



Piazza del Gusto

Giovedì 26 settembre

Ore 12.30 – 13.30

Inaugurazione stand Camera di Commercio.

(evento riservato - partecipazione ad inviti)

La Camera di commercio di Torino al Salone: incontro di apertura con le associazioni di categoria, il mondo della cooperazione, le associazioni ed i gruppi di produttori. Brindisi inaugurale in collaborazione con Associazione Provinciale Macellai Torino, Associazione Panificatori della provincia di Torino ed Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino.

Ore 13:30 -14.30

I ristoranti Mangébin presentano i piatti della tradizione piemontese.

(evento riservato - partecipazione ad inviti)

Menù del giorno e protagonisti:

Schiciola spuma di tomino e bagnetto verde / *Rosso Rubino*

Tajarin ai 40 tuorli con burro d'alpeggio e timo / *Locanda Del Cont*

Lingua di fassona in due cotture con salsa rossa, verde / *Vitel Etonne*

Torta di nocciole con crema pasticcera / *Bel Deuit*

Ad ogni portata verrà abbinato un vino Torino DOC.

A cura di Camera di commercio di Torino, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Turismo Torino e Provincia.

Partecipano: i ristoranti del circuito Mangébin, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.





Ore 15.00 – 16.00

Assaggi in Valle - Le Valli di Lanzo. Primo incontro.

Custodiscono ricette e sapori unici, lavorando di ingegno e fantasia sanno dare vita a creazioni nuove e appetitose. Sono donne e uomini, che grazie alla loro tenacia e passione abitano e mantengono vivi territori dove spesso è difficile fare impresa. Monica Pisciella ce li farà conoscere e ci accompagnerà in una escursione gustosa e sorprendente fra i sentieri gastronomici delle Valli di Lanzo.

L'evento è parte del programma di attività del Business Club del Comitato di Imprenditoria Femminile.

A cura di Camera di Commercio di Torino, Comitato Imprenditoria Femminile in collaborazione con GAL Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone.

Ore 16.00 – 17.00

Un primo di carne: Il Cannellone.

Il Maestro Macellaio Palladino Maurizio proporrà la battuta al coltello di vitello arrotolata con crema di formaggio piemontese e salsa a sorpresa.

A cura di Associazione Provinciale Macellai Torino.

Ore 17.00 – 18.00

Gli Agriturismi del Torinese - Una porta verso la Campagna.

Si tratta di un laboratorio di degustazione con lo scopo di promuovere la genuinità dei prodotti agroalimentari della rete degli agriturismi torinesi di TERRANOSTRA, associazione nazionale di Coldiretti per l'agriturismo, l'ambiente e il territorio.

A cura di Coldiretti Torino.

Ore 18.00 – 19.00

Assaggi in Valle - Le Valli di Lanzo. Secondo incontro.

Custodiscono ricette e sapori unici, lavorando di ingegno e fantasia sanno dare vita a creazioni nuove e appetitose. Sono donne e uomini, che grazie alla loro tenacia e passione abitano e mantengono vivi territori dove spesso è difficile fare impresa. Monica Pisciella ce li farà conoscere e ci accompagnerà in una escursione gustosa e sorprendente fra i sentieri gastronomici delle Valli di Lanzo.

L'evento è parte del programma di attività del Business Club del Comitato di Imprenditoria Femminile.



A cura di Camera di Commercio di Torino, Comitato Imprenditoria Femminile in collaborazione con GAL Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone.

Ore 19.00 – 20.00

Due primi di carne: il Tortello e l'Agnolotto.

Il Maestro Macellaio ROSSO Luca proporrà la sottilissima albese con robiola guarnita di nocciole in un letto di fonduta, mentre il Maestro Macellaio CHETTA ANTONIO presenterà la battuta al coltello di vitello avvolta da due cialde croccanti e crema di parmigiano.

A cura di Associazione Provinciale Macellai Torino.

Venerdì 27 settembre

Ore 10.30 – 11.30

Clima e Vite in provincia di Torino: la tutela di un settore resiliente e sostenibile.

In continuità con progettualità finanziate da Camera di commercio di Torino sullo studio dell'influenza dei cambiamenti climatici sulla viticoltura torinese verrà presentato il progetto CLIMA E VITE (capofila Laboratorio chimico della CCIAA di Torino) rispetto alle strategie da adottare da parte dei viticoltori, individuate da un gruppo di lavoro composto da professionalità esperte e con la supervisione scientifica del Disafa. L'incontro sarà occasione per far conoscere al pubblico la sensibilità sul tema dalla parte del settore viticolo, e lo si farà attraverso una degustazione guidata di vini eroici, che stanno riscontrando opportunità di mercato grazie alla loro ubicazione.

