

## COMUNICATO STAMPA

# Incontri ravvicinati tra vini Torino DOC e ristoratori torinesi

Torino, 13 luglio 2018 \*\*\*\* Un appuntamento per conoscersi, un'occasione per far nascere una relazione che, si spera, duri nel tempo... È questo l'obiettivo dell'iniziativa voluta dalla Camera di commercio di Torino per far incontrare ristoratori torinesi e produttori di vini Torino DOC: per i gestori dei locali un'occasione utile per conoscere i migliori viticoltori del territorio e assaggiare le bottiglie più rinomate, da proporre in futuro ai propri clienti, sempre più esigenti e in cerca di sapori autentici. Per i produttori, un'occasione di promozione business to business, per aumentare visibilità e vendite proprio a partire dall'apprezzata ristorazione cittadina.

L'appuntamento per la prima degustazione, dedicata ai vini rossi Canavese DOC, Freisa di Chieri DOC e Collina Torinese DOC proposti da **27 produttori**, è fissato questo **lunedì 16 luglio alle 15,30** presso la sede del Laboratorio Chimico camerale, in via Ventimiglia 165 a Torino. L'incontro è organizzato da Camera di commercio con il supporto di Turismo Torino e Provincia e la collaborazione dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, che si occupa di raccogliere le bottiglie dai singoli produttori e di stabilire con loro le modalità di vendita e i prezzi di favore riservati ai ristoratori del progetto. Si tratta di un primo incontro, che verrà ripetuto più volte e con produttori di altre DOC nel corso del 2019, per favorire la valorizzazione del vino in abbinamento con l'alta cucina del territorio: con una conoscenza approfondita di tutte le 7 denominazioni di origine, infatti, i ristoratori possono diventare i primi e più efficaci testimonial dell'eccellenza vitivinicola torinese.

I **35 ristoranti** coinvolti sono quelli che hanno aderito alla **Torino Restaurant Week**, un progetto di Turismo Torino e Provincia sostenuto dalla Camera di commercio di Torino per promuovere l'enogastronomia locale, in programma **dal 17 al 24 settembre**, in occasione di Terra Madre Salone del Gusto 2018. Nel corso della settimana i ristoranti proporranno un menu speciale con piatti della tradizione e vini della provincia di Torino, ad un prezzo fisso pari a 30 euro a persona.

I **vini presentati** fanno parte invece 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](http://www.torinodoc.com), è possibile ritrovare 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.

**[www.to.camcom.it/torinorestaurantweek](http://www.to.camcom.it/torinorestaurantweek)**

Per informazioni  
Settore Comunicazione esterna e URP  
Camera di commercio di Torino  
Tel. 011 571 6652/5  
[www.to.camcom.it/comunicatistampa](http://www.to.camcom.it/comunicatistampa)  
@CamComTorino  
[www.facebook.com/CamComTorino](http://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](mailto:comunicazione.esterna@to.legalmail.camcom.it)