



Con il patrocinio di



Con il sostegno di



Un progetto di



Nell'ambito di



PORTICI DIVINI **DIECI GIORNI INSIEME AI VINI TORINO DOC**

19 - 28 ottobre 2018
PALAZZO BIRAGO di BORGARO
via Carlo Alberto 16, Torino

Portici Divini è l'evento per valorizzare le eccellenze vitivinicole del torinese promosso dalla **Città di Torino**, ideato e coordinato dalla **Fondazione Contrada Torino ONLUS**, con il sostegno della **Camera di commercio di Torino**.

Il giornalista e critico enogastronomico **Alessandro Felis** condurrà gli interventi e guiderà le degustazioni.

Le degustazioni dei vini Torino DOC sono realizzate grazie all'**Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino**.

Gli eventi, se non diversamente indicato, si terranno al piano nobile in **Sala Giunta** (capienza massima 40 posti), mentre le degustazioni guidate a pagamento si terranno in **Sala Blu** (capienza massima 16 posti).



Con il patrocinio di

Con il sostegno di

Un progetto di

Nell'ambito di



PROGRAMMA

VENERDI' 19 OTTOBRE 2018

Ore 17.30 – PREMIAZIONE DELLA SELEZIONE TORINO DOC

Intervengono: il Presidente della Camera di commercio di Torino, i presidenti dei consorzi di tutela delle DOCG e DOC provinciali, dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino e della Strada Reale dei Vini Torinesi, i produttori dei vini selezionati Torino DOC 2019 - 2020.

Ore 19.00 Apertura banco d'assaggio Torino DOC

Nel cortile di Palazzo Birago l'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino propone in assaggio un vino per ogni produttore premiato Torino DOC 2019 – 2020 (partecipazione a inviti).

Ore 19.30 – Saluti istituzionali e brindisi inaugurale

Intervengono il Presidente della Camera di commercio di Torino e l'Assessore al Commercio e Turismo della Città di Torino.

SABATO 20 OTTOBRE 2018

Ore 15.00 - "LA FILIERA VITIVINICOLA NELLA GDO"

Interviene Enrico Nada, Fiorfood.

Ore 16.00 - VINO È SALUTE, ISTRUZIONI PER L'USO

Interviene Claudio Amé, diabetologo.

Ore 17.00 - PINEROLESE E VALSUSA: DUE VITICOLTURE EROICHE A CONFRONTO

Intervengono il Consorzio Tutela Vini DOC Valsusa e il Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dei Vini Doc Pinerolese. Degustazione guidata (*evento a pagamento*).



Con il patrocinio di

Con il sostegno di

Un progetto di

Nell'ambito di



DOMENICA 21 OTTOBRE 2018

Ore 15.00 - IL VINO COLTO. GUIDO GOZZANO E LE SUE "GOLOSE"

Racconta Giorgia Bollati, redattrice di Outsiders webzine. Degustazione di Erbaluce di Caluso Passito e torcetti di Agliè.

Ore 16.30 - BENVENUTO GIAPPONE

Quando la tradizione culinaria del Sol Levante incontra la cucina e i vini del torinese. Intervengono le Chef Miwa Gofuku e Claudia Frascini.

Ore 18.00 - I VINI DELLA COLLINA TORINESE: VARIAZIONI SUL TEMA DEL FREISA, MA NON SOLO

Interviene il **Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dei Vini DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese**. Degustazione guidata (*evento a pagamento*).

SABATO 27 OTTOBRE 2018

Ore 15.00 - PORTICI E GALLERIE DI TORINO

Un progetto di marketing urbano per la valorizzazione del patrimonio storico e urbanistico dei portici e gallerie di Torino.

Interviene **Germano Tagliasacchi**, Direttore di **Fondazione Contrada Torino Onlus**.

Ore 16.30 - VITE NOTTURNE - THE NIGHT OF THE SHINING GRAPES

Interviene il fotografo **Enzo Isaia** e presenta alcune opere del progetto "VITE NOTTURNE - The Night of the shining grapes": per tre anni e tre vendemmie, un uomo, un cane e una macchina fotografica. Immagini che distillano le forme di acini, grappoli, tralci e pampini, illuminate da un singolo led e da un piccolo specchio, proiettandole in un mondo fantastico.



Con il patrocinio di

Con il sostegno di

Un progetto di

Nell'ambito di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Ore 18.00 - IL ROSSO VA DI MODA, ANCHE NEL CANAVESE

Interviene il **Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini DOP di Caluso e DOC di Carema e Canavese**. Degustazione guidata (*evento a pagamento*).

DOMENICA 28 OTTOBRE 2018

Ore 15.00 - LA STORIA DEL VERMOUTH TORINESE: DALLE ORIGINI AI GIORNI NOSTRI

Racconta e conduce la degustazione **Alessandro Felis**, giornalista e critico enogastronomico.

Ore 16.30 - I VINI DA DESSERT NELLA TRADIZIONE TORINESE

L'accompagnamento ideale della pasticceria secca e fresca. Degustazione.

Ore 18.00 - BARBERA E NEBBIOLO CON L'ACCENTO TORINESE

Le declinazioni dei due vitigni nelle quattro zone a denominazione del Torinese. Degustazione (*evento a pagamento*).

BRINDISI FINALE con tutti i partecipanti a **Portici Divini**.

LA PARTECIPAZIONE A TUTTI GLI EVENTI È GRATUITA, SALVO DOVE DIVERSAMENTE INDICATO.

Il costo degli eventi a pagamento è di € 5,00 da saldare in loco, previa prenotazione via mail: porticidivini@gmail.com

Per informazioni e prenotazioni, **Fondazione Contrada Torino Onlus**, tel. 011. 01131115

porticidivini@gmail.com

Fondazione Contrada Torino Onlus - via Corte d'Appello 16 (3° piano)

10122 Torino

tel 011 011 31115

www.contradatorino.org

contrada.onlus@gmail.com

Facebook: Fondazione Contrada Torino

Twitter: @ContradaTorino

Ufficio Stampa soloA.

Antonella Beggiato • Mobile - 388 9559338 - Chiara Menardo • Mobile - 380 6919151
ufficiostampa@soloa.it