 28 Ottobre a cena, dalle 19.00 alle 23.00, "degustazione antipasti e primi piemontesi con vini e presenza del produttore di Le Masche".
- venerdì 30 Ottobre a cena, dalle 19.00 alle 23.00 "Degustazione antipasti e primi piemontesi con vini e presenza del produttore di Santa Clelia". Sabato 30 Ottobre a cena "Degustazione antipasti e primi piemontesi con vini e presenza del produttore di ISYA

ANTICA DROGHERIA

Abbinamenti: Terre Del Creario (Canavese)

Eventi: Mercoledì 28 Ottobre a pranzo dalle 12.00 alle 15.00e a cena dalle 19.00 alle 23.00 " Taglieri di salumi e formaggi con degustazione vini di Terre del Creario"

L'EVO DI EVA

Abbinamenti: Terre Del Creario (Canavese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con "Piatti di stuzzichini: trancio di focaccina con prosciutto crudo, bruschetta con tommino verde; in aggiunta, possibile inserimento bruschetta con salciccia di Bra, e tartine crema di marroni e lardo. Il tutto accompagnato dai vini di Terre del Creario"

Degustazione venerdì 30 ottobre dalle 15.30 alle 21.00.

FORMAGGERIA

BIRAGHI DI PIAZZA SAN CARLO

Abbinamenti: Orsolani (Canavese), Cieck (Canavese)

Offerta continuativa da Sabato 24 Ottobre a Domenica 1 Novembre con “degustazioni formaggi e vini di Orsolani e Cieck”

Eventi:

- sabato 31 Ottobre dalle ore 16.00 alle 19.30 degustazione dei prodotti di Biraghi con i vini di Cieck.

Per maggiori informazioni e prenotazioni: porticidivini@gmail.com - 011. 01131115

UFFICIO STAMPA



Giorgia Ciattoni
GC Independent Communication per
FONDAZIONE CONTRADA TORINO



327 2898098



press@contradatorino.org