



VINO A CORTE

Catalogo

26 MAGGIO 2013

Espositori



Sponsor



dubarry

of Ireland



Dagli inizi alle attuali collezioni...

1937, Contea di Galway, Irlanda - Anno di inizio dell'attività.

Il nome deriva dalla passione e devozione derivante dalla storia d'amore tra Madam DuBarry e Luigi XV. E così è iniziato l'amore e la devozione per l'artigianato, il design e la perfezione, portando a produrre i primi tradizionali mocassini fatti tutti a mano.

Ispirazione dalla bellezza, dallo spirito e dal patrimonio della nostra isola. Leggende Celtiche ed una ricca storia. Campagne mozzafiato e coste tempestose. Condividere l'ebbrezza dello sport con amici e poi condividere il calore di un focolare con gli sconosciuti..

Questi sono i principali elementi che questa casa ama condividere con il pubblico attraverso le proprie collezioni.

Artigiani da sempre..

Oltre settanta anni di conoscenza ed esperienza, mantenendo il passo con lo sviluppo nei materiali e nella fabbricazione.

Oggi..

Le conoscenze accumulate dai propri designers ed artigiani abbinate con la passione e ispirazione per la vita all'aperto, hanno chiaramente definito il proprio futuro. Il matrimonio risultante dalla migliore Funzionalità, la massima Qualità raggiungibile e lo Stile più impeccabile rende le collezioni uniche, indossabili e amate da tutti.

Stivali in 100% Pelle DryFast-DrySoft™ impermeabile e traspirante
Artigianali, tradizionali, tecnologicamente avanzati, funzionali, eleganti

La conciatura delle nostre pelli aumenta l'**impermeabilità** e previene l'indurimento ed il restringimento che normalmente avviene dopo i cicli di lavaggio e asciugatura. La nostra **pele asciuga rapidamente e resta morbida senza restringersi**. La **traspirabilità viene mantenuta**. Fango e letame possono essere sciacquati via e spazzolati facilmente dalla pelle.

L'impermeabilità e la traspirabilità è garantita dalla fodera in GORE-TEX®, la quale riveste lo stivale interno per tutta la sua altezza.

www.dubarry.it



Dal 1915 a Poirino

Il settore della panificazione vede il Panificio Fabaro come pioniere in questa attività, nata dal trisavolo Fabaro Antonio nel 1915.

Erano i tempi in cui il forno non era gestito come attività commerciale, ma come strumento di cottura per le famiglie del paese.

Con il passare degli anni e sotto la gestione del figlio Carlo, il panificio diventò piano piano un esercizio commerciale in grado di soddisfare le esigenze del paese pur mantenendo come attività principale la panificazione e distinguendosi soprattutto nella produzione di grissini, prodotto tipico del nostro territorio.

Le figlie di Carlo, Maria Rosaria e Antonella, nel corso degli anni hanno saputo sviluppare ulteriormente questo settore fornendo ad una sempre più vasta clientela prodotti da forno e pasticceria artigianali, usando materie prime di ottima qualità, seguendo le antiche ricette trasmesse dai genitori.

Qualità delle materie prime e professionalità dei titolari sono la garanzia di questa ditta che è riuscita ad oltrepassare i confini nazionali con i suoi prodotti.

PRODOTTI

La produzione di pane si effettua nella sede storica e si articola in diversi formati a seconda delle esigenze della clientela. Crostate prodotte in varie misure e formati con passata di albicocche e ciliege.

Le nostre focacce dolci e i pani di meliga "Pan Meria"

SPECIALITA'

Seguendo la ricetta tradizionale e utilizzando ingredienti pregiati produciamo panettoni genuini e fragranti che renderanno più liete le festività.



Via del Vaschetto, 29/A, Frazione Avatanei
10046 POIRINO (TO)

Tel. 011.945.04.37 – Fax 011.945.04.37

E-mail: info@fabaro.com

www.fabaro.com

COLLINA TORINESE DOC
Barbera
Il Girapoggio



L'azienda agricola Il Girapoggio è una piccola cantina nata per iniziativa di un gruppo di appassionati con l'obiettivo di produrre vino di eccellenza coniugando il rispetto della tradizione con le moderne tecniche agronomiche ed enologiche.

Il Girapoggio produce solo con uve proprie il Collina Torinese DOC nella varietà Barbera.

L'intero processo produttivo avviene in acciaio: dalla diraspatura e pigiatura delle uve alla fermentazione ed affinamento in serbatoi a temperatura controllata, fino all'imbottigliamento effettuato in proprio.

