

MAGGIO
Street Food

**CORTEI
MEDIEVALI**

STRALESSANDRIA

**IL GRUPPO
LOSTECCO**

EDITORIALE

"Questi mesi sono stati senza dubbio impegnativi, ma allo stesso tempo molto appaganti. Da poco si è conclusa la nostra esperienza alla Fiera a Torino dell' Automotoretrò & Automotoracing, l'evento più importante della regione Piemonte dedicato ai motori.

Siamo felici ed orgogliosi di aver partecipato a questo importantissimo evento e ancor di più di aver riscontrato un ottimo apprezzamento da parte dei clienti.

I feedback che ci avete dato sono stati tanti e tutti molto apprezzati.

Molti nostri amici e clienti sono venuti a trovarci e hanno potuto confrontare come, anche al di fuori del locale, l'ospitalità e la qualità dei nostri prodotti permane anche su di un mezzo a 4 ruote.

E adesso siamo ripartiti con il nostro truck di fiducia per una nuova avventura nel capoluogo Piemontese. Nella prima settimana di Maggio siamo stati Partner di un nuovo ed entusiasmante evento: Next Generation Mobility.

Insieme a ClickUtilityTeam affrontiamo temi importanti legati alla città di Torino e viviamo eccitanti esperienze all'interno della nostra amata regione."

Massimo Sanna

INDICE



3

Piatto del mese



4

Street Food



6

StrAlessandria 2022



8

958 . Santero



10

Coortei Medievali

COSTINE

Le nostre costine sono di maiali nati e allevati nel cuneese. Queste vengono lavorate con un taglio alla st Louis che ne permette di valorizzare la sua parte più tenera.

Le costine sono cotte a bassa temperatura rispecchiando i tempi di cottura richiesta di circa 4h.

Vengono marinate a secco con un mix di spezie e soprattutto sprovviste di additivi, coloranti e conservanti.

Le caratteristiche ricercate per questo tipo di costina sono la croccantezza esterna, la salatura decisa e la morbidezza interna, tenendo in considerazione la tenacia piacevole della classica costina. Vengono servite accompagnate dalle nostre classiche patate rustiche e sono decisamente uno dei piatti forti del nostro menù!!

In linea con il percorso che abbiamo già intrapreso con altre materie prime abbiamo deciso di produrre internamente anche questo piatto al fine di garantire sempre lo standard qualitativo alto.

— Piatto —
del mese

STREET FOOD

Street food,
il segreto del
successo?

“La qualità del cibo di strada
è testimoniata dagli ingre-
dienti usati e dalla professio-
nalità degli allestitori”

Il cibo di strada ha origini antichissime, esisteva già all'epoca dei Greci e dei Romani, durante la quale si potevano trovare molti banchetti in strada che vendevano pesce fritto (ancora oggi una specialità di Roma), zuppa di ceci o altre leccornie. Anche nell'Antico Egitto c'era l'abitudine di vendere riso con carne di agnello in strada, e così in tutto il Medio Oriente (si pensi al kebab), in Cina e un po' in tutto il mondo.

Praticamente tutti i poveri delle epoche passate consumavano esclusivamente cibo di strada, poiché le loro case non erano dotate di cucine.

Il cibo da strada econdo la definizione della Fao, è costituito da quegli alimenti, incluse le bevande, già pronti per il consumo, che sono venduti (e spesso anche preparati) soprattutto in strada o in altri luoghi pubblici (come mercatini o fiere), anche da commercianti ambulanti, spesso su un banchetto provvisorio, ma anche da furgoni o carretti ambulanti.



GENUINO E FUNZIONALE



Il consumo di cibo per strada consente, in genere, di mangiare in maniera più informale, più rapida, e meno costosa rispetto al consumo di cibo in un ristorante o in altro luogo deputato allo scopo; per tale motivo, questa forma di alimentazione viene spesso preferita rispetto a modalità più formali di consumo, tanto da farle occupare un posto importante nell'alimentazione umana: stime della Fao indicano in ben 2,5 miliardi di persone al giorno il numero di coloro i quali si alimentano in questo modo. Il cibo da strada fa parte del più ampio fenomeno del cibo informale (informal food sector), un settore che, nei paesi in via di sviluppo, rappresenta una delle strategie adottate per provvedere ai propri bisogni alimentari.

Il cibo di strada è strettamente legato al fenomeno del cibo da asporto (take away/take-out), e ad altri fenomeni di consumo informale di cibo, come gli snack, gli spuntini, il fast food, il pranzo al sacco.

