



EVENTI OFF E PRESS TOUR

EVENTI OFF

Giovedì 21 Febbraio

Ore 19:00

Associazione Cuochi di Torino (Via Bogino 17) - **“Gustar Divino”**.

L'Associazione Cuochi di Torino presenta una degustazione enogastronomica in collaborazione con le aziende Agricole Vitivinicole Nizza Silvano (Santo Stefano Roero-CN), Cantina Massara-Burlotto (Verduno CN) e l'Azienda Agricola Marco Capra. Interverranno i produttori che presenteranno i loro vini e il Sommelier Marco Viti della Mv Cellar.

Ore 19.30

Palazzo Birago (Via Carlo Alberto 16) - **“Torino Capitale del Gusto – invito a Palazzo”**.

Un aperitivo organizzato da **Camera di commercio di Torino** e offerto dai **Maestri del Gusto** di Torino e provincia, per parlare di innovazione in ambito agroalimentare: da *Torino Capitale del Gusto* agli appuntamenti della *Torino Restaurant Week*, fino ai vini Torino DOC proposti dall'Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino. Alla scoperta delle nuove proposte della miscelazione che nascono dal Vermut torinese **Anselmo** e da altre eccellenze innovative (*l'Turineis*, il *Taggiasco Extra Virgin*, il Vermut con Erbaluce di Caluso e canapa del canavese, il *Beermut* con Birra Baladin). Durante la serata sarà inoltre svelato, nella doppia anteprima mondiale Torino – Shanghai, il **primo Sakè italiano**, realizzato con riso vercellese nero dell'azienda *Gli Aironi*.

Venerdì 22 Febbraio

Ore 19:30

Istituto Alberghiero Beccari (Via Paganini 22) - **“Ricette del dialogo”**.

Tra cultura, integrazione ed enogastronomia, un affascinante laboratorio dedicato alle **“Ricette d'Africa”**, frutto del progetto *“Le ricette del dialogo”*. Un'occasione per mettere le *mani in pasta* grazie a LVIA, insieme ai Partner Slow Food, Associazione Renken, Collettivo di cuoche di Ricette d'Africa, Cooperativa Sociale Colibrì, Associazioni Asbarl e Panafricando, Città di Torino e Regione Piemonte.

Ore 20:00

Ristorante Esperia (Corso Moncalieri 1) – **“La tavola di Leonardo: un genio in cucina”**

In occasione del 500° anniversario della sua morte, una serata per celebrare il genio, anche culinario, di Leonardo Da Vinci. **“La Tavola di Leonardo”** è realizzata dalla giornalista ed esperta di galateo, Barbara Ronchi della Rocca con il giornalista enogastronomo Claudio Porchia nel format firmato dal **Gruppo More News**. Dopo un aperitivo rinascimentale seguirà la degustazione di un menù ricavato dagli appunti del geniale inventore e dai libri di ricette dell'epoca.



PRESS TOUR

Sabato 23 febbraio

- **Maestri e Bogianen.**

Un interessante percorso guidato tra le botteghe dei **Maestri del Gusto** della Camera di commercio di Torino nel vivace quartiere di San Salvario, oggi punto di riferimento della *movida* notturna e uno dei simboli della creatività sabauda. “*Ciceroni*” d’eccezione le **Guide Bogianen**, che accompagneranno i partecipanti alla scoperta del pittoresco mercato e delle eccellenze enogastronomiche presenti nel quartiere come **Orso Caffè Giuliano, panetteria Ficini, Mara dei Boschi – Laboratorio del Gelato, Pescheria Il Corallo, Latteria Làit e Formagg, Enoteca Rossorubino.**

- **Torino DOC: passione di vini**

Il borgo di Caluso apre le sue porte alla scoperta dei vini torinesi. La visita ha inizio presso la **Cantina Carlo Gnavi, storico produttore di Caluso Passito**, uno dei rari vini bianchi passiti del Nord Italia ottenuto da Erbaluce, vitigno autoctono caratterizzato da acini brillanti e luminosi come i colori dell’alba da cui prende il nome (“alba lux”). Segue una passeggiata alla volta dello storico Palazzo Valperga di Caluso, sede del Comune e dell’**Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino** che proporrà, nelle antiche cantine, un percorso di degustazione dei vini delle sette denominazioni di origine del torinese (Erbaluce di Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina torinese, Pinerolese e Valsusa). Un’occasione di incontro con i produttori vitivinicoli selezionati all’interno del progetto **Torino DOC della Camera di commercio di Torino.**

- **Tra chicchi e impasti**

Dall’aroma del caffè alla preparazione della pasta fresca artigianale: un percorso tra gusto e didattica per conoscere i segreti di due simboli del cibo *Made in Italy*. Si inizia presso lo stabilimento di caffè **Costadoro** per una lezione su tostatura e preparazione di questa corroborante bevanda. A seguire, tappa al **Pastificio Bolognese Muzzarelli**, Maestro del Gusto, per conoscere i segreti di un’eccellenza artigianale. Appuntamento, infine, da **Cookin Factory** la scuola di cucina di Claudia Frascini, per mettere alla prova i partecipanti in un laboratorio sulla pasta fresca.

- **Alla fonte del gusto**

Apertura esclusiva per il Festival dello storico e suggestivo impianto di acqua sorgiva **SMAT** a Sangano. Una passeggiata sotterranea alla scoperta di una splendida opera architettonica realizzata quasi un secolo fa. Un impianto tuttora funzionante che vanta una produzione annua di 12 milioni di metri cubi d’acqua. A seguire pranzo offerto da **Fiorfood** presso il **Superstore Coop Botticelli di Torino**, il punto vendita Coop di recente apertura che dispone di un reparto gastronomia di nuovissima concezione.

- Cibo, Alba e fantasia...

Un percorso affascinante tra storia e cultura, gusto e innovazione, circondati da un paesaggio Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Si parte da **Alba**, cuore pulsante delle Langhe e "*Città creativa Unesco per la gastronomia*". Dopo la visita a una **cantina "urbana"**, tappa in un laboratorio di trasformazione della nocciola **Tonda Gentile delle Langhe**. Dopo pranzo, suggestiva passeggiata alla scoperta di **Alba Sotteranea** e delle radici "underground" in compagnia di un archeologo professionista. *Per concludere*, visita alla **Fondazione Ferrero** per ammirare le opere artistiche della Mostra "*Dal Nulla al Sogno*".

- Mani di burro

Mattinata tra didattica e divertimento per scoprire i segreti della pasticceria e panificazione di **Gian Piero Vivalda**, Chef del ristorante "**Antica Corona Reale di Cervere dal 1815**" - 2 stelle Michelin - e del nuovo **Ateliereale**, la boutique di panificazione a 4 mani con **Inalpi**. Un'esperienza per conoscere da vicino la filiera del latte piemontese utilizzato in azienda e di verificare, dal vivo e in cucina, la straordinaria qualità dei prodotti derivati dalla sua lavorazione. A seguire un intrigante **aperitivo Stellato**.

N.B. Tutti gli eventi off e i press tour sono riservati a giornalisti e blogger che si accreditano al Festival (<http://www.festivalgiornalismoalimentare.it/accredito/>). I posti sono a numero limitato. Per segnalare la volontà di partecipazione è necessario scrivere entro mercoledì 20 febbraio, (indicando due preferenze per i press tour) a: stampa@festivalgiornalismoalimentare.it