

**CASA GUSTO Archivio di Stato  
(ingresso da piazzetta Carlo Mollino)  
10 – 19 novembre 2023**

## **PROGRAMMA DEGUSTAZIONI E TALK**

**Degustazioni soggette a contributo di euro 5 (possibile anche in loco) che verrà devoluto a favore della Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro per sostenere le attività di cura e ricerca sul cancro dell'Istituto di Candiolo - IRCCS.  
Da prenotare su app [DICE](#)**

### **VENERDÌ 10 NOVEMBRE**

- 14.30 (DEGUSTAZIONE) – "*Le api ed il miele del Piemonte*"  
Incontro introduttivo sull'apicoltura, le api e l'ambiente, a cui farà seguito l'assaggio delle principali tipologie di prodotto seguendo il calendario stagionale delle produzioni.  
A cura di **ASPROMIELE ASSOCIAZIONE REGIONALE APICOLTORI**
- 16.00 (DEGUSTAZIONE) – "*Baratuciat: il vitigno ritrovato*"  
L'Associazione tutela Baratuciat e vitigni storici presenta i suoi Baratuciat: da un vitigno dimenticato la sorpresa di vini bianchi senza eguali. Partecipano Valentina Peracino e Giuliano Bosio.  
A cura di **ASSOCIAZIONE TUTELA BARATUCIAT E VITIGNI STORICI**
- 17.30 (DEGUSTAZIONE) – "*Viaggio negli antipasti piemontesi*"  
Un viaggio all'interno della cucina e delle tradizioni piemontesi spiegando le ricette e le particolari materie prime e lavorazioni. Partecipa Domenico Bianchetta di Belmonte Gastronomia.  
A cura di **API TORINO**
- 19.00 (DEGUSTAZIONE) – "*Extra Vermouth e Maestri del Gusto*"  
Due progetti si incontrano per far assaggiare la "Torinesità". Partecipano La Drogheria e Pastificio Bolognese Muzzarelli dal 1949.  
A cura di **CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO E TURISMO TORINO E PROVINCIA**

## **SABATO 11 NOVEMBRE**

- 11.00 (DEGUSTAZIONE) - *"La parte alta del Panettone"*  
Il panettone alto piemontese nasce nel 1922 dall'idea di Pietro Ferrua di alleggerire l'impasto del panettone milanese, rendere la forma più larga e aggiungere la celebre glassa di sua invenzione con la nocciola tonda gentile trilobata del territorio piemontese. Partecipa Galup.  
A cura di **API TORINO**
- 12.30 (DEGUSTAZIONE) - *"I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di razza piemontese, il Castelmagno e l'Erbaluce"*  
Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese (COALVI) porta alle Nitto ATP Finals la qualità della carne della nostra razza autoctona, che 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. Nella degustazione, la battuta al coltello verrà servita a fianco di un altro prodotto di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, in abbinamento con Erbaluce spumante, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.  
A cura di **COALVI, CONSORZIO DEL CASTELMAGNO E REGIONE PIEMONTE**
- 14.30 (DEGUSTAZIONE) - *"Giro di lattini e formaggi"*  
Confronto tra diverse produzioni casearie della provincia di Torino e il latte da cui provengono: vaccino, bufalino, caprino, ovino.  
A cura di **ONAF TORINO**
- 16.00 (DEGUSTAZIONE) - *"Gli 85 anni del Pinguino Pepino: la Nocciola Piemonte IGP protagonista di una nuova proposta dell'iconico stecco"*  
Racconto, presentazione e degustazione del Pinguino Pepino nella sua nuova proposta con Nocciole Piemonte IGP, in abbinamento con Erbaluce passito, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.  
A cura di **GELATI PEPINO, CONSORZIO DI TUTELA NOCCIOLA PIEMONTE IGP E REGIONE PIEMONTE**
- 17.30 (DEGUSTAZIONE) - *"Tipicamente buono: le eccellenze della cooperazione agroalimentare in Piemonte"*  
Presentazione dei prodotti enogastronomici della cooperazione agroalimentare e vitivinicola che rappresentano delle eccellenze riconosciute nel panorama food&wine torinese e piemontese.  
A cura di **LEGACOOP PIEMONTE**
- 19.00 (DEGUSTAZIONE) - *"I tesori DOP e IGP del Piemonte: l'Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 e la robiola di Roccaverano"*  
Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. Dopo Dolcetto, Cortese e Freisa, è l'anno dell'Erbaluce. Durante l'incontro verranno raccontate le caratteristiche storiche e organolettiche del vino, per poi degustare l'Erbaluce nelle sue tipologie: fermo, spumante e passito. In abbinamento, la robiola di Roccaverano DOP, eccellenza dei formaggi piemontesi di qualità, raccontata dal Consorzio Alte terre DOP.  
A cura di **CONSORZIO DI CALUSO, CAREMA, CONSORZIO DI TUTELA NEBBIOLI ALTO PIEMONTE E CONSORZIO ALTE TERRE DOP**

