



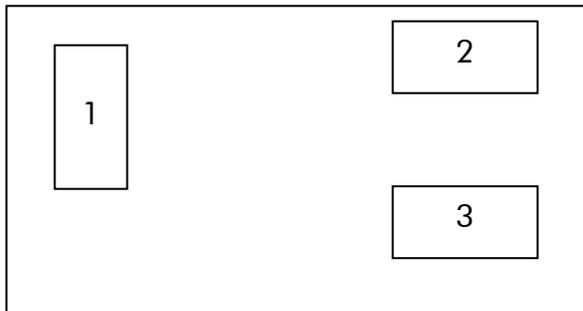
CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Maestri
del
Gusto TORINO E
PROVINCIA

QuartierTappa 29.5.2016 – Centro Congressi Torino Incontra

Spazio Bar S1



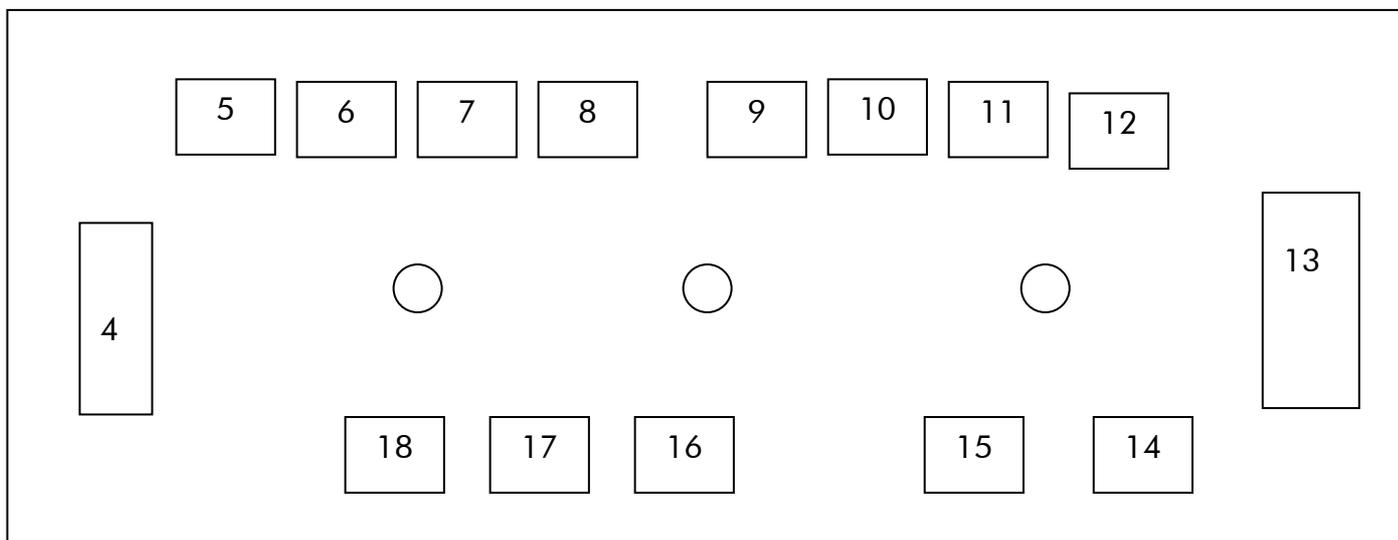
Tavolo 1 Taurocaf - Caselle Torinese: azienda a conduzione familiare che da oltre cinquant'anni lavora con passione il caffè e diffonde anche all'estero la cultura del buon espresso all'italiana.

Tavolo 2 Cioccolato Monteccone - Torino: attenzione per la salute e le diverse esigenze (tutto il cioccolato è senza glutine), passione per il gusto, la sperimentazione e tantissima fantasia da oltre quarant'anni nel cuore del quartiere San Paolo di Torino.

Tavolo 3 Capitano Rosso - Torino: pasticceria torinese che vi stupirà con un nuovo prodotto: il CroKaffé. Il primo "caffé da mangiare" al mondo, prodotto, inventato e brevettato da Capitano Rosso.

Il Giro prosegue....

