



## **NITTO ATP FINALS 2022**

### **Casa Tennis – Palazzo Madama Degustazioni a cura di Regione Piemonte**

#### **Sabato 12 novembre 2022**

**16.30 – 17.30**

**Percorso Di...Vino – I vini aromatici per eccellenza del Piemonte: Asti spumante, Moscato d'Asti e Brachetto d'Acqui in tutte le loro declinazioni**

a cura di Consorzio dell'Asti DOCG e Consorzio Vini d'Acqui

Racconto di come le Docg aromatiche piemontesi hanno saputo trasformarsi per essere adatte a tutti i gusti e loro degustazione

#### **Domenica 13 novembre 2022**

**16.30 – 17.30**

**Alla scoperta dei formaggi del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano**

A cura di Consorzio Alte terre DOP

L'associazione Alte Terre DOP raggruppa 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi DOP Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, più quello della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, a fronte dell'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna a marchio DOP. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf.

#### **Lunedì 14 novembre 2022**

**12.00 – 13.00**

**Gusto in Piemonte - ALESSANDRIA E ASTI: un territorio che si presenta con le sue eccellenze per una partita a tennis enogastronomica**

A cura dell'ATL Alexala

Un insolito dialogo tra rappresentanti del territorio: lo chef Andrea Ribaldone e il direttore de Il Gusto Luca Ferrua raccontano gli highlights del territorio di Alessandria e di Asti.

**16.30 – 17.30**

**Percorso Di...Vino – Alla scoperta del Marengo Piemonte Doc**

a cura di Vignaioli piemontesi e Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato

Il Progetto Marengo intende valorizzare uno dei più antichi vitigni bianchi piemontesi, il Cortese. La Doc esiste dal 2010 e il vino nato nella tipologia spumante charmat è contraddistinto dal marchio Marengo, mentre per quello vinificato secondo il metodo classico è stata creata l'etichetta Marengo Italia 1800, in ricordo dell'anno della vittoria di Napoleone a Marengo.

## **Martedì 15 novembre 2022**

**12.00 – 13.00**

### **Gusto in Piemonte – I colori del Gusto Novarese**

A cura dell'ATL Novara

Un viaggio in 5 piatti fatto di riso, gorgonzola, cipolla bionda, vini e dolci, alla scoperta dei sapori del Novarese. Si va in una meravigliosa terra di risaie e di vigneti, all'ombra della Cupola Antonelliana di Novara.

**18.00 – 19.00**

### **Dalla Birra del Piemonte PAT alle birre agricole e artigianali**

A cura di Consorzio birra origine Piemonte

Partendo dall'inserimento della Birra del Piemonte nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), si parlerà dello stato dell'arte del settore brassicolo, del disegno di Legge regionale sulla valorizzazione birra artigianale e delle criticità e opportunità di sviluppo delle birre agricole e artigianali nella nostra Regione. Al termine, degustazione di birre artigianali.

## **Mercoledì 16 novembre 2022**

**12.00 – 13.00**

### **Gusto in Piemonte – I LAGHI E L'ARTE DI ALLEVARE IL FORMAGGIO CON GUFFANTI**

A cura di Distretto Turistico dei Laghi

Una degustazione che ci porta ad Arona sul Lago Maggiore, incantevole cittadina del Sancarlonese e culla orgogliosa dell'azienda Luigi Guffanti 1876, mirabili "allevatori di formaggi" da generazioni.

## **Giovedì 17 novembre 2022**

**12.00 – 13.00**

### **Gusto in Piemonte – AUTUNNO CON GUSTO - prodotti d'eccellenza del Cuneese e del calendario fieristico enogastronomico d'autunno**

A cura di ATL Cuneese

Presentazione dei prodotti e dei piatti tipici del Cuneese in compagnia di Gabriella Giordano, vicepresidente ATL e voce storica di Radio Montecarlo. Proposte gastronomiche a cura della chef Alessandra Ingenetti, membro dell'Associazione cuochi della provincia Granda e chef Slow Food.

**15.00 – 16.00**

### **Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano**

A cura di Consorzio Alte Terre DOP

L'associazione Alte Terre DOP raggruppa 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi DOP Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, più quello della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, a fronte dell'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna a marchio DOP. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf.

**16.30 – 17.30**

**Percorso Di...Vino – Degustazione del Freisa, vitigno dell'anno 2022**

A cura di Consorzio Freisa di Chieri, Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte: nel 2019 il Dolcetto, nel 2020-2021 il Cortese, ora è l'anno della Freisa. Verranno raccontate le esperienze dei Consorzi dei produttori e le caratteristiche storiche e organolettiche della Freisa, per poi degustare una selezione di etichette.

**Venerdì 18 novembre 2022**

**12.00 – 13.00**

**Gusto in Piemonte – DIRITTO E ROVESCIO TRA ALESSANDRINO E ASTIGIANO**

A cura dell'ATL Alexala

Un insolito dialogo tra Elisa Pasino, autrice della guida "Monferrato: Alessandria e Asti" e le Agenzie Incoming del circuito ViA(E) per illustrare le proposte turistiche delle due province, anche enogastronomiche.

**Sabato 19 novembre 2022**

**12.00 – 13.00**

**Gusto in Piemonte – Alla scoperta dell'Albugnano DOC**

A cura dell'Ente Turismo Langhe Roero e Monferrato

Degustazione guidata di Albugnano DOC a cura dell'Enoteca Regionale di Albugnano: il racconto di un territorio attraverso i suoi vini.

**Domenica 20 novembre 2022**

**12.00 – 13.00**

**Gusto in Piemonte – ECCELLENZE VITIVINICOLE DEL BIELLESE E VERCELLESE**

A cura di Atl Biella Valsesia Vercelli

Una degustazione delle eccellenze vitivinicole accompagnata da una selezione di salumi e formaggi del territorio biellese e vercellese a cura di ATL Biella Valsesia Vercelli, Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo ed Enoteca Regionale del Biellese e della Serra.

**16.30 – 17.30**

**Percorso Di...Vino – I vini aromatici per eccellenza del Piemonte: Asti spumante, Moscato d'Asti e Brachetto d'Acqui in tutte le loro declinazioni**

A cura di Consorzio dell'Asti DOCG e Consorzio Vini d'Acqui

Racconto di come le Docg aromatiche piemontesi hanno saputo trasformarsi per essere adatte a tutti i gusti e loro degustazione