

## **CASA GUSTO - ARCHIVIO DI STATO (PIAZZETTA MOLLINO)**

**Dal 10 al 19 novembre dalle ore 11 alle ore 20**

**Inaugurazione venerdì 10 novembre ore 10**

Il gusto torinese e piemontese nuovamente protagonista in questa edizione 2023 delle Nitto ATP Finals. Il grande evento sportivo diventa infatti un'occasione per presentare a turisti, sportivi e cittadini quanto di meglio si crea e si produce nell'ambito dell'enogastronomia locale.

Ogni giorno si aprirà un ricco calendario di degustazioni guidate e di presentazioni, anche grazie alla collaborazione con le associazioni di categoria locali: dalle mattine dedicate alle colazioni con i Maestri del Gusto di Torino e provincia, alle diverse degustazioni durante la giornata, dalle Merende Reali fino ai brindisi del tardo pomeriggio con le migliori etichette dei vini torinesi e piemontesi, le birre artigianali, la mixology e il progetto Extra vermouth. Tra i prodotti protagonisti delle diverse degustazioni, miele, formaggi, salumi, cioccolato e pasticceria, caffè, prodotti dolci e salati della panificazione, olio piemontese, funghi in cucina, antipasti e gastronomia della tradizione, senza dimenticare alcune produzioni iconiche, come il raviolo ATP, la coppa ATP di cioccolato e i nuovi gusti di gelato dedicati espressamente all'evento.

In totale sfiliranno a Casa Gusto oltre **25** Maestri del Gusto (in presenza o con i propri prodotti), **34** tipologie di vini DOC e DOCG torinesi, **30** realtà tra Associazioni di categoria, associazioni di produttori e gruppi di settore, **6** ATL Regionali, **11** Consorzi di Tutela, **18** eccellenze enogastronomiche.

Le **6 ATL regionali** coinvolte (Agenzia di accoglienza e promozione turistica locale della provincia di Alessandria Alexala, azienda turistica locale del Cuneese, Ente turismo Langhe Monferrato Roero, Agenzia di accoglienza e promozione turistica locale Turismo Torino e Provincia, Agenzia di accoglienza e promozione turistica locale Distretto Turistico dei Laghi, Agenzia di accoglienza e promozione turistica locale Terre dell'Alto Piemonte Biella Novara Valsesia Vercelli) proporranno un viaggio - un ideale tour del gusto - nei sapori del territorio piemontese raccontando i prodotti tipici locali e le eccellenze.

Oltre alle degustazioni, Casa Gusto sarà anche sede di **alcuni talk** a tema enogastronomico, a ingresso libero sempre su prenotazione: si parlerà di vini al tempo di Cavour, funghi commestibili, rifugi alpini piemontesi, brain food cibo per la mente e molto altro.

Sempre presente poi un banco mescita gestito in collaborazione con l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino - riservato al vino e in particolare alla selezione Torino DOC dell'ente camerale torinese - che proporrà anche cocktail realizzati con Vermouth di Torino ed etichette del territorio. A farla da padrone sarà l'Erbaluce vitigno dell'anno 2023.

Tutte le degustazioni potranno beneficiare del supporto operativo di IFSE Culinary Institute - Torino che sovrintende alla preparazione dei cibi e al

servizio di sala. Ad accogliere il pubblico ci saranno anche gli studenti della Fondazione ITS - Turismo e Attività Culturali di Torino.

Tutte le degustazioni in programma a Casa Gusto sono su **prenotazione sull'app "DICE"** e **da quest'anno a pagamento** (5 euro a persona pagabili anche in loco; bambine e bambini 0-6 anni gratis. Gratis sempre su prenotazione anche per i possessori dei biglietti Nitto ATP Finals). **Il ricavato sarà interamente devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus.**