

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 sabaude per offrire dolci memorie e gustose piacevolezze 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 raccogliarne 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 il 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.

con il Patrocinio della
REGIONE PIEMONTE

Città di
Racconigi

in collaborazione con

Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo
POLO MUSEALE DEL PIEMONTE

CASTELLO RACCONIGI

UNPLI PIEMONTE

Camera di Commercio Cuneo

TR5 RADIO 104.5

BEVI LA COLA ITALIANA
MOLECOLA
L'alternativa esiste.

PIETRA
VISA COLA

Real Biscotto RACCONIGI

san'Anna

Logo of the Municipality of Racconigi

ORARI DI APERTURA PALABISCOTTO

VENERDÌ 18 SETTEMBRE dalle ore 19,00 alle ore 24,00
SABATO 19 SETTEMBRE dalle ore 16,00 alle ore 24,00
DOMENICA 20 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

18 • 19 • 20 SETTEMBRE

RACCONIGIEVENTI

in degustazione: birra HB e PIETRA, MOLECOLA
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

LO SFIZIETTO

piadineria
in degustazione: piadine farcite dolci e salate

ENOTECA KARVER

ingrosso e distribuzione vini
in degustazione: Franciacorta Vezzoli, Prosecco V8+
Marco Porello e Giorgio Pelissero, Barbera d'Asti Franco Mondo

SANNICANDRO DI BARI

prodotti tipici pugliesi
in degustazione: orecchiette, olive, panzerotto
e olio extravergine di oliva

100% CAFFE' di Fossati Giuseppe

in degustazione: caffè espresso e altre dolcezze

RISTORANTE LA TORRE

ristorante pizzeria
in degustazione: gnocchi speck e zafferano

BISTROT DES ARTISTES

in degustazione: hamburger di Fassona
150 gr con pan pizza

PIZZAS ON WHEELS

in degustazione: pizzeria viaggiante con forno a legna

MADNESS POINT BIRRIFICIO ARTIGIANALE

in degustazione: Birra bionda, bionda doppio malto,
ambrata, rossa e nera tutte di propria produzione

Azienda Agricola ARESE SERGIO SALUMI

in degustazione: salami e salsiccia di produzione propria

RISTORANTE IL QUARTIN

in degustazione: antipasti della tradizione piemontese

OASI DEL FRESCO

in degustazione: frittura di calamari e patate

CASEIFICIO Coop. AL SANTUARIO CUSSANIO

in degustazione: formaggi freschi e stagionati
di latte di mucca e capra a filiera corta e di qualità

GLI EVENTI DEL PALABISCOTTO

VENERDI 18 SETTEMBRE

ore 19:00 Apertura stands enogastronomici

ore 21:00

INAUGURAZIONE PALABISCOTTO

alla presenza delle autorità
OSPITE E MADRINA DELLA SERATA

MIRIANA TREVISAN

ore 22:00 LA DOLCE NOTTE
RADIO NUMBER ONE MUSIC SHOW



SABATO 19 SETTEMBRE

ore 16:00 Apertura stands enogastronomici

ore 21:00: FEDERICO BRONZIN

racconta la sua sfida:
RACCONIGI 1925-2015
UNA CROCE DAL MAIRA AL MONVISO

ore 22:00

CONCERTO LIVE MAGASIN du CAFE'
la loro musica evoca atmosfere d'altri tempi,
quando si suonava lo swing nei primi club di New Orleans,
il tango nelle prime 'milonghe' di Buenos Aires,
il valse musette nei primi bistrot di Parigi...



DOMENICA 20 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 11:00 PREMIAZIONI:

"I 7000 TRABUCCHI DEL RE"

Ecomaratonina nel Parco e nelle cascine Reali
con partenza alle ore 9,00

"4ª CAMMINATA DEL REAL BISCOTTO"

percorso di Fitwalking nel Parco del Castello Reale
con partenza alle ore 9,30

ore 18:00

Premiazione Concorso BALCONI FIORITI 2015
a cura dell'Amministrazione Comunale

ore 21:00

Presentazione squadre pallavolo femminile
VOLLEY RACCONIGI stagione 2015/2016

ore 22:00

CONCERTO LIVE "HARPIN' ON BLUES"

è uno spettacolo di musica live dinamico e coinvolgente
che, rivisitando la discografia dei più importanti armonici
della storia del blues, propone un viaggio attraverso
le radici del blues rurale, il chicago style anni '50-'60
e più moderne sonorità swing, funk e R&B.



SettembreRacconigese

18-19-20-21 SETTEMBRE NEL CENTRO STORICO

concerti, serate danzanti, spettacoli
e intrattenimenti per grandi e piccini

Programma completo su: www.racconigieventi.it

19 SETTEMBRE

#racconigibelladascoprire

ore 17,00 Religiosità Sabauda:

la Cappella del Castello e il Santuario Reale

Intero 4,00 Euro - Ridotto 2,00 Euro (Racconigesi, 10-15 anni) minori di 10 anni gratuito
L'ingresso al Castello è escluso

Parte dell'incasso verrà devoluto per il restauro del tetto della Casa della Beata Caterina.
Per prenotazioni: on line <http://www.cegat.it> - tel. 340 6913150 - Infopoint Palabiscotto

20 SETTEMBRE

#racconigibelladascoprire

Ore 11.00 I protettori della città:

la Beata Caterina e il Beato Clemente Marchisio

Intero 4,00 Euro - Ridotto 2,00 Euro (Racconigesi, minori di 10 anni)

Parte dell'incasso verrà devoluto per il restauro del tetto della Casa della Beata Caterina.

Ore 11.30 /15.30/17.30

Feste, banchetti e tradizioni agricole a Racconigi.

Un percorso tra fine '800 ed inizio '900 alla caccia di piccole
curiosità riguardanti il rapporto tra Racconigi e il cibo

Intero 4,00 Euro - Ridotto 2,00 Euro (Racconigesi, minori di 10 anni)

Per prenotazioni: on line <http://www.cegat.it> - tel. 340 6913150 - Infopoint Palabiscotto
Visite guidate a cura di CeGAT e Ufficio Turistico di Racconigi