

VENTUNO
ITALIAN REGIONAL
FOOD EXPERIENCE

Piedmontese Experience Box

Aperitivo / Aperitif

IT



Piemonte

Sapori forti legati alla terra che ben si sposano a robusti vini rossi, e grande raffinatezza negli abbinamenti di qualità: dal celebre tartufo alle nocciole IGP, ma anche funghi e cacciagione. La tradizione enogastronomica piemontese ha un'anima doppia, quella sabauda che propone piatti sontuosi degni dell'antica corte dei Savoia, e quella contadina che porta in tavola prodotti poveri e lavorati nella migliore tradizione locale. Il segreto sta anche nella varietà e nella conformazione geografica, con montagne che circondano pianure disegnate dalle acque del Po e dalle coltivazioni di riso, e colline che affascinano soprattutto in autunno, quando il terroir è pronto per la vendemmia.

Siamo tra i paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, una teoria di vigneti, frutteti e campi di grano che rivestono colline e pianure senza soluzione di continuità; un terroir riconosciuto patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, prodotto da antichi depositi marini. Dalle caratteristiche geologiche di questo antico fondale marino, le cui colline ancora ricordano il dolce moto delle onde, nasce l'eccellenza dei vini piemontesi, come il Nebbiolo, il Barbera e il Dolcetto. Siamo nella culla del movimento Slow Food, dove si lavora la terra in modo "buono", sostenibile e si impara a restituire al palato la ricercatezza e la genuinità degli ingredienti.

Experience Box Aperitivo

Realizzata in legno naturale, l'Experience Box racchiude gli ingredienti migliori per gustare il proprio aperitivo piemontese: ogni prodotto è in armonia con il territorio da cui nasce, perché proveniente da coltivazioni certificate o biologiche di piccoli produttori a conduzione familiare.

L'Experience Box Aperitivo Piemonte è pensata per **4 persone** e propone colori e sapori dell'antica merenda sindìra, (dove sindìra deriva da sìnà, cena), antenato dell'odierno aperitivo.

Potete partire offrendo come finger food le nocciole IGP tostate e salate che si accompagnano perfettamente con il gusto deciso delle olive ripiene al formaggio e tartufo nero. Proseguite poi il vostro

aperitivo piemontese con il rito della "Bagna Cauda": la tradizionale salsa di aglio e acciughe da servire tiepida, in cui intingere, in compagnia, un pinzimonio di fresche verdure croccanti. Accompagnate questi sapori tradizionali con la birra artigianale Diva Gold, un'originale birra "spumantizzata" dal sapore particolare, e con le friabili croccantine del Monferrato, dal gusto che ricorda la focaccia, perfette anche per accompagnare la bagna cauda.

Gustate l'aperitivo insieme ai vostri amici e poi continuate la vostra experience nella cultura e nei paesaggi piemontesi, in cui nascono i prodotti che abbiamo scelto di abbinare, con il **Visore Ventuno VR Tour**.

Se vi è piaciuta l'Experience Box Aperitivo Piemonte, provate anche le proposte per **la cena e il dolce**, per godere di un'esperienza completa della cultura eno-gastronomica di questa regione.

La vostra experience nella tradizione italiana non finisce certo qui: partite alla scoperta di sapori e paesaggi delle altre regioni con le nostre proposte dedicate a Lombardia, Puglia, Sicilia e Toscana.

Potete acquistare le nostre Experience Box su **www.ventunoitaly.com**, dove troverete anche consigli e suggerimenti per preparare e gustare i vostri piatti su **www.ventunoitaly.com/it/experience-box/piemonte/**



Aperitivo - prodotti

Croccantine Piemontesi, Oliveri (2 confezioni da 100gr)

Tipiche dell'Alto Monferrato, realizzate con farine selezionate, dal sapore intenso, ed olio extravergine di oliva, delicate e friabili, si presentano come deliziosi quadrotti di pane che ricordano la fragranza della focaccia genovese.

Ingredienti: farina di grano tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva, estratto di malto d'orzo in pasta, lievito.

Bio Nocciole Tostate e Salate IGP, Altalanga (100gr)

Della varietà tonda gentile, simbolo dell'Alta Langa, è considerata la migliore nocciola al mondo grazie alle caratteristiche organolettiche e di lavorazione; conserva una polpa compatta e croccante con sapori e aromi finissimi e persistenti, qui esaltati da una sapiente ed accurata tostatura.

