

PROGRAMMA CASA GUSTO

Sabato 8 novembre

11.30-12.30

Pane e sport: l'importanza dei carboidrati per una corretta alimentazione

A cura di: Associazione Panificatori di Torino

Durante l'incontro verrà sottolineata l'importanza del pane nella dieta dello sportivo, ma più in generale nell'alimentazione quotidiana, come evidenziato anche da uno studio dell'Università di Padova su farine e pane. Il pane deve essere riabilitato dopo anni in cui era stato "condannato": si è visto che nonostante il consumo di pane pro capite si sia dimezzato negli anni, le malattie metaboliche e alimentari sono raddoppiate. A rigor di logica non si può considerare il pane come colpevole. I nostri maestri panificatori condurranno i presenti lungo un percorso di degustazione di diverse tipologie di pani e ne spiegheranno le differenti caratteristiche sia a livello di produzione nei panifici sia a livello nutrizionale e di gusto.

13.00-14.00

I distretti del cibo del Piemonte si presentano: Appennino e Colline di Langa e Monferrato

A cura di: Regione Piemonte e Distretto del Cibo Appennino e Colline di Langa e Monferrato

Il Distretto è composto da 48 piccoli comuni e 5 Unioni Montane collocati in una vasta fascia di territorio che si estende dall'alta Langa Astigiana alla bassa Valle Orba e comprende buona parte del Parco Naturale dell'Appennino piemontese. Obiettivo del distretto è la salvaguardia e la valorizzazione del mercato locale e la cooperazione per promuovere la filiera corta e il corretto consumo del cibo. Il Distretto presenta le sue produzioni ed eccellenze territoriali attraverso un piatto di Agnolotti al plin burro e salvia, gli Amaretti di Morbello, la grappa della distilleria Gualco e un calice di vino della cantina Teo Costa.

14.30-15.30

I distretti del cibo del Piemonte si presentano: Roero

A cura di: Regione Piemonte e Distretto del Cibo del Roero

Il Distretto del Cibo del Roero rappresenta 26 Comuni tra le Province di Cuneo e Asti, in cui le numerose eccellenze ortofrutticole si affiancano a viticoltura, corilicoltura, castanicoltura, zootecnica e filiera apistica. Il Distretto presenta le sue produzioni ed eccellenze territoriali attraverso una degustazione di prodotti enogastronomici dolci e salati, accompagnati da un calice di vino DOC del territorio.

16.00-17.00

Il giudizio dei sensi: l'olio piemontese raccontato dal panel di assaggio

A cura di: DISAFA-UNITO, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università di Torino

Un appuntamento sensoriale d'eccellenza che celebra l'olio extravergine in Piemonte attraverso i sensi. Questo evento, promosso dal Panel di assaggio DISAFA-UNITO, offre una degustazione guidata che interpreta l'olio secondo i rigidi standard organolettici internazionali. Accompagnati dal Prof. Vladimiro Cardenia e dal capo Panel Dott. Giuseppe Di Lecce, i/le partecipanti scopriranno cosa rende ogni olio extra vergine unico: le varietà locali, il territorio, la tecnica culturale e l'approccio scientifico che garantisce qualità e trasparenza.

17.30-18.30

Alla scoperta dell'Alta Langa DOCG, Vino dell'Anno 2025

A cura di: Regione Piemonte, Consorzio Alta Langa DOCG, Consorzio di Tutela Nocciola Piemonte IGP

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 2025 è stato selezionato l'Alta Langa DOCG, primo metodo classico d'Italia. Durante l'incontro vengono raccontate le caratteristiche storiche e organolettiche del vino, per poi degustare una selezione di etichette. In accompagnamento, la Nocciola Piemonte IGP, altra eccellenza della nostra produzione agroalimentare.

19.00-20.00

ACE in tavola: la cooperazione agricola alle ATP Finals

A cura di: Legacoop Piemonte

Una degustazione di vini e prodotti agricoli locali delle cooperative agroalimentari di Legacoop Piemonte, per conoscere la storia di questo mondo e la varietà dei suoi prodotti.

Domenica 9 novembre

11.30-12.30

La carne di Razza Piemontese: buona e sostenibile

A cura di: Regione Piemonte, Asprocarne Piemonte, Consorzio di Tutela Castelmagno DOP

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, viene servita fianco a fianco con un altro dei prodotti più famosi del Piemonte, il formaggio Castelmagno DOP.