STRALESSANDRIA

Giunta alla ventiseiesima edizione, la StrAlessandria è ormai entrata nella tradizione superando, in alcune edizioni, i 7.000 iscritti. Questa corsa solidale coinvolge tutta la città e si compone di una gara competitiva e di una corsa/camminata per le vie cittadine a cui si iscrivono numerosi gruppi scolastici e non scolastici e tantissimi singoli cittadini.

Da alcuni anni si individuano due progetti: uno rivolto alla città ed uno di taglio internazionale, che non sono fine a se stessi ma seguiti negli anni e, se necessario, integrati con nuovi finanziamenti.

La StrAlessandria 2022 ha una data – il 13 maggio – due obiettivi: una scuola da ricostruire, l'orto e il giardino da realizzare.

Si correrà per la città con la t-shirt bianca per due motivi: il primo è ristrutturare la scuola di Mitava in Mozambico, costruita grazie ai proventi della StrAlessandria 2004 e 2005 («Vorremmo poter offrire aule adeguate e integre ai 680 alunni che la frequentano», sottolinea Mercurio), che sarà poi dedicata a Jean Franco Formiga, alunno dell'istituto Saluzzo-Plana e volontario di Ics morto due anni fa.





“Il percorso di quest’anno sarà di 5,3 km”

Il secondo è realizzare orti e giardini nelle scuole alessandrine, coinvolgendo una squadra d’intervento antidegrado composta dai detenuti degli istituti penitenziari della città ammessi al lavoro fuori dal carcere; si collaborerà con gli esperti del giardino botanico. «In questo modo le scuole potranno svolgere attività collaterali – aggiunge Mercurio –, ma il mantenimento del verde sarà garantito da detenuti, appositamente formati. Proprio a questi ultimi vogliamo dare i mezzi per tagliare il traguardo di un percorso voluto di reinserimento sociale e guadagnarsi una vita all’insegna della legalità e della giustizia».

Come lo scorso anno, anche quest’anno vogliamo sostenere la ristrutturazione della scuola di Mitava. Le ultime missioni sul posto hanno verificato la necessità di interventi di manutenzione straordinaria per riportare la scuola al suo splendore originario.

La scuola era stata costruita grazie ai proventi della StrAlessandria 2004 e 2005, e oggi vorremmo poter offrire aule adeguate e integre ai 680 alunni che la frequentano.

A lavori ultimati, la scuola verrà dedicata a Jean Franco Formiga, alunno dell’IIS Saluzzo Plana e volontario di ICS, deceduto due anni fa. Una voce meravigliosa che ha corso con tutte le sue forze.



9.5.8 SANTERO

L'azienda vitivinicola 958 Santero nasce in Piemonte, nel Nord Ovest d'Italia, nel 1958 dall'intuizione e dalla determinazione dei fratelli Santero. Sullo sfondo c'è la grande spumantistica italiana nata proprio in Piemonte nel 1865.

Una lezione di storia, conoscenze e valori d'impresa che 958 Santero, dal 1958 ad oggi, ha saputo tradurre in una personale interpretazione nel segno della creatività. Da alcuni anni, infatti, gli **spumanti**, i **cocktail** e gli **aperitivi** firmati 958 Santero si distinguono non solo per qualità, ma anche per l'originalità di un packaging estremamente creativo.

◆ Fondazione ◆

Nel 1958, dopo alcuni anni di attività commerciale nel campo del vino della famiglia Santero, nasce la Santero SpA a Santo Stefano Belbo in provincia di Cuneo. È l'inizio della storia imprenditoriale della famiglia Santero nel settore delle grandi industrie vinicole.

◆ Il Brand 958 ◆

Da un'intuizione di Gianfranco Santero il marchio aziendale cambia e sono inserite le cifre 958 che si rifanno all'anno di fondazione. È la svolta che segnerà produzione, comunicazione e marketing dei prodotti Santero.

La storia italiana dell'aperitivo è segnata da molte pietre miliari. Sono tante le ricette di cocktail che hanno fatto grande questo "rito" non solo italiano, ma famoso in tutto il mondo.

Oggi 958 Santero rinnova questa tradizione partendo da uno dei suoi cardini: lo Spritz!

Oggi 958 Santero è una realtà moderna, dinamica, sempre connessa, votata alla condivisione e in continua evoluzione, un'azienda che ricorda le sue radici, ma che guarda al futuro, ponendosi traguardi e affrontando sfide sia in campo nazionale sia sui mercati esteri.

