IL SET PERFETTO

PROGRAMMA CASA GUSTO

Archivio di Stato – Piazzetta Mollino

Programma completo su:
turismotorino.org - www.visitpiemonte.com

Venerdì 13 novembre

15.00-16.00
Alla scoperta dei sapori del Piemonte
A cura di: Ascom Epat Torino – Sezione Alimentare
Un percorso di degustazione dedicato alle eccellenze gastronomiche del territorio, durante il quale i partecipanti potranno conoscere e assaggiare una selezione di formaggi.
Un'occasione per raccontare le caratteristiche dei prodotti, le tradizioni gastronomiche piemontesi e i possibili abbinamenti.
Partecipa: Biraghi Piazza San Carlo.

16.30-17.30
Maestri al CioccolaTò
A cura di: Camera di commercio di Torino in collaborazione con Turismo Torino e Provincia
Incontro con i cioccolatieri premiati Maestri del Gusto di Torino e provincia. Un racconto e un momento di degustazione per conoscere i loro progetti e i loro prodotti di punta, nella città di CioccolaTò.
Partecipano i Maestri del Gusto di Torino e provincia : La Perla di Torino, Ballesio Cioccolato, Davide Appendino.

18.00-19.00
I caffè storici: delizie da sempre
A cura di: Associazione Caffè Storici di Torino e del Piemonte
Un evento speciale celebra due icone della tradizione torinese: i 240 anni del Vermouth e i 100 anni del tramezzino.
L'appuntamento offre un percorso di degustazione dedicato alla storia e all'evoluzione di queste eccellenze, approfondendo le origini del celebre vino aromatizzato e la nascita del tramezzino.
Un'occasione per riscoprire la tradizione attraverso abbinamenti storici e contemporanei.

19.30-20.30
Extra Vermouth - L'ora del Vermouth® di Torino
A cura di: Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino
Extra Vermouth – L'Ora del Vermouth® di Torino è l'esperienza ideata da Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino per raccontare uno dei prodotti simbolo del territorio con un'appassionante degustazione. Non solo un prodotto di eccellenza, ma

un autentico ambasciatore del patrimonio culturale, enogastronomico e turistico torinese. Partecipano alla degustazione i Maestri del Gusto Pasticceria Perotti e Guscio Handmade Pasta.

*****

Sabato 14 novembre

11.30-12.30
Non solo Piemonte
A cura di: Ascom Epat Torino – Sezione Ristoranti e Gastronomi
Realtà ristorative che rappresentano storie di territori differenti, proponendo un percorso di gusto tra Piemonte ed Emilia Romagna. L'accompagnamento di questa sintonia sarà a cura di un Birrificio Canavese che con note di castagne, anice stellato, estratto di mirtillo e sambuco completerà il percorso.

13.00-14.00
Le antiche ricette sabaude: il coniglio piemontese
A cura di: Regione Piemonte, Consorzio agricolo del Coniglio nostrano piemontese
La degustazione propone un'antica ricetta piemontese a base di coniglio del Piemonte, terra storicamente vocata alla cunicoltura e tra le principali realtà italiane per la produzione di conigli di qualità, per riscoprire una carne sana, ricca di proteine e naturalmente povera di colesterolo.
In accompagnamento, un calice di vino DOC piemontese a cura dell'Enoteca regionale.

15.00-16.00
Le eccellenze del gusto dei Distretti del cibo del Piemonte
A cura di: Regione Piemonte, Distretti del cibo del Roero e Distretto del Cibo della Frutta
I Distretti del Cibo del Piemonte rappresentano uno strumento per valorizzare le produzioni agroalimentari locali, rafforzare le filiere e promuovere il legame tra attività agricole, comunità e territorio. Il Distretto del cibo del Roero comprende 23 Comuni nel Cuneese (più Cisterna d'Asti e San Martino Alfieri) e la sua compagine include enti rappresentativi del territorio, tra cui il Mercato ortofrutticolo del Roero e l'Associazione per i Paesaggi vitivinicoli Langhe Roero Monferrato. Il Distretto del Cibo della Frutta rappresenta la principale area a vocazione frutticola del Piemonte, dove si coltivano oltre due terzi della frutta piemontese, ne fanno parte 44 comuni che si collocano tra le province di Cuneo e Città Metropolitana di Torino. Insieme, propongono in degustazione Bra DOP e salsiccia di Bra, accompagnati da trasformati di frutta e da un calice di vino DOC a cura dell'Enoteca Regionale.