In accompagnamento, un calice di un grande vino DOCG a cura dell'Enoteca regionale.

13.00-14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il riso di Baraggia

A cura di: Regione Piemonte, Consorzio del Riso di Baraggia Biellese e Vercellese 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. Il Consorzio di tutela lo racconta e lo presenta servito in abbinamento a un formaggio del territorio.

Ad accompagnare, un calice di un grande vino DOC piemontese a cura dell'Enoteca regionale.

14.30-15.30

Bolle di birra a Torino

A cura di: O.N.A.B. – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Birra e Confartigianato Torino

Tradizione e innovazione della birra nella Torino tra passato e presente; l'interessante panorama attuale e i progetti della birra artigianale nella nostra città. L'incontro prevede l'assaggio guidato di birre artigianali con un racconto ed un'analisi sensoriale. In collaborazione con i Maestri del Gusto birrifico "La Piazza" di Torino e birrifico "Parsifal" di San Raffaele Cimena.

16.00-17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte

A cura di: Regione Piemonte, Consorzio di Tutela

Anche il Piemonte ha il suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP, un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile, raccontato ed affettato sul momento dal Consorzio di tutela. In abbinamento, la Mela Rossa Cuneo IGP, altra meraviglia del nostro territorio. Ad accompagnare, un calice di un grande vino DOCG piemontese a cura dell'Enoteca regionale.

17.30-18.30

I Cuochi della Mole interpretano la tradizione culinaria piemontese

A cura di: Associazione Cuochi della Mole

Degustazione guidata condotta da una rappresentanza di cuochi torinesi. Un percorso guidato all'interno della cucina tradizionale del Piemonte con la sua storia e le sue tradizioni. In collaborazione con produttori artigianali torinesi quali Pasta Girardi e altri protagonisti.

19.00-20.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: Roccaverano e Salame Piemonte

A cura di: Regione Piemonte, Consorzio di Tutela

Tra le colline intorno a Roccaverano (AT) 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, servito in due diverse stagionature, viene abbinato al Salame Piemonte IGP, un'eccellenza dei nostri salumi piemontesi. Ad accompagnare, un calice di Asti DOCG piemontese a cura dell'Enoteca regionale.

Lunedì 10 novembre

11.30-12.30

Alpi e Canavese: intrecci di profumi e sapori

A cura di: Provincia, CIA Agricoltori della Alpi

Un viaggio tra luoghi poco noti ma straordinari attraverso un'esperienza di degustazione che unisce due mondi vicini ma diversi: la montagna e il Canavese. Tra liquori d'alta quota, dolci casalinghi, formaggi di capra e panificati con farine di grani antichi, un percorso sensoriale e narrativo nel gusto e nelle storie di chi coltiva da generazioni e trasforma con passione, intrecciando saperi e sapori per raccontare un territorio che vive di autenticità, rispetto per la terra e legami che durano nel tempo.

13.00-14.00

Un pranzo da Maestri

A cura di: Camera di commercio di Torino

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. Partecipano: Monte Agri Bio, Salumificio del Castello, Pastificio Baltuzzi, Carni tipiche della zona da Bruno e Gian, Il Forno del Borgo, Fabrizio Racca, Bottega Storica Odilla Bastoni, Parsifal, Boutic Caffè.

14.30-15.30

La carne di Razza Piemontese: buona e sostenibile

A cura di: Regione Piemonte, COALVI, Consorzio di Tutela Castelmagno DOP

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. Una degustazione in cui la carne si troverà fianco a fianco con un altro dei prodotti di eccellenza del Piemonte, il formaggio Castelmagno DOP.

In accompagnamento, un calice di un grande vino DOCG a cura dell'Enoteca regionale.

16.00-17.00

Conosciamo l'olio torinese: assaggi guidati

A cura di: Coldiretti Torino

Laboratorio di degustazione che sarà 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.

17.30-18.30

I distretti del cibo del Piemonte si presentano: Mombarone, Serra Morenica e Naviglio di Ivrea

A cura di: Regione Piemonte, Distretto del Cibo Mombarone, Serra Morenica e Naviglio di Ivrea

Il Distretto 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. Il Distretto racconta e presenta le sue produzioni ed eccellenze territoriali attraverso un menù composto da Cialde di polenta con farina di mais antichi, Salam d'patata e Zuppa di cavolo verza di Montalto Dora, accompagnato da grandi vini: Canavese DOC, Nebbiolo DOC ed Erbaluce Caluso DOCG.