“Da anni Santero ci accompagna, insieme ai prodotti Lostecco, in molti viaggi in giro per l'Italia.

In particolare due sono stati gli eventi, dell'ultimo mese, a cui abbiamo partecipato insieme a Santero: l'Automotoretrò e Next Generation Mobility.”

Spritz



RIEVOCAZIONI MEDIEVALI

Ritornano i cortei storici in Piemonte

La Rievocazione Storica è l'attività che si propone di ricreare e far rivivere momenti ed avvenimenti appartenenti alla storia.

Le rievocazioni storiche in un paese dal passato così ricco come il nostro sono all'ordine del giorno. In lungo ed in largo nella penisola, migliaia sono i volontari arricchiscono e danno vita ai gruppi che si occupano di sdoganare dall'oblio della memoria costumi, armi e ritmi.

Il corteo storico è un evento che ci permette di riscoprire le nostre radici, immedesimandoci nel tempo delle origini e della storia, o meglio, delle nostre origini e della nostra storia. Sia parteciparvi in prima persona che assistere da spettatori è un'esperienza di grande intensità e arricchimento interiore.

“ La cultura medievale ha il senso dell'innovazione, ma si ingegna a nascondersela sotto le spoglie della ripetizione. ”

La qualità delle manifestazioni ed eventi medievali che si organizzano in borghi e città che vantano monumenti storici coevi si misura sulla fedeltà della rievocazione storica. L'attendibilità e la cura degli oggetti di vita comune, delle armi da combattimento, delle vesti che i rievocatori sfoggiano, è fondamentale.





Torneo Storico dei Borghi – SUSÀ (TO)

La protagonista di questo evento storico è la Contessa Adelaide di Susa, figlia di Olderico Manfredi (detentore della Marca di Torino) sposata in terze nozze con Oddone di Savoia. Adelaide aveva un ruolo fondamentale per il destino della sua casata e le sorti del suo vasto territorio, che si estendeva dai valichi del Moncenisio e del Monginevro sino alla Liguria.

Nel XI secolo, il metodo preferito per festeggiare le vittorie, i matrimoni o l'arrivo di casate straniere era proprio lo svolgimento dei tornei. Ecco che per rievocare quell'atmosfera go-liardica e rivivere gli eventi storici medievali in onore del Conte Oddone di Savoia e di Adelaide che, l'Associazione Pro Loco di Susa, dal 1987, organizza il Torneo Storico dei Borghi di Susa.

La manifestazione storica parte con la sfilata dei tamburini dove i musicisti dei borghi si destreggiano in ritmi e coreografie musicali. Successivamente avviene la fiaccolata sino all'Arena Romana con l'ingresso della Contessa Adelaide che parte dal Castello con la sua corte. Dopo il giuramento dei vari borghi viene aperto ufficialmente il torneo con uno spettacolo medievale in onore della contessa.

Infine ha inizio la sfilata in abiti d'epoca per le vie cittadine e nel primo pomeriggio l'avvio del torneo, all'interno dell'Arena Romana, dove si disputano le gare di tiro con l'arco, la giostra del saraceno e il tiro alla fune con premiazione del borgo vincitore.

IL GRUPPO

Vieni a trovarci nei nostri ristoranti, troverai i nostri capi saldi come la cordialità, la genuinità, la simpatia e la ricerca dei prodotti italiani.



Dove ci trovate



30 = 30

20 = 20

9 = 9

? = ?

Gioco del mese

Divertiti a risolvere tutte le operazioni, ogni simbolo corrisponde ad un preciso numero e dovrai scoprire tu quale. Attenti ai trabocchetti!



Birreria italiana

ALBA - Castiglione Falletto - Via Alba-Barolo, 73
Tel. +39 0173 231600 Orari: 19.00 - 1.00 mar, mer, gio, ven, sab, dom

BORGIO VEREZZI - Via Aurelia 1, Bagni Veretium, Borgio Verezzi 17022 Savona (SA)
Tel. +39 377 098 9193 Orari: 11.00 - 23.00 ven, sab, dom / CHIUSO lun, mar, mer, gio

SALICE TERME - Via Calbicella, 1 - Godiasco (PV)
Tel. +39 380 262 3900 Orari: 18.00 - 01.00 ven, sab

ASTI - Parcheggio Piazza Campo del Palio, presso Movicentro -
Tel. 0141 234 390 - Orari: 18.00 - 01.00 7 giorni su 7

VILLASIMIUS - Viale dei Carrubi (CA)
Tel. +39 328 201 8818