16.30-17.30
I tesori DOP e IGP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano
A cura di: Regione Piemonte, ONAF
L'associazione Alte Terre DOP raggruppa i Consorzi di tutela di tre formaggi DOP del Piemonte: il Murazzano, il Roccaverano e l'Ossolano, a fronte dell'esigenza di fare rete tra piccole produzioni di montagna. La degustazione dei tre formaggi è guidata da un Maestro Assaggiatore dell'Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi ONAF, a garantire un'esperienza sensoriale unica. In accompagnamento, un calice di un grande vino DOC piemontese a cura dall'Enoteca regionale.

18.00-19.00
Gli Insospettabili Bianchi della Provincia di Torino
A cura di: ONAV Torino
Una degustazione alla scoperta degli insospettabili grandi vini bianchi della provincia di Torino: vitigni, territori e interpretazioni capaci di sorprendere e raccontare una ricchezza enologica ancora

poco conosciuta. A guidare questo viaggio saranno il professor Vincenzo Gerbi, insieme a Patrizia Mustorgi, Delegata ONAV Torino, e Alessandro Felis, giornalista enogastronomico, per esplorare caratteristiche, identità e potenzialità dei bianchi torinesi.

19.30-20.30
Formaggi e miele: un matrimonio che funziona sempre!
A cura di: ONAF Torino
Continuare a fare scintille dopo un colpo di fulmine? È possibile con il giusto abbinamento! Se un formaggio sapido e burroso trova un miele suadente e profumato è probabile che l'incontro si faccia duraturo... Le bollicine possono contribuire ad accrescere queste piacevoli sensazioni.
Partecipa: il Maestro del Gusto Panificio Di Maggio

****

Domenica 15 novembre

11.30-12.30
I tesori DOP e IGP del Piemonte: la nocciola delle Langhe
A cura di: Regione Piemonte, Consorzio di Tutela della Nocciola Piemonte IGP delle Langhe
La Nocciola Piemonte IGP delle Langhe identifica i frutti ottenuti dalla cultivar di nocciolo Tonda Gentile Trilobata la cui produzione avviene in Piemonte e prevalentemente nell'areale compreso tra le colline delle Langhe, Roero e Monferrato dove il microclima e la composizione del terreno conferiscono doti organolettiche uniche. E' considerata un frutto pregiato dal sapore delizioso, particolarmente apprezzata dalle migliori pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie e ristoranti di qualità di tutto il mondo, che sanno esaltarne le caratteristiche qualitative di eccezionale unicità.
Durante la degustazione ne si potrà apprezzare la versatilità sottoforma di frutto tostato, torta di nocciole e crema spalmabile.
In accompagnamento, un calice di un vino DOCG aromatico a cura dell'Enoteca regionale.

13.00-14.00
I tesori DOP e IGP del Piemonte: Bra, Raschera, Toma piemontese
A cura di: Regione Piemonte, Consorzio Bra, Raschera e Toma piemontese DOP
I Consorzi di tutela presentano in degustazione tre eccellenze casearie del Piemonte: Bra, Raschera e Toma piemontese. Tre formaggi DOP che rappresentano al meglio lo stretto legame tra il nostro territorio, la sua cultura e l'ambiente; elementi che, unitamente al "saper fare" dei produttori, sono legati in modo inscindibile per determinare le caratteristiche organolettiche uniche di questi prodotti.
Ad accompagnare i formaggi, un calice di un grande vino DOC piemontese a cura dell'Enoteca regionale.

15.00-16.00
Un panettone davvero speciale!
A cura di: Regione Piemonte e Pasticciere Silvano Baldi
Il Panettone al vino Barbera unisce la tradizione del panettone piemontese all'utilizzo di un prodotto dell'eccellenza vitivinicola. E' caratterizzato da una pasta morbida ed estremamente soffice e dall'inconfondibile colore rosso, conferito dall'utilizzo di vino Barbera del Monferrato nell'impasto. Il profilo aromatico e il sapore sono impreziositi dall'inserimento di pregiate pere della varietà Madernassa, candite direttamente nel vino, mentre la parte superiore viene ricoperta da una ricca glassatura di cioccolato bianco. Un gioiello per gli occhi, una gioia per il palato!
In accompagnamento, un calice di un grande vino aromatico piemontese a cura dell'Enoteca regionale.

16.30-17.30
"Parola di Birra!" - Assaggiare per conoscere
A cura di: ONAB Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Birra
La birra come armonia ed incontro di materie prime agricole e fantasia del birraio. L'evento, condotto da un socio ONAB, prevede l'assaggio guidato di due birre, prodotte da un birrificio "Maestro del Gusto", con qualche cenno sull'analisi sensoriale.