Ingredienti: Nocciola Piemonte IGP tostata varietà "Tonda Gentile Trilobata" da coltivazione biologica.

Bagna Cauda, Oliveri (100gr)

Un mix di aglio, acciughe e olio extravergine d'oliva danno vita ad un caratteristico equilibrio di sapori in una delle ricette più classiche eppure più sorprendenti della cucina piemontese; nata nel medioevo per festeggiare la spillatura del vino nuovo, questa salsa si accompagna tradizionalmente a un pinzimonio di verdure.

Ingredienti: Filetti di acciughe, aglio (100% italiano), olio di oliva extravergine (100% italiano), sale.

Conservante: acido lattico.

Olive Verdi al Formaggio e Tartufo, Oliveri (190gr)

Dolci, carnose e private del nocciolo, queste olive verdi farcite con saporito formaggio morbido e tartufo sono ideali come finger food.

Ingredienti: olive verdi, olio di semi di girasole, formaggio [latte vac., caglio, sale, sorb. potassio] (20%), tartufo nero (Tuber aestivum) (2%), aroma tartufo, acido lattico.

Birra Diva Gold, Gilac (750ml)

Strong Ale fermentata con metodo classico, lavorata con una seconda fermentazione seguita da remuage e dégorgement, e una terza a maturazione lenta.

Dal perlage fine, ha un gusto elegante perché spumantizzata e un sapore bilanciato con piacevoli note fruttate e lunga persistenza.

Ingredienti: Acqua, orzo maltato, luppoli, lieviti.

Ventuno

Il tuo viaggio tra sapori della tradizione e paesaggi d'Italia

Ventuno è una start-up italiana tutta al femminile. Le sue Experience Box, tre per regione come i momenti classici della convivialità italiana – aperitivo, pranzo/cena e dolce –, sono realizzate artigianalmente in legno ecosostenibile, rispettano l'ambiente e racchiudono l'eccellenza enogastronomica regionale. Ogni Box propone ingredienti provenienti da coltivazioni certificate di piccoli produttori, veri “maestri artigiani”; ogni prodotto è scelto con cura e abbinato sapientemente agli altri, per garantire un'esperienza completa per un'esclusiva pausa gourmet.

Ventuno è anche cultura del paesaggio e del territorio regionale: un viaggio del gusto che coinvolge tutti i cinque sensi, partendo dal palato fino alla vista grazie alla Realtà Virtuale. Dopo aver assaporato profumi e sapori locali, il visore e i contenuti multimediali permettono di immergersi tra paesaggi sconosciuti o solo immaginati e proseguire così la scoperta della regione attraverso un tour virtuale nel buono e genuino da cui nasce la nostra cucina.





EN

Who we are

Ventuno

Your journey through Italy's traditions, flavors and landscapes



Ventuno is an all-women Italian start-up providing its clientele with a unique taste of Italy's culinary heritage. Our Experience Boxes for the three classic, convivial moments – aperitif, lunch/dinner and dessert – are handcrafted from sustainable wood.

Eco-friendly and elegant, each is a veritable gourmet's treasure chest enclosing the finest regional wine & food specialties: products and ingredients that hail from certified crops, boutique estates and master craftsmen, expertly paired for an immersive experience of the aromas and flavors of Italian tradition and



terroir. Ventuno is the doorway to your journey through the diverse landscapes and territories of Italy; a tour that will engage all five senses, from palate to sight, thanks to the special Virtual Reality Tour, viewer and multimedia content.

EN



Piedmont

Intense, earthy flavors best paired with sturdy red wines and a rich, sophisticated cuisine comprising truffles, IGP hazelnuts, mushrooms and game. The Piedmont's wine and food tradition is what we might call a binary star: on the one hand, it gravitates round its Savoy heritage, royally sumptuous as befits the onetime Kings of Italy; on the other, grass-roots and rustic to match the region's timeless farming heritage. One of the secrets to this complexity is in the geographical variety of a terroir girded by mountains and traversed by Italy's longest river, with its adjacent plain and rice paddies: a diverse landscape whose heart is in the Langhe-Roero and Monferrato hills, of Barolo and UNESCO World Heritage List fame.

The latter areas are quietly spectacular: a billowing sea of verdant soil, vineyards, fruit groves and wheat fields stretching as far as the eye can see, blazing with orange and amber and fiery hues at harvest time. Terrains as fascinating as a landlocked sea of vineyards; hills that have in fact emerged from a prehistoric seabed, thus providing unique native grapes like Nebbiolo, Barbera and Dolcetto with the perfect building blocks for excellence: blue marls, mineral-rich marine deposits and sandy, arenaceous soil. Unsurprisingly, here is the birthplace of the Slow Food movement, which aims to till the land in an authentic and sustainable manner for product that is both wholesome and exquisite.

