



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



BOCUSE D'OR
EUROPE 2018
TORINO PIEMONTE



COMUNICATO STAMPA

DALL'8 AL 14 GIUGNO (nei giorni feriali): 18:30/22:00

SABATO 9 E DOMENICA 10 GIUGNO: 16:00/22:00

Palazzo Birago, Via Carlo Alberto 16, Torino

Gusto torinese INVITO A PALAZZO

www.to.camcom.it/bocuseoff2018

Torino, 25 maggio 2018 **** Il cortile e le sale barocche di uno storico palazzo juvarriano al centro della città si fanno dimora per le eccellenze del gusto torinese, in occasione della settimana del Bocuse d'Or Europe OFF 2018. È questa la proposta della Camera di commercio di Torino che metterà a disposizione la sua sede istituzionale, Palazzo Birago, normalmente chiusa al pubblico, come palcoscenico per le imprese, i professionisti, gli artigiani e i creatori della migliore enogastronomia locale, a partire dai Maestri del Gusto di Torino e provincia, i viticoltori dei Vini Torino DOC e i produttori dei formaggi Torino Cheese.

*"Apriamo le porte della nostra sede aulica per concentrare in un solo luogo i protagonisti dell'enogastronomia locale: qui il pubblico potrà incontrare dal vivo le persone che quotidianamente lavorano per creare quei prodotti di eccellenza che rendono la nostra città una vera e propria capitale del gusto – ha spiegato **Vincenzo Ilotte**, Presidente della Camera di commercio di Torino – Dal vino alla pasticceria, dal gelato alla pasta artigianale, Palazzo Birago sarà la meta obbligata per chi in questi giorni vorrà farsi coinvolgere fino in fondo dall'atmosfera del Bocuse d'Or Europe OFF 2018".*

Appuntamento quindi **dall'8 al 14 giugno** per un fitto calendario di incontri, degustazioni, spettacoli teatrali, show cooking, assaggi, presentazioni, letture e incontri aperti al pubblico, sempre accompagnati dalle proposte dei Maestri del Gusto, in un percorso di assaggi che va dal dolce delle "Rocce di Bardonecchia", alle bollicine dello spumante Erbaluce Torino DOC, dalla pasta fresca ripiena di mille sapori ai formaggi Torino Cheese, senza dimenticare i sentori dello zafferano di montagna o del tè che arriva da lontano.

Gusto torinese: invito Palazzo fa parte di Bocuse d'Or Europe OFF 2018, il calendario di eventi culturali rivolti al grande pubblico a Torino dall'8 al 16 giugno, con anticipazioni in tutto il Piemonte a partire da fine marzo, per festeggiare il prestigioso concorso di alta cucina Bocuse d'Or Europe, per la prima volta in Italia, a Torino l'11 e 12 giugno. Nato dall'idea che la cucina è cultura, è espressione di contemporaneità e delle identità di un territorio, in continuo dialogo con altre arti e discipline con cui condivide una visione di futuro, Bocuse d'Or Europe OFF 2018 vede la partecipazione di musei e istituti culturali, protagonisti del mondo dell'enogastronomia, partner pubblici e privati. Mostre, talk, incontri, spettacoli, laboratori, attività per famiglie e feste nei luoghi più belli e significativi del territorio per omaggiare la tradizione enogastronomica italiana e internazionale. Bocuse d'Or Europe OFF 2018 è un progetto di

Regione Piemonte, Città di Torino e Camera di commercio di Torino, realizzato da Il Circolo dei lettori e Accademia Bocuse d'Or Italia. Main partner Il Palato Italiano. Programma su www.bocusedoreuropeoff2018.it

Il programma completo

www.to.camcom.it/bocuseoff2018

8-14 giugno

Appuntamento con i Maestri

Presentazioni e degustazioni curate da aziende selezionate nei progetti **Maestri del Gusto di Torino e provincia, Torino DOC e Torino Cheese**.

Ogni giorno un'offerta diversa, tra nuove proposte, accostamenti inediti o celebri prodotti della tradizione: un'occasione imperdibile per conoscere da vicino i migliori esponenti dell'enogastronomia locale, selezionati dalla Camera di commercio di Torino.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

8-13 giugno dalle ore 17:30, partenza da Palazzo Birago

Passeggiando con "gusto"

Una passeggiata tra storia ed enogastronomia alla scoperta del lato "goloso" della città di Torino attraverso i segreti dei "Maestri del Gusto". L'itinerario terminerà con la visita guidata agli ambienti aulici della sede istituzionale della Camera di commercio: Palazzo Birago.