18.00-19.00
Un insolito abbinamento: salumi e mieli del territorio piemontese
A cura di: ONAS
Non è un azzardo, è una combinazione perfetta: gli opposti si attraggono, si incontrano e gratificano il palato. La dolcezza dell'alveare esalta le sfumature aromatiche della norcineria e il vino giusto permette di ricominciare da capo.
In accompagnamento i prodotti del Maestro del Gusto Panificio Di Maggio.

19.30-20.30
Scuola di olivicoltura: alla scoperta dell'olio extra vergine di oliva; un viaggio tra sensi e qualità
A cura di: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - Università di Torino; Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino; Scuola di Olivicoltura
Un'esperienza interattiva dedicata alla scoperta dell'olio extra vergine di oliva attraverso una degustazione guidata. I partecipanti saranno accompagnati nell'esplorazione delle caratteristiche sensoriali dell'olio, imparando a riconoscere pregi e difetti e a comprendere gli elementi che ne determinano la qualità. Un'occasione per avvicinarsi al mondo dell'olio, sfatare alcuni luoghi comuni e scoprire come scegliere e apprezzare consapevolmente questo prezioso alimento della tradizione mediterranea. L'iniziativa unisce divulgazione scientifica ed esperienza sensoriale per promuovere la cultura dell'olio e valorizzare la qualità alimentare.

****

Lunedì 16 novembre

11.30-12.30
Donne di carattere per vini d'eccellenza
A cura di: Confagricoltura Torino in collaborazione con Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino
Nell'Anno Internazionale della Donna Agricoltrice, una degustazione tutta in rosa accompagnata da vini canavesani, formaggi e salumi della Valsusa.
Partecipano: Lia Falconieri (Cieck), Jothi Aimino (L'Erm), Emanuela Piovano (Orosia) e Camilla Bar (Corbusier). Modera Alessandro Felis.

13.00-14.00
Un Pranzo da Maestri!
A cura di: Camera di commercio di Torino con i Maestri del Gusto di Torino e provincia
I prodotti del territorio nelle sapienti mani dei Maestri del Gusto di Torino e provincia compongono un ricco menù che racconta i piatti della tradizione: dall'antipasto di peperoni e tonno ai ravioli ATP, dalla trippa alla piemontese con fagioli d.o.p. di Saluggia e cremolata, al gelato.
Partecipano: Forno del Borgo, Consorzio del Peperone di Carmagnola, Pastificio Reale, Carni Tipiche della Zona da Bruno e Gian, Caseificio Paje, Agrigelateria San Pè, Cioccolato Calcagno, Boutic Caffè, Birrificio Gilac, Melvi, Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

15.00-16.00
Coltivare la differenza: dalla Biodiversità della Terra alla Diversificazione d'impresa
A cura di: Provincia CIA agricoltori delle Alpi
Cosa hanno in comune un infuso di erbe e una fetta di torta?
Entrambe raccontano una storia in cui la diversità fa la differenza. In natura si chiama biodiversità: il patrimonio di specie che garantisce equilibrio e salute all'ambiente. Nel lavoro rurale si chiama diversificazione: la capacità di far fiorire un'azienda aprendo nuove strade, dall'accoglienza alla pasticceria agricola. Unisciti a noi per un workshop esperienziale dove il pensiero incontra il gusto. Degusteremo una tisana speciale guidati da Antea Farm, custode di erbe e biodiversità vegetale, accompagnata da un agri-torta sfornata con gli ingredienti dell'Agriturismo Dai Dellerba, pionieri di un format innovativo e goloso. Scopriremo insieme come la varietà, da principio ecologico, diventi una risorsa economica, culturale ed esperienziale imperdibile.

16.30-17.30
Una Merenda da Maestri!
A cura di: Camera di commercio di Torino con i Maestri del Gusto di Torino e provincia
Una merenda tra tradizione e innovazione, che parla di prodotti semplici come il pane e l'olio e della loro interpretazione in ricette ardite.
Partecipano: Evo di Eva, G. Bosio- Viteolivicoltori in Valsusa, Giovanetto Adriano Giulio, Mimosa, La Frutteria di Gaido, Perinovesco - Fornai in Torino, Il Dolcino di Fabio Lanfranco, Caffè Miretti.

18.00-19.00
Alla scoperta dell'Asti DOCG, "vino dell'anno"
A cura di: Regione Piemonte e Consorzio di Tutela Asti DOCG
Il progetto regionale "Vino dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare le grandi denominazioni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del nostro territorio insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. Per il 2026, Regione Piemonte ha selezionato l'Asti DOCG: durante la masterclass, a cura del sommelier dell'Enoteca regionale di Acqui Terme, verranno raccontate le caratteristiche storiche e organolettiche del vitigno, per poi degustarlo nelle tipologie Asti spumante e Moscato d'Asti ai quali viene aggiunto un calice di Brachetto d'Acqui, altro vino aromatico piemontese per eccellenza. In accompagnamento, la Nocciola Piemonte IGP, altra eccellenza della produzione agroalimentare piemontese.