EN

Experience Box Aperitif

Hand-crafted in sustainable wood, our Experience Box accommodates all you need to enjoy the finest, most authentic Piedmontese aperitif. Each product is the genuine expression of its terroir, hailing from certified or organic crops and family-run, boutique estates.

The Piedmontese Aperitif Experience Box has been designed for **4 persons** and has all the makings of the region's own merenda sinoira – an ancient tradition combining tea break or snack (“merenda”) with dinner (sina in the local dialect; merenda sinoira reads something like “dinnery snack”), a colorful, joyful forebear to today's aperitif or apericena. You can start off with the toasted IGP hazelnuts and the stuffed olives: the tasty cheese and black truffle filling of the latter will combine beautifully with the lush, buttery flavor of the hazelnuts.

After that, there can be nothing better than “Bagna Cauda”, one of Piedmont's signature native dishes. “Bagna Cauda” is a hot dipping sauce of olive oil, garlic and anchovies, fondue-like, where you and your friends can dip fresh, crunchy vegetables, washing down these savory tidbits with Diva Gold artisanal beer (a specialty that gets refermented in the bottle, like Classico method sparkling wine) and staunching the strong, intense flavors with the crunchy croccantine (crispbreads), whose taste recalls focaccia. These are also perfect for dipping in the hot sauce.

Enjoy this treasure trove of traditional aromas and flavors, then go on to explore the landscape and culture that nurtured our Piedmontese selection with the **Ventuno VR Tour Viewer** provided.

If you enjoyed your Piedmontese Aperitif Experience Box, you might want to try our selections for **Dinner and Dessert**, so as to get a complete picture of the region's cuisine.

Not that your journey need end here: from this northwestern nook of the peninsula, you may go on to explore our other selections from the regions of Lombardy, Apulia, Sicily and Tuscany.

You may purchase our Experience Boxes from our website, **www.ventunoitaly.com**, where you will also find useful tips on how best to prepare and savor Italy's regional cuisine at **www.ventunoitaly.com/experience-box/piedmont/**



Piedmontese Crispbreads, Oliveri (2 packets, 100gr each)

Characteristic of northern Monferrato, these are delicious, square crispbreads from select wheat strains, both savory and delicate, crunchy and friable, with a fragrance reminiscent of Genoese focaccia.

Ingredients: Type “0” wheat, water, extra virgin olive oil, barley malt extract in paste form, yeast.

Hot Dipping Sauce, Oliveri (100gr)

A surprising blend of extra virgin olive oil, garlic and anchovies constitutes the Piedmontese dish per eccellenza. The recipe dates back to the Middle Ages, when bagna cauda was first used to celebrate the year’s new wine. Centuries later, its strong character and intense fragrance make any dip shine and sing with flavor.

Ingredients: Anchovy fillets, garlic (100% Italian), extra virgin olive oil (100% Italian), salt.

Preservative: Lactic acid.

Diva Gold Beer, Gilac (750ml)

Strong Ale, classically fermented prior to a second fermentation in the bottle followed by remuage and dégorgement, and finally a third, slow fermentation where the beer is further fine-tuned.

This extraordinary, artisanal process – inspired by that of Metodo Classico sparkling wines – yields very fine perlage and elegant, well balanced flavors and fragrance, with pleasing, fruity notes and outstanding persistence.

Ingredients: Water, malted barley, hops, yeasts.

Organic IGP Hazelnuts, Salted and Toasted, Altalanga (100gr)

Exclusively from the Tonda Gentile variety, which hails from the northern Langhe area and is considered the world’s finest hazelnut thanks to its firm, crunchy pulp, and intense, persistent aromas and flavors.

Ingredients: Organic, toasted Piedmont IGP Hazelnuts of the “Tonda Gentile Trilobata” variety.

Green Olives Stuffed with Cheese and Truffles, Oliveri (190gr)

Sweet, pulpy and tender, these pitted green olives are stuffed with tasty cheese and fragrant truffle, providing finger-licking delicious finger food.

Ingredients: Green olives, sunflower oil, cheese (milk, rennet, salt, potassium sorbate) (20%), black truffle (*Tuber aestivum*) (2%), truffle flavoring, lactic acid.

www.ventunoitaly.com

