

Il Real Biscotto di Racconigi

nasce da antichi saperi e nobili consuetudini.

L'area racconigese, piacevolmente contaminata dalla cucina della reggia sabauda, ha sempre prodotto cibi eleganti e preziosi anche quando il filo conduttore della preparazione era la semplicità. È una questione di stile.

È così che il dolce secco per eccellenza, il biscotto, appare sulla ribalta delle terre sabaudes per offrire dolci memorie e gustose piaceri ai palati dei suoi consumatori, erede e testimone di una produzione di eccellenza.

La lavorazione

Sono i tempi lunghi a conferire profumi ed aromi al Real Biscotto. Il primo impastamento vede il burro, lo zucchero e la nocciola tostata e tritata insaporirsi insieme. Poi giunge la farina di mais a raccoglierne i sentori e solo dopo, alla terza lavorazione, arriverà la purissima semola doppio "0" con i tuorli d'uovo a completare una preparazione lenta ed accurata. La pasta riposerà per ventiquattro ore ad insaporirsi ancora e solo dopo una giornata al forno, caldo ma non rovente, completerà la squisita opera dolciaria artigianale.

Gli ingredienti

È anche con la qualità degli ingredienti che il Real Biscotto di Racconigi si gioca la sua dolcissima unicità ed eleganza.

La farina di mais deve essere macinata a pietra e rigorosamente di qualità "Pignolet" otto file, il burro è di latteria, le uova sono di gallina del territorio allevata a terra. Il trito di nocciole tostate può essere solo di "Tonda Gentile delle Langhe". La migliore in assoluto. Gli zuccheri sono selezionati, con la presenza di una percentuale di zucchero di canna.

Le caratteristiche

Caratterizzato da una buona friabilità e lieve croccantezza il Real Biscotto di Racconigi offre eleganti sentori di burro con note aromatiche di nocciola che stemperano piacevolmente le sensazioni zuccherine ottenendo una sensazione dolce, mai stucchevole, di ottima intensità e persistenza.

L'uso

Delicata proposta di fine pasto, può essere dolce intermezzo pomeridiano o presenza elegante di colazioni festive. Consumato da solo esprime tutta la sua fragranza, pur prestandosi ad essere complemento di delicate creme e buon compagno di gelati artigianali. Particolarmente vocato a leggeri zabajoni, si realizza perfettamente anche con cioccolate o creme gianduia. Ottimo con soavi vini Moscato, regge, grazie al sentore di nocciola, anche vini surmaturati di giusta dolcezza e serviti freschi.



ORARI DI APERTURA PALABISCOTTO
VENERDÌ 19 SETTEMBRE dalle ore 19,00 alle ore 24,00
SABATO 20 SETTEMBRE dalle ore 16,00 alle ore 24,00
DOMENICA 21 SETTEMBRE dalle ore 10,00 alle ore 24,00



AREA DEGUSTAZIONE ATTREZZATA
PRODOTTI IN VENDITA PRESSO GLI STANDS
AMPI PARCHEGGI IN ZONA

INFO: www.racconigieventi.it • www.racconigincentro.it



sapori in piazza

DEGUSTAZIONE E VENDITA PRODOTTI TIPICI
CHE RISVEGLIANO I GUSTI DELLA TRADIZIONE



area spettacoli

APPUNTAMENTI DI ARTE, CULTURA E MUSICA

RACCONIGI
PIAZZA CARLO ALBERTO
DI FRONTE AL CASTELLO REALE

19 • 20 • 21 SETTEMBRE

2014

LA FASSONERIA hamburgeria
in degustazione: hamburgerone di fassone piemontese
www.fassoneria.to.it

RACCONIGIEVENTI
in degustazione: birra Forst e bibite
www.racconigieventi.it

COMPAGNIA DEL REAL BISCOTTO
Pasticceria Millebaci, Panetteria Il Fornaio
in degustazione: Realbiscotto di Racconigi e altre delizie
www.racconigincentro.it

Az. Agr. BORDESE MARIO prodotti tipici del cuneese
in degustazione: salami ed insaccati di alta qualità
www.aziendaagricolabordesemario.com

ASSOCIAZIONE MANDACARU' commercio equo solidale
in degustazione: caffè e cibi dal mondo