19.30-20.30
I Match point Piemonte - Quattro Grappe, quattro dolcezze, un grande incontro di gusto
A cura di: ANAG - Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa
Le grappe di Beccaris, Berta, Mazzetti d'Altavilla e Revel Chion incontrano l'arte del Cioccolato del Monviso in una degustazione ispirata alle ATP Finals. Un percorso in quattro "set", tra grappe giovani e invecchiate, cacao, nocciole e profumi del Piemonte, per scoprire un incontro di intensità, aromaticità e persistenza fino al match point.

****

Martedì 17 novembre

11.30-12.30
Una Colazione da Maestri!
A cura di: Camera di commercio di Torino con i Maestri del Gusto di Torino e provincia
Una colazione per far decollare la giornata con un pieno di energia e golosità, targata Maestri del Gusto di Torino e provincia.

Partecipano: Farina & Club Bakery, Cioccolatopuro, Antica Pasticceria Pan Belmonte, Fattoria Roggero, Dropstery.

13.00-14.00
La birra di Torino dal 1848
A cura di: Ascom Epat Torino – Sezione Birrifici
Dal 1848, la birra di Torino racconta una storia di eccellenza e tradizione. Oggi, questa storica produzione incontra la cucina vegana in un connubio sorprendente. Le note maltate e i luppoli aromatici della birra torinese esaltano le consistenze e i sapori autentici dei piatti plant-based, creando un perfetto equilibrio tra passato e futuro. Un'esperienza di degustazione inedita, inclusiva e ricca di sfumature gourmet.
Partecipano: Birrificio Metzger 1848 e il ristorante L'Orto Già Salsamentario.

15.00-16.00
Le eccellenze del gusto dei Distretti del cibo del Piemonte
A cura di: Regione Piemonte, Distretto del Cibo Chierese e Carmagnolese
I Distretti del Cibo del Piemonte rappresentano uno strumento per valorizzare le produzioni agroalimentari locali, rafforzare le filiere e promuovere il legame tra attività agricole, comunità e territorio.
Il Distretto del Cibo Chierese e Carmagnolese è una rete che raccoglie oltre 80 soggetti aderenti - tra aziende agricole, associazioni di produttori, cooperative sociali, consorzi, enti formativi e organizzazioni professionali - che insieme perseguono l'obiettivo di valorizzare le filiere locali e sostenere l'agricoltura di qualità, promuovere il paesaggio e lo sviluppo sostenibile del territorio.
Il Distretto racconta e porta in degustazioni i suoi prodotti enogastronomici di eccellenza.

16.30-17.30
I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo e il Vermouth di Torino
A cura di: Regione Piemonte, Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio del Vermouth di Torino IG
Anche il Piemonte ha il suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP: l'attività di allevamento e la lavorazione delle carni derivate dai suini hanno origini antiche ma è dopo la seconda metà del XIX secolo che il prosciutto della pianura cuneese ha assunto un'importanza sempre maggiore fino a diventare un'assoluta eccellenza di qualità certificata, che in degustazione viene affettato sul momento per preservarne al massimo il sapore inconfondibile. In abbinamento, due calici di Vermouth di Torino rosso e bianco, vino aromatizzato torinesissimo, ma conosciuto nel mondo per la tradizione e la storicità della produzione.

18.00-19.00
Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese
Progetto a cura di: Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino
Mangébin è l'iniziativa che nasce con l'obiettivo strategico di valorizzare la cucina tipica piemontese e promuovere i vini regionali con particolare attenzione a quelli del progetto "Torino DOC". Durante la merenda sinoira, l'antesignano dell'apericena piemontese, i ristoranti del circuito Mangébin, veri "ambasciatori" delle tradizioni e delle eccellenze agroalimentari, propongono le ricette tradizionali del Piemonte. L'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico, accompagnano i piatti con i vini torinesi.

19.30-20.30
I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Riso di Baraggia e il Castelmagno
A cura di: Regione Piemonte, Consorzio di Tutela del Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, Consorzio di Tutela Castelmagno DOP

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, dalle caratteristiche qualitative e nutrizionali del tutto particolari. Eccellente per il risotto, che nella degustazione viene servito in abbinamento a un'altra eccellenza del territorio piemontese, il Castelmagno, formaggio a latte vaccino crudo proveniente esclusivamente da tre comuni montani in provincia di Cuneo. In accompagnamento, un calice di un grande vino DOC piemontese a cura dell'Enoteca Regionale.

