



DOMENICA 15 MARZO

10:00
16:00

**Piedmont Global Taste:
i migliori prodotti piemontesi nelle cucine
del mondo**

*A cura di IFSE - Italian Food Style Education in collaborazione
con Confesercenti.*

16:00
17:00

Show cooking - Ricette contro lo spreco alimentare

A cura di ASCOM EPAT e Federazione Italiana Cuochi.

17:00
18:00

Show baking - Sua maestà il “grissino dorato”.

*A cura di Associazione Artigiana Panificatori della Provincia
di Torino.*

18:00
18:30

Aperitivo

*A cura di Federazione Italiana Cuochi, l'un e l'aut e Enoteca
regionale dei vini della Provincia di Torino.*

LUNEDÌ 16 MARZO

10:00
11:00

**Show baking - L'arte dell'impasto: pane&focaccia
Made in Piemonte**

*A cura di Associazione Artigiana Panificatori della Provincia
di Torino.*

11:00
12:00

**Degustazione - La carne di razza piemontese:
buona e sostenibile**

A cura di COALVI e Regione Piemonte.



**12:00
16:00**

Concorso "Lady chef"

A cura di Federazione Italiana Cuochi.

**14:00
15:00**

Intervista con Umberto Spinazzola

A cura di Federazione Italiana Cuochi.

**15:00
16:00**

Talk con Christian Milone

A cura di Federazione Italiana Cuochi.

**16:00
17:00**

Show cooking - Il Roccaverano DOP e le eccellenze del suo territorio

*A cura di Consorzio di tutela Roccaverano DOP, Regione
Piemonte e Federazione Italiana Cuochi.*

**17:00
18:00**

Degustazione - La Birra Origine Piemonte, artigianale e da filiera locale

A cura di Consorzio Birra Origine Piemonte e Regione Piemonte.

**18:00
18:30**

Aperitivo

*A cura di Federazione Italiana Cuochi, Associazione cuochi
provincia Granda e Enoteca regionale dei vini della Provincia
di Torino.*



MARTEDÌ 17 MARZO

10:00
11:00

**Show baking - I Biscotti piemontesi:
"Storia&sapore"**

A cura di Associazione Artigiana Panificatori della Provincia di Torino.

11:00
13:00

Ristoranti in gara, vince il Piemonte!

A cura di ASCOM EPAT e Federazione Italiana Cuochi.

13:00
14:00

**Show cooking - Il Riso di Baraggia DOP, unico
come il suo territorio**

A cura di Consorzio di tutela Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP e Regione Piemonte.

14:00
15:00

**Incontro tecnico - Adempimenti normativi per il
settore Ho.Re.Ca., sicurezza alimentare e corretta
etichettatura**

*A cura di Clelia Lombardi e Cristina Giovannini Luca del
Laboratorio chimico della Camera di
Commercio di Torino.*

15:00
16:00

Chef Raffaele Amitrano si racconta

A cura di Federazione Italiana Cuochi.

16:00
17:00

Aperitivo di chiusura

*A cura di Federazione Italiana Cuochi e Associazione Artigiana
Panificatori della Provincia di Torino.*