## **DOMENICA 12 NOVEMBRE**

- 11.00 (DEGUSTAZIONE) - *"I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Salame Piemonte, la Mela Rossa Cuneo e l'Erbaluce"*  
Il Salame Piemonte IGP rappresenta l'eccellenza dei nostri salumi; il Consorzio di tutela ce lo propone in una particolare degustazione in abbinamento ad un altro tesoro del Piemonte, la Mela Rossa Cuneo IGP, per un'esperienza dal gusto davvero speciale. Non mancherà un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023.  
A cura di **CONSORZIO SALAME PIEMONTE, CONSORZIO MELA ROSSA CUNEO E REGIONE PIEMONTE**
- 12.30 (DEGUSTAZIONE) - *"I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Bra, il Raschera, il Toma Piemontese e l'Erbaluce"*  
Tre formaggi, tre storie, tre tesori della produzione casearia piemontese. I relativi Consorzi di tutela ci presentano in degustazione, anche come fonduta, questi prodotti che, con tanto gusto, sono la migliore espressione dei loro territori di provenienza e delle tradizioni della nostra Regione. Ad accompagnarli, l'Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.  
A cura dei **CONSORZI DI TUTELA E REGIONE PIEMONTE**
- 14.30 (DEGUSTAZIONE) - *"Colori di Birra"*  
L'incontro inizia con una introduzione sulla storia - e sulle storie! - della birra nella città di Torino a cavallo tra '800 e '900. Insieme a qualche nozione sulla tecnica di assaggio, verranno poi raccontate e proposte in degustazione tre birre con caratteristiche diverse. Conduce Alberto Bosco con la collaborazione del birrifico "La Piazza" di Torino e il mastro birraio Riccardo Miscioscia.  
A cura di **ONAB ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI BIRRA**
- 16.00 (DEGUSTAZIONE) - *"Formaggi e vini: matrimonio alla piemontese"*  
Ossolano, Gorgonzola e Maccagno in abbinamento a vini provenienti dal nord piemontese.  
A cura di **ONAF ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGIO** in collaborazione con **ONAV ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI VINO**
- 17.30 (DEGUSTAZIONE) - *"Extra Vermouth e Maestri del Gusto"*  
Due progetti si incontrano per far assaggiare la "Torinesità". Partecipano Caffè Reale e Lait e Formagg.  
A cura di **CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO E TURISMO TORINO E PROVINCIA**
- 19.00 (DEGUSTAZIONE) - *"Extra Vermouth e Maestri del Gusto"*  
Due progetti si incontrano per far assaggiare la "Torinesità". Partecipano Ristorante San Giors e Pasticceria Giovanni Dell'Agnesè.  
A cura di **CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO E TURISMO TORINO E PROVINCIA**

