

È ARRIVATA LA TORINO RESTAURANT WEEK!

**DAL 17 AL 24 SETTEMBRE SCOPRI L'ENOGASTRONOMIA TIPICA IN 39 LOCALI:
MENU SPECIALI CON RICETTE DELLA TRADIZIONE E VINI DELLA PROVINCIA DI TORINO, AD UN
PREZZO FISSO DI 30 EURO A PERSONA**

Dal **17 al 24 settembre**, in concomitanza con il Salone Terra Madre Salone del Gusto 2018, la tradizione enogastronomica piemontese diventa la protagonista delle tavole di ben **39 ristoranti** con **"Torino Restaurant Week"**, dedicata ai turisti che in questo periodo affolleranno la città.

*"Torino Restaurant Week offre l'occasione di unire tante importanti tavole di noti ristoratori con la cucina tipica locale ed i vini DOC della nostra provincia – dichiara **Vincenzo Ilotte**, Presidente della Camera di commercio di Torino – Questo abbinamento di piatti tradizionali con i vini torinesi di qualità è unica a questi livelli e rappresenta un sicuro elemento di attrazione per i turisti internazionali, alla ricerca delle tipicità del territorio. Inoltre i produttori di vino, in particolare quelli da noi scelti con la selezione enologica Torino DOC, saranno anche al Salone del Gusto per promuovere sapori e profumi dei loro vitigni e consentiranno di assaggiare anche lì i loro vini con i suggerimenti dell'Enoteca Regionale dei Vini di Torino".*

Per una settimana intera, turisti e cittadini potranno gustare la cucina del territorio scegliendo il menù dedicato comprensivo di 3 portate con vini della provincia di Torino in abbinamento, il tutto ad un **prezzo fisso di 30€ a persona inclusivo di acqua, caffè e coperto**.

*"Il cibo è una dimensione centrale che riguarda ogni aspetto della vita: è nutrizione, salute, relazione, identità ed è anche e soprattutto cultura - sottolinea **Alberto Sacco**, assessore comunale alla promozione -. La nostra città si identifica con i valori di Terra Madre e del Salone del Gusto nel valorizzare il cibo sano, buono e sostenibile e la Torino Restaurant week è dunque una ghiotta occasione per riscoprire i sapori di una cucina saldamente ancorata al territorio. E' un'iniziativa lodevole quella del menù convenzionato, tesa a invitare torinesi e turisti a concedersi la sosta rigenerante in ristoranti e trattorie per gustare con appetito piatti prelibati e innumerevoli golosità, ispirati ad antiche ricette locali, preparati con passione da cuochi e pasticceri che hanno a cuore la cura per la buona gastronomia e propongono i vini raffinati e gli spumanti che la terra piemontese, insieme ai formaggi, produce con sapienza".*

Il format prevede per ogni cliente un piatto di **antipasto misto** piemontese (4 assaggi di "must" a scelta del ristorante), **agnolotto gobbo torinese con salsa a piacere e/o gnocchi alla bava** (il ristorante può decidere se averli entrambi nel menu lasciando la scelta al cliente o averne in menu solo 1 dei due), **dessert tipico** (a scelta del ristorante) **1 calice di Canavese Doc o Freisa di Chieri Doc o Collina Torinese Doc; acqua, coperto e caffè**.

I **vini** presentati nel menu fanno parte della selezione dei vini **Torino DOC**, realizzata dalla Camera di commercio di Torino, attraverso la sua Commissione di degustazione, per valorizzare la ricca produzione vitivinicola torinese. All'interno di Torino DOC compaiono tutte le 7 Denominazioni di origine: oltre alla DOCG Erbaluce di Caluso, le 6 DOC Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa. Produzioni tutte locali, caratterizzate da grande qualità e da una forte identità territoriale: sul sito www.torinodoc.com è possibile trovare un gran numero di informazioni sulle bottiglie, le cantine e i vigneti, ma anche consigli su come servire il vino e come abbinarlo ai piatti della tradizione.

*“Con questo progetto - sottolinea **Daniela Broglio**, Direttore di Turismo Torino e Provincia – intendiamo supportare e dare visibilità all’effervescente realtà culinaria torinese e provinciale, con l’obiettivo di rendere questa ricchezza accessibile al grande pubblico sia di residenti che di turisti, contribuendo così a rafforzare nell’immaginario collettivo il concetto di Torino come “capitale del gusto” italiano” che stiamo portando avanti in sinergia con la Città di Torino e la Camera di commercio”.*

È gradita la prenotazione presso il locale aderente, consultando la lista dei ristoranti pubblicata su www.turismotorino.org (www.turismotorino.org/it/torino-restaurant-week) e chiedendo del menu "Torino Restaurant Week".

Torino Restaurant Week è stata ideata da **Turismo Torino e Provincia** e promossa da **Camera di commercio di Torino** e **Città di Torino**, con il supporto di **Ascom Confcommercio Torino e Provincia**, **Confesercenti Torino e Provincia** e **l’Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino**.

I RISTORANTI ADERENTI:

AL GUFO BIANCO - ANGOLO16 - ANTICA TRATTORIA "CON CALMA" - ANTICO BALON – BIRILLI -
CAFFÈ SAN CARLO - CAMILLA'S KITCHEN - CASA AMÉLIE - CASA BROGLIA - CONTESTO ALIMENTARE
ENOTECA ROSSORUBINO - GELATERIA PEPINO DAL 1884 – GIARDINO - GOUSTO' RISTORANTE
EMPORIUM - IL BISTROT DELLA BOTTEGA DEL GUSTO - IMBARCO PEROSINO - LA CAMPANA
LA LOCANDA DEL SORRISO - LA PIOLA DEL FORNO - L'ANGOLO DIVINO - LE FANFARON BISTROT
LOCANDA DA BETTY - LOCANDA REGINA - MAGAZZINI OZ - OSTERIA LE PUTRELLE - OSTERIA
RABEZZANA - OSTERIA ROTONDA DEI FACCHINETTI - PANE & VINO WINE BAR CANTINA DI EATALY
LINGOTTO CUCINA INFORMALE: CASA VICINA - PORTO DI SAVONA - RISTORANTE DEL CIRCOLO DEI
LETTORI - RISTORANTE LA MINA - RISTORANTE MONFERRATO- SAKAPOSH - SAN GIORS - SETTESI' -
SPAZIO7 TRATTORIA CONTEMPORANEA - SPAZIO MOUV'
TABERNA LIBRARIA – TASTEIT