



Dal Mare alle Langhe

Domenica 3 novembre ore 13.00

*In viaggio nell'affascinante mondo della ceramica
attraverso parole, emozioni e immagini*

Menù

*Piatti tipici della gastronomia piemontese
Con prodotti del Mare arrivati in Piemonte*

Aperitivo

Salvia in pastella e Patè di tonno
(cucinata dall'artista Albisolese)

Antipasto

Flan di cardi con bagna cauda

Primo

Gnocchetti di patate alla ligure

secondo

Ancioue fritte con crostini di polenta

dolce

Mont Blanc di castagne

Vini in abbinamento

€ 20



ROBERTO GIANNOTTI
dal mare alle Langhe
TERRE AMICHE

Storia. La collocazione strategica lungo le vie del sale che dal Mar Ligure risalivano su per il Piemonte spiega perché le acciughe sono un ingrediente centrale della cucina della zona. Le vie del sale erano molte e diversamente battute perché nuove imposizioni daziarie, fin dal Cinquecento, consigliavano ai mercanti che le percorrevano di cambiare percorso. Oltre al sale e alle acciughe, i mercanti portavano, in una direzione o nell'altra, olio contenuto in orci di pelle di capra, tessuti, cappelli e altre merci di stagione.

7 piatti del Ben Essere

Nell'occasione l'artista presenterà il primo esemplare dei

"Piatti del Ben Essere", dedicato alle Tre Colline in Langa, un oggetto d'uso popolare ma di alto contenuto artistico, realizzato a mano dall'artista pezzo per pezzo dove la terra da pignatte torna protagonista come nella ristorazione di tradizione, unita alla storia della ceramica di Savona e Albisola.

La collezione dei "piatti del Ben Essere" vuole mettere in evidenza quei luoghi, come le Tre colline in Langa, dove la passione e l'impegno dei titolari si sposa con la bellezza dell'ambiente, l'accoglienza della struttura, l'eccellenza della cucina, la peculiarità dei prodotti della terra, la cultura materiale e storico-artistica del luogo, che si uniscono insieme nei valori più belli di quella che si chiama ospitalità.

*Piatto del Ben Essere
in terra da pignatte
possibilità di acquistarlo
durante il pranzo*