## **LUNEDÌ 13 NOVEMBRE**

- 11.00 (DEGUSTAZIONE) – *“Colazione da Maestri”*  
I Maestri del Gusto di Torino e provincia ci accompagnano nella scoperta delle prelibatezze locali per un inizio di giornata ricco di energia e di golosità. Partecipano: Apicoltura La Margherita, Ballesio Cioccolato, Panificio Di Maggio, Boutic Caffè.  
A cura di **CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO E MAESTRI DEL GUSTO**
- 12.30 (DEGUSTAZIONE) - *“Alla scoperta dei sapori tradizionali delle Terre dell’Alto Piemonte”*  
Tra preziosi vini DOC e gorgonzola DOP, un itinerario del gusto per imparare a conoscere le eccellenze agroalimentari dei territori di Biella, Novara, Valsesia e Vercelli. A cura di ATL Terre Alto Piemonte, Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte e Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola.  
A cura di **REGIONE PIEMONTE - ATL ALTOPIEMONTE**
- 14.30 (DEGUSTAZIONE) – *“Gelateria Torinese”*  
Degustazione di gelati tipici del territorio.  
A cura di **ASCOM TORINO**
- 16.00 (DEGUSTAZIONE) – *“Crudo vs cotto, quando gli opposti coincidono”*  
Si presenteranno due categorie deliziosamente tradizionali nella cucina italiana in generale e piemontese in particolare: i salumi cotti e i salumi crudi. Con una iniziale differenza di preparazione queste glorie gastronomiche sembrano assumere aspetto, gusto, consistenza quasi all'opposto gli uni dagli altri, esaltando una delle sfaccettature di cui sono composte. La maniera più adatta per riconoscere queste differenze è esplorare e gustare questi deliziosi prodotti.  
A cura di **ONAS - ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI SALUMI**
- 17.30 (DEGUSTAZIONE) – *“Gusto Torino: formaggi, grissini e vini”*  
Dalle tradizioni casearie in cascina, alla panificazione tradizionale e innovativa con un racconto alla scoperta di un territorio e un vino d’eccellenza: il Carema. Partecipano Caseificio San Martino, Grissinificio La Mole dei F.lli Milan e Luca Giordana di AIS Piemonte.  
A cura di **API TORINO e AIS PIEMONTE - ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER PIEMONTE**
- 19.00 (DEGUSTAZIONE) - *“Extra Vermouth e Maestri del Gusto”*  
Due progetti si incontrano per far assaggiare la “Torinesità”. Partecipano Barney’s - il bar del Circolo dei Lettori, Guido Castagna e Fattoria Roggero.  
A cura di **CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO E TURISMO TORINO E PROVINCIA**

## **MARTEDÌ 14 NOVEMBRE**

- 11.00 (DEGUSTAZIONE) - "*Merenda Reale® e Sovrani a Tavola*"  
La Merenda Reale® è un'esperienza golosa che rievoca il rituale di corte del 700 e dell'800 dove la cioccolata calda o il bicerin diventano protagonisti insieme alla tradizione dolciaria piemontese. La Merenda Reale® è anche l'occasione per scoprire usi e costumi dei sovrani a tavola in occasione della mostra temporanea alla Reggia di Venaria fino al 28 gennaio 2024.  
A cura di **TURISMO TORINO E PROVINCIA E DEL CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE**
- 12.30 (DEGUSTAZIONE) - "*Profumi e sapori dell'Autunno cuneese*"  
Un viaggio attraverso piatti, prodotti e appuntamenti che caratterizzano l'Autunno con gusto cuneese, alla scoperta delle tradizioni che ancora contraddistinguono la vita agropastorale del sud del Piemonte. La chef Slow Food Alessandra Ingenetti proporrà una degustazione di formaggi d'alpeggio in abbinamento a confetture di frutti antichi e fiori, mieli di montagna e castagne. A donare ancor più profumo all'appuntamento, un assaggio del pregiato Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food) che verrà celebrato in Valle Grana a fine novembre in occasione dell'appuntamento fieristico-gastronomico Aj a Caraj. A condurre l'incontro, Gabriella Giordano, vice presidente dell'ATL del Cuneese.  
A cura di **REGIONE PIEMONTE – ATL CUNESE**
- 14.30 (DEGUSTAZIONE) - "*L'Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 del Piemonte*"  
Uva bianca simbolo del Canavese, l'Erbaluce viene celebrato come vitigno dell'anno 2023 del Piemonte. Degustazione guidata delle tre tipologie di Erbaluce di Caluso DOCG: spumante metodo classico, bianco fermo e passito. Conduce Alessandro Felis.  
A cura di **CONFRATELLI TORINO**
- 16.00 (DEGUSTAZIONE) - "*Il futuro della tradizione: Vermouth*"  
Un vermouth rosso e un vermouth bianco dell'Azienda Tamburnin di Castelnuovo Don Bosco in abbinamento alla cioccolata di Domori e ad un Parmigiano Reggiano stagionato.  
A cura di **FISAR**
- 16.30 (TALK in sala Incontri Archivio di Stato) - "*Il rifugio alpino ed escursionistico in Piemonte*"  
Cos'è un rifugio? L'incontro tratterà diversi temi legati all'evoluzione, cambiamenti e prospettive del rifugio alpino: il rifugio come presidio del territorio alpino, etica ed educazione alla frequentazione della montagna, le scelte connesse a sostenibilità e turismo. A cura di **A.G.R.A.P. Associazione Gestori Rifugi Alpini e Posti Tappa del Piemonte – ETS**
- 17.30 (DEGUSTAZIONE) - "*L'insalata russa, come una volta, incontra l'Erbaluce di Caluso, il vitigno dell'anno*"  
Degustazione della ricetta tipica piemontese dell'insalata russa in abbinamento a uno dei vitigni più significativi della cultura vitivinicola torinese e piemontese, l'Erbaluce di Caluso. A cura di **ASCOM** in collaborazione con **AIS PIEMONTE**
- 18.00 (TALK in sala Incontri Archivio di Stato) - "*I funghi tossici e i loro sosia commestibili*"  
Esperti micologi chiariranno le principali differenze tra i funghi "buoni", apprezzati per il loro sapore ma con rischiose somiglianze con quelli tossici che possono nuocere alla salute.  
A cura di **GRUPPO MICOLOGICO TORINESE**
- 19.00 (DEGUSTAZIONE) - "*A ogni birra il suo formaggio, a ogni formaggio la sua birra!*"  
Anche quando si parla di birra di qualità il Piemonte si rivela una delle principali realtà nazionali: nel 2023 la "Birra del Piemonte" è entrata ufficialmente a far parte dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali. Il Consorzio Birra Origine Piemonte (BOP) nasce