19.00-20.00

Extra Vermouth: L'ora del Vermouth di Torino e dei Maestri del Gusto

A cura di: Turismo Torino e Provincia, Camera di commercio di Torino

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino IGP accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese a cura dei Maestri del Gusto di Torino e provincia. Due progetti si incontrano per far assaggiare la Torinesità. Protagonisti della serata: Mojo Bar, La Drogheria, Caffetteria Reale, Savurè, SettimoMiglio e Pasticceria Perotti.

Martedì 11 novembre

11.30-12.30

Brindiamo alla ninfa Albaluce!

A cura di: Confagricoltura Torino in collaborazione con Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Degustazione guidata di 6 vini di due cantine sociali del territorio canavesano: cantina Produttori Erbaluce di Caluso e cantina della Serra. Entrambe le cantine sono Maestri del gusto e Torino DOC. Ci sarà inoltre la presenza dell'Enoteca Regionale, anch'essa maestro del Gusto.

In accompagnamento i formaggi di Corbusier di Novalesa e della pasticceria di Bonfante di Chivasso.

13.00-14.00

I laghi del Piemonte e l'arte di allevare il formaggio con Guffanti

A cura di: Distretto Turistico dei Laghi – Guffanti e Regione Piemonte

Una degustazione che ci porta ad Arona sul Lago Maggiore, incantevole cittadina del Sancarbone e culla orgogliosa dell'azienda Luigi Guffanti 1876, mirabili "allevatori di formaggi" da generazioni. Un viaggio sui Laghi del Piemonte diventa un'esperienza di gusto tra i formaggi cresciuti con passione e sapienza dalla Famiglia Guffanti Fiori, nome pluripremiato che porta nel mondo l'eccellenza tutta italiana dell'affinamento caseario e che è fiero ambasciatore di un territorio, quello del Distretto Turistico dei Laghi Monti e Valli dell'Ossola, e della sua tradizione enogastronomica. Info: www.guffantiformaggi.com - www.distrettolaghi.it

14.30-15.30

Festival del gelato italiano: artigianale e gastronomico

A cura di: Associainsieme ETS

Insieme dieci realtà di Rivara per valorizzare il territorio. Da qui nasce il Festival del Gelato Italiano: 20000 visitatori in 3 giorni, un evento gastronomico e culturale, non una sagra. Il gelato in degustazione è creato da Maestri del Gusto della Camera di commercio di Torino

16.00-17.00

I distretti del cibo del Piemonte si presentano: Frutta

A cura di: Regione Piemonte, Distretto del Cibo della Frutta

Il Distretto del Cibo della Frutta rappresenta la principale area a vocazione frutticola del Piemonte: qui si coltivano oltre due terzi della frutta piemontese, nell'ottica di uno sviluppo sostenibile e responsabile della filiera, valorizzando il lavoro agricolo, riducendo gli sprechi e tutelando l'ambiente. Il Distretto racconta i suoi prodotti di eccellenza con una merenda all'insegna della freschezza e della qualità: tre varietà di mele; muffin alle mele, miele e cannella con crema di mele speziata; macedonia di mele con miele di acacia, cannella in polvere, nocciole delle Langhe, zenzero fresco grattugiato e fogliolina di menta. In abbinamento, un calice di un grande vino DOC a cura dell'Enoteca regionale.

17.30-18.30

I distretti del cibo del Piemonte si presentano: Chierese e Carmagnolese

A cura di: Regione Piemonte, Distretto del Cibo Chierese, Turismo Torino e Provincia, Associazione Cuochi della Mole

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 i suoi prodotti di eccellenza con un menù realizzato da Mauro Bosco, dell'Associazione Cuochi della Mole, composto da un tortino di mais e porro lungo dolce di Carmagnola, pasta con salsiccia di Bra, ciliegie di Pecetto, zucca di Sciolze e nocciole. Ad accompagnare, un calice di un grande vino DOC a cura dell'Enoteca regionale.

19.00-20.00

Chocolate and Savoirdi Experience!

A cura di: Confartigianato Torino

Il cioccolato della tradizione torinese e i Savoiaardi Reali. Degustazione guidata con dimostrazione di tecniche di lavorazione artigianale. Intervengono il biscottificio Alla Vecchia Maniera e la cioccolateria Croci Bruno: dal temperaggio del cioccolato all'assaggio dei morbidi Savoiaardi, un percorso guidato per conoscere due eccellenze artigianali piemontesi.