Il programma prevederà:

- Il progetto Clima Vite (10 minuti) Salvatore Capozzolo, Laboratorio Chimico ed Elena Massarenti Cia Alpi.
- I vini eroici (10 minuti) Luca Cavallo Regione Piemonte.
- Degustazione guidata (30 minuti) a cura di Alessandro Felis critico enogastronomico ed Enoteca Regionale della Provincia di Torino.

A cura di Provincia CIA Agricoltori Delle Alpi.

Ore 11.30 – 12-30





La merenda sinoira in rifugio.

Usanza praticata dai contadini durante le lunghe giornate di lavoro estive o nel periodo della vendemmia, quando fra le 17e le 18 avevano bisogno di rifocillarsi per poter continuare a lavorare fino al calar del sole. In rifugio, oggi giorno per i nostri clienti, rappresenta l'occasione di un boccone al termine dell'attività quotidiana prima di continuare il rientro a valle: una pausa per riprendersi, scoprendo i sapori del territorio, e non preoccuparsi più della cena a casa.

A cura di A.G.R.A.P. - Assoturismo – Confesercenti.

Ore 12.30 – 13.30

I ristoranti Mangébin presentano i piatti della tradizione piemontese.

Menù del giorno e protagonisti:

Carpione misto (uovo, verdure, milanese) / *Pepino*

Salada turineisa / *Con Calma*

Vitel Tannè, il vitello alla moda antica / *Gousto*

Bonèt rivisitato con croccante di nocciole Tonda gentile della Langa / *Trattoria Del Sole*

Ad ogni portata verrà abbinato un vino Torino DOC.

A cura di Camera di commercio di Torino, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Turismo Torino e Provincia.

Partecipano: i ristoranti del circuito Mangébin, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

Ore 14.00 – 15.00

Merenda in cascina.

Degustazione guidata con la partecipazione di Camilla Bar (casara), Gabriele Piovano (orticoltore), Emanuele Miglioretti (viticoltore), Sergio Tos (viticoltore). Conduce Alessandro Felis.

A cura di Confagricoltura Torino in collaborazione con Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.





Ore 15.00 – 16.00

Incontro col gusto: la natura della cooperazione.

Confcooperative Piemonte Nord, in collaborazione con il Consorzio Gestcooper sca, propone un approfondimento accompagnato dalla degustazione di eccellenze del territorio (vino, carne, formaggi, frutta, miele). Un percorso alla scoperta della vera natura della cooperazione, fatta di qualità e valorizzazione delle risorse naturali per poter offrire prodotti che sappiano incontrare i gusti di tutti i consumatori. Vari abbinamenti sapranno valorizzare ulteriormente i prodotti che verranno presentati al pubblico, facendo conoscere qualità e peculiarità delle tipicità locali e il lavoro quotidiano delle cooperative agricole, il cui modello di impresa rappresenta "un'altra storia" rispetto al tradizionale modello di produzione agroalimentare, mettendo al centro la persona e il territorio. Questo modello valorizza le relazioni umane e l'impatto sociale, privilegiando il benessere delle comunità locali e il rispetto della natura e del territorio. La cooperazione parte dal presupposto che l'unione di competenze, risorse e saperi può generare benefici condivisi, promuovendo un'economia che si nutre della partecipazione attiva di ogni membro della comunità. La degustazione sarà condotta da Confcooperative Piemonte Nord e rappresenterà un'occasione per scoprire la vera natura della cooperazione, che si collega strettamente alla storia del cibo come elemento fondamentale di nutrimento, cultura, convivialità e piacere. Riconoscendo il ruolo del cibo come mezzo per esprimere l'identità culturale e favorire l'incontro e il dialogo tra le persone, le cooperative agricole si impegnano a produrre alimenti che siano espressione della storia e della cultura di un luogo, rispettando le tradizioni culinarie e promuovendo la biodiversità. L'iniziativa offrirà ai consumatori l'opportunità di apprezzare i prodotti di eccellenza in tutte le loro sfumature, comprese le produzioni a Denominazione di Origine e i prodotti delle cooperative presenti nel Paniere e dei Maestri del Gusto. Durante l'evento, le imprese avranno l'opportunità di presentare non solo i loro prodotti e la loro realtà, ma anche le collaborazioni e i progetti attuali e futuri legati alla rigenerazione e alla sostenibilità, a sottolineare l'importanza di un approccio che non si limita alla semplice produzione, ma che mira a costruire un futuro in cui il cibo continui a essere una fonte di piacere e nutrimento ma anche coesione sociale e tutela ambientale.