nel 2019 ed è costituito da produttori agricoli accomunati dalla volontà di garantire un prodotto ottenuto da una filiera locale, con materie prime coltivate e trasformate sul territorio regionale. Nella degustazione verranno proposti dei possibili abbinamenti tra le birre prodotte dai soci del Consorzio e alcune eccellenze dei formaggi piemontesi a denominazione di origine protetta (DOP) quali Murazzano, Roccaverano e Ossolano.

A cura del **CONSORZIO BIRRA ORIGINE PIEMONTE E CONSORZIO ALTE TERRE DOP**

## **MERCOLEDÌ 15 NOVEMBRE**

- 11.00 (DEGUSTAZIONE) – *"Colazione da Maestri"*  
I Maestri del Gusto di Torino e provincia ci accompagnano nella scoperta delle prelibatezze locali per un inizio di giornata ricco di energia e di golosità. Partecipano Chocolat Pasticceria, Macelleria Boetto, Davide Appendino, Caffè Alberto.  
A cura di **CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO E MAESTRI DEL GUSTO**
- 11.00 (TALK in sala Incontri Archivio di Stato) – *"Cosa mettiamo a tavola? Nuovi alimenti tra modernità e tradizione"*  
Cibi funzionali e salute, sicurezza alimentare, innovazione tecnologica, transizione ecologica e circolare. L'offerta alimentare spazia ormai dalla tradizione più consolidata ai cibi del futuro. In apparenza è facile scegliere, in realtà è necessario essere bene informati per capire davvero cosa si mette in tavola: occorrono qualità e sicurezza. È su questi fronti che le PMI alimentari sono impegnate da tempo. I casi delle uova, nuovi cibi energetici e del consumo dell'acqua con Fantolino, MindMeal, RCA Imballaggi.  
A cura di **API E UNIONALIMENTARI TORINO**
- 12.30 (DEGUSTAZIONE) – *"Vini eroici e Oro bianco. Un viaggio tra i sapori genuini nel territorio del Distretto Turistico dei Laghi, Monti e Valli dell'Ossola"*  
Un percorso degustativo per scoprire il territorio del Distretto Turistico dei Laghi, Monti e Valli dell'Ossola, nell'estremo nord del Piemonte, apprezzando alcuni dei suoi prodotti tipici: i vini Valli Ossolane DOC ed i formaggi di qualità. Un viaggio sensoriale attraverso i sapori dell'alto Piemonte, all'insegna della meraviglia paesaggistica tra monti e laghi e della delizia per i palati.  
A cura di **REGIONE PIEMONTE E DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI**
- 14.30 (DEGUSTAZIONE) – *"Cucinare, conservare e consumare funghi"*  
In abbinamento un piatto a base di funghi preparato dagli chef di I.F.S.E. e i vini dell'enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.  
A cura di **GRUPPO MICOLOGICO TORINESE** in collaborazione con **I.F.S.E. ITALIAN FOOD STYLE EDUCATION** e **FISAR TORINO**
- 16.00 (DEGUSTAZIONE) – *"Inclusiva e sostenibile: la cooperazione è in tavola"*  
Presentazione dei prodotti da forno, dolciari e vitivinicoli delle cooperative sociali del territorio che coniugano attenzione alla qualità enogastronomica dei prodotti e inclusione sociale nei confronti delle persone svantaggiate e fragili.  
A cura di **LEGACOOP PIEMONTE**
- 17.30 (DEGUSTAZIONE) – *"La sorpresa dell'olio torinese: assaggi guidati di oli franti nelle colline e nelle vallate della provincia di Torino"*  
Laboratorio di degustazione condotto in collaborazione con la Fondazione EVO SCHOOL, nata a Roma grazie alla Confederazione nazionale Coldiretti, e ASSPO Associazione Piemontese Olivicoltori che ha lo scopo di valorizzare, promuovere e diffondere l'olivicoltura nel territorio Piemontese.  
A cura di **COLDIRETTI TORINO**
- 19.00 (DEGUSTAZIONE) – *"Torino e le sue vigne"*  
Racconto del territorio e dei principali vitigni della Collina Torinese. Degustazione guidata di tre vini rappresentativi della denominazione.  
A cura di **AIS PIEMONTE**

