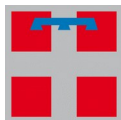




ECCELLENZA
PIEMONTE



REGIONE
PIEMONTE



Sviluppo
Rurale
Piemonte
2023-2027

GOLOSARIA - FIERA MILANO RHO
Padiglione 1 - Stand 89

Il Piemonte fa squadra: eccellenze del gusto unite per sedurre Golosaria 2025

Torino, ottobre 2025 – Barolo e mele antiche, carne di Fassona e Giandujotti, Nocciola IGP ed Erbaluce, Gavi e Montebore: celebrità dell'agroalimentare piemontese e nazionale e piccole produzioni artigianali di qualità si presentano per la prima volta insieme a **Golosaria** (Fiera Milano Rho, 1-2-3 novembre 2025), la fiera curata da Paolo Massobrio che da vent'anni racconta il meglio dell'enogastronomia italiana. Ad unire questa inimitabile **squadra del gusto** un denominatore comune: **l'eccellenza Piemonte**.

Il Piemonte, vero e proprio paradiso dei gourmet che vanta **94 prodotti a Denominazione di origine** e paesaggi riconosciuti patrimonio **Unesco**, partecipa con una propria area (Padiglione 1, stand 89) sotto l'insegna **"Piemonteis – Eccellenza Piemonte"**, marchio di promozione agroalimentare e turistico ideato dall'Assessorato al Commercio, Agricoltura e Cibo, Turismo e sport con l'obiettivo di rendere sempre più conosciuta e riconoscibile sul mercato globale la "piemontesità".

*"Il brand – ha spiegato **Paolo Bongioanni**, Assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Turismo, Sport, Parchi, Caccia e Pesca del Piemonte – non è un semplice slogan, ma una vera e propria dichiarazione di identità: il Piemonte è qualcosa di unico, molto più che una semplice somma di prodotti o attrazioni. Si dice spesso che gli italiani siano bravissimi a esprimere eccellenze individuali e meno a fare squadra. Noi vogliamo sfatare questo mito, creando un ecosistema virtuoso, che favorisca sinergie tra imprese, enti e territori con l'obiettivo comune di promuovere in maniera efficace il nostro straordinario patrimonio fatto di cibo, cultura, storia, tradizioni, stile di vita".*

Regione Piemonte coordina la presenza congiunta in fiera dell'**Enoteca Regionale di Ovada**, dell'**Enoteca dei Vini della Provincia di Torino** e della **Strada Reale dei Vini Torinesi**, unite per far vivere al visitatore

una vera e propria esperienza immersiva nelle eccellenze del patrimonio enogastronomico e culturale del territorio piemontese.

A rendere tangibile il racconto, un **ricco palinsesto di degustazioni e assaggi guidati**: tra i grandi protagonisti della proposta fieristica vi è l'**Alta Langa Docg, "Vino dell'Anno" per Regione Piemonte**, ambasciatore ufficiale del gusto piemontese per tutto il 2025. Uno spumante di altissima qualità, il metodo classico più antico d'Italia (la sua nascita risale a metà dell'800), figlio di un percorso ambizioso e lungimirante di qualità che ben rappresenta lo spirito e l'orgoglio del Piemonte e che verrà proposto ogni giorno in abbinamento ad un'altra eccellenza, la **Nocciola Piemonte IGP**.

PROGRAMMA DELLE DEGUSTAZIONI (accesso libero fino ad esaurimento posti in sala) PRESSO LO STAND "PIEMONTEIS - ECCELLENZA PIEMONTE"

01/11/2025

- Ore 13.00 -13.30: Degustazione **Erbaluce di Caluso Docg** in abbinamento con **Salame di Suino Nero piemontese**.
- Ore 14.30 – 15.00: Degustazione **Gattinara Docg** in abbinamento con la **Toma della Val Sesia**.
- Ore 16.00 – 16.30: Degustazione **Brachetto Docg** in abbinamento con i biscotti **Krumiri di Casale Monferrato**.
- Ore 17.30 – 18.00: Degustazione **Grignolino Doc** in abbinamento con il **Prosciutto cotto delle Valli Tortonesi** e il **Salame Piemonte IGP**.
- Ore 19.00 – 19.30: Degustazione **Freisa Doc** in abbinamento con **Pane del Re** e **Salamini italiani alla cacciatora Dop**.
- Ore 20.00: Brindisi istituzionale con **Alta Langa Docg** in abbinamento con **Nocciola Piemonte Igp**.

02/11/2025

- Ore 11.00-11.30: Degustazione **Malvasia del Pinerolese Doc** in abbinamento con **Biscotti di Meliga**.
- Ore 12.30-13.00: Degustazione **Gavi Docg** in abbinamento con **Torta di Riso**.
- Ore 14.00-14.30: Degustazione **Ovada Docg** in abbinamento con **Fassushi**, carne di **Fassona Piemontese**.
- Ore 15.30-16.00: Degustazione **Arneis Docg** in abbinamento con **Mele antiche e Roccaverano Dop**.
- Ore 17.00-17.30: Degustazione **Timorasso Doc** in abbinamento con **Montebore**.
- Ore 18.00-18.30: Degustazione **Erbaluce di Caluso Doc spumante** in abbinamento con **Giandujotto**.
- Ore 20.00: Brindisi istituzionale con **Alta Langa Docg** in abbinamento con **Nocciola Piemonte Igp**.

