



Comunicato Stampa

SALONE DEL VINO DI TORINO 4, 5 E 6 MARZO 2023

La città del gusto, Torino, presenta la regione del vino, il Piemonte

Attesi oltre 250 produttori in 4 luoghi simbolo della città

*Palinsesto OFF del Salone:
dal centro alle periferie più di 100 eventi in oltre 60 location*

Press Kit

Torino, 10 febbraio 2023 - Nasce la **prima edizione del Salone del vino di Torino**, un omaggio alla terra e all'attività vitivinicola del Piemonte, tra storia e innovazione. **Da sabato 4 a lunedì 6 marzo quattro luoghi simbolo** di Torino, il **Museo del Risorgimento**, la **Cavallerizza Reale**, **Palazzo Birago & Palazzo Cisterna** ospitano una nuova grande manifestazione che entra nel programma dei grandi eventi della Città.

Un palinsesto OFF si sviluppa inoltre **dal centro alle periferie e prevede un'intera settimana dedicata al vino**. Dal **28 febbraio al 6 marzo**, oltre 100 eventi diffusi in più di 60 location. Protagonisti insieme ai **produttori, i ristoranti, le piole, le enoteche e i luoghi cult della città, fra cene, artisti, degustazioni, scrittori e tanto spettacolo**.

Un Salone del vino di Torino nato per sorseggiare tutto il Piemonte in una panoramica che fotografa l'intero territorio: dai vini dell'Alto Piemonte a quelli della Val di Susa passando per il pinerolese e le colline novaresi. Senza tralasciare il Canavese, raggiungendo l'Alto Monferrato, l'Astigiano e le colline di Torino, arrivando fino a quelle Tortonesi e di Ovada. Non mancherà il Cuneese, partendo dal cuore delle Langhe e del Roero, fino ai territori della Val Bormida, ai bordi della Liguria.

Una nuova manifestazione che apre le sue porte ai torinesi, ai turisti e ai curiosi del mondo del vino, ma anche agli esperti del settore, ai distributori e ai ristoratori. L'ampio cartellone prevede, oltre all'esposizione delle **cantine** anche **incontri, degustazioni, cene e masterclass**, per conoscere e approfondire i migliori *terroir* della regione con le sue migliaia di etichette.

"La Città di Torino - dichiara il Sindaco Stefano Lo Russo - accoglie con entusiasmo il nuovo Salone del vino. L'enogastronomia, con tutte le sue eccellenze, fa parte della cultura di una regione che diventa attrazione e identità per l'intero territorio piemontese e, in particolare, torinese. Con questa prima edizione vogliamo sostenere quella che è una delle vocazioni del nostro territorio. Intendiamo promuovere Torino nel mondo e con il Salone valorizzeremo un settore che crea lavoro e al contempo fa parte della nostra identità".

Come spiegato da **Enzo Pompilio D'Alicandro, Vicepresidente dell'ente camerale**: *"Come Camera di commercio di Torino diamo il benvenuto a questo nuovo Salone del vino e ci impegniamo a esserne protagonisti attraverso più azioni: mettiamo a disposizione la nostra sede istituzionale, Palazzo Birago, per master class e incontri di approfondimento su temi come l'enoturismo e l'impatto dei cambiamenti climatici in viticoltura; promuoviamo la presenza all'evento dei nostri produttori e dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino; rilanciamo, infine, la nostra selezione Torino DOC che raccoglie 44 aziende e 165 vini torinesi, con la nuova guida appena pubblicata. Proseguiremo, poi, durante tutto il corso dell'anno con le*



SALONE
DEL VINO
TORINO
2023

nostre attività di promozione della viticoltura torinese, nell'ambito di manifestazioni autunnali come Portici Divini-Vendemmia Torino e grandi eventi cittadini come ATP Finals".