Mercoledì 12 novembre

11.30-12.30

Dalla terra alla tavola: la filiera corta e sostenibile di Campagna Amica

A cura di: Coldiretti Torino

Con il supporto di un nutrizionista i partecipanti saranno portati a riflettere sull'importanza di una spesa sana, genuina e sostenibile; sport, benessere e buona performance non possono prescindere infatti da uno stile di vita sano con corrette abitudini alimentari.

13.00-14.00

Il Menù La Vuelta 25

A cura di: Regione Piemonte, Cuochi della Mole e Associazione dei Panificatori

Quando due tradizioni enogastronomiche internazionali d'eccellenza si incontrano, nasce un connubio unico di sapori e culture. Le Tapas, la Paella e la Sangria si fondono con i prodotti del nostro territorio, dando vita a un'esperienza gustativa che unisce creatività, qualità e autenticità. Il risultato è un dialogo tra cucine diverse, capace di sorprendere e valorizzare le migliori eccellenze locali attraverso profumi e sapori che raccontano mondi lontani in perfetta armonia.

14.30-15.30

Il Risotto alla Marengo di Beppe Sardi: il gusto di una storia delle Terre del Sud Piemonte

A cura di: Regione Piemonte e ATL Alexala

Durante le ATP Finals di Torino, Alexala-Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria porta a La Casa del Gusto un assaggio autentico del territorio: la degustazione del Risotto alla Marengo, ideato dallo chef Beppe Sardi. Il piatto nasce come omaggio alla tradizione e alla memoria del celebre Pollo alla Marengo, la ricetta che, secondo la leggenda, fu creata nel 1800 per celebrare la vittoria di Napoleone nei pressi di Alessandria. Un piatto di fortuna, nato da pochi ingredienti – pollo, gamberi, uova e pomodoro – che divenne simbolo di ingegno e rinascita. Oggi, Beppe Sardi ne offre una raffinata reinterpretazione: un risotto che unisce pollo, funghi porcini e gamberi, legando la terra e il mare, la storia e la contemporaneità. Un piatto che racconta il carattere del Piemonte: concreto, elegante, profondo. A completare l'esperienza, l'Enoteca Regionale di Ovada curerà l'abbinamento dei vini, valorizzando le eccellenze vitivinicole del territorio. Un momento di gusto e racconto, in cui la provincia di Alessandria celebra le proprie radici e le porta nel cuore dell'evento sportivo più internazionale dell'anno.

16.00-17.00

Il bello e il buono del Canavese

A cura di: Consorzio operatori turistici Valli del Canavese e Associazione Italiana Sommelier

Scopri il bello e il buono del Canavese: L'Erbaluce uno e trino, il Carema Nebbiolo da viticoltura eroica, le tante specialità esclusive di questo territorio (pane, salumi, formaggi, dolci) e scopri le con gli itinerari nei vigneti, le tante esperienze food & wine dei produttori, i pacchetti e i tour guidati e i numerosi enti enogastronomici in programma proposti dal Consorzio Turistico del Canavese e dall'Associazione Italiana Sommelier.

17.30-18.30

La tradizione nel piatto

A cura di: Ascom Epat Torino – Sezione Ristoranti e Gastronomi

I ristoranti ed i gastronomi torinesi proporranno una degustazione guidata per raccontare i piatti della tradizione culinaria piemontese.

19.00-20.00

I distretti del cibo del Piemonte si presentano: Valli Biellesi, della Baraggia, della Pianura Vercellese

A cura di: Regione Piemonte, Distretto del Cibo Valli Biellesi, della Baraggia e della Pianura Vercellese, Strada del Riso Piemontese di Qualità

Il Distretto 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. Tra i soggetti aderenti al Distretto vi è la Strada del Riso Piemontese di qualità, che nasce per promuovere il riso ed i suoi produttori. Distretto e Strada raccontano questa eccellenza presentando un risotto cucinato con il Maccagno e accompagnato da un calice di vino Doc.

Giovedì 13 novembre

11.30-12.30

Le eccellenze enogastronomiche cooperative nel piatto

A cura di: Confcooperative Piemonte Nord, Fedagri Pesca e Gestcooper s.c.a.