03/11/2025

- Ore 11.00-11.30 - **Valli di montagna**: un viaggio tra vigne storiche, autoctoni e vino del ghiaccio con Plaisentif e marmellata di fichi.
- Ore 14.00-14.30: Degustazione **Barolo Docg** in abbinamento con **Crudo di Cuneo Dop**.
- Ore 15.30-16.00: Degustazione **Olio EVO** dell'Associazione Produttori Olio Monferrato del Piemonte)
- Ore 16.30: Brindisi istituzionale con **Alta Langa Docg** in abbinamento con **Nocciola Piemonte Igp** .

I PROTAGONISTI

- **Enoteca Regionale di Ovada**, è il punto di riferimento per la valorizzazione del Dolcetto di Ovada e delle produzioni vitivinicole dell'area ovadese.
- **Enoteca dei Vini della Provincia di Torino**, è la realtà che promuove le denominazioni della provincia torinese con attività di divulgazione, degustazione e cultura del vino.
- **Strada Reale dei Vini Torinesi**, è un itinerario di 600 km nella Provincia di Torino, che collega vigne storiche, residenze sabaude, piccoli produttori, cantine, luoghi di cultura e paesaggi vitati riconosciuti per la loro autenticità.

L'ECONOMIA DEL FOOD&WINE DEL PIEMONTE

Con le sue **14 Dop e 9 Igp, i 19 vini Docg e i 41 Doc**, il Piemonte è ai vertici d'Italia per numero di prodotti a denominazione d'origine, cui si aggiungono i 344 Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) e i 600 Prodotti tipici di montagna.

Il comparto food & beverage rappresenta un elemento centrale dell'economia regionale, con la sola "**DOP economy**" che vale oltre **1,6 miliardi di euro** (dati Qualivita). Nel 2024 **l'export** di prodotti agroalimentari, trainato dal segmento vino, ha raggiunto la cifra di **8,6 miliardi di euro**, collocando il Piemonte al quarto posto tra le regioni italiane per valore delle esportazioni. Negli ultimi cinque anni il comparto ha registrato una crescita del valore pari a una volta e mezzo, mentre negli ultimi dieci anni il dato è raddoppiato. (dati The European House – Ambrosetti).

Le **politiche di sviluppo rurale europee**, applicate in Piemonte attraverso il Complemento di Sviluppo rurale 2023-2027, favoriscono ed incentivano tramite appositi bandi l'adesione delle aziende agricole ai **sistemi di Denominazione di origine** per un'agricoltura sicura, sostenibile e di qualità.

IL TURISMO IN PIEMONTE

Meta sempre più ambita, capace di attrarre un viaggiatore consapevole e con una buona capacità di spesa. Il **2024 ha segnato un record di presenze per il Piemonte**, con oltre **6,28 milioni di arrivi** (+3,6% sul 2023) e **16,89 milioni di presenze** (+4,1%). Una crescita costante, che **si conferma anche nel 2025**, con i dati del primo trimestre dell'anno che fanno registrare un incremento del 2,2% degli arrivi e del 5,3% delle presenze. La spesa media per visitatore è piuttosto elevata, soprattutto nelle aree collinari e di montagna, confermando un **turismo di fascia alta**.

I dati dell'Osservatorio turistico Visit Piemonte evidenziano inoltre il sempre più significativo peso del **viaggiatore internazionale**, che oggi rappresenta il **53%** del totale. I principali Paesi di provenienza si confermano la Germania, la Francia, il Regno Unito, il Benelux, ma si consolida la presenza dagli Stati Uniti (+12%) e dalla Cina (+36%).

A trainare l'andamento positivo del turismo, i grandi eventi internazionali, come le ATP Finals, ma anche fenomeni come i Wedding Destination, legati a doppio filo con l'offerta enogastronomica e paesaggistica. Particolarmente positivo anche il **sentiment** del turista, con un punteggio medio di 87,6/100 nelle recensioni online, superiore a quelle del resto d'Italia.

IL TURISMO ENOGASTRONOMICO IN ITALIA

La buona tavola è uno dei motivi più piacevoli e frequenti per partire. Secondo dati del Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2024, il fenomeno ha registrato una **crescita a doppia cifra** sull'anno precedente. (12%). A trainare la domanda il vino e le classiche degustazioni, ma anche un'offerta completa fatta di **esperienze più complesse, che coinvolgono il territorio e i suoi prodotti nell'insieme**. Un fenomeno con un significativo impatto sul tessuto economico italiano, stimato in **40,1 miliardi di euro nel 2023**, di cui 9,2 diretti, 17,2 indiretti e 13,7 di indotto.

Per maggiori informazioni sui prodotti di eccellenza piemontesi:

www.eccellenzapiemonte.it

Per maggiori informazioni sulle politiche del cibo di Regione Piemonte:

www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/promozione-qualita-educazione-alimentare