****

Mercoledì 18 novembre

11.30-12.30
Coffee experience
A cura di: Ascom Epat Torino – Sezione Caffè Bar
Vivi un viaggio sensoriale alla scoperta dell'oro nero. Il pubblico è invitato a un'esclusiva degustazione guidata per mettere a confronto le due anime del caffè. Da un lato la raffinatezza e le note fruttate dell'elegante Arabica; dall'altro la forza, la cremosità e la struttura dell'intensa Robusta. Imparerai a riconoscere ogni sfumatura, scoprendo le differenze profonde tra queste due specie affascinanti accompagnati dal classico tramezzino torinese e dalla pasticceria torinese senza glutine e senza lattosio.
Partecipano: Costadoro, Casa Pepita e il Maestro del Gusto Chicchisani.

13.00-14.00
La carne di Razza Piemontese: buona e sostenibile
A cura di: Regione Piemonte, COALVI
Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese (COALVI) racconta la qualità della carne della nostra razza autoctona, la cui qualità 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 degustazione, la carne viene presentata in forma cruda, per esaltare al massimo il gusto e la magrezza.
In accompagnamento, un calice di un grande vino DOCG a cura dell'Enoteca Regionale.

15.00-16.00
Le eccellenze del gusto dei Distretti del cibo del Piemonte
A cura di: Distretto del Cibo delle Valli Biellesi, della Baraggia, della Pianura Vercellese, Distretto del Cibo Appennino e Colline di Langa e Monferrato.
I Distretti del Cibo del Piemonte rappresentano uno strumento per valorizzare le produzioni agroalimentari locali, rafforzare le filiere e promuovere il legame tra attività agricole, comunità e territorio. Il Distretto del Cibo delle Valli Biellesi, della Baraggia, della Pianura Vercellese racchiude 74 Comuni delle Province di Biella e Vercelli e mira a integrare le filiere agroalimentari quali riso, vino, formaggi, carni, nocciole, birra, miele e produzione lattiero casearia con il turismo al fine di promuovere uno sviluppo sostenibile del territorio. Il Distretto del Cibo Appennino e Colline di Langa e Monferrato copre 48 piccoli comuni e 5 Unioni Montane in provincia di Alessandria e Asti in una rete che unisce chi produce, chi trasforma e chi racconta il cibo di questa terra.
Insieme, i due Distretti offrono una degustazione di salumi biellesi e grappa del Monferrato.

16.30-17.30
Birra. La storia brassicola di Torino
A cura di: FIEPET Confesercenti

200 anni di storia brassicola a Torino. I primi birrifici, le zone cittadine dove si sono insediati e il loro sviluppo fino ai giorni nostri. Due birrifici di Torino si racconteranno tra cenni storici, aneddoti e un bicchiere di birra.

18.00-19.00
Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese
Progetto a cura di: Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino
Mangébin è l'iniziativa che nasce con l'obiettivo strategico di valorizzare la cucina tipica piemontese e promuovere i vini regionali con particolare attenzione a quelli del progetto "Torino DOC". Durante la merenda sinoira, l'antesignano dell'apericena piemontese, i ristoranti del circuito Mangébin, veri "ambasciatori" delle tradizioni e delle eccellenze agroalimentari, propongono le ricette tradizionali del Piemonte. L'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico, accompagnano i piatti con i vini torinesi.

19.30-20.30
L'autunno nel drink
A cura di: FIEPET Confesercenti
La mixology stagionale rompe gli schemi tradizionali. Scopri l'arte della miscelazione attraverso l'abbinamento creativo di prodotti freschi e di stagione. Durante l'evento esploreremo tecniche di preparazione innovative e ricette originali per creare cocktail fuori dal comune. Per l'occasione saranno proposti 3 drink inediti, pensati per stupire il palato e ridefinire i confini del gusto.

****

Giovedì 19 novembre

11.30-12.30
Prevenzione della salute con il cibo naturale: impariamo a conoscere la frutta
A cura di: Coldiretti Torino
Qual è l'importanza della frutta di stagione in una dieta equilibrata? Scoprilo nel nostro talk dedicato, guidato dall'esperienza di un esperto dietista e nutrizionista. Impareremo a fare il pieno di vitamine e benessere rispettando i ritmi della natura. Durante l'incontro, il gusto scende in campo con una deliziosa degustazione di torte alle mele, frutta cotta e freschi succhi di frutta.

