



PROGRAMMA INCONTRI E DEGUSTAZIONI

Terra Madre Salone del Gusto 2024
Parco Dora, 26 – 30 settembre 2024
Stand Camera di commercio di Torino

Giovedì 26 settembre

Ore 12.30 – 13.30 – Piazza Del Gusto.

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 – Piazza del Gusto.

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 pasticceria / *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 – Piazza Del Gusto.

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 Piscicella 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 15.00 – 16.00 – Spazio Incontri.

Progetto Adelante.

La sostenibilità della catena agroalimentare, opportunità di collaborazione con Bolivia e Colombia.

A cura di Camera di commercio di Torino.

Ore 16.00 – 17.00 – Piazza Del Gusto.

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 16.00 – 17.00 – Spazio Incontri.

I prodotti DOP e IGP. Il nuovo regolamento europeo.

Il Comitato provinciale di Torino per la lotta alla contraffazione, in collaborazione con il Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino, propone un incontro di aggiornamento sul nuovo Regolamento europeo 1143/2024, pubblicato il 23 aprile 2024. Il regolamento riguarda le indicazioni geografiche dei vini, delle bevande



spiritose e dei prodotti agricoli, nonché le specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli.

Queste le principali novità:

- rafforzati i poteri e le responsabilità delle associazioni di produttori;
- aumentata la sostenibilità e la trasparenza nei confronti dei consumatori;
- conferita maggiore protezione alle indicazioni geografiche.

Il regolamento semplifica, inoltre, il processo di registrazione delle IG, riguardo alle quali la responsabilità e gestione permangono in capo alla Commissione europea.

Il seminario è rivolto alle imprese, ai professionisti, agli operatori del settore alimentare.

PROGRAMMA:

I servizi pubblici camerali a tutela degli asset intangibili d'azienda.

Mariangela Ravasenga - Comitato provinciale per la lotta alla contraffazione, Sportello Tutela PI, Centro.

PATLIB di Torino e PID Camera di commercio di Torino.

I servizi della rete Enterprise Europe Network a supporto delle imprese.

Monica May - ALPS Enterprise Europe Network Camera di commercio di Torino.

Le novità in materia di etichettatura introdotte dal nuovo regolamento.

Cristina Giovannini Luca - Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino.

Le denominazioni di origine 2.0 - il Reg. UE 1143/2024.

Emanuela Truffo - Jacobacci Associati.

A cura di Comitato provinciale di Torino per la lotta alla contraffazione in collaborazione con il Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino.

Ore 17.00 – 18.00 – Piazza Del Gusto.

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 17.00 – 18.00 – Spazio Incontri.

Pasta Experience: un viaggio tra la tradizione pastai piemontese e le concrete opportunità di innovazione.

L'incontro mira a mostrare come la tradizione pastai piemontese, ma più in generale italiana, abbia posto solide basi per una duratura relazione con clienti sparsi in tutto il mondo. Ciò che ha reso i prodotti presentati così interessanti è stato proprio il forte legame con la terra, con la natura e con l'attentissima ricerca di miglioramenti continui pur nella semplicità di un prodotto che esiste da millenni. Questo ha stimolato l'interesse verso prodotti più innovativi e verso una grande attenzione verso le pratiche sostenibili dell'economia circolare.

A cura di Unione Industriali di Torino. Partecipano Pasta Berruto Spa e Biova Project Srl.

Ore 18.00 – 19.00 – Piazza Del Gusto.

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

Custodiscono ricette e sapori unici, lavorando di ingegno e fantasia fanno 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 Piscella 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 18.00 – 19.00 – Spazio Incontri.

EXTRA VERMOUTH - L'ORA DEL VERMOUTH™ DI TORINO.

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Affini.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 19.00 – 20.00 – Piazza Del Gusto.

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.

Ore 19.00 -20.00 – Spazio Incontri.

Vini che ti sorprendono: ciclo di tre incontri alla scoperta di vini e vigneti che non ti aspetti.

Degustazione guidata e approfondimento sulle capacità di invecchiamento dell'Erbaluce di Caluso DOCG.

A cura di Klug APS - Salone del Vino di Torino.

Venerdì 27 settembre

Ore 10.30 – 11.30 – Piazza Del Gusto.

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 10.30 – 11.30 – Spazio Incontri.

Parco Nazionale del Gran Paradiso, dall'ambiente ai sapori (incontro riservato a giornalisti e tour operator).

I Parchi nazionali non tutelano solo gli ambienti naturali ma anche la cultura, le tradizioni e i prodotti del territorio: il marchio di qualità Gran Paradiso è stato studiato insieme alla Camera di Commercio di Torino. L'incontro racconterà ai media e ai tour operator come il vasto territorio del Parco presenti caratteristiche diverse non solo ambientali, ma anche culturali ed enogastronomiche. Relatori Bruno Bassano (Direttore), un funzionario incaricato e un divulgatore durante la degustazione.

A cura di Parco Nazionale Gran Paradiso.

Ore 11.30 – 12.30 – Piazza Del Gusto.

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 11.30 – 12.30 – Spazio Incontri.