A cura di: Federagit CONFESERCENTI

Info e prenotazione obbligatoria a: info@federagitpiemonte.it

Evento a pagamento: tour 5 € escluse eventuali degustazioni

8-12 giugno dalle ore 18:30/22:00

13 giugno dalle ore 18:30/21:00

Torino DOC: Vini, Vermouth, drink da Maestri.

Alcuni tra i migliori barman torinesi si cimenteranno nella miscelazione di cocktails storici e innovativi utilizzando vini e spiriti del territorio. Un'occasione unica per degustare il meglio delle produzioni alcoliche della provincia di Torino in una location straordinaria.

A cura di: Spiriti Indipendenti e EvHo

Ingresso libero e degustazioni a pagamento

Venerdì 8 giugno

Ore 18:30/22:00

Appuntamento con i Maestri

Si presenta per la prima volta al pubblico il progetto "**Birrifici Regi**", che coinvolge quattro birrerie eccellenti torinesi, il Birrificio San Paolo, il Birrificio Torino, il Birrificio La Piazza e Birra Madama, riuniti insieme per mantenere viva, con tecniche moderne e continua ricerca della qualità, l'antica tradizione torinese di produzione birraria. È a Torino infatti che è nato il primo birrificio italiano.

Ma la serata non sarà solo all'insegna della birra: la cantina **La Masera** (Maestro del Gusto, ma anche produttore inserito nella selezione Torino DOC) proporrà infatti degustazioni guidate di Erbaluce di Caluso docg, Caluso Spumante docg, Caluso Passito docg, Canavese Rosato doc, Canavese Barbera doc e Canavese Spumante Rosato doc.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 18:30/22:00

I vini torinesi nella ristorazione del territorio

Una serie di workshop/degustazioni per spiegare i vini del territorio e il loro impiego nella ristorazione.

A cura di: Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini ONAV con la collaborazione dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino
Ingresso libero fino ad esaurimento posti per max 25 persone a sessione.

Ore 18:30/21:30

La testa nei libri, le mani nella terra

Letture ed esperienze pratiche in fattoria possono aiutare ad avvicinare i bambini alla scoperta del mondo rurale e a educarli ad una corretta alimentazione, a seguito di una progettazione congiunta. Ne parlano: una nutrizionista, una libraia indipendente, una titolare di fattoria didattica.

A cura di: Confederazione Italiana Agricoltori Torino (CIA)

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Sabato 9 giugno

Ore 16:00/22:00

Appuntamento con i Maestri

Questa sera si assaggia il Vermouth Maestro del Gusto Riserva Carlo Alberto, mentre la cantina Torino DOC 'l Garbin proporrà l'insolito abbinamento tra i vini Valsusa Doc, il miele e lo Zafferano Valsusa (marchio registrato).

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 16:00/20:00

Consorzio Salame Piemonte IGP: tradizione e modernità nei salumi piemontesi

Degustazioni guidate con l'aiuto di esperti e di materiale informativo con abbinamento a prodotti vitivinicoli della Provincia di Torino.

A cura di: Consorzio Salame Piemonte IGP c/o Confindustria Piemonte con Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini ONAV e con la collaborazione dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 18:30/20:00

Panoramica sui formaggi al tempo dei Savoia

Sfogliando tra i documenti degli Archivi Storici, notizie e curiosità del Regno Sabauda, con particolare riferimento al formaggio: uso e tipologie del tempo. Degustazione guidata e presentazione dei documenti storici.

A cura di: Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio ONAF

Gratuito e prenotazione obbligatoria a torino@onaf.it

Domenica 10 giugno

Ore 16:00/22:00

Appuntamento con i Maestri

Un viaggio tra i sapori del vino canavese con la cantina Torino DOC Le Masche che proporrà degustazioni di Canavese Rosso doc, Canavese Nebbiolo doc e Canavese Rosato doc. In abbinamento i prodotti dolci e salati del Maestro del Gusto Forno del Borgo che proporrà tra le altre cose pane e focacce con farine biologiche macinate a pietra a lievitazione naturale e cotte nel forno a legna.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 16:00/17:00

L'esperienza del cacao sul territorio torinese.

