

Sabato 2 marzo 2013 ore 15

GLI ZEST e IL BICEROT

La dolce tavola di Carignano

Nuovo ed antico si fondono in una presentazione storica, abbinata alla degustazione dei dolci e alla visita guidata alla Chiesa di S. Maria delle Grazie

(ritrovo ore 15 presso la caffetteria)

Degustazione zest e vino di abbinamento + bicerot

7,00 Euro

visita guidata 2,00 euro

gradita la prenotazione (cell. 3382457228)

CAFFETTERIA I PORTIC



Via Vittorio Veneto 11
10041 - Carignano (TO)
Tel. 338/2457228
e-mail: laurabarzi@libero.it
FB: caffetteria i portic

Caffetteria - Cioccolateria

In collaborazione con l'Associazione
Progetto Cultura e Turismo
Carignano Onlus



VIA VITTORIO VENETO 11 CARIGNANO

Lo **zest** è un dolce di origine rinascimentale, forse inventato alla corte dei duchi di Borgogna, ma documentato in una lettera del 1519 che la duchessa Bianca Paleologo inviava a Carlo II duca di Savoia. Dopo la morte di Bianca, sepolta nella chiesa agostiniana di S. Maria delle Grazie, i consindaci di Carignano ripresero l'usanza di offrire il dolce agli illustri ospiti in visita alla Città: poterono così degustarli Tommaso Francesco, primo principe di Savoia-Carignano, i duchi Vittorio Amedeo I di Savoia, Vittorio Amedeo II di Savoia e Maria Giovanna di Savoia-Nemours, il potente Cardinal Giulio Mazzarino, il generale napoleonico Jourdan, i re di Sardegna Carlo Felice e Carlo Alberto, con le rispettive consorti, i duchi Amedeo di Savoia-Aosta e Maria Vittoria del Pozzo della Cisterna. Il **bicerot** è una variante carignanese del classico bicerin, intimamente legato al Piemonte delle nocciole. Abbinata alla degustazione, la visita guidata alla **chiesa di Nostra Signora delle Grazie**, che conserva la semplice tomba della duchessa Bianca, oltre a preziose testimonianze della lunga Storia di Carignano: la lapide tombale rinascimentale della nobile Libera Portoneri, amante di Filippo di Bresse, dal 1499 duca di Savoia; stucchi e statue in puro stile manierista; la ricca quadreria di pittori secenteschi e caravaggeschi.

Gli zest sono ancor oggi prodotti con una ricetta che risale al XVIII secolo