Il vigneto si estende sulla sommità di un colle esposto a mezzogiorno per una superficie di oltre un ettaro.

Fu messo a dimora nella primavera del 2004 in Località Monte, nel Comune di Verrua Savoia, ricalcando la forma di un preesistente impianto disposto a girapoggio ed abbandonato da decenni.

Il sesto d'impianto è di 2,5 metri tra le fila e 80 cm lungo la fila. Marne argillose ricche di minerali e con alto tenore di calcio e potassio compongono in prevalenza il terreno.

Le viti sono per l'85% barbera AT84 ed F3 e per il restante 15% merlot, innestate su 420A o su Paulsen 779, vengono allevate a cordone speronato con 8 gemme per pianta con una resa complessiva di circa 80 quintali per ettaro.

Queste caratteristiche, l'accurata selezione delle uve raccolte manualmente e la vicinanza della cantina al vigneto che ne consente l'immediata lavorazione, danno origine ad un prodotto unico e di pregio.

www.ilgirapoggio.it





Pasta DAVI.RGILIO s.a.s. di Cucini Virgilio & C.
 Sede di produzione e vendita a Torino:
 Corso Casale n° 384 - tel./ fax 011 8903633
 Corso Brescia 22a
 Succursale di vendita:
 Mercato Giardini Martini Posto 10
 Sede legale: Via Cibrario n° 13
 cell. 3478896178

La prima sede del pastificio, situata a Torino in Corso Casale 384 ai piedi della collina di Superga, nacque in maniera anonima il 26 Marzo 2001, ora riconoscibile dall'insegna raffigurante un' aquila che ruba la pasta da un piatto.

Dal 11 settembre 2009 il pastificio è presente oltre che in Corso Casale anche tutti i giorni anche nel rinomato mercato di Giardino Martini di Torino comunemente conosciuto come mercato di "Piazza Benefica".

Infine dal 15 Gennaio di quest' anno siamo presenti con un nuovo laboratorio di produzione pasta e gastronomia sempre in Torino, precisamente in Corso Brescia 22.

La nostra produzione punta sulla pasta ripiena, attenti ad utilizzare prodotti locali e rispettosi della stagionalità. Sempre disponibili i classici agnolotti alla piemontese ripieni di arrosto, di coniglio, i Plin e tanti altri. Proponiamo anche prodotti da forno: gnocchi alla romana, cannelloni e lasagne di vario tipo. Completano la proposta i piatti di gastronomia dove insalata russa e vitello tonnato fanno da cavallo di battaglia.





CONSORZIO DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA

Famiglia Chicco Carlo di Antonio, Lidia e Paola

Via Poirino c/o casello autostrada - 10022 Carmagnola (TO)

Tel 0119771257 – Fax 0119715603

www.famgliachicco.com e mail gigia_chicco@hotmail.com

Produzione e vendita al dettaglio di peperoni e altri prodotti orticoli.

Aperto tutti i giorni da aprile a dicembre.



I Tè della Torrefazione Moderna
Maestri del Gusto 2013 - 2014
Via Corte d'Appello, 2 - Torino
tel/fax 011 4364973
mail: info@thetea.it
www.thetea.it

Da sempre il mondo del tè affascina chi lo vive.

Ci si appassiona alle grandi distese di piante che coprono a vista d'occhio le colline, ai metodi con cui il tè viene raccolto e lavorato, al lungo percorso che compie per arrivare nelle nostre dispense, alle forme con cui viene preparato e servito.

Ogni foglia di tè ha la sua storia ed è essa stessa storia: culture, tradizioni, persone, posti, viaggi per terra e per mare...benvenuti nel mondo del Tè con The Tea.

Selezioni di tè puri, mélanges dai più classici alle ricette più elaborate ed esclusive, le infusioni per il pomeriggio e per la sera.

Tutta la nostra esperienza è a vostra disposizione per conoscere questo meraviglioso mondo attraverso i nostri prodotti e la nostra realtà.

Seguiteci direttamente dal sito www.thetea.it, e non perderete le curiosità, ricette ed eventi su www.facebook.com/thetea.torino/



Benvenuti nel Mondo del Tè
curiosità, eventi, consigli e tanti vantaggi per te ...





