



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, Turismo Torino e Provincia.

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 ad 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 Fraschini.

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



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

Interviene il **Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini DOCG 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