



Le programme du 25 au 30 novembre 2019

MARDI 26 NOVEMBRE







- **Déjeuner italien dans les restaurants scolaires et municipaux de la Ville de Tours** (repas élaboré par la Cuisine Centrale en lien avec le jumelage Tours-Parme) : Menu : Pizza 4 saison au parmesan, Tortelloni aux 3 fromages, Taleggio et Panna cotta aux fruits rouges

VENDREDI 29 NOVEMBRE

Les Halles Centrales proposent une manifestation durant deux jours sur site, sous l'égide de Cas'al Dente :

- **9h30-11h30 - Ateliers de présentation** : À la découverte du territoire des « Marche » par Roberto Ferretti et Carlo Assogna (le Marche in Valigia) / Pecorini d'Italie par Matteo De Santi (Valsana) / Vacca rossa et les produits par Luciano Cattellani (I sapori della Rossa) / Vinaigre Balsamique traditionnel et ses dérivés par Mariangela Montanari (La Cà dal Non)
- **12H-13H30 : Apéro Musical des Halles – Patio des Halles** : Dégustation et vente de produits italiens qui conjugueront les gastronomies italienne et française.

Animations musicales :

-  Chœur du Grand Théâtre de la Ville de Tours (format de 20 minutes autour de Verdi et Rossini : « Musiques Italiennes » avec Vincent Lansiaux au piano et sous la direction de Sandrine Abello, de 12h30 à 13h.
-  Tizian Valentini au chant et à l'accordéon suivi de Carlon Asogna au chant
- **13h30-14h45** : Pause déjeuner au Bar Le Tourangeau
- **15h-17h** : Mini-conférence dans le patio des Halles :
 -  La table des Médicis entre échanges culinaires et diplomatique, Antonin Carême et Gioachino Rossini
 -  Production du Vinaigre Balsamique traditionnel
 -  Préservation et mise en valeur d'une race de bétail typique et régionale
 -  Aide à la commercialisation de produits paysans.

- 17h30-19h00 : Cours de cuisine italienne avec Tours à Table

SAMEDI 30 NOVEMBRE

Journée de présentation et dégustation avec accord mets et vins aux Halles Centrales, de 9h30 à 17h :

- Produits des Marche et Vacche Rosse chez « Clément »
- Vinaigre Balsamique et Pecorini chez « Les Belles Caves »
- Animation musicale par Carlo Assogna en déambulation dans les Halles

Contact : UCH – Union Commerciale des Halles / leshallesdetours@gmail.com / Plus d'information sur www.leshallesdetours.fr

Les différentes offres des commerçants pendant toute la semaine

LA SCALA, avenue de Grammont et à Saint Cyr : « pour l'achat de 3 antipasti individuel de votre choix, le moins cher des trois sera offert ».

LEONARD DE VINCI, rue de la Monnaie : « Limoncello Maison offert (sans conditions particulières) ».

BASILIC & CO, 42 rue Daniel Mayer : « -10% de remise sur la pizza 3 fromages italiens (en 31 cm uniquement – valeur initiale 13,90 €) »

GUSTO, rue de la Rôtisserie : « Digestif italien offert pour chaque menu commandé au sein de son établissement ».

LE PLAZZA, place de la Résistance : « remise de 10% sur l'addition midi et soir (à l'exception du samedi 30 Novembre) ».

PIZZ'A TONY, Avenue de Grammont : découverte de sa pizza « Reine », authentique pizza italienne dont la fabrication et la pâte sont faites maison.

CAS'AL DENTE, Place Gaston Paillhou, Les Halles Centrales, propose une manifestation durant 2 jours (voir ci-dessus)

Le programme proposé par le CROUS

Le CROUS, par l'intermédiaire des restaurants universitaires et cafétérias de Tours, va proposer à l'ensemble des étudiants un **menu italien le mardi 26 novembre**.

Dans les restaurants universitaires :

- Entrée : minestrone, mortadelle, pizza mozzarella

- Plat : penne al pomodoro (végétarien), osso buco de dinde
- Fromage : gorgonzola
- Dessert : tiramisu, panna cota fruits rouges

Dans les cafétérias :

- Sandwich italien proposé dans chaque cafétéria
- Si possible, autres productions italiennes, en fonction des possibilités techniques et des contraintes locales (pizzas, Croust'wich...)
- Si possible, desserts italiens faciles à emporter (type biscuits secs, florentins, ...)

En parallèle, il mettra en place sur le temps de service, des animations musicales ou culturelles dans les restaurants et une décoration aux couleurs de l'Italie :

Plat d'Etain	exposition Léonard de Vinci
Tonnellé	exposition Florence
Cafétéria de Médecine	décoration
Tanneurs	karaoke
Cafétéria des Tanneurs	décoration
Cafétéria La Riche	décoration
Saint-Symphorien	musique Opéra
Cafétéria Saint-Symphorien	musique Opéra
Technopole	exposition Florence
Grandmont	musique Opéra
Brasserie de Grandmont	dégustation cafés italiens
Cafétéria de la MDE	décoration

Contact : celine.maresca@crous-orleans-tours.fr - 02-38-22-63-42 / 07-86-09-31-23.