



29 Novembre 2026

Domenica di gusto: Cioccolato e bollito

Silvio Bessone, pasticcere e cioccolatiere, è più di un artigiano: è un esploratore del mondo del cacao e un divulgatore appassionato. I numerosi viaggi nei paesi produttori hanno forgiato una filosofia unica, che lui stesso definisce 'Cioccolismo', basata sulla conoscenza della materia prima, sul rispetto per chi la coltiva e sulla volontà di offrire un prodotto autentico e di qualità. Nel cuore della sua attività c'è la fabbrica di cioccolato, un luogo dove la magia prende forma, e la Cioccolocanda: qui, il Museo del Cioccolato e quella che potremmo definire una vera e propria 'Università del Cioccolato' offrono ai visitatori la possibilità di scoprire e degustare il cacao in tutte le sue fasi di lavorazione.



Non ci sono dubbi: a segnare la gastronomia italiana è stato il *Bollito Misto* alla Piemontese. Nella letteratura il bollito appare nel 1887 in «*Cucina Borghese semplice ed economica*», edito da Vailardi e di autore ignoto. Per parlare di **Gran Bollito**, piatto preferito da Vittorio Emanuele II, è doveroso riportare la «*regola del sette*» di Giovanni Gorio, Accademico della Cucina. L'Accademia italiana della cucina ha ricostruito la ricetta chiamandola «*Grande Bollito Storico Risorgimentale Piemontese*». Il gran bollito misto alla Piemontese si compone di sette tagli: tenerone, scaramella, muscolo di coscia, stinco, spalla, fiocco di punta, cappello del prete. In pentole diverse si cuociono invece i sette *ornamenti*: la testina di vitello completa di musetto, la lingua, lo zampino, la coda, la gallina, il cotechino e la rolata.

Il grande piatto unico va completato con almeno tre sui sette bagnetti che la tradizione ci propone. I più classici sono quello verde rustico (*bagnet vert*), una salsa ottenuta da prezzemolo, acciughe, aglio e mollica di pane raffermo; il bagnetto rosso (*bagnet ross*), con pomodori, aglio, senape e aceto rosso, cren, una salsa a base di rafano particolarmente agre o una salsa al miele. Si tratta di gustose idee colorate e consistenti, spesso acide o agrodolci, utili per risvegliare il palato. La tradizione dei bolliti in Piemonte ha una lunga storia originata dalla consuetudine dei mercati di bestiame che a Carrù (Cuneo), capitale del bollito, si svolgono dal 1473.

PROGRAMMA: Ritrovo dei signori partecipanti, ore e luoghi da stabilirsi. Sistemazione in bus granturismo e partenza in direzione del Piemonte via autostrada. Arrivo a Vicoforte e visita alla scoperta della lavorazione del cioccolato con degustazione finale. A seguire tempo libero per visita del Santuario. Al termine Trasferimento in ristorante e gran pranzo alla piemontese:

ANTIPASTI: Bue al sale con rucola e grana; Battuta di carne cruda alla Carruce; Insalatina fantasia dello Chef; Rotonda di vitello in salsa tonnata ;Flan di verdura e fonduta

PRIMI: Agnolotti alla piemontese e risotto erbetto e fonduta

SECONDO: Gran trionfo del BOLLITO MISTO ALLA CARRUCCESE Sette tagli (Lingua, Testina,Coda, Scaramella, Punta, Gallina e Cotechino) accompagnati dalle tradizionali salse e da contorno

DOLCI: bis di dolci

CAFFE' e DIGESTIVO

BEVANDE: Dolcetto DOCG, bianco della casa e acqua

Al termine del pranzo incontro con il nostro pullman e trasferimento all'Outlet MondoVicino e tempo libero per una passeggiata e shopping. Nel tardo pomeriggio inizio del viaggio di ritorno con arrivo previsto nel corso della serata.

PREZZO INDIVIDUALE 89 EURO

ACCONTO ALLA PRENOTAZIONE 30 EURO – MINIMO 30 PARTECIPANTI

LA QUOTA COMPRENDE: Viaggio in bus Granturismo a/r – Visita e degustazione di cioccolato – Gran pranzo piemontese con bevande incluse - itinerario come da programma - assicurazione medica

LA QUOTA NON COMPRENDE: mance ed extra personali in genere - tutto quanto non espressamente indicato alla voce “ la quota comprende”