A cura di Confcooperative Piemonte Nord in collaborazione con il Consorzio Gestcooper sca.

Ore 16.00 – 17.00

Cucinare e degustare i funghi: nuovi sapori per proposte inconsuete.

Gli esperti del Gruppo Micologico Torinese suggeriscono le principali tecniche di conservazione e cottura dei funghi più diffusi nei nostri boschi.





Compito dei cuochi torinesi sarà proporre un cooking show per realizzare un dolce inconsueto accompagnato dai vini del nostro territorio.

A cura di Gruppo Micologico e Associazione Cuochi della Mole.

Ore 17.00 – 18.00

I sapori artigiani di Laboratorio Alte Valli.

Presentazione di specialità di produzioni artigianali e non solo. Le aziende partecipanti presenteranno le proprie specialità in forma di dimostrazione dal vivo o racconto della propria storia di impresa. L'incontro prende spunto dal progetto "Sapore Artigiano" realizzato con il contributo della CCIAA di Torino.

A cura di CNA Torino.

Ore 18.00 – 19.00

Coltivare qualità - le filiere cooperative sostenibili.

Un percorso attraverso i prodotti enogastronomici delle cooperative all'insegna della qualità e della sostenibilità.

A cura di Legacoop Piemonte.

Ore 19.00 – 20.00

Dolce e amaro: abbinamenti prelibati col cioccolato.

Degustazione guidata di prodotti artigianali. Partecipano: l'azienda "Crocì Bruno snc di Crocì Guido e Crocì Luca", storica cioccolateria torinese, detentrica del titolo "Piemonte Eccellenza Artigiana e l'azienda "Bevande Perino", che farà assaggiare il suo "Amaro Perino", un amaro artigianale di erbe realizzato con una ricetta della famiglia Perino.

A cura di Confartigianato Imprese Torino.

Sabato 28 settembre

Ore 10.30 – 11.30

I Tesori Nascosti della Strada Reale dei Vini Torinesi.

Quattro oasi gastronomiche dove scoprire vino e cucina tipica, Residenze Sabaude e Siti Unesco.





A cura di Associazione Strada Reale dei vini Torinesi.

Ore 11.30 – 12.30

Canavese Experience. Erbe e prodotti derivati, vini del territorio e turismo.

Politiche e progetti in atto e da sviluppare.

Durante l'incontro verrà affrontato il tema di come costruire una filiera agro-alimentare nel territorio, garantendo il rispetto e la valorizzazione dell'ambiente e delle tradizioni. Partecipano: Corrado Scapino (Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino), Fabrizio Gea (Canavese 2030), Laura Lancerotto (Club Amici Valchiusella). Conduce Alessandro Felis.

A cura di Enoteca Regionale della provincia di Torino - Club Amici Valchiusella - Canavese 2030.

Ore 12.30 – 13.30

I ristoranti Mangébin presentano i piatti della tradizione piemontese.

Menù del giorno e protagonisti:

Salame torinese al cioccolato in versione salata / *Trattoria Monviso*

Risottino con crema di zucca Alessandrina, turgia croccante e mousse al Blu di Cuneo / *Osteria Al Tagliere*

Trinca in carpione / *Trattoria San Michele*

Quadrotto al cioccolato fondente / *Pautasso*

Ad ogni portata verrà abbinato un vino Torino DOC.

A cura di Camera di commercio di Torino, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Turismo Torino e Provincia.

Partecipano: i ristoranti del circuito Mangébin, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

Ore 14.00 – 15.00

Turismo del Vino e del Gusto in Canavese.

Il turismo del vino e del gusto in Canavese: itinerari nei vigneti, visite alle cantine, eventi enogastronomici, esperienze gourmet, Una montagna di gusto. In collaborazione con Maestri del Gusto, Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino, Strada Reale dei vini torinesi. Presentazione a cura di Franco Ferrero Direttore e Silvio Bertero presidente del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese, con la



partecipazione di Corrado Scapino presidente Enoteca regionale dei Vini della Provincia di Torino.

A cura di Consorzio Operatori Turistici Valli del Canavese.

Ore 15.00 – 16.00

Quali salumi tipici della provincia di Torino?

Passeggiata gustosa nella provincia di Torino, alla scoperta di rari e inconsueti prodotti di nicchia.

A cura di ONAS - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi.

Ore 16.00 – 17.00

Intensa e fruttata, la Freisa del futuro si presenta: un viaggio sensoriale nel cuore del Piemonte vitivinicolo.