## **GIOVEDÌ 16 NOVEMBRE**

- 11.00 (DEGUSTAZIONE) - *"Aperitivo contadino"*  
Degustazione guidata di formaggi, miele, salumi delle valli torinesi e vino Freisa di Chieri DOC. Partecipano le aziende agricole Le Corbusier di Novalesa, Mario Bianco di Caluso, Moschietto di Giaveno, Miglioretti della Collina torinese. Conduce Alessandro Felis.  
A cura di **CONFAGRICOLTURA TORINO**
- 11.00 (TALK in sala Incontri Archivio di Stato) - *"Tennis Intelligenza Artificiale: le nuove tecnologie applicate allo sport e la relativa tutela"*  
Ricerca e sviluppo implicano la necessità di tutelare quanto si è creato: presentando un'interessante esperienza torinese, si andrà a definire cosa e come si può tutelare e comunicare. Presentazione del caso aziendale di HyperTennis: un team di professionisti del mondo del tennis e di esperti del settore digital, che, coniugando approfondite conoscenze fisiche, meccaniche, biomeccaniche, antropometriche con tecnica tennistica, Data & Motion Capture ed AI & Machine Learning, hanno sviluppato nuovi prodotti e nuove soluzioni tecnologiche in grado di valutare sia le prestazioni dell'atleta che dei suoi attrezzi, senza trascurare gli aspetti di prevenzione. Intervengono Anna Saraceno, studio Poggio Saraceno Avvocati e Vincenzo Carnevali, CEO HyperTennis.  
A cura di **CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO**
- 12.30 (DEGUSTAZIONE) - *"Game, set, match...drink"*  
L'aperitivo che, attraverso, cocktail e mixology vi farà conoscere i vini e i prodotti della provincia di Alessandria. In occasione di Nitto ATP Finals, giochiamo 5 match point d'eccezione: i nostri 5 cocktail saranno presentati, accompagnati da una proposta food sempre ispirata ai prodotti del territorio, in versione "sport addicted", grazie ad uno speciale procedimento che abbatte o limita il tasso alcolico, per mantenere ottime performance in campo senza rinunciare all'aperitivo.  
A cura di **REGIONE PIEMONTE E ATL AILEXALA**
- 14.30 (DEGUSTAZIONE) - *"Il gusto della buona cooperazione"*  
Degustazione guidata di un "pacchetto" di eccellenze a 360 gradi in cui ogni prodotto è ulteriormente valorizzato dalla presenza degli altri: riso, carne, formaggi, frutta, miele e vino prodotti dalle aziende cooperative agroalimentari di Fedagri Confcooperative Piemonte. La qualità delle produzioni delle cooperative va ricondotta al legame inscindibile tra queste e il territorio di riferimento espressione di storia, cultura e culture, paesaggio, valori etici, educativi e ambientali, capitale sociale, accumulo di sapere tecnico ed esperienziale tramandato di generazione in generazione, sviluppo rurale sostenibile e rigenerativo per le comunità.  
A cura di **CONSORZIO GEST COOPER SCA CONFOPERATIVE FEDERAGRIPESCA PIEMONTE**
- 16.00 (DEGUSTAZIONE) - *"Game, Set ... Meat and Wine: la carne di razza piemontese ed i vini eroici delle montagne torinesi scendono in campo"*  
Degustazione sportiva che vede confrontarsi due eccellenze della produzione enogastronomica locale: Racchetta di pasta sfoglia su pallina di battuta glassata con zabaione "sbagliato" e granella di pistacchio su campo da tennis. Fisar conduce la degustazione dei vini eroici delle montagne torinesi, Carema, Pinerolese Ramie, Valsusa Avanà e Baratuciat. Partecipano i Maestri Macellai Maurizio Palladino, Luca Rosso, Antonio Chetta e Massimiliano Borgia, Coldiretti Torino.  
A cura di **ASSOCIAZIONE PROVINCIALE MACELLAI TORINO** e **COLDIRETTI TORINO**