CASEIFICIO CASCINA BRICCO formaggi tipici piemontesi
in degustazione: formaggio del fieno, bricco, crescita, caciotta, primosale, tomini, formaggi di capra
www.cascinabriccovillois.it

GELATO DABÙN
gelato artigianale con ingredienti da agricoltura biologica
in degustazione: gelato al gusto RealBiscotto
www.turnoverbar.com

LO SFIZIETTO piadineria
in degustazione: piadine farcite dolci e salate

PROLOCO SANFRE'
in degustazione: prodotto tipico FUASET (pan dolce)

ENOTECA KARVER ingrosso e distribuzione vini
in degustazione: vini di Porello Marco (Canale), Pelissero Giorgio (Treiso), Mandrarossa (Siracusa) e tanti altri

SANNICANDRO DI BARI prodotti tipici pugliesi
in degustazione: orecchiette, olive, panzerotto e olio extravergine di oliva
www.comune.sannicandro.bari.it

ALEVE' RIFUGIO
in degustazione: polenta concia e polenta e salsiccia
www.rifugioaleve.it

100% CAFFE' di Fossati Giuseppe
in degustazione: caffè Pellini e altre dolcezze

PER BACCO wine store
in degustazione: vini sfusi e in bottiglia

LA TORRE ristorante pizzeria
in degustazione: gnocchi al Castelmagno

LA SALUMERIA GRANDOCK
in degustazione: Prosciutto Crudo di Cuneo dop, Pancetta al barolo dop, Lonzaula dop, Raschera dop

VENERDI 19 SETTEMBRE

ore 19:00
Apertura stands enogastronomici

ore 21:00
INAUGURAZIONE PALABISCOTTO
e NUOVA PIAZZA CARLO ALBERTO ristrutturata
alla presenza delle autorità

ore 21:30
Premiazione "RACCONIGI400 – inventa tu il logo"

ore 22:00
"6 SULLE SCALE" in concerto
viaggio in 40 anni di musica, brani selezionati da ascoltare



SABATO 20 SETTEMBRE

ore 16:00
Apertura stands enogastronomici

ore 18:00
RACCONIGINGIALLO
l'autore Gianni Cravero presenta il libro
"Carlo Arduino, investigatore privato"
moderatore: Luisa Perlo

ore 20:30
Ass. MANDACARÙ commercio equo-solidale
festeggia i 20 anni di attività

ore 21:00
CONCERTO gruppo vocale VOXES



DOMENICA 21 SETTEMBRE

dalle ore 8:00
GIORNATA ROSA
Campionato Regionale Ciclismo Femminile
categorie Esordienti Allieve Juniores
Arrivo e partenza da Piazza Carlo Alberto
Presentazione squadre e premiazioni gare

ore 10:00
Apertura stands enogastronomici

ore 10:00/18:00 "RACCONIGI IN ARTE"
percorso di trekking urbano, per scoprire scorci
inesplorati di Racconigi (durata 45 minuti circa)
con partenza dal palabiscotto
a cura di www.racconigicittadiseta.it



ore 11:00
Premiazioni "3ª CAMMINATA DEL REAL BISCOTTO"
percorso di Fitwalking nel Parco del Castello Reale
con partenza alle ore 9,30

ore 16:30
RACCONIGINGIALLO
l'autore Massimo Tallone, giallista e scrittore
per La Repubblica, presenta il libro
"L'amaro dell'immortalità" - Fratelli Frilli Editore
moderatore: Roberto Sanson e Luisa Perlo

ore 18:00
Premiazione concorso BALCONI FIORITI 2014,
a cura dell'Amministrazione comunale

ore 21:00
Presentazione squadre pallavolo femminile
VOLLEY RACCONIGI stagione 2014/2015

ore 22:00
THE SONIC ROOSTERS in concerto
Rock'n'Roll, Country, Blues, Rockabilly

IN OCCASIONE DELLA FESTA PATRONALE
DOMENICA 21, IL PARCO SARÀ APERTO AL PUBBLICO
TUTTO IL GIORNO CON INGRESSO GRATUITO



settembre
racconigese

19-20-21-22 SETTEMBRE NEL CENTRO STORICO
concerti, serate danzanti, spettacoli
balli occitani e intrattenimenti per grandi e piccini
programma completo su www.racconigieventi.it