Patrizio Anisio, Direttore del Salone del vino di Torino, aggiunge: *"Il Salone del vino di Torino è un progetto a cui lavoriamo da anni. Siamo partiti da piccoli eventi, passando attraverso manifestazioni più strutturate durante tutto l'anno e siamo arrivati a immaginare un grande evento cittadino. Una manifestazione che porti al centro i nostri territori e che ospiti a Torino, produttori, consorzi e operatori che, grazie al proprio lavoro, rendono ogni giorno la nostra regione un'eccellenza a livello internazionale. L'incontro tra la cultura enogastronomica e i luoghi storici simbolo della nostra città è una peculiarità che vogliamo sviluppare e in cui crediamo molto. Siamo felici ed orgogliosi che la Camera di commercio di Torino, la Città di Torino e la Regione Piemonte abbiano deciso di promuovere e sostenere la nostra iniziativa. Sarà una tre giorni intensa e ricca di contenuti, preceduta da un OFF del Salone che coinvolgerà l'intera Città grazie a più di 40 partner coinvolti."*

Organizzato da **KLUG APS** insieme a **Orticola Torino** e **Bonobo Events** - con il patrocinio della **Città di Torino**, della **Regione Piemonte** e della **Città Metropolitana di Torino**; il sostegno della **Camera di commercio di Torino** e il supporto della **Fondazione CRT** e di **Turismo Torino e Provincia**, main partner **Gambero Rosso**, **Go Wine** e **Fisar Torino** - Il **Salone del vino di Torino** è realizzato in collaborazione con **Torino Wine Week**, **Associazione F.E.A**, **Le Strade di Torino**, **Confesercenti di Torino e Provincia**, **Torino DOC**, **I Cento Torino – EDT Editore**, **Volontariato Civico**, **Vendemmia Torino - Grapes in Town** e **Portici Divini**, **Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino**, **Enoteca Regionale del Monferrato**, **Enoteca Regionale di Ovada**, **Enoteca Regionale di Gattinara** e delle **Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte**, **La Strada del Barolo** e i **grandi vini di Langa**, **Consorzio Tutela Vini Doc Valsusa**, **Consorzio Doc Pinerolese**, **Banca del vino**, **Alto Piemonte - Gran Monferrato Città Europea del Vino Candidate Lands**, **Associazione Produttori Vini Biologici Piemonte**, **Albarossa Club**, **Associazione Giovani Vignaioli Canavesani**, **Libreria Bodoni**, **OFFTOPIC**, **Cerchio di Gesso - Cubo Teatro**, **Combo Torino**, **Eataly**, **Fondazione Circolo dei lettori**, **Ozio Intelligente** e **Paratissima**. Main partner tecnici sono **Bormioli**, **Chieppa Spa**, **Wined*ora** e **Pongo**.

SALONE DEL VINO TORINO 2023

Quattro luoghi simbolo del centro storico di Torino diventano il **Grande Salone espositivo diffuso di produttori, consorzi ed enoteche regionali**, dove il grande pubblico può incontrare i vignaioli piemontesi e degustare le loro eccellenze.

Da sabato 4 a lunedì 6 marzo va infatti in scena il cuore della manifestazione.

Il grande pubblico è immerso fra le inebrianti atmosfere reali del **Museo del Risorgimento**, nelle sale di **Palazzo Carignano** che, per l'occasione, trasformano la Residenza Sabauda Patrimonio dell'Umanità UNESCO in uno **spazio espositivo** che accoglie oltre **60 produttori**. Il Museo diventa così la **Casa del Gambero Rosso** con la sua selezione di produttori piemontesi e un'area ospiti che vede protagoniste 20 grandi cantine da tutta Italia, all'interno di un calendario di **10 degustazioni gratuite** (fino a esaurimento posti).

Si prosegue all'interno di un altro Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO, oggi spazio contemporaneo nel cuore della città animato da Paratissima, la **Cavallerizza Reale**, dove sono attese più di **100 aziende vitivinicole**, in collaborazione con **Go Wine e Fisar Torino**. La Cavallerizza ospita **i consorzi e le enoteche regionali di tutto il Piemonte** oltre a un'area interamente dedicata ai **vini naturali**.