- 17.30 (DEGUSTAZIONE) – *"Chocolate Experience: il cioccolato della tradizione torinese"*  
Degustazione guidata con dimostrazione di tecniche di lavorazione artigianale: dal temperaggio alla realizzazione di diverse tipologie di cioccolatini quali i preferiti con le ciliegie di Revigliasco, scorzette di arancia candite ricoperte, praline ripiene di crema, dragèes e DiVini dal cuore di Barolo liquido. Partecipano i fratelli Guido e Luca Croci dell'omonima cioccolateria premiata con il marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana".  
A cura di **CONFARTIGIANATO IMPRESE TORINO**
- 19.00 (DEGUSTAZIONE) – *"Il Raviolo ATP"*  
Due tipici ortaggi autunnali racchiusi nel cuore di un impasto a forma di pallina da tennis: così nasce l'idea del raviolo ATP (Acciuga, Topinambur e Porri) raccontato attraverso la voce di un produttore di Moncalieri e di un artigiano pastaio che ha scelto di esaltarli al massimo in questo amato prodotto. Degustazione guidata in abbinamento all' Erbaluce di Caluso, vitigno dell'anno. Partecipano i Maestri del Gusto: Pastificio Reale di Lorenzo Bossina e Cantina Le Masche.  
A cura di **CIA - AGRICOLTORI DELLE ALPI**