La storia del cioccolato di Torino, la produzione Bean to Bar del cioccolato ieri e oggi, le imprese

che riprendono la produzione del cioccolato a partire dalla fava di cacao. Gli altri impieghi gastronomici del cacao. Presentazione, abbinamenti e degustazioni guidate.

A cura di: CNA Agroalimentare Torino e Piemonte

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 16:30/18:30

La Milano Sanremo del Gusto BEST OFF

Un evento che racconta il meglio dell'itinerario enogastronomico Milano Sanremo del Gusto: lo spettacolo della cucina stellata e della cucina popolare di Liguria e Piemonte a colpi di pesto al mortaio, show cooking e cocktail.

Ingresso libero

Ore 17:30/19:00

Un percorso di formazione italo-francese attraverso le eccellenze in pasticceria e gelateria: il progetto V.A.L.E.

La conoscenza dei prodotti di qualità del territorio è elemento fondante di un'offerta formativa di eccellenza. V.A.L.E. - Valore all'esperienza è un progetto transfrontaliero che coinvolge i territori di Torino e del Dipartimento Alpi Marittime, proponendo percorsi formativi transfrontalieri altamente professionalizzanti.

A cura di: Scuola Malva Arnaldi CIOFS-FP Piemonte

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Lunedì 11 giugno

Ore 18:30/22:00

Appuntamento con i Maestri

Spazio al cioccolato Peyrano con una degustazione di cioccolatini assortiti, all'insegna della migliore tradizione torinese.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 18:30/22:00

I macellai di Torino raccontano la carne del Piemonte: l'evoluzione della bovina piemontese

Dimostrazione, esposizione e degustazione guidata attraverso i racconti dei macellai e i preparati a base di carne fresca.

A cura di: Associazione Provinciale Macellai Torino (A.P.M.)

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 18:30/19:30

Presentazione del progetto "Shelly", a cura di Cioccolateria Croci, Ardes Progetti e Elastic Studio.

Conduce l'incontro il giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis**.

Shelly, nato nell'ambito del progetto LabCube, realizzato da Camera di commercio di Torino, Confartigianato, Turn Design Community e FabLab Torino, ribalta il concetto del cioccolato come un "guscio" che racchiude una sorpresa, come ad esempio per l'uovo di Pasqua, o per i personaggi natalizi. Presentazione del progetto e a seguire degustazione di cioccolato.

A cura di: Confartigianato Imprese Torino

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 18:30/22:00

Erbaluce Day

Una serata dedicata al Canavese, per presentare il territorio, i vini e i suoi prodotti. Degustazioni guidate e assaggi dei piatti che esaltano il Canavese e la sua storia. Si coinvolgono le aziende, il Consorzio e i ristoratori per promuovere il patrimonio

enogastronomico, turistico e culturale del territorio.

A cura di: Confagricoltura Torino in collaborazione con Consorzio Caluso Carema Canavese, Consorzio operatori turistici Valli del Canavese, Ristoranti della Tradizione Canavesana.

Ingresso libero, degustazioni gratuite e a pagamento

Ore 20:00/22:00

Presentazione del Libro "Donne e cucina nel Risorgimento" a cura di Bruna Bertolo

Conduce l'incontro il giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis**.

Bruna Bertolo entra nelle cucine, ricche e povere, dell'800 per offrire spaccati della società del tempo, uniti tra di loro dal filo conduttore di ricette e di tavole di un'Italia che andava faticosamente costruendo la sua Unità. Accompagnata da una preziosa prefazione di Bruno Gambarotta.

A cura di: Movimento Donne Impresa di Confartigianato Torino

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Martedì 12 giugno

Ore 18:30/22:00

Appuntamento con i Maestri

Tutti i sapori della pasta fresca, dei suoi ripieni golosi e delle sfiziosità in abbinamento ai primi piatti: protagonista il Maestro del Gusto Pastificio Bolognese con una ricca e sorprendente degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 18:30/19:30

Il cibo della "Terra"

Una riflessione sul legame tra cibo e terra, moderata dalle due scrittrici Luciana Ciliento e Carola Benedetto, autrici del libro "La terra non è mai sporca", che leggeranno stralci del libro legati al tema con un accompagnamento del gruppo musicale torinese "Eugenio in Via Di Gioia" che presenterà il loro ultimo album "Tutti su per terra". Seguirà una degustazione di alcuni cibi preparati dagli agrichef di Coldiretti campagna Amica.

