

FRINGE TASTE IT

AREA FOOD & BEVERAGE

In collaborazione con il **Fringe** – sezione *off* del Torino Jazz Festival

Piazza Vittorio accoglie l'incontro tra **buon cibo** e **jazz**, con l'intento di dare vita a quelle Street Parade che ancora oggi contribuiscono al carattere intimo di New Orleans, i vari gruppi musicali della città spesso gareggiavano fra loro all'aperto, per richiamare il pubblico nei locali dove si esibivano. Nelle *Ballroom* durante il concerto venivano offerti piatti della **cucina creola**, il melting pot culinario tipico delle terre colonizzate, una miscela di cucine africane ed europee con un pizzico di oriente.

Il **gusto** ha delle strette affinità con la sensibilità dell'ascolto: lo chef **Antonio Maranello** di **GERLA1927** propone i piatti della cucina creola declinandoli in base ai ritmi e ai suoni provenienti dal vicino "palco balera" dove si potrà ballare dalle 19,30 alle 20,30, dal lindy hop al charleston, dal tango argentino al tip tap. Molti brani boogie-woogie dell'epoca riportano nomi di piatti e ricette tipiche nel titolo: *Gumbo Suppers, Fish Fries, Egg Nog Parties...*

Ecco un esempio delle ricette proposte (che verranno cucinate nelle scenografiche pentole wok):

Jambalaya con salsiccia e frutti di mare di New Orleans

Ali di pollo alla messicana

Cajun della Louisiana stufato con peperone e cipolle

Crawl étouffée di gambero e riso

Locro della tradizione argentina

Evento speciale, il **Brunch Creolo New Orleans** di sabato 26 e domenica 27 aprile dalle ore 12 alle ore 15 dove si può gustare un vero e proprio "concerto" di ricette delle cucine creole e cajun: il Jambalaya, il Gumbo e il Caraibico.

Assieme ai piatti tipici della culla del Jazz in Piazza Vittorio sono serviti altri piatti della tradizione, molti di essi appartenenti alla categoria dello **STREET FOOD**:

Speciali hamburger firmati **FASSONERIA** in omaggio agli stessi artisti jazz che per guadagnare qualcosa si esibivano spesso nei *barbecue parties* o nei *rent parties*;

Tapas originali spagnole de **LA REVOLTOSA** perché la cucina creola è cucina di meticci: selezione di salumi di razza iberica; prosciutto di razza iberica tagliato a coltello e servito con pan y tomate; selezione di formaggi artigianali spagnoli. Infine, **alle ore 18 è l'Ora del Vermouth**: l'appuntamento con l'aperitivo alla moda di Torino a cura di **VERMOUTH ANSELMO**.

Partendo dall'antica tradizione torinese, Vermouth Anselmo rilancia il classico momento dell'aperitivo con barman di eccellenza accompagnati da **musicisti swing**.

I cocktail tradizionali a base di vermouth (come il vermuttino o il Torino Milano) saranno miscelati con **tecniche spettacolari e innovative**.

Sia i barman sia il personale saranno vestiti con un look anni trenta, per immergersi nell'atmosfera di quel periodo. Una mostra fotografica presenterà del materiale storico sui più noti brand torinesi legati alla produzione artigianale del vermouth. Sarà inoltre allestito un piccolo giardino verticale dove sarà possibile scoprire tutte le erbe piemontesi – più di trenta – presenti nell'infuso. L'obiettivo è ridare cittadinanza a questa bevanda e riconnettere Torino a questa sua storica eccellenza, conosciuta oggi in tutto il mondo.

L'area food & beverage è a cura di Fabrizio Bocca, Andrea Mosconi e Gerla1927 in collaborazione con il FRINGE – sezione off del Torino Jazz Festival

PROTAGONISTI:



Gerla1927

Corso Vittorio Emanuele II, 88 TO
www.gerla1927.com



Anselmo Vermouth

Via Belfiore 14 TO
www.vermouthanselmo.com



Fassoneria

Piazza Emanuele Filiberto 4 TO
www.fassoneria.to.it



La Revoltosa

Piazza Emanuele Filiberto 4/a TO
(quadrilatero romano)



Garesio Vini

Serralunga d'Alba CN
www.garesiovini.it



Tuborg – Carlsberg Italia

www.tuborg.it