



NITTO ATP FINALS 2023

Degustazioni a cura di Regione Piemonte - Direzione Agricoltura e cibo

"CASA GUSTO" - ARCHIVIO DI STATO PIAZZETTA MOLLINO, TORINO

Prenotazioni tramite app DICE: <https://link.dice.fm/NittoATPFinals2023TorinoCasaGusto>

Sabato 11 novembre

12.30 - 13.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di razza piemontese, il Castelmagno e l'Erbaluce

a cura di COALVI, Consorzio del Castelmagno e Regione Piemonte

Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese (COALVI) porta alle ATP Finals la qualità della carne della nostra razza autoctona, che viene garantita da due sistemi di certificazione: il sistema di qualità nazionale (SQN) Fassone di Razza Piemontese e l'indicazione geografica protetta (IGP) Vitelloni Piemontesi della Coscia.

Nella degustazione, la battuta al coltello verrà servita a fianco di un altro prodotto di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, in abbinamento con Erbaluce spumante, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

16.00 - 17.00

Gli 85 anni del Pinguino Pepino: la Nocciola Piemonte IGP protagonista di una nuova proposta dell'iconico stecco

a cura di Gelati Pepino, Consorzio di tutela Nocciola Piemonte IGP e Regione Piemonte

Racconto, presentazione e degustazione del Pinguino Pepino nella sua nuova proposta con Nocciola Piemonte IGP, in abbinamento con Erbaluce passito, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

19.00 - 20.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: l'Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 e la robiola di Roccaverano

a cura di Consorzio di Caluso, Consorzio Nebbioli Alto Piemonte e Consorzio Alte Terre DOP

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. Dopo Dolcetto, Cortese e Freisa, è l'anno dell'Erbaluce. Durante l'incontro

verranno raccontate le caratteristiche storiche e organolettiche del vino, per poi degustare l'Erbaluce nelle sue tipologie: fermo, spumante e passito.

In abbinamento, la robiola di Roccaverano DOP, eccellenza dei formaggi piemontesi di qualità, raccontata dal Consorzio Alte terre DOP.

Domenica 12 novembre

11.00 – 12.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Salame Piemonte, la Mela Rossa Cuneo e l'Erbaluce

A cura di Consorzio Salame Piemonte, Consorzio Mela Rossa Cuneo e Regione Piemonte

Il Salame Piemonte IGP rappresenta l'eccellenza dei nostri salumi; il Consorzio di tutela ce lo propone in una particolare degustazione in abbinamento ad un altro tesoro del Piemonte, la Mela Rossa Cuneo IGP, per un'esperienza dal gusto davvero speciale. Non mancherà un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023.

12.30 – 13.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Bra, il Raschera, il Toma Piemontese e l'Erbaluce

A cura dei Consorzi di tutela e Regione Piemonte

Tre formaggi, tre storie, tre tesori della produzione casearia piemontese. I relativi Consorzi di tutela ci presentano in degustazione, anche come fonduta, questi prodotti che, con tanto gusto, sono le migliore espressione dei loro territori di provenienza e delle tradizioni della nostra Regione. Ad accompagnarli, l'Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

Martedì 14 novembre

19.00 – 20.00

A ogni birra il suo formaggio, a ogni formaggio la sua birra!

A cura del Consorzio Birra Origine Piemonte e Consorzio Alte terre DOP

Anche quando si parla di birra di qualità il Piemonte si rivela una delle principali realtà nazionali: nel 2023 la "Birra del Piemonte" è entrata ufficialmente a far parte dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali. Il Consorzio Birra Origine Piemonte (BOP) nasce nel 2019 ed è costituito da produttori agricoli accomunati dalla volontà di garantire un prodotto ottenuto da una filiera locale, con materie prime coltivate e trasformate sul territorio regionale.

Nella degustazione verranno proposti dei possibili abbinamenti tra le birre prodotte dai soci del Consorzio e alcune eccellenze dei formaggi piemontesi a denominazione di origine protetta (DOP) quali Murazzano, Roccaverano e Ossolano.

Sabato 19 novembre

12.30 – 13.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il riso di Baraggia, l'Ossolano, la mela rossa Cuneo e l'Erbaluce

A cura del Consorzio Riso di Baraggia, Consorzio mela rossa Cuneo, Consorzio Ossolano e Regione Piemonte

Il Piemonte vanta l'unica denominazione di origine protetta di riso riconosciuta a livello europeo: il Riso di Baraggia biellese e vercellese. Un prodotto unico, come il territorio in cui viene coltivato da secoli. Il Consorzio di tutela ce lo presenterà cucinato in versione davvero speciale, insieme ad altri due tesori piemontesi; l'Ossolano DOP e la Mela Rossa Cuneo IGP, oltre ad un bicchiere di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

14.30 – 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: Asti spumante, Moscato d'Asti, Brachetto d'Acqui e i formaggi del Consorzio Alte Terre

A cura di Consorzio dell'Asti, Consorzio Vini d'Acqui e Consorzio Alte terre.

Racconto di come le Docg aromatiche piemontesi hanno saputo trasformarsi per essere adatte a tutti i gusti e loro degustazione, in abbinamento ad alcune eccellenze dei formaggi piemontesi a denominazione di origine protetta (DOP) quali Murazzano, Roccaverano e Ossolano presentati dal Consorzio Alte terre DOP.

Domenica 20 novembre

11.00 – 12.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo, la Mela Rossa Cuneo e l'Erbaluce

A cura di Consorzio Crudo di Cuneo, Consorzio Mela rossa Cuneo e Regione Piemonte

Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP; un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di tutela ci proporrà in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP. Ad accompagnare, un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

Ingresso a pagamento: 5 euro a persona pagabili anche in loco; bambine e bambini 0-6 anni gratis. Gratis sempre su prenotazione per i possessori dei biglietti Nitto ATP Finals. Il ricavato sarà interamente devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus.