

 **Salone Internazionale  
del Gusto** *Terra  
madre*

**Torino** • Lingotto Fiere • **23-27** ottobre **2014**

October **23-27**

..... ◆ .....  
**Appuntamenti a Tavola**  
*Dinner Dates*  
**Menù**  
..... ◆ .....



## **i cibi**

Aperitivo di benvenuto di piccoli antipasti piemontesi

Anna e Claudio Vicina

Mare d'autunno e note vegetali

Enrico Panero

Peace & Love

Pasta e fagioli, con pasta mista polpo e cozze

Viviana Varese

Oca arrosto e in pignatto, fegato e verdure amare

Gianluca Esposito

Pere ghiacciate semifreddo al miele, cioccolato fuso e tartufo

Ugo Alciati

Piccola pasticceria

Anna e Claudio Vicina

## **i vini**

*da una selezione di Steinbrück Italia*

Champagne Steinbrück Cuvée Brut s.a. (in magnum)

Champagne Steinbrück Cuvée Brut Blanc de Blancs s.a.

Champagne Steinbrück Cuvée Brut Blanc de Noirs s.a.

Champagne Steinbrück Cuvée Brut millesimé 2005

Moscato di Siracusa Orseoli

## **Eataly for Eataly**

Eataly, Sala dei 200

Torino, la sera di venerdì 24 ottobre 2014

La cena è realizzata da

**Anna e Claudio Vicina**, Casa Vicina GuidoperEataly, Eataly Torino

**Enrico Panero**, Ristorante Da Vinci Eataly Firenze

**Viviana Varese**, Ristorante Alice, Eataly Milano

**Gianluca Esposito**, Eataly Bologna

**Ugo Alciati**, Ristorante Guido, Serralunga d'Alba (Cn)



**Tutti a bordo!**  
**Arriva l'Arca del Gusto**  
*The Ark of Taste docks in Turin*  
*Come and discover a world of food biodiversity!*

Official Partner



Sostiene Fondazione Terra Madre e Slow Food

Con il sostegno di

Con il contributo di