## **VENERDÌ 17 NOVEMBRE**

- 11.00 (DEGUSTAZIONE) – *“Colazione da Maestri”*  
I Maestri del Gusto di Torino e provincia ci accompagnano nella scoperta delle prelibatezze locali per un inizio di giornata ricco di energia e di golosità. Partecipano La Perla di Torino, Apicoltura Fattoria Roggero, Silvano Gelato d'Altri Tempi, Torrefazione Gocce di Cioccolato.  
A cura di **CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO E MAESTRI DEL GUSTO**
- 12.30 (DEGUSTAZIONE) - *“Cucina tipica, Extra Vermouth, Merenda Reale®, esperienze gastronomiche tutte torinesi”*  
Presentazione di progetti ed esperienze gastronomiche “made in Torino” e degustazione di prodotti e piatti della tradizione. Partecipano i Maestri del Gusto Re:agnolotto, Boella & Sorrisi, Azienda agricola Orsolani.  
A cura di **REGIONE PIEMONTE, TURISMO TORINO E PROVINCIA** in collaborazione con **CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO, ASCOM TORINO, CONFESERCENTI TORINO e CITTÀ DI TORINO**
- 14.30 (DEGUSTAZIONE) – *“Il Tartufo dolce piemontese e il gelato a base acqua e latte rovesciati”*  
Degustazione guidata di cioccolato frutto di una lunga tradizione di famiglia, di studio costante, tecniche innovative e una selezione di fave di cacao capace di esprimere al meglio ciascuna delle varietà utilizzate. Seguita dalla degustazione di un gustoso capovolgimento: gelato a base acqua e gelato a base latte rovesciati” – Gluten Free. Partecipano Boella & Sorrisi e Gelco Srl . A cura di **API TORINO**
- 16.00 (DEGUSTAZIONE) – *“Il gusto delle Alti Valli: degustazione di prodotti artigianali delle vallate alpine di Susa, Sangone e del Pinerolese”*  
Degustazioni guidate di prodotti artigianali realizzati da imprese delle valli di Susa, Sangone e del Pinerolese. Nell’ambito del progetto Territori Artigiani realizzato con il contributo della Camera di commercio di Torino, alcune piccole realtà di produzione artigianale presenteranno i loro prodotti alimentari tipici delle vallate torinesi.  
A cura di **CNA TORINO**
- 17.30 (DEGUSTAZIONE) – *“Enoturismo e Turismo del gusto in Canavese”*  
Degustazione guidata di prodotti e vini canavesani con presentazione degli itinerari, delle esperienze e dei pacchetti dedicati al turismo del gusto e all’enoturismo in Canavese: sentieri nei vigneti, esperienze con sommelier, degustazioni guidate in cantina dei produttori del territorio. Intervengono: Silvio Bertero e Franco Ferrero, presidente e direttore del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese, Corrado Scapino presidente dell’Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.  
A cura di **CONSORZIO OPERATORI TURISTICI VALLI DEL CANAVESE** in collaborazione con **ENOTECA REGIONALE DEI VINI DELLA PROVINCIA DI TORINO**
- 18.00 (TALK in sala Incontri Archivio di Stato) - *“I vini di Cavour: dal Pinot Nero al Nebbiolo”*  
Percorso storico ed enologico sui principali vini al tempo di Camillo Benso Conte di Cavour. Partecipano il prof. Vincenzo Gerbi e la dott.ssa Giusi Mainardi. Saluto del direttore dell’Archivio di stato, dott. Stefano Benedetto. A moderare l’incontro la dott.ssa Piera Genta. A seguire una degustazione guidata di quattro vini, Pinot nero e Barolo, da prenotarsi separatamente.  
A cura di **ONAV ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI VINO**
- 19.00 (DEGUSTAZIONE) – *“I vini di Cavour: dal Pinot Nero al Nebbiolo”*  
Percorso storico ed enologico sui principali vini al tempo di Camillo Benso Conte di Cavour. Verrà proposta una degustazione guidata di alcuni vini rappresentativi preceduta alle ore 18.00 da un talk seminariale nell’attigua sala incontri. Conduce il prof. Vincenzo Gerbi e Giusi Mainardi.  
A cura di **ONAV ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI VINO**

