

Le macellerie del territorio adrenti al progetto

- Azienda Agricola Scaglia
Via Artigianelli, 71/7 – Rivoli
- RF Gusto Prelibato
Via Rombò, 44 – Rivoli
- Macelleria Tenivella Gianluca
Corso IV Novembre, 3 – Cascine Vica – Rivoli
- Macelleria Negro Marco
Corso Francia, 230 - Rivoli
- Macelleria Piemonte di Bertello Paola
Corso Francia, 131 - Rivoli
- Macelleria Tolino Michele
Via Po, 26 - Rivoli
- Macelleria Gaido
Via Martiri 30 Aprile, 19 – Collegno
- Bottega della Carne da Natalino -Ris_Toro 1974
Viale XXIV Maggio, 22 – Collegno
- Macelleria - Gastronomia Caviasso
Corso Francia, 93 – Collegno
- Macelleria Frascà Giorgio
Via Andrea Costa, 36 - Collegno
- Macelleria Iacopino
Via Frejus, 47 – Orbassano



mangiar sano

a RIVOLI

10 Aprile 2016

1ª Edizione

*... il piacere della buona
Carne di Qualità!*



L'importanza della carne nell'alimentazione!

Gentile Consumatore,

i nutrizionisti hanno affrontato il problema del consumo della carne ed hanno costruito la "piramide alimentare" al cui interno sono stati collocati gli alimenti ritenuti più salutari e tra questi la carne bovina.

La dieta mediterranea è stata proclamata patrimonio dell'umanità; i nutrizionisti danno molta importanza al consumo della carne, soprattutto nell'età pediatrica e nella vecchiaia.

Durante la maturità un consumo regolare di alimenti di origine animale all'interno di una dieta possibilmente variegata è di grande utilità per mantenere le funzioni vitali del nostro organismo.

La carne bovina, ricca di ferro e proteine, è dunque indispensabile nel quadro di un'alimentazione equilibrata.

Le nostre macellerie del territorio assicurano qualità e garanzia con la tracciabilità delle carni, garantiscono il rispetto delle norme di protezione degli animali e i requisiti più rigorosi in materia di igiene e tutela dell'ambiente. Valorizziamo, dunque, l'abitudine di comprare la carne dal nostro macellaio di fiducia.

Domenica 10 aprile alle ore 18.30 c/o i locali del *Tennis Rivoli 2000* in Via D. Di Nanni, 10 a Rivoli, si terrà un incontro formativo aperto a tutti i cittadini dal titolo:

L'Eccellenza del territorio nella lavorazione delle Carni Bovine"

Interverranno:

- Paolo DE FRANCIA – Assessore al Commercio della Città di Rivoli
- Luigi FRASCA' – Presidente Assomacellai Fiesa Confesercenti
- Graziano SCAGLIA – Vice Presidente del Consorzio di Tutela COALVI

I RISTORANTI ADERENTI AL PROGETTO

Cna 10 Aprile 2016

Ristoranti

RISTORANTINO - Tennis Rivoli 2000

Via D. Di Nanni, 10 - Rivoli

Ore 20.00

ANTIPASTI

Battuta di Fassone al coltello su letto di sarset con petali di Grana Padano

Girello di vitello al punto rosa con salsa tonnata

Govoncini di asparagi in gabbia di albese e parmigiano

PRIMI

Raviolini del "plin" al sugo d'arrosto

"Tjarin" con ragù di carne e funghi porcini

SECONDI

Arrosto di fassone accompagnato da patate al rosmarino

Bocconcini con polenta morbida

Tagliata di sottofiletto al balsamico su letto di rucola

DOLCI

Bònet langarolo

Tortino di nocciole piemontesi con crema allo zabaglione di moscato d'Asti

Semifreddo al gianduja con crema al cioccolato bianco

Torta al cioccolato e pere con amaretti

Il tutto verrà accompagnato da una selezione di vini del territorio

Acqua, caffè e digestivo

Euro **30,00**

Info e prenotazioni: 329 2151193

TRATTORIA "A CASA MIA"

Corso Francia, 28/B - Rivoli

Menù

Battuta al coltello di Fassone
Plin con ragù di Fassone

Tagliata di Fassone con contorno di stagione

Euro **35,00**

Info e prenotazioni: 011 95 61 186

BOTTEGA DELLA CARNE DA NATALINO

Viale XXIV Maggio, 22 - Collegno

Tel. 011 405 29 33

Tagliata di Fassone con pomodorini e rucola già cotta

prezzo speciale di euro **20,00** al kg

MBUN**

SLOWFASTFOOD

Corso Susa, 22 - Rivoli

Tel. 011/9534062

Sabato 9 e domenica 10 aprile

sconto del **20%**

su tutti i piatti di carne cruda (piemunteisa, mediterranea, franseisa e tris)