13.00-14.00
Buono come il pane… del Piemonte!
A cura di: Regione Piemonte e Associazione Panificatori della Provincia di Torino
Si dice buono come il pane, e sarà proprio il pane anzi saranno i pani i protagonisti della degustazione. I panificatori ci condurranno in un giro del Piemonte alla scoperta dei suoi tanti prodotti da forno, per un racconto a 360 ° del nostro territorio.
In accompagnamento, un calice di un grande vino DOCG a cura dell'Enoteca regionale.

15.00-16.00
La carne di Razza Piemontese: buona e sostenibile
A cura di: Regione Piemonte, ASPROCARNE
Asprocarne Piemonte è un'organizzazione di produttori di bovini da carne, operante sull'intero territorio del Piemonte, che conta circa 500 soci che allevano oltre 130.000, il 50% della produzione regionale. La degustazione di carne cruda di razza piemontese, eccellenza assoluta del nostro territorio, permette di assaporarne al massimo l'inconfondibile gusto e l'assoluta magrezza.
In accompagnamento, un calice di un grande vino DOCG a cura dell'Enoteca regionale.

16.30-17.30
ATP MEATBALL
A cura di: Associazione provinciale Macellai Torino
Preparazione e degustazione di palline carnee composte da battuta di vitello piemontese e ripiene di nocciola, castagne e cremoso al gorgonzola ricoperte da un velo croccante di pistacchi e mandorle.
A cura dei Maestri Macellai Palladino Maurizio, Rosso Luca e Chetta Antonio.

18.00-19.00
Sapori cooperativi: un'esperienza di qualità e territorio
A cura di: Legacoop Piemonte
Una degustazione di prodotti cooperativi che traccia un percorso di sapori in grado di unire i territori e che valorizza le eccellenze dell'agroalimentare e dell'acquacoltura, abbinando la qualità dell'Erbaluce DOCG metodo classico con l'inconfondibilità delle ostriche.

19.30-20.30
I Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Piemonte: birra artigianale e salsiccia di Bra
A cura di: Regione Piemonte, Consorzio Birra Origine Piemonte, Consorzio Salsiccia di Bra
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 ufficialmente a far parte dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT). Il Consorzio Birra Origine Piemonte (BOP) nasce nel 2019 ed è costituito da produttori agricoli e artigianali accomunati dalla volontà di garantire un prodotto ottenuto da una filiera locale, con materie prime coltivate e trasformate sul territorio regionale. La degustazione prevede tre birre dalle caratteristiche molto diverse tra loro accompagnate dalla Salsiccia di Bra, altra eccellenza del nostro territorio che viene servita cruda grazie all'altissima qualità della carne di razza bovina Piemontese.

****

Venerdì 20 novembre

11.30-12.30
I tesori DOP e IGP del Piemonte: Salame Piemonte e Mela rossa Cuneo
A cura di: Regione Piemonte, Consorzio di Tutela del Salame Piemonte IGP, Consorzio di Tutela mela rossa Cuneo IGP
Il Salame Piemonte IGP è espressione della tipicità, della tradizione e dell'alta qualità della salumeria piemontese e del forte legame con il territorio di origine: la zona di produzione e stagionatura comprende infatti l'intero territorio della Regione Piemonte. Il suo sapore particolare scaturisce dalla sapiente miscela di erbe e spezie, quali aglio e chiodi di garofano e da una attenta selezione delle carni, oltre che dalla presenza di vini piemontesi dalla struttura robusta e inconfondibile proveniente dai vitigni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. In abbinamento, la Mela Rossa Cuneo IGP, altra meraviglia del nostro territorio. Ad accompagnare, un calice di un grande vino DOC piemontese a cura dell'Enoteca Regionale.

13.00-14.00
Le eccellenze del gusto dei Distretti del cibo del Piemonte
A cura di: Distretto del Cibo della Pianura Risicola Vercellese, Distretto del Cibo e del Vino Serra Morenica, Mombarone e Naviglio di Ivrea.
I Distretti del Cibo del Piemonte rappresentano uno strumento per valorizzare le produzioni agroalimentari locali, rafforzare le filiere e promuovere il legame tra attività agricole, comunità e territorio. Il Distretto del Cibo della Pianura Risicola Vercellese comprende 76 Comuni aggregati

per valorizzare l'economia agricola, la biodiversità e il patrimonio enogastronomico tra le province di Biella e Vercelli. Il Distretto del Cibo Mombarone, Serra Morenica e Naviglio di Ivrea è composto da 38 Comuni e deve il suo nome ai tre elementi caratterizzanti il proprio territorio, grazie alla cui conformazione e proprietà paesaggistiche uniche permettono ai prodotti enogastronomici e alle colture di ottenere delle caratteristiche che ne esaltano il sapore e la qualità.
Insieme, i due Distretti propongono un risotto vercellese ai formaggi del territorio, accompagnati da un vino DOC del Piemonte a cura dell'Enoteca Regionale.