Peculiarità di questa prima edizione è l'**Arena dei talk** che, con il suo ricco programma di **presentazioni, dibattiti e degustazioni del mondo del vino**, porta al centro della scena **gli esperti e i protagonisti del mondo del vino in uno spazio dedicato** nella Cavallerizza Reale. Nell'area esterna del **Cortile della Corte Mosca** i migliori **street food** del territorio propongono al pubblico le proprie prelibatezze.

Fra i palazzi storici coinvolti nel cuore della città anche **Palazzo Birago & Palazzo Cisterna**, uniti in un **unico evento e con un unico filo conduttore**. Palazzo Birago, sede istituzionale della **Camera di commercio di Torino**, diventa infatti la **Dimora delle Grandi Masterclass** del Salone del vino di Torino. Maestri di cerimonia sono **Fisar Torino** insieme alla **Banca del Vino di Pollenzo**, **l'Onav di Torino**, **La strada del Barolo** e i **grandi**



SALONE
DEL VINO
TORINO
2023

vini di Langa. Al centro più di **20 grandi cantine** tra degustazioni orizzontali e verticali: le grandi annate e la scoperta dei cru più caratterizzanti del Piemonte e dell'Italia.

Inoltre, sempre a Palazzo Birago, un nuovo ricco **palinsesto di talk e approfondimenti** a cura di Camera di commercio di Torino in collaborazione con Città Metropolitana di Torino, Strada Reale dei Vini torinesi, CIA Agricoltori delle Alpi, Arpa Piemonte, Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, AIAB in Piemonte, Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino anima la giornata di **lunedì 6 marzo** per parlare di **sostenibilità, innovazione, cambiamenti climatici, enoturismo e futuro nel mondo del vino.**

Palazzo Birago prosegue questo percorso con un itinerario guidato nello splendido cortile di **Palazzo Cisterna**, per visitare le sue auliche sale e degustare, tra le altre, alcune delle eccellenze **Torino DOC.**

Nel week end ancora un appuntamento da non perdere a cura di "**Vendemmia a Torino - Grapes in Town**" e "**Portici Divini**". Nello spirito di continuare a promuovere il territorio vitivinicolo del Piemonte anche in città, in occasione del Salone del vino e supportando l'iniziativa #domenicalmuseo, il 5 marzo è a disposizione del pubblico una navetta gratuita, il "**Degustibus**" che, partendo da piazza Castello (fronte Teatro Regio), arriva a Villa della Regina. Oltre alla Residenza Sabauda Patrimonio UNESCO dal 1997 è possibile visitare la **Vigna della Regina, l'unico vigneto urbano in Italia a produrre un vino cru certificato DOC.**

6 MARZO, UN'INTERA GIORNATA DEDICATA AGLI OPERATORI DEL VINO

Lunedì 6 marzo il Salone del vino di Torino si rivolge interamente agli addetti del settore, a partire da un **wine tasting** gratuito, insieme a **degustazioni e incontri, in tutte le sedi della manifestazione.**

È l'occasione per tutti gli operatori di assaggiare e conoscere attraverso un unico grande evento - **per la prima volta a Torino** - un territorio nella sua interezza, attraversando la sua ricca biodiversità e degustando le etichette di tutta la regione. **Enoteche, ristoranti e buyer italiani e internazionali** potranno così visitare i luoghi simbolo del Salone e conoscere i produttori, in una **fotografia di tutto il Piemonte.**

IL PALINSESTO OFF DEL SALONE DEL VINO DI TORINO

"Entra nella Cantina più grande d'Italia: Torino"

Il palinsesto esce dalle sale storiche per invadere la città con un'intera settimana dedicata al vino. **Da San Salvario a Vanchiglia, passando per il Quadrilatero fino alle periferie,** vanno in scena oltre 100 eventi diffusi in più di 60 location con degustazioni, cene ed eventi speciali tra **ristoranti, osterie, enoteche, cocktail bar e luoghi cult di Torino.** Un inebriante e fitto programma unisce alle esperienze olfattive anche il gusto per assaporare il territorio.

