



*Confraternita del Sanbajon
e di Noaset*



Chivasso, 23/09/2026

**Stim.me Confraternite ,Consociazioni
Accademie , Circoli enogastronomici**

Carissime confraternite, consociazioni, accademie, circoli, consorelle, confratelli e amici,
è con grande piacere che

LA CONFRATERNITA DEL SANBAJON E DJI NOASET DI CHIVASSO

È lieta di invitarVi a partecipare

Domenica 18 Ottobre 2026

al 4° appuntamento del

pranzo degli antichi sapori

Una giornata dedicata alla riscoperta di piatti che erano consumati nelle famiglie contadine di un tempo, tramandati dagli antenati e che si sono persi.

Piatti legati alla stagionalità che rendevano i giorni di lavoro giorni di festa sia nel momento della preparazione che in quello del consumo.

Nello spirito delle Confraternite, che vogliono riscoprire il nostro passato, Vi invitiamo a festeggiare con noi queste chicche, che abbiamo selezionato, in amicizia e con la consueta voglia di incontrarci.

Quest'anno rivisiteremo selvaggina e "particolari" frattaglie

il ristorante scelto per questo evento è

Ristorante Defilippi

[Strada Rivalba, 8, 10090 Bussolino di Gassino Torinese Italia](#)

45.125964 , 7.853300



Il programma della manifestazione prevede:

10,30 Arrivo delle Confraternite ospiti e colazione di benvenuto

11.00 presentazione dei piatti proposti per il pranzo a cura di Franca SARASSO e Antonio ACTIS

12.30 –Convivio

16,30 circa brindisi di commiato.

Quota di partecipazione : € 55,00 pro capite

Le adesioni dovranno pervenire entro **MERCOLEDI' 14 OTTOBRE 2026** ai seguenti recapiti:

Sussetto Angelo 335 777.3339;

Sarasso Franca 333 379 3299;

oppure al nostro indirizzo e-mail: sanbajonenoaset@libero.it

Confidando nella Vostra gradita partecipazione con amici e simpatizzanti, porgiamo a tutti un caloroso saluto

Il Gran Maestro

Angelo SUSSETTO

SPARTITO DEI CIBI

Acciughe con burro e crosta di biova - salame della rosa

Bollicine e rosso vivace

ANTIPASTI

Carne alla zingara

Omelette di fegatini e funghi con peperone e cipollotti agrodolci

Milza ripiena con carotine al burro

PRIMO

Risotto con zucca e toma val soana

Gnocchi con ragu di stracotto d'asino

SECONDO

Lepre al vino bianco con pure di patate

DOLCE

Sanbajon alla lampada con sherry accompagnato da torcetti di

Agliè, canestrelli di Montanaro, frittelle di mele e uvetta

noaset di Chivasso

CAFE'

pusa cafe

VINI Arneis Bossotti cisterna d'Asti

Bonarda trenta filari Oltrepo Pavese

Nebbiolo Teo Costa

Antichi
sapori