15.00-16.00
I tesori DOP e IGP del Piemonte: Gorgonzola e Crudo di Cuneo
A cura di: Regione Piemonte, Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Gorgonzola DOP
Il Gorgonzola DOP è uno dei dieci formaggi a denominazione di origine piemontese, meraviglia del nostro territorio ed ormai simbolo della gastronomia italiana, protagonista di antipasti, primi piatti, formaggi da tavola e ingredienti in molte ricette. Viene servita in degustazione nelle tipologie dolce e piccante. In abbinamento, il prosciutto Crudo di Cuneo DOP, altra assoluta eccellenza di qualità certificata, affettato sul momento per preservare al massimo il sapore inconfondibile.
Ad accompagnare, un calice di un grande vino DOC piemontese a cura dell'Enoteca Regionale.

16.30-17.30
Prevenzione della salute con il cibo naturale: impariamo a conoscere le verdure
A cura di: Coldiretti Torino
Verdure di stagione e sana alimentazione: un talk per esplorarne l'importanza. Verrà analizzato il tema dal punto di vista scientifico, grazie all'intervento di un dietista/nutrizionista e, da quello sociale, approfondendo il ruolo delle verdure nelle mense scolastiche. A seguire, spazio al gusto con sfiziosi assaggi di torte salate a base di verdure e succhi di frutta.

18.00-19.00
Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese
Progetto a cura di: Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino
Mangébin è l'iniziativa che nasce con l'obiettivo strategico di valorizzare la cucina tipica piemontese e promuovere i vini regionali con particolare attenzione a quelli del progetto "Torino DOC". Durante la merenda sinoira, l'antesignano dell'apericena piemontese, i ristoranti del circuito Mangébin, veri "ambasciatori" delle tradizioni e delle eccellenze agroalimentari, propongono le ricette tradizionali del Piemonte. L'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico, accompagnano i piatti con i vini torinesi.

19.30-20.30
La Freisa scende in campo: carattere, eleganza e personalità di un grande vino piemontese
A cura di: ONAV Torino in collaborazione con Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese
La Freisa, tra i vitigni simbolo del Piemonte, scende in campo per raccontare il suo carattere, la sua versatilità e la capacità di esprimere territori e identità diverse. Una degustazione alla scoperta di un grande vino piemontese, tra tradizione, evoluzione e nuove interpretazioni. A guidare il pubblico saranno il professor Luca Rolle, il Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese e Patrizia Mustorgi, Delegata ONAV Torino, in un percorso che celebra la personalità e la forza espressiva del Freisa.

****

Sabato 21 novembre

11.30-12.30
I tesori DOP e IGP del Piemonte: Roccaverano
A cura di: Regione Piemonte, Consorzio di Tutela Roccaverano DOP
Tra le colline intorno al piccolo borgo di Roccaverano, nasce un formaggio unico al mondo, il Roccaverano DOP: pasta morbida, latte 100% caprino, realizzato artigianalmente in 19 comuni della Langa Astigiana e dell'Alto Monferrato Acquese. Per un'esperienza dal gusto davvero speciale, il Roccaverano viene servito in due diverse stagionature ed abbinato nel piatto ad altre specialità del territorio, protagoniste di progetti di promozione e valorizzazione di successo.
Ad accompagnare, un calice di un grande vino DOC piemontese a cura dell'Enoteca Regionale.

13.00-14.00
Alla Scoperta dei vini Torinesi: Canavese e Collina Torinese
A cura di: Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.
Presentazione e degustazione dei vini di due delle quattro zone vitivinicole del torinese, un territorio che esprime ben otto denominazioni: Erbaluce di Caluso DOCG, Canavese DOC, Carema DOC, Freisa di Chieri DOC, Collina Torinese DOC, Pinerolese DOC, Valsusa DOC e Piemonte DOC.

15.00-16.00
Alla Scoperta dei vini Torinesi: Pinerolese e Valsusa
A cura di: Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino
Presentazione e degustazione dei vini di due delle quattro zone vitivinicole del torinese, un territorio che esprime ben otto denominazioni: Erbaluce di Caluso DOCG, Canavese DOC, Carema DOC, Freisa di Chieri DOC, Collina Torinese DOC, Pinerolese DOC, Valsusa DOC e Piemonte DOC.