Il programma prende il via **martedì 28 febbraio** in un incontro fra produttori, enoteche, cocktail bar e spazi informali della città e con un palinsesto di oltre 20 eventi all'ora dell'**aperitivo**, tra cui **Seta Sala Da Tè Culturale, Porto Ribeca, Tastuma Cheese and Wine e molti altri.**

Si prosegue **mercoledì 1 e giovedì 2 marzo** in una due giorni che coinvolge l'**intero comparto ristorativo della città.**

Cuore pulsante dell'intera manifestazione è WOUSE, la wine-house del Salone del vino a cura de *Le strade di Torino.* Durante la settimana degli **eventi OFF, da mercoledì 1 a venerdì 3 marzo,** la sede di **Combo** diventa una vera e propria casa per content-creator e giornalisti. Uno spazio vivo, ricco di riflessioni, con degustazioni e talk, per conoscere più da vicino le realtà del territorio e raccontarne la storia. Assaporando e conoscendo i prodotti e la filosofia dei grandi produttori piemontesi si ha anche la possibilità di discutere e ragionare insieme su alcuni dei temi più attuali legati all'**enologia e alla terra.**



SALONE
DEL VINO
TORINO
2023

Mercoledì 1 marzo si parte con **@CantinaSocial**, **Mattia Asperti in arte @ilsommelierdiVino** e **@instawineitalia** per approfondire quanto la comunicazione del vino oggi sia cambiata con l'avvento dei social media.

Giovedì 2 marzo **WOUSE** ospita **'La fiamma sotto i tajarin'** con **Stefano Cavallito & Alessandro Lamacchia**, **Matteo Baronetto** del ristorante Del Cambio ed **Elisabetta Desana** del ristorante Caffè dell'Orologio. Diceva Mahler: "La tradizione è custodire il fuoco, non adorare le ceneri". Dunque: cosa vuol dire portare la cucina piemontese nel futuro? Modera **Luca Iaccarino**, giornalista gastronomico.

Dal **4 al 6 marzo** **WOUSE** si sposta alla Cavallerizza Reale e accoglie, talk, degustazioni e dibattiti. **Mercoledì 1 e giovedì 2 marzo** vanno in scena gli appuntamenti **"100 days"**: tre incontri e tre ristoranti al giorno, scelti tra i **top e pop della guida I Cento - Edt Editore** (tredicesima edizione) che, incontrano **12 produttori piemontesi**.

Tra gli altri sono protagonisti **Fabio Belcastro del Barbagusto**, premio speciale "Osti che sorridono"; il **Caffè dell'Orologio**, vincitore di "Tradizione al verde" e il ristorante di cucina romana **Dù Cesari di Danilo Pelliccia**. Ogni evento è caratterizzato da un menù studiato e declinato sui vini dei produttori coinvolti e tutti i partecipanti ricevono in omaggio una copia del libro **"Cogli L'Acino, i grandi vitigni del mondo in un sorso"** di Cheviere Maryse.

Grazie alla collaborazione con **Confesercenti di Torino e Provincia**, **l'1 e il 2 marzo**, gli appuntamenti di **Antipasti DiVini** si diffondono in tutta Torino: dalle 19 alle 20, venticinque ristoranti selezionati propongono un menù di tapas piemontesi in degustazione con altrettanti produttori che narrano le loro storie in abbinamento ai loro vini. Finalità di questa nuova manifestazione, congruamente con l'obiettivo della FIEPET, associazione che rappresenta le attività di somministrazione della Confesercenti, è costruire una vetrina attrattiva per il patrimonio enogastronomico del Piemonte, e di Torino in particolare, un importante asset culturale e turistico per la nostra città. Grazie al lavoro e alla collaborazione tra ristoratori e produttori si può creare il canale di divulgazione e conoscenza per amplificare questo messaggio e assistere alla diretta testimonianza di chi, con il suo operato, permette di conoscere prodotti ed eccellenze dalla nostra enogastronomia.