## **SABATO 18 NOVEMBRE**

- 11.00 (DEGUSTAZIONE) – *"Cupping Hour: riscoprire il caffè attraverso i 5 sensi"*  
Mediante il Cupping, metodo riconosciuto a livello internazionale per l'analisi sensoriale del caffè, verranno degustate differenti mono-origine. Dopo un'introduzione alla pianta del caffè e ai 5 sensi, verranno illustrate le differenze fra i due principali metodi di lavorazione per passare a un assaggio alla brasiliana. Partecipa Costadoro.  
A cura di **ASCOM TORINO**
- 12.30 (DEGUSTAZIONE) – *"I tesori DOP e IGP del Piemonte: il riso di Baraggia, l'Ossolano, la mela rossa Cuneo e l'Erbaluce"*  
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. Il Consorzio di tutela ce lo presenterà cucinato in versione davvero speciale, insieme ad altri due tesori piemontesi; l'Ossolano DOP e la Mela Rossa Cuneo IGP, oltre ad un bicchiere di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.  
A cura del **CONSORZIO RISO DI BARAGGIA, CONSORZIO MELA ROSSA CUNEO, CONSORZIO OSSOLANO E REGIONE PIEMONTE**
- 14.30 (DEGUSTAZIONE) – *"I tesori DOP e IGP del Piemonte: Asti spumante, Moscato d'Asti, Brachetto d'Acqui e i formaggi del Consorzio Alte Terre"*  
Racconto di come le Docg aromatiche piemontesi hanno saputo trasformarsi per essere adatte a tutti i gusti e loro degustazione, in abbinamento ad alcune eccellenze dei formaggi piemontesi a denominazione di origine protetta (DOP) quali Murazzano, Roccaverano e Ossolano presentati dal Consorzio Alte terre DOP.  
A cura di **CONSORZIO DELL'ASTI, CONSORZIO VINI DELL'ACQUI E CONSORZIO ALTE TERRE**
- 16.00 (DEGUSTAZIONE) – *"Pane e dolci: dal Re della tavola alle merende in viaggio"*  
Un'occasione per promuovere la conoscenza del pane e i dolci artigianali e confermare che i prodotti degli artigiani torinesi non sono solo buoni, ma sono anche salutari. L'importanza del presidio dell'intera filiera di lavorazione, dalla scelta delle farine fino alla vendita al consumatore finale, garantisce un prodotto controllato, fresco ogni giorno, realizzato artigianalmente e dai valori nutrizionali garantiti. Il pane fresco è un prodotto che deve essere realizzato con cura, amore e dedizione, così come tutto ciò che viene prodotto artigianalmente, e solo grazie a tecnica e passione la tradizione può guardare al futuro. I Maestri panificatori: Franco Mattiazzo (Presidente), Dario Calcagno, Antonio D'Agostino, Mario Sparti, Franco Martellotto, Andrea Goitre.  
A cura di **ASSOCIAZIONE PANIFICATORI DI TORINO**
- 17.30 (DEGUSTAZIONE) – *"L'olio extra vergine in Piemonte: tipicità e territorialità da valorizzare"*  
L'incontro propone una seduta di assaggio guidato di olio extra vergine piemontese quale percorso alla scoperta delle peculiarità di un prodotto dal forte legame territoriale. Conduce il prof. Vladimiro Cardenia.  
A cura di **UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO**
- 19.00 (DEGUSTAZIONE) - *"Torino e il mondo del vino: un connubio inscindibile"*  
Dopo la prima edizione di successo, Torino ripropone un nuovo Salone del Vino rinnovato e ampliato per rafforzare il legame speciale della capitale sabauda al vino piemontese. A seguire degustazione guidata di tre importanti e poco conosciuti Nebbioli piemontesi: Albugnano doc – Azienda Alle tre colline, Boca doc – Azienda Le Piane e Canavese doc – Azienda Fratelli Marco.  
A cura di **KLUG** in collaborazione con **FISAR TORINO**

## **DOMENICA 19 NOVEMBRE**

- 11.00 (DEGUSTAZIONE) - *"I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo, la Mela Rossa Cuneo e l'Erbaluce"*  
Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP; un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di tutela ci proporrà in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP. Ad accompagnare, un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.  
A cura di **CONSORZIO CRUDO DI CUNEO, CONSORZIO MELA ROSSA CUNEO E REGIONE PIEMONTE**
- 12.30 (DEGUSTAZIONI) - *"Tartufo nero, una storia da raccontare"*  
Un viaggio ideale nel Sud Piemonte, per scoprire tutti i segreti del tartufo nero. Da quello estivo al nero pregiato, preparatevi a mettere in gioco i vostri sensi guidati da un giudice del Centro Nazionale Studi Tartufo. Per finire, assaggi golosi e qualche suggestione per un uso creativo del prodotto, non solo in cucina.  
A cura di **ENTE TURISMO LANGHE ROERO E MONFERRATO, ATL ALEXALA, TURISMO TORINO E PROVINCIA E REGIONE PIEMONTE**
- 14.30 (DEGUSTAZIONE) - *"Torino Dolcissimarte"*  
Degustazione di pasticceria tipica piemontese.  
A cura di **ASCOM TORINO**
- 16.00 (DEGUSTAZIONE) - *"I vitigni rari a bacca rossa"*  
Degustazione guidata di tre vini da vitigni particolari alla presenza delle produttrici. Partecipano Ivana Miroglio, delegata del Piemonte de Le Donne del Vino, e Piera Genta, delegata ONAV Torino.  
A cura dell'**Associazione Le Donne del Vino** in collaborazione con **ONAV TORINO**
- 17.30 (DEGUSTAZIONE) - *"Cucina tipica Piemontese"*  
Degustazione di antipasti tipici piemontesi.  
A cura di **ASCOM TORINO**
- 19.00 (DEGUSTAZIONE)- *"Extra Vermouth e Maestri del Gusto"*  
Due progetti si incontrano per far assaggiare la "Torinesità". Partecipano Vermouth Drapò e Davide Appendino con il suo cioccolato.  
A cura di **CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO E TURISMO TORINO E PROVINCIA**