Manifestazione di interesse per una diagnosi gratuita delle emissioni di carbonio.

Presentazione del progetto "Mission Carbon 0" finanziato dal programma europeo Interreg Alcotra, che mira a decarbonizzare 40 PMI del Piemonte, della Costa Azzurra e della Savoia, che operano nei settori meccatronica, agroalimentare, montagna e aromi e profumi, tramite una diagnosi gratuita delle emissioni di carbonio.

A cura di Camera di Commercio di Torino - Settore Innovazione e bandi.

Ore 12.30 – 13.30 – Piazza Del Gusto.

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 – Piazza Del Gusto.

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 14.00 – 15.00 – Spazio Incontri.

Dalla Birra a... l'utilizzo dei sottoprodotti.

Workshop nell'ambito del quale si proporranno le novità relative a:

- l'utilizzo dei sottoprodotti nella filiera della birra
- generare valore dagli scarti di produzione

Partendo dalla birra, si illustrerà cosa è possibile recuperare dagli scarti del processo di lavorazione del prodotto. Verrà anche proposta una degustazione guidata di birre artigianali da parte delle aziende partecipanti al progetto: Birrificio San Michele e Birrificio Gravità Zero.

A cura di Camera di Commercio di Torino - Settore Regolazione del Mercato e Innovazione e Bandi (PID e CPLC Torino) con Laboratorio Chimico.

Ore 15.00 – 16.00 – Piazza Del Gusto.

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 15.00 – 16.00 – Spazio Incontri.

I Caffè Storici Patrimonio Culturale, Storico e Architettonico.

Presentazione dell'attività dell'associazione.

A cura di Associazione Caffè Storici di Torino e del Piemonte.

Ore 16.00 – 17.00 – Piazza Del Gusto.

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 uno show cooking per realizzare un dolce inconsueto accompagnato dai vini del nostro territorio.

A cura di Gruppo Micologico e Associazione Cuochi della Mole.

Ore 16.00 – 17.00 – Spazio Incontri.

Il Business Club a Terra Madre - Primo Incontro.

L'ormai consolidato format del Comitato imprenditoria femminile nato per incontrare imprese, scambiare idee ed esplorare nuove opportunità di business, si sposta a Terra Madre. Insieme a Monica Piscicella conosceremo alcuni protagonisti del panorama gastronomico della provincia torinese e assaggeremo le loro eccellenze.

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 - Business Club.

Ore 17.00 – 18.00 - Piazza Del Gusto.

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 17.00 – 18.00 – Spazio Incontri.

Il Business Club a Terra Madre - Secondo Incontro.

L'ormai consolidato format del Comitato imprenditoria femminile nato per incontrare imprese, scambiare idee ed esplorare nuove opportunità di business, si sposta a Terra Madre. Insieme a Monica Piscicella conosceremo alcuni protagonisti del panorama gastronomico della provincia torinese e assaggeremo le loro eccellenze.

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 - Business Club.

Ore 18.00 – 19.00 – Piazza del Gusto.



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 18.00 – 19.00 – Spazio Incontri.

EXTRA VERMOUTH - L'ORA DEL VERMOUTH™ DI TORINO.

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: La Drogheria.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 19.00 – 20.00 – Piazza Del Gusto.

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.

Ore 19.00 – 20.00 – Spazio Incontri.

Vini che ti sorprendono: ciclo di tre incontri alla scoperta di vini e vigneti che non ti aspetti.

Degustazione guidata e approfondimento sulle analogie tra la Freisa e il Nebbiolo.

A cura di Klug APS - Salone del Vino di Torino.



Sabato 28 settembre

Ore 10.30 – 11.30 – Piazza Del Gusto.

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 – Piazza Del Gusto.

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 – Piazza Del Gusto.

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*

Rubamisù con grissini rubatà e caramello salato/ *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 – Piazza Del Gusto.

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 14.00 – 15.00 – Spazio Incontri.

Il Salone del Pane: Palazzina di Caccia di Stupinigi dal 12 al 13 ottobre 2024.

Presentazione del progetto "Salone del Pane", evento che si svolgerà il 12 e 13 ottobre presso la Palazzina di Caccia di Stupinigi. Un evento in collaborazione con l'Associazione Orticola del Piemonte, To Be Events e rappresentanti della Filiera del Grano.

A cura di Associazione Orticola del Piemonte, ToBe Events.

Ore 15.00 – 16.00 – Piazza Del Gusto.

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 15.00 – 16.00 – Spazio Incontri.

Produttori locali, commercio tradizionale e consumatori: alleanza possibile?

Come favorire l'incontro tra i produttori locali ed i consumatori? Il mondo del commercio tradizionale può, innovandosi e facendo educazione alimentare, diventare un connettore? Se ne discuterà con un player fondamentale del tessuto economico, non solo piemontese: il CAAT di Torino. Inoltre, verrà presentato un progetto di studio, ospitato dalla Regione Piemonte, che mette in relazione l'Università di Pavia e una catena della GDO, impegnata nella valorizzazione dei produttori locali.