Giovedì 2 marzo **Go Wine** presenta **La Notte dei Vini - CANTINE D'ITALIA**: 20 aziende, provenienti da tutta Italia, selezionate dalla Guida Cantine d'Italia, sono presentate in anteprima al Salone e raccontano i propri vitigni dalle 19 alle 23 con un wine tasting nella Sala Duecento, all'interno del Museo Carpano di **Eataly Lingotto**. Durante la serata anche tanta musica e l'abbinamento alle eccellenze gastronomiche della cucina di Eataly: un momento per tutti i *wine*lovers.

Venerdì 3 marzo in collaborazione con l'Associazione F.E.A è protagonista la **Notte Rossa Barbera**, nata dal festival **"Sotto il cielo di Fred"** per portare nelle pirole e nelle boccioline l'incontro tra musica e vino. La settima edizione coinvolge **16 pirole** dove si può gustare il **Menù Notte Rossa Barbera**, al prezzo fisso di 18 €, ispirato alla tradizione della Merenda Sinoira, e assistere all'esibizione di 16 musicisti, tra cui **Emanuele Colandrea, Ella, Alice Isnardi, La Quadrilla Folk Band e molti altri**.

La Notte Rossa Barbera connette musica ed enogastronomia valorizzando le "eccellenze" del territorio e l'arte dei giovani talenti. A colorare la manifestazione di rosso, ci pensa il vino di 16 produttori di Barbera del territorio – il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina – selezionati dal **Salone del vino di Torino** che, abbinati uno per pirola, propongono le loro migliori etichette. Tra gli appuntamenti sono previsti incontri tra la cantina **Fratelli Mulassano di Alba** e il menù della **Trattoria l'Oca Fola**, l'**azienda Barberis di Cortemilia** e i piatti del **PoDiciotto**, la cantina **Le More Bianche** e i sapori di **OFF Topic**.



**SALONE
DEL VINO
TORINO
2023**

Da martedì 28 febbraio a venerdì 3 marzo le parole popolano la Libreria Bodoni con “*Di Libri In Vino*”, una rassegna in quattro tempi: **quattro reading accompagnati alla degustazione di quattro cantine** a ingresso gratuito, dalle 18 alle 20. Tra gli ospiti Petunia Ollister, Francesco La Rocca, Enrico Remmert e Luca Ragagnin.

Sabato 4 marzo alle 18 la prestigiosa location del **Circolo dei lettori** ospita la presentazione di “**Alle radici del Barolo**” edito da Slow Food Editore, in un incontro tra **Lorenzo Tablino e Maria Cristina Oddero** di Poderi e Cantine Oddero. A moderare **Carlo Bogliotti**, amministratore delegato di Slow Food Editore.
A seguire la **degustazione del Re dei Vini del Piemonte, il Barolo**.

Tutte le informazioni sul programma e sui ticket sono disponibili su www.salonedelvinotorino.it

ALTRE INFORMAZIONI UTILI

Location

Museo del Risorgimento, + 60 produttori espositori, + 10 degustazioni gratuite fino ad esaurimento posti
Cavallerizza Reale, + 100 produttori espositori, + 10 incontri Arena Talk e degustazioni gratuite fino ad esaurimento posti, + Street Food

Palazzo Birago & Palazzo Cisterna, le grandi Masterclass, talk, seminari e visite guidate.