ANTICA TORREFAZIONE

Caffè dal 1930

Via F. Valobra, 154/a
10022 Carmagnola (TO)
Tel. / Fax: 011 9723177
info@anticatorrefazione.it

www.anticatorrefazione.it

La tradizione di tostare il caffè verde nasce nel 1930 a Carmagnola, cittadina che sorge proprio vicino a Torino in un locale dove l'atmosfera è rimasta quella di un tempo e come allora continuiamo a mantenere attivo quest'antico mestiere.

Un prodotto così importante, che tanti non si soffermano a pensare che l'elisir nero è il primo a darci il Buongiorno alla mattina ed è quello che ci accompagna in lunghe chiacchierate con amici.

Come allora c'impegniamo a selezionare i migliori caffè crudi sul mercato e a sbizzarrire la nostra fantasia nel creare miscele uniche e raffinate il tutto unito a un design moderno ed elegante che ci differenzia da prodotti della grande distribuzione.

Ogni giorno cerchiamo sempre di più di migliorarci, di crescere e di aprire le porte a nuovi orizzonti.

Così la selezione del prodotto, le antiche tradizioni tramandate, unite al lavoro dell'uomo creano miscele uniche nel loro genere, che non possono mancare sulla tavola dei veri intenditori.

Francesco e Elisa Mina





ATIVA (Autostrada Torino Ivrea Valle d'Aosta) è una Società per Azioni costruita a Torino il 2 agosto del 1954 per iniziativa della Provincia e del Comune di Torino, con l'obiettivo di costruire e di gestire arterie autostradali a pedaggio in regime di concessione.

Nel corso degli anni '90 la Società è stata interessata dal processo di privatizzazione del comparto autostradale italiano.

Le tratte autostradali della rete ATIVA si sviluppano nell'ambito della provincia di Torino e hanno un'estensione complessiva di circa 165 km.

L'autostrada Torino - Ivrea - Quincinetto e la bretella Ivrea - Santhià costituiscono parte di un asse di grande comunicazione internazionale transalpina che collega il nord - ovest della penisola italiana al centro - nord del continente europeo attraverso la Valle d' Aosta, il Traforo del Monte Bianco e il Traforo del Gran San Bernardo.

Il SATT (Sistema Autostradale Tangenziale Torinese) è un semicerchio autostradale che si sviluppa ai margini dell'area metropolitana torinese e raccorda tra di loro le diverse autostrade che convergono sulla capitale subalpina.

L'autostrada Torino - Pinerolo si configura come una lunga diramazione verso sud - ovest, nella direzione delle valli del Pellice e del Chisone e delle stazioni turistiche del comprensorio del Sestrièr.

ATIVA è fortemente impegnata nell'individuazione, definizione e realizzazione di iniziative volte a migliorare la sicurezza della rete autostradale in concessione con l'obiettivo primario di rendere più agevole, rapida e sicura la mobilità delle persone e delle merci per lo sviluppo dell'economia del territorio; ha inoltre realizzato e realizza numerosi interventi finalizzati al restauro di opere d'arte, di testimonianze del passato e al miglioramento dell'ambiente e del paesaggio considerandoli, con particolare soddisfazione, un importante valore aggiunto.

www.ativa.it



OLTRE CINQUANT'ANNI DI FRESCHEZZA



Dal 1950 la Centrale è il latte a Torino. Una quotidiana storia di sviluppo che ha visto crescere l'azienda in due direzioni: da una parte arrivando a coprire in maniera capillare il mercato torinese del latte; dall'altra ampliando le tradizionali aree geografiche di distribuzione.

La cura rigorosa della produzione, la coerente diversificazione della gamma dei prodotti, una distribuzione attenta ed efficace sono gli strumenti con cui la Centrale si è guadagnata in questi anni la sua posizione di leadership e di prestigio, risultato di un patrimonio di fiducia e familiarità accumulato in tanti anni di "fresco" rapporto con Torino.

Grazie ad un ampio e diversificato programma di investimenti, oggi il controllo di tutte le fasi di lavorazione del latte alimentare della Centrale è gestito da sofisticati sistemi computerizzati ed informatici che permettono all'azienda l'ottenimento di risultati qualitativi e quantitativi di assoluta leadership nel proprio mercato di riferimento.

Grazie all'integrazione con il Centro Latte Rapallo e la Centrale del Latte di Vicenza e la collegata Frasccheri, la Centrale del Latte di Torino & C. è oggi capofila di un importante polo interregionale specializzato nella produzione e nella commercializzazione di latte, derivati e prodotti freschi.

Via Filadelfia, 220 10137 Torino
Tel. 011 3240200

www.centralelatte.torino.it