A cura di Regione Piemonte – Direzione Agricoltura e Cibo.

Ore 16.00 – 17.00 – Piazza Del Gusto.

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 – Piazza Del Gusto.

Alla scoperta del Pinerolese.

Presentazione e degustazione guidata dei vini del Pinerolese.

A cura di Consorzio di tutela dei vini DOC Pinerolese.

Ore 17.00 – 18.00 – Spazio Incontri.

Storia, Famiglia, Tradizioni.

Degustazione a cura del Comitato per l'imprenditoria femminile della Camera di commercio di Torino organizzato in collaborazione con Api, Confagricoltura ed Unione Industriali. I protagonisti della degustazione, oltre ad offrire squisiti prodotti e piatti della tradizione piemontese, racconteranno le affascinanti storie che hanno caratterizzato negli anni la vita delle loro aziende.

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.

Ore 18.00 – 19.00 – Piazza Del Gusto.

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 18.00 – 19.00 – Spazio Incontri.

EXTRA VERMOUTH - L'ORA DEL VERMOUTH™ DI TORINO.

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Eredi Borgnino Vittorio.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 19.00 – 20.00 – Piazza Del Gusto.

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 e il Cavolo verza di Settimo Torinese.

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

Ore 19.00 – 20.00 – Spazio Incontri.

Vini che ti sorprendono: ciclo di tre incontri alla scoperta di vini e vigneti che non ti aspetti.

Degustazione guidata e approfondimento sui vini eroici della Valle Susa.

A cura di Klug APS - Salone del Vino di Torino.

Domenica 29 settembre

Ore 10.30 – 11.30 – Piazza Del Gusto.

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 – Piazza Del Gusto.

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 – Piazza Del Gusto.

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 – Piazza Del Gusto.

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 – Piazza Del Gusto.

La Pasticceria della tradizione.

Degustazione prodotti dolciari della tradizione.

A cura di ASCOM - EPAT - Sezione Pasticcerie.



Ore 15.00 – 16.00 – Spazio Incontri.

Torino DOC: i vini che raccontano il territorio.

I segreti della degustazione attraverso un percorso di conoscenza dei vini DOCG e DOC selezionati dalla Camera di commercio di Torino a cura di Piera Genta – ONAV Torino.

A cura di Camera di commercio di Torino, ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino, Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

Ore 16.00 – 17.00 – Piazza Del Gusto.

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 dei 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 – Piazza Del Gusto.

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 17.00 – 18.00 – Spazio Incontri.

Le industrie alimentari di Torino: eccellenze ambasciatrici del territorio.

Attività in corso e progetti futuri delle Industrie Alimentari dell'Unione Industriali di Torino + degustazione prodotti alla cieca.



Giulio Trombetta (Caffè Costadoro);
Gianluca Ferrauto (Domori);
Edoardo Cavagnino (Gelati Pepino);
Ivonne Lallo (Galup).

Ore 18.00 – 19.00 – Piazza Del Gusto.

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 18.00 – 19.00 – Spazio Incontri.

EXTRA VERMOUTH - L'ORA DEL VERMOUTH™ DI TORINO.

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Osteria Nuova.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 19.00 – 20.00 – Piazza Del Gusto.

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 – Piazza Del Gusto.

I Segreti del Miele.

Viaggio alla scoperta dei mieli piemontesi.

A cura di CASARTIGIANI Torino.

Ore 10.30 – 11.30 – Spazio Incontri.

Logistica 4 Food.

Focus collaborazione tra imprese dei settori logistica e F&B.

A cura di Camera di commercio di Torino.

Ore 11.30 – 12.30 – Piazza Del Gusto.

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 11.30 – 12.30 – Spazio Incontri.

PublishIn Piemonte 4 Food.

Focus collaborazione tra imprese dei settori editoria e F&B.

A cura di Camera di commercio di Torino.

Ore 12.30 – 13.30 – Piazza Del Gusto.

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 – Piazza Del Gusto.

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

Degustazione guidata.

A cura di ASCOM - EPAT - Sezione Caffè Bar.

Ore 14.00 – 15.00 – Spazio Incontri.

EXTRA VERMOUTH - L'ORA DEL VERMOUTH™ DI TORINO.

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Barney's Bar Circolo dei Lettori.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 15.00 – 16.00 – Piazza Del Gusto.

Il Mondo del Gelato.

Degustazione guidata di gusti della tradizione e non solo.

A cura di ASCOM - EPAT - Sezione Gelaterie.

Ore 15.00 – 16.00 – Spazio Incontri.

Torino DOC: i vini che raccontano il territorio.

I segreti della degustazione attraverso un percorso di conoscenza dei vini DOCG e DOC selezionati dalla Camera di commercio di Torino a cura di Piera Genta – ONAV Torino.

A cura di Camera di commercio di Torino, ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino, Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.



Ore 16.00 – 17.00 – Piazza Del Gusto.

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 – Piazza Del Gusto.

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.

Ore 17.00 – 18.00 – Spazio Incontri.

EXTRA VERMOUTH - L'ORA DEL VERMOUTH™ DI TORINO.

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Smile tree.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