Sabato 4 marzo

CAVALLERIZZA REALE

MUSEO DEL RISORGIMENTO

orari di accesso al pubblico 14:00 - 21:00

PALAZZO BIRAGO & PALAZZO CISTERNA

orari di accesso agli acquirenti delle masterclass 14:00 - 20:30

Domenica 5 marzo

CAVALLERIZZA REALE

MUSEO DEL RISORGIMENTO

orari di accesso al pubblico 12:00 - 20:00

PALAZZO BIRAGO & PALAZZO CISTERNA

orari di accesso agli acquirenti delle masterclass 14:00 - 20:30

Lunedì 6 marzo

PALAZZO BIRAGO

Convegni e seminari a ingresso libero

orari di accesso 10:00 – 19:00

Lunedì 6 marzo (SOLO OPERATORI PROFESSIONALI)

CAVALLERIZZA REALE

MUSEO DEL RISORGIMENTO

orari di accesso ai professionisti 11:00 - 17:00

INFO & TICKETING

Sabato 4 e Domenica 5 marzo 2023

Museo del Risorgimento e Cavallerizza Reale

Il ticket con pacchetto degustazione è acquistabile online su www.salonedelvinotorino.it



**SALONE
DEL VINO
TORINO
2023**

Formule TICKETING con pacchetto degustazione (comprensivo di taschina e calice)

EarlyBird (numero limitato)

Ticket Museo del Risorgimento: € 10 (comprensivo di 2 token)

Ticket Cavallerizza Reale: € 10 (comprensivo di 2 token)

Ticket Museo del Risorgimento e Cavallerizza Reale: € 20 (comprensivo di 8 token)

Ticket UFFICIALE

Ticket Museo del Risorgimento: € 15 (comprensivo di 4 token)

Ticket Cavallerizza Reale: € 15 (comprensivo di 4 token)

Ticket Museo del Risorgimento: € 25 (comprensivo di 15 token)

Ticket Cavallerizza Reale: € 25 (comprensivo di 15 token)

Ticket Museo del Risorgimento e Cavallerizza Reale: € 20 (comprensivo di 5 token)

Degustibus navetta gratuita con partenza da piazza Castello (fronte Teatro Regio) e arrivo a Villa della Regina. Prenotazione obbligatoria scrivendo a press@grapesintown.it; orari consultabili sul sito www.grapesintown.it

Palazzo Birago

MASTERCLASS

Palazzo Birago: accesso alle masterclass acquistabile su www.salonedelvinotorino.it

Tutti i partecipanti alle Masterclass a pagamento a Palazzo Birago avranno incluso, previa prenotazione, la visita guidata all'interno delle sale auliche di Palazzo Cisterna con degustazione di alcune eccellenze Torino DOC. Tutte le info su www.salonedelvinotorino.it

Lunedì 6 marzo

BtB Museo del Risorgimento e Cavallerizza Reale

Operatori del settore enogastronomico, buyer, distributori, ristoratori, enoteche ecc possono accreditarsi su www.salonedelvinotorino.it per la giornata di lunedì 6 marzo alla Cavallerizza Reale e Museo del Risorgimento.

Dopo verifica da parte dell'organizzazione, viene inviata una mail di risposta alla richiesta di partecipazione, contenente un ticket unico che prevede l'ingresso GRATUITO per tutte le sedi attive.

Il ticket GRATUITO è comprensivo di wine tasting, calice e taschina.

Eventi OFF del Salone del vino

Il programma e le informazioni sono disponibili sul sito della manifestazione.

Per tutte le prenotazioni alle cene, alle degustazioni e ai singoli eventi si deve fare riferimento alle location coinvolte

Ufficio stampa Salone del Vino di Torino press@salonedelvinotorino.it

Veronica Sisinni | veronica.sisinni@gmail.com | tel. 3470681604

Ufficio stampa Città di Torino

Luisa Cicero | luisa.cicero@comune.torino.it | tel. 3462356935

Ufficio stampa Camera di commercio di Torino

Elena Bergamasco | e.bergamasco@to.camcom.it | tel. 3337376417



SALONE DEL VINO TORINO 2023

Con il patrocinio di



Con il sostegno di



Con il supporto di



Main partner



Partner tecnici



Con la collaborazione di



Da un'idea di

