

NITTO ATP FINALS 2024

Degustazioni a cura di Regione Piemonte - Direzione Agricoltura e cibo

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

Prenotazioni tramite [Ticketmaster](#)

Sabato 9 novembre

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano, Ossolano ed Erbaluce

A cura di: Associazione Alte terre DOP e Regione Piemonte

L'Associazione Alte Terre DOP raggruppa quattro Consorzi: tre di questi sono i Consorzi di tutela dei formaggi DOP Murazzano, Roccaverano e Ossolano. Si tratta di piccole produzioni di eccellenza accomunate, oltre che dalla qualità dei prodotti, dall'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a denominazione di origine protetta. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf.

Ad accompagnare, un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

13.00 – 14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese, il Castelmagno e il Brachetto

A cura di: COALVI, Consorzio di Tutela del Castelmagno DOP 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, varie preparazioni di carne verranno servite a fianco di un altro prodotto di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

14.30 – 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo, la Mela Rossa Cuneo, il Raschera e la Freisa

A cura di: Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela Raschera DOP 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 e al formaggio Raschera DOP, altre due del nostro territorio. Ad accompagnare, un calice di Freisa, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

19.00 - 20.00

Alla scoperta del Brachetto, vitigno dell'anno 2024, dallo spumante al cocktail

A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Regione Piemonte e Camera di Commercio di Torino.

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa, Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto. La degustazione offrirà il Brachetto d'Acqui in purezza e con un particolare cocktail preparato per l'occasione, a dimostrazione della versatilità di questo vitigno. Ad accompagnare, la pasticceria salata a cura del Maestro del Gusto Gastropasticceria Scaiola di Torino.

Domenica 10 novembre

13.00 – 14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, il Gorgonzola e l'Erbaluce

A cura di: Consorzio di Tutela Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, Consorzio di Tutela Gorgonzola DOP 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 insieme ad un altro tesoro piemontese, il Gorgonzola DOP, accompagnato da un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

16.00 – 17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la Nocciola Piemonte IGP e il Brachetto

A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Consorzio di tutela Nocciola Piemonte IGP e Regione Piemonte

La Nocciola Piemonte IGP, uno dei prodotti che meglio rappresenta l'eccellenza ortofrutticola del Piemonte, verrà presentata in alcune tipologie di preparazione e trasformazione che valorizzano al meglio la sua versatilità e le sue eccezionali caratteristiche qualitative: nocciola tostata, crema di nocciole e torta.

Non mancherà l'abbinamento con un calice di Brachetto, "Vitigno dell'anno" 2024 per Regione Piemonte, per una merenda davvero speciale!

Lunedì 11 novembre

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo, il Bra, la Mela Rossa Cuneo e il Brachetto

A cura di: Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela di Bra DOP 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 e al formaggio Bra DOP, altre due meraviglie del nostro territorio.

Ad accompagnare, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

Martedì 12 novembre

14.30 - 15-30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese, il Castelmagno e il Brachetto

A cura di: COALVI, Consorzio di Tutela del Castelmagno DOP 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.

In una squisita degustazione, varie tipologie di prodotti di carne di razza piemontese verranno servite a fianco di un altro prodotto di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

Mercoledì 13 novembre

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, peperone e Brachetto

A cura di: produttori della Tinca Gobba dorata del Pianalto di Poirino DOP, Consorzio del Peperone di Carmagnola e Regione Piemonte

La Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP rappresenta una vera e propria rarità nell'ambito del patrimonio gastronomico di eccellenza del Piemonte, nascosta in una piccola porzione di territorio a cavallo tra le province Torino, Asti e Cuneo. Verrà presentata in abbinamento ad un altro squisito prodotto del territorio, il Peperone di Carmagnola, in accompagnamento ad un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

14.30 – 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano, Ossolano ed Erbaluce

A cura di: Associazione Alte terre DOP e Regione Piemonte

L'Associazione Alte Terre DOP raggruppa quattro Consorzi: tre di questi sono i Consorzi di tutela dei formaggi DOP Murazzano, Roccaverano e Ossolano. Si tratta di piccole produzioni di eccellenza accomunate, oltre che dalla qualità dei prodotti, dall'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a denominazione di origine protetta. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf.

Ad accompagnarli, un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

16.00 – 17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: alla scoperta del Brachetto, vitigno dell'anno 2024 e della Nocciola Piemonte IGP

A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Consorzio di Tutela Nocciola Piemonte IGP e Regione Piemonte

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa ed Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto. Durante la degustazione delle diverse tipologie di Brachetto (spumante, extra dry, rosé e passito) verranno raccontate le caratteristiche storiche e organolettiche del vitigno.

In abbinamento, la Nocciola Piemonte IGP in varie tipologie e trasformazioni (tostata, crema e torta), uno dei prodotti che meglio rappresenta l'eccellenza ortofrutticola del Piemonte... per una merenda davvero speciale!

Venerdì 15 novembre

16.00 – 17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Bra, il Raschera, il Toma Piemontese e il Brachetto

A cura di: Consorzi di Tutela di Bra DOP, Raschera DOP e Toma Piemontese DOP, Consorzio di Tutela Vini DOC Caluso, Carema, Canavese 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 espressione unica dei loro territori di provenienza e delle tradizioni della nostra Regione.

Ad accompagnarli, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

19.00 – 20.00

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

A cura di: Consorzio Birra Origine Piemonte, ONAF e Regione Piemonte

Anche quando si parla di birra di qualità il Piemonte si rivela una delle principali realtà italiane: nel 2023 la "Birra del Piemonte" è entrata a far parte dell'elenco nazionale dei prodotti

agroalimentari tradizionali. Il Consorzio Birra Origine Piemonte (BOP) nasce nel 2019 per garantire un prodotto ottenuto da filiera locale, con materie prime coltivate e trasformate sul territorio regionale. Nella degustazione verranno proposti, dai Maestri assaggiatori ONAF, abbinamenti tra le birre prodotte dai soci del Consorzio e alcune eccellenze casearie piemontesi.

Sabato 16 novembre

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Salame Piemonte, la Mela Rossa Cuneo, la Toma piemontese e il Brachetto

A cura di: Consorzio di Tutela Salame Piemonte IGP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela Toma Piemontese DOP 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 a due altri tesori del Piemonte, la Mela Rossa Cuneo IGP e la Toma piemontese DOP, per un'esperienza dal gusto davvero speciale. Ad accompagnare, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024.

14.30 – 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese e il Brachetto

A cura di: Consorzio La Granda e Regione Piemonte

La Granda porta alle ATP Finals l'eccellenza della carne della nostra razza autoctona, la cui qualità è 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 in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

Domenica 17 novembre

13.00 – 14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Riso, il Gorgonzola e la Freisa

A cura di: Strada del Riso Piemontese, Consorzio di Tutela Gorgonzola e Regione Piemonte

La Strada del Riso Piemontese di qualità nasce per promuovere il riso, il suo territorio ed il suo inimitabile territorio di comunità, di cui esso rappresenta la risorsa più preziosa. Il prodotto verrà cucinato insieme ad un altro tesoro piemontese, il Gorgonzola DOP, accompagnato da un calice di Freisa, vitigno dell'anno 2022 per Regione Piemonte.