Degustazione guidata a cura della FISAR Torino e dell'Associazione Più Freisa, per sottolineare gli aspetti più moderni di uno dei vini più iconici del Piemonte.

A cura di Fisar Delegazione di Torino.

Ore 17.00 – 18.00

Alla scoperta del Pinerolese.

Presentazione e degustazione guidata dei vini del Pinerolese.

A cura di Consorzio di tutela dei vini DOC Pinerolese.

Ore 18.00 – 19.00

Vitigni storici della Val Susa.

Degustazione guidata a cura della FISAR Torino e dalla Associazione tutela Baratuciat e vitigni storici delle Morena della Sacra. La Val Susa è custode di vitigni storici, rari, autoctoni: Avanà, Baratuciat, Becuét, Nebbiolo (che iniziò la sua storia nel 1266 a Rivoli...). Ne parleranno tre produttori che curano la loro salvaguardia e diffusione.

A cura di Fisar Delegazione di Torino.





Ore 19.00 – 20.00

La Collina Torinese e le sue specialità: percorso degustativo di vini del Consorzio del Freisa di Chieri e della Collina Torinese in abbinamento ad antichi piatti della tradizione locale.

Degustazione orizzontale di 3 tipi di vino del Consorzio in abbinamento a prodotti tipici locali quali la Cipolla di Andezeno, il Peperone di Carmagnola ed il Cavolo verza di Settimo Torinese.

A cura di Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese in collaborazione con Istituto Colombatto di Torino.

Domenica 29 settembre

Ore 10.30 – 11.30

Gli oli extravergini piemontesi.

Presentazione e degustazione guidata di oli extravergini prodotti in Piemonte.

A cura di ASSPO - Associazione Piemontese Olivicoltori.

Ore 11.30 – 12.30

I Maestri del Gusto di Torino e provincia. Un progetto che fa nascere collaborazioni: la battuta di fassona incontra il gelato alla robiola e la birra artigianale.

Presentazione del progetto e degustazione guidata a cura dei Maestri del Gusto Sapori d'Autore, Gelateria Ciacci e Birrificio Grado Plato.

A cura di Camera di commercio di Torino.

Ore 12.30 – 13.30

I ristoranti Mangébin presentano i piatti della tradizione piemontese.

Menù del giorno e protagonisti:

Insalata Russa vitello tonnato carne cruda con scaglie di reggiano e tomino al verde / *Rabazzana*

Gnocchetti verdi con salsiccia di Bra e crema di nocciole / *Arcadia*





Carpione misto / *Porto di Savona*

Pesche all'amaretto / *Gufo Bianco*

Ad ogni portata verrà abbinato un vino Torino DOC.

A cura di Camera di commercio di Torino, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Turismo Torino e Provincia.

Partecipano: i ristoranti del circuito Mangébin, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

Ore 14.00 – 15.00

Buon grano fa buona merenda.

Un evento per conoscere da vicino la filiera del grano di Stupinigi: dai grani coltivati nel Parco, le farine del Molino Roccati e i prodotti da forno 100% a pasta madre realizzati da Panacea Social Farm. Prevista degustazione dolce e salato.

A cura di Associazione Stupinigi è...

Ore 15.00 – 16.00

La Pasticceria della tradizione.

Degustazione prodotti dolciari della tradizione.

A cura di ASCOM - EPAT - Sezione Pasticcerie.

Ore 16.00 – 17.00

Festival Del Gelato Italiano di Rivara - Artigianale e Gastronomico.

Presentazione del Festival del Gelato Italiano di Rivara. Interventi:

- Luciano Gays, Presidente Associainsieme: Come è nato, come si svolge e finalità del Festival del Gelato.
- Marco Nicolino, Gelatiere, Maestro del Gusto: Qualità del gelato artigianale, valorizzazione dei prodotti locali, filosofia de Gelatieri partecipanti. Descrizione dei gusti presentati per l'assaggio
- Roberto Andriollo, amministratore comunale: Importanza e visione a medio termine della collaborazione dell'Ente Comunale.

A cura di ASSOCIAINSIEME ETS.





Ore 17.00 – 18.00

Incontro tra regine. Le diverse espressioni della Toma nelle valli della provincia di Torino.

La toma è un formaggio che trova numerosissime declinazioni e la provincia di Torino sembra essere uno dei territori in cui le diverse espressioni si esprimono al meglio: questo incontro vuole metterle a confronto.

A cura di ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi.