A cura di: COLDIRETTI Torino

*Ingresso libero gradita prenotazione tel. 011 6177213 o a formazioneprogetti.to@coldiretti.it
tatiana.altavilla@coldiretti.it*

Ore 18:30/20:00

Panoramica sui formaggi al tempo dei Savoia

Sfogliando tra i documenti degli Archivi Storici, notizie e curiosità del Regno Sabauda, con particolare riferimento al formaggio: uso e tipologie del tempo. Degustazione guidata e presentazione dei documenti storici

A cura di: Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio ONAF

Gratuito, prenotazione obbligatoria a torino@onaf.it

Mercoledì 13 giugno

Ore 18:30/22:00

Appuntamento con i Maestri

Un viaggio intorno al mondo in una bustina di tè: basta lasciarsi condurre da The Tea, in un'affascinante e intima degustazione guidata riservata a piccoli gruppi.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 21:00

Play With Food Attorno a un tavolo

La settima edizione del primo festival di arti visive e performative interamente dedicato al cibo. Il festival dà spazio al teatro, attraversando il tema del cibo con spettacoli, performance, cene segrete e appuntamenti conviviali. A Palazzo Birago uno spazio scenico condiviso. Un grande tavolo al centro. Attrezzi da cucina. Tre attori attorno al tavolo lavorano per preparare una cena. I tre attori raccontano piccole storie, piccoli fallimenti senza importanza, le inquietudini che attraversano il nostro presente. Lo spettacolo prevede una cena.

Prima dello spettacolo, dalle 19:00 alle 20:45, aperitivo offerto dai Maestri del Gusto.

Chi ha già assaggiato le Rocce di Bardonecchia? Quante sono le possibili versioni dell'Erbaluce? L'aperitivo che precede Play With Food sarà ricco di sorprese da abbinare ai vini della cantina Torino DOC di Gnavi Carlo (Erbaluce di Caluso docg fermo, spumante e passito). Ci sarà anche il Maestro del Gusto Cucinato che proporrà una delle sue fantasiose insalate di cereali e la Gelateria Ciacci con il sorbetto di spumante con fragole e il gelato al cioccolato fondente con spezie.

Ingresso: 15 euro / 13 euro (ridotto) | prenotazione consigliata (max 30 posti)

Prevendita presso InfoPiemonte o su Vivaticket

Giovedì 14 giugno

Ore 21:00

Play With Food Attorno a un tavolo

La settima edizione del primo festival di arti visive e performative interamente dedicato al cibo. Il festival dà spazio al teatro, attraversando il tema del cibo con spettacoli, performance, cene segrete e appuntamenti conviviali. A Palazzo Birago uno spazio scenico condiviso. Un grande tavolo al centro. Attrezzi da cucina. Tre attori attorno al tavolo lavorano per preparare una cena. I tre attori raccontano piccole storie, piccoli fallimenti senza importanza, le inquietudini che attraversano il nostro presente. Lo spettacolo prevede una cena.

Prima dello spettacolo, dalle 19:00 alle 20:45, aperitivo offerto dai Maestri del Gusto.

Un trionfo di carni offerte da I Binari del Gusto, con l'accompagnamento dei prodotti di antichi mais, realizzati dall'Azienda vitivinicola Torino DOC Caretto, che sarà anche protagonista con i suoi vini canavesani. Per completare, sorbetto di spumante con fragole e gelato al cioccolato fondente con spezie offerti dalla Gelateria Ciacci.

Ingresso: 15 euro / 13 euro (ridotto) | prenotazione consigliata (max 30 posti).

Prevendita presso InfoPiemonte o su Vivaticket.

www.to.camcom.it/bocuseoff2018

Per informazioni

Settore Comunicazione esterna e URP

Camera di commercio di Torino

Tel. 011 571 6652/5

www.to.camcom.it/comunicatistampa

@CamComTorino

www.facebook.com/CamComTorino

Per non ricevere più i comunicati stampa della Camera di commercio di Torino
scrivi una mail a: comunicazione.esterna@to.legalmail.camcom.it