Spazio Foyer



Tavolo 4 Cascina Roseleto Gelateria Contadina - Villastellone: gelateria profondamente radicata sul territorio. Tutti i prodotti sono a base di "latte nobile" #illattecomeunavolta, prodotto dalla cascina di famiglia e per le altre materie prime ci si affida solo a fornitori locali.

Tavolo 5 Panificio Fabaro - Poirino: 100 anni di storia per questa azienda che pur diversificando con fantasia la produzione, cura sempre con molta attenzione l'attività principale della panificazione e si distingue nella produzione di grissini, prodotto tipico del Torinese.

Tavolo 6 Cascina Fontanacervo - Villastellone: filiera corta, benessere animale, tanta passione e voglia di mettersi in gioco all'origine del successo di questa attivissima azienda agricola casearia.

Tavolo 7 Birrificio San Michele - Sant'Ambrogio di Torino: le birre hanno tutte il nome di eroine dell'opera, le ultime nate sono la Desdemona, la Lady Macbeth e la Traviata, per assaggiarle tutte vi aspettano nel birrificio a Sant'Ambrogio, bellissimo esempio di recupero di spazi industriali.

Tavolo 8 Consorzio del Peperone di Carmagnola: presente fin dalla prima edizione nel progetto Maestri del Gusto, è rappresentato oggi dall'azienda Famiglia Chicco. Fra le produzioni di particolare pregio c'è il peperone corno di bue, presidio Slow Food. Oggi l'azienda sarà presente anche con la produzione frutticola di stagione.

Tavolo 9 Macelleria Crivello - Santena: una delle rare macellerie con ancora un piccolo mattatoio in proprio. Secondino e Caterina con cura seguono ogni passo della lavorazione delle carni e delle preparazioni gastronomiche che potrete trovare nel loro negozio.

Non perdetevi le prossime tappe...

Tavolo 10 La Cascinassa - Pavone Canavese: non fatevi ingannare dalla giovane età di Roberto e Morena Adda, in fatto di capre e di formaggi ne sanno veramente molto. L'azienda è anche agripasticceria.

Tavolo 11 Salumificio Nadia - Caluso: una vasta produzione di insaccati tra cui spicca il "salampatata" prodotto tradizionale canavesano inserito anche nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino.

Tavolo 12 Borgiattino - Torino: esperienza, varietà, accuratezza nella selezione: ecco gli ingredienti di una storica formaggeria torinese che potrà condurvi in un goloso tour tra prodotti locali, nazionali e anche stranieri.

Tavolo 13 Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino - Caluso: polo di riferimento del patrimonio enologico torinese e Ente che promuove attivamente i vini delle quattro zone vitivinicole che caratterizzano la nostra provincia.

Tavolo 14 Làit e Formagg - Torino: sembra un piccolo negozio specializzato nella vendita del formaggi e latticini, ma vi invitiamo a varcarne la soglia per scoprire tesori da veri gourmet.

Tavolo 15 Il Forno del Borgo - Avigliana: nel Parco naturale dei Laghi di Avigliana, ecco un'incredibile varietà di tipi di pane e prodotti da forno realizzati con materie prime derivanti da agricoltura biologica.

Tavolo 16 Birrificio Parsifal - San Raffaele Cimena: dalla passione "matura" di due home-brewer una produzione degna del calice del Graal. Non a caso si chiama Parsifal e rappresenta la ricerca della purezza di stile di nove tipi diversi di birra davvero artigianale.

Tavolo 17 Michele Gadaleta - Torino: la filosofia di Michele e Simona Gadaleta è quella di "far star bene i loro clienti", grande cura e fantasia caratterizza l'offerta giornaliera di tutti i prodotti che potrete trovare in questa macelleria torinese.

Tavolo 18 La Campore - Caravino: nel territorio dell'Erbaluce di Caluso questa azienda si caratterizza per un'attenta conduzione ecosostenibile, qui si produce il Canavese Rosso biologico ed è in corso la sperimentazione di vini senza solfiti.

**Per tutte le informazioni e le novità sul progetto Maestri del Gusto
e sulle aziende in carica**

www.maestridelgustotorino.com