Ore 18.00 – 19.00

Aperitivo circolare della Filiera di Stupinigi.

Un aperitivo di presentazione dei nuovi prodotti di economia

circolare promossi dalla Filiera di Stupinigi e realizzati da Panacea Social Farm in collaborazione con il PoliTO Food and Design Lab del Politecnico di Torino. I partecipanti potranno gustare focaccia e cracker alle trebbie, biscotti al pastazzo di male e altri prodotti innovativi dall'alto valore nutritivo.

L'evento mira a dimostrare come la riduzione dello spreco non solo è possibile... è anche buono.

A cura di Associazione Stupinigi è...

Ore 19.00 – 20.00

I profumi dei distillati e i sapori dei formaggi della provincia di Torino.

Durante l'incontro verranno presentate 3- 4 diverse tipologie di formaggio e 3-4 assaggi di liquori della provincia di Torino, con un percorso dei distillati e dei latticini in grado di dare una visione del territorio e delle sue espressioni grazie ad un abbinamento particolarissimo.

A cura di ANAG - Associazione Nazionale Assaggiatori Grappe e Acquaviti e ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio.



Lunedì 30 settembre

Ore 10.30 – 11.30

I Segreti del Miele.

Viaggio alla scoperta dei mieli piemontesi.

A cura di CASARTIGIANI Torino.

Ore 11.30 – 12.30

Turismo ed enogastronomia nelle Alte Valli.

Presentazione di progettualità legate al turismo nei territori montani: Il valore crescente del turismo esperienziale legato a produttori e trasformatori di piccola scala delle vallate alpine del pinerolese e della Valle di Susa.

A cura di CNA Torino.

Ore 12.30 – 13.30

I ristoranti Mangébin presentano i piatti della tradizione piemontese.

Menù del giorno e protagonisti:

Carne salada marinata nel Vermouth / *San Giors*

Gnocchetti di seirass alla toma d'alpeggio ai fiori di lavanda / *La Table Dlouz Amis*

Coniglio gris e peperone corno di bue di Carmagnola / *Hotel Celestino*

Crema di ricotta al cacao con croccante di amaretti e cioccolato / *Barbagusto*.

Ad ogni portata verrà abbinato un vino Torino DOC.

A cura di Camera di commercio di Torino, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Turismo Torino e Provincia.

Partecipano: i ristoranti del circuito Mangébin, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

Ore 14.00 – 15.00

Dall'Espresso al filtro, l'innovazione nei metodi di estrazione del caffè.

Degustazione guidata.

A cura di ASCOM - EPAT - Sezione Caffè Bar.



Ore 15.00 – 16.00

Il Mondo del Gelato.

Degustazione guidata di gusti della tradizione e non solo.

A cura di ASCOM - EPAT - Sezione Gelaterie.

Ore 16.00 – 17.00

Conosciamo l'olio Torinese: assaggi guidati di oli franti nelle colline e nelle vallate della provincia di Torino.

Il laboratorio di degustazione sarà condotto in collaborazione con la Fondazione EVO SCHOOL nata a Roma grazie alla Confederazione nazionale Coldiretti e ASSPO, Associazione Piemontese Olivicoltori che ha lo scopo di valorizzare, promuovere e diffondere l'olivicoltura nel territorio piemontese.

A cura di Coldiretti Torino.

Ore 17.00 – 18.00

La ricetta smarrita: un sapiente recupero nato dalla collaborazione tra Agrichef e studenti dell'Istituto Alberghiero.

La lavorazione di queste due ricette nasce dall'incontro di due progettualità: Protocollo di Alternanza per l'Orientamento Informato promosso da Camera di commercio di Torino e tutte le associazioni datoriali (tra cui Cia) e il Festival nazionale dell'Agrichef (Turismo Verde). Durante l'evento, dando la parola ai protagonisti (studenti e Agrichef) verranno presentate due ricette "smarrite" del territorio rivisitate e riproposte in modo innovativo. Lo spirito di questa iniziativa è valorizzare una cucina che per il suo approccio rispetta il territorio e l'ecosistema in cui è inserita. Obiettivo è anche garantire una sua longevità e una sua trasmissione intergenerazionale. I prodotti protagonisti delle due ricette saranno la Cipolla Piatlina di Andezeno e il cavolo cappuccio, ortaggi tipici del periodo autunnale. I due agriturismi partecipanti sono La Geppina di Agliano Terme e La Vijà di Chieri, mentre l'Istituto Colombatto di Torino parteciperà con due coppie di studenti della quinta classe.

A cura di Provincia CIA Agricoltori Delle Alpi.

