

Curiosi attrezzi per la cucina

Memorie di un passato non sempre lontano, gli oggetti esposti si rivelano curiosi e intriganti nella loro semplicità e praticità: oltre a svariati arnesi in legno - tra cui un'inusitata cucchiara-fischietto - e numerosi tegami in rame dalle molteplici funzioni, ritroviamo i precursori di attrezzi che solo in anni recenti sono diventati di uso comune, come lo spremiaglio o la pentola a pressione, accanto ad altri, quali gli strumenti per lavorare il latte, indispensabili nella cucina di ieri e dei quali invece non c'è più traccia in quella di oggi.



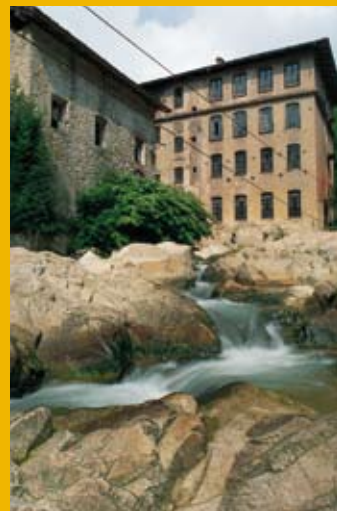
Le forme del rame

Pentole, padelle, brasiere, pesciere, stampi per paté e per budini, polsonetti e, immancabili, caldaie per il latte e paioli per la polenta di svariate misure: le forme del rame sono infinite, soprattutto lo erano in passato quando il lucente metallo era indice di ricchezza e di censo. Per la sua conducibilità e per l'aspetto elegante, fin dall'antichità è stato ritenuto il metallo ideale per il cuoco; ancora oggi gli utensili di rame conservano intatto il loro fascino.



SAPORI  BIELLESI

Ricerca, tutela e promozione del patrimonio enogastronomico di qualità



DOCBI
Centro Studi Biellesi

ORARIO:
sabato 15.00/22.00
domenica 10.00/19.00

INGRESSO
3 euro/ridotto 2,5 euro



EQDPROGETTI.IT - Biella

SAPORI  BIELLESI

DOCBI
Centro Studi Biellesi

Ottava Edizione

Sapori di Primavera

mostre:

Curiosi attrezzi per la cucina Le forme del rame

Il gusto della Sardegna: un gemellaggio di sapori



Fabbrica della ruota - Pray Biellese

17/18 aprile 2010



30 Produttori selezionati propongono i migliori risultati della loro inventiva e saper fare.

orari

SABATO 17 APRILE dalle 15.00 alle 22.00

DOMENICA 18 APRILE dalle 10.00 alle 19.00

programma

SABATO

- ore 18.15 presentazione del libro: "In cucina con la birra Menabrea"
- degustazioni di prodotti biellesi e sardi
- ore 19.30 - 20.30 degustazioni al volo

DOMENICA

- degustazioni di prodotti biellesi e sardi
- ore 12.30 - 13.30 degustazioni al volo



DOCBI
tel. 015.31463

atf
tel. 015.351128



Circolo Culturale Sardo "Su Nuraghe"



FONDAZIONE CRT



con il contributo dell'Assessorato alla Cultura della Regione Piemonte L.58/78

presentazione del libro:

In cucina con la birra Menabrea di Mina Novello

SABATO 17 ORE 18.15



A cura del dott. Silvano Rosmini, direttore della rivista "Il mondo della birra".

seguirà aperitivo a cura di Sapori Biellesi.

In cucina con la birra Menabrea

Il binomio birra-gastronomia, che da secoli fa parte della radicata tradizione popolare in molti paesi del centro e nord Europa, diventa ogni giorno più attuale anche nell'alta ristorazione internazionale e nei locali di tendenza. La birra Menabrea, prodotto biellese di eccellenza i cui pregi hanno trovato conferma in numerosi e prestigiosi riconoscimenti ufficiali, viene qui proposta quale ingrediente di ricette elaborate da Mina Novello e dal celebre chef Davide Oldani.



Una degustazione al volo (fin quando ce n'è)

Durante la manifestazione sarà possibile degustare piatti tipici biellesi preparati secondo ricette tradizionali con ingredienti di qualità.

PRENOTAZIONI ALLA CASSA

• sabato 17 aprile

Crostini al nusüggio e lardo dalle ore 19.30 alle 20.30

• domenica 18 aprile

Polenta concia dalle ore 12.30 alle 13.30

con il patrocinio di:



Degustazioni: oltre ai vari prodotti di qualità, sarà possibile assaggiare anche:

le Navette di Biella® e il Pan d'Arbo®

Dolci prodotti per iniziativa di Sapori Biellesi con ingredienti che si riferiscono al territorio.



il Macagn

Prodotto "a latte caldo" negli alpeggi della Valsesia e dell'Alta Valsessera.



l'Olio di Noci e il Nusüggio

Prodotti dall'azienda agricola "Oro di Berta" per iniziativa di Sapori Biellesi in collaborazione con il Museo Laboratorio del Mortigliengo.

Il gusto della Sardegna un gemellaggio di sapori

Dai pani ai dolci, dai formaggi ai vini, dalle paste ai salumi, la singolarità delle preparazioni alimentari sarde rivela la relazione della gente dell'isola con un territorio a volte difficile, aspro e selvaggio, eppure molto amato.

Dentro ad ogni prodotto convergono conoscenze antiche e l'influenza delle diverse civiltà succedutesi nel tempo di cui gli abitanti della Sardegna vanno fieri: un tuffo nelle specialità locali permetterà di conoscere, tra gli altri, *su pane carasau*, croccante saporito e sottilissimo, la bottarga di muggine, detta anche caviale mediterraneo, prelibato condimento per pasta e riso, il grana sardo, l'ampia gamma di pecorini e di insaccati - tra questi la salsiccia di Thiesi - *is malloreddus*, minuscoli gnocchi di pasta secca, i vini di eccellenza, il liquore di mirto e la birra artigianale.