16.30-17.30
ToMiele
A cura di: Laboratorio Chimico Camera commercio di Torino
Il miele è un simbolo di natura, tradizione e qualità, un patrimonio da difendere e da promuovere per far conoscere le numerose aziende che operano in questo settore.
Svariati sono i tipi di miele: da quelli prodotti in alta montagna, in montagna, in collina e in pianura, a quelli monoflorali o multiflorali in base alle diverse zone.
Il miele, prodotto nelle colline e nelle vallate della provincia di Torino, è un prodotto genuino e ricco di proprietà che racchiude l'essenza di un territorio unico e generoso. Dietro ogni vasetto che verrà proposto in degustazione c'è la maestria degli apicoltori locali, custodi di un sapere antico che garantisce una filiera sostenibile e rispettosa dell'ambiente.
Scegliere il miele delle aziende torinesi significa sostenere la qualità, la biodiversità e il lavoro artigianale, portando in tavola un tesoro che racconta storie di passione e bellezza.

18.00-19.00
La tradizione della pasta artigianale piemontese: degustazione di Plin ai 3 arrosti fatti a mano
A cura di: Api Torino Unionalimentari
La pasta è un'esperienza da vivere: si respira nel profumo di farina, si osserva nel laboratorio a vista e si condivide a tavola. Durante la degustazione guidata verranno proposti i Plin ai 3 arrosti, fatti a mano, che raccontano la tradizione piemontese con un sapore autentico, in un'atmosfera calda, divertente e contemporanea.
Partecipa: il Pastificio Savurè - Maestro del Gusto di Torino e Provincia

19.30-20.30

Doppio Misto in Canavese: il Gioco di Squadra dei Rossi Alpini
A cura di: Fisar Torino in collaborazione con l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino
La metafora del tennis per raccontare la complessità dei blend e l'eccellenza delle sottozone della DOC Canavese e della DOC Carema, per valorizzare la biodiversità dei vitigni autoctoni piemontesi, mostrandone la straordinaria freschezza e l'eleganza, ideali per un pubblico cosmopolita.
Oltre ai vini verranno proposti abbinamenti gastronomici territoriali.

*****

Domenica 22 novembre

11.30-12.30
Passeggiata tra i gusti della Val Sangone
A cura di: Regione Piemonte, Associazione produttori della Val Sangone
Presentazione e degustazione del ricco Paniere di prodotti della Val Sangone, suggestiva valle alpina del Piemonte occidentale, situata nella Città Metropolitana di Torino e scavata dall'omonimo torrente. Formaggi, vini e prodotti da forno accompagnano il racconto del territorio.

13.00-14.00
Menù design
A cura di: Ascom Epat Torino – Sezione Cocktail bar
Pronti a vivere un'esperienza oltre il semplice assaggio? L'incontro propone un viaggio a tema cocktail guidato da un esclusivo approccio sensoriale. La degustazione di drink e prodotti selezionati ha l'obiettivo di risvegliare l'olfatto e il palato. Il percorso culminerà in un'imperdibile degustazione di cocktail con abbinamento food, dove cibo e miscelazione creano l'accordo perfetto.

15.00-16.00
I maestri del gelato raccontano Torino con i loro prodotti
A cura di: Ascom Epat Torino – Sezione Gelaterie
L'arte del freddo prende vita attraverso il racconto e il sapere delle gelaterie del territorio. Un viaggio affascinante alla scoperta della passione, della selezione delle materie prime e delle tecniche artigianali che rendono unico questo prodotto. L'esperienza culminerà in un'esclusiva degustazione di gelato firmata dai maestri gelatieri, pronti a stupire il palato con creazioni d'eccellenza.

16.30-17.30
Dolci della tradizione torinese
A cura di: Ascom Epat Torino – Sezione Pasticcerie
Le sfumature dolci della nostra tradizione sono un racconto di pura emozione. Ogni ricetta custodisce la storia e la passione del territorio, tramandando di generazione in generazione l'arte della qualità. Un viaggio sensoriale fatto di profumi avvolgenti, gesti antichi e sapori autentici, capaci di regalare un'esperienza culinaria unica e indimenticabile.

18.00-19.00
Cucine del mondo - un viaggio gastronomico
A cura di: FIEPET Confesercenti in collaborazione con IFSE e Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino
Pronti per un viaggio gastronomico attraverso i continenti? A Torino, la cultura globale si assapora a tavola grazie ai ristoratori locali che propongono le autentiche ricette dei loro paesi d'origine. Un itinerario unico e senza confini: un'esclusiva degustazione guiderà il pubblico alla scoperta di 4

specialità tradizionali provenienti da 4 culture diverse, capaci di raccontare storie, profumi e segreti culinari da ogni angolo del mondo.