Un incontro enogastronomico dedicato al gusto e alla cultura cooperativa del Piemonte, pensato per raccontare il valore delle imprese cooperative che custodiscono tradizione e saper fare. Un'occasione per conoscere da vicino prodotti d'eccellenza come i pregiati vini DOC e DOCG delle cantine cooperative e il Riso di Baraggia, formaggi DOP, mieli biologici e Carni di razza Piemontese, espressioni autentiche di un territorio che unisce qualità certificata e sostenibilità. Tra bevande, snack salutari e prodotti freschi la degustazione diventa così un viaggio tra sapori unici e storie cooperative, capaci di trasmettere la ricchezza della nostra terra e il legame profondo tra comunità, lavoro e cibo.

13.00-14.00

Delizie d'autunno: un viaggio tra i sapori della pianura cuneese

A cura di: Regione Piemonte e ATL Cuneese

Il detto popolare "Al contadino non far sapere quant'è buono il formaggio con le pere" ha origini antiche e affonda le radici nella tradizione piemontese. In passato, i contadini univano il formaggio, un alimento base in ogni cascina, con la frutta di stagione, che fosse fresca, in composta o in marmellata. Questo abbinamento era pratico e salutare: utilizzava prodotti facilmente disponibili e garantiva un pasto nutriente. Oggi, l'accostamento tra formaggi di alta qualità e frutta locale è diventato una vera e propria prelibatezza. Assaporare un tagliere di formaggi del Cuneese abbinato alla frutta e alle composte del luogo è una gioia per gli occhi e per il palato. Per provare questa esperienza, l'ATL del Cuneese invita a una degustazione speciale con i formaggi delle Fattorie Fiandino (www.fattoriefiandino.it). E per concludere in bellezza, un Bacio di Cuneo.

14.30-15.30

Identità varietale e territorio: la forza dei vini Torino DOC

A cura di: ONAV Torino e Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Quattro zone vitivinicole torinesi, otto denominazioni, molti vitigni locali anche rari, un tessuto di cantine di piccole e medie dimensioni con virtuose realtà di viticoltura eroica. Biodiversità e forte legame con il territorio tra i punti di forza di vini che negli anni sono cresciuti in qualità, anche grazie al progetto Torino DOC della Camera di commercio di Torino. Presentazione e degustazione guidata di vini caratteristici del territorio torinese. Intervengono: Vincenzo Gerbi e Alessandro Felis

16.00-17.00

La battuta vincente ACE

A cura di: Associazione Provinciale Macellai Torino e Associazione Italiana Sommelier

Preparazione e degustazione di una cialda integrale con la battuta di fassone piemontese accompagnata da un gelato all'ace e julienne di carote. In accompagnamento alla carne in degustazione i vini delle colline torinesi, il Pinerolese e la Val Susa.

17.30-18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

A cura di: Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia propongono un percorso di ricette tradizionali del Piemonte accompagnati con i vini del nostro territorio, offerti dall'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino, per un'esperienza culinaria autentica.

19.00-20.00

Il Piemonte nel drink: la cucina tipica da bere

A cura di: FIEPET Confesercenti

Attraverso la rivisitazione di tre cocktails, sarà proposto uno sfizioso menù tutto da bere, che richiami i sapori dei piatti tipici del Piemonte.

Venerdì 14 novembre

11.30-12.30

Una colazione da Maestri

A cura di: Camera di commercio di Torino

Una colazione per far decollare la giornata con un pieno di energia e golosità, targata Maestri del Gusto di Torino e provincia. Partecipano: Ballesio Cioccolato, Apicoltura La Margherita, Panificio Di Maggio, Cascina Blu, Dropstery.

13.00-14.00

Eccellenze del gusto delle Terre dell'Alto Piemonte: Nebbiolo, Toma, Maccagno e Gorgonzola DOP

A cura di: Regione Piemonte e ATL Terre dell'Alto Piemonte

Un viaggio alla scoperta di alcuni dei sapori più tipici delle Terre dell'Alto Piemonte, 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 DOP.

14.30-15.30

Degustazione di due caffè: elegante Arabica e intensa Robusta

A cura di: Ascom Epat Torino – Sezione Caffè Bar

Durante l'incontro, avrai l'opportunità di degustare due diversi caffè: l'elegante arabica e l'intensa robusta. Assaporando un delizioso caffè mediante l'assaggio alla brasiliana, imparerai a riconoscere le differenze tra queste due specie, scoprendo come il loro sapore e aroma siano influenzati dal luogo di coltivazione e dalle tecniche di lavorazione. Non perdere questa occasione unica per approfondire la tua conoscenza del caffè e affinare le tue abilità di degustazione. Ti aspettiamo per un viaggio sensoriale tra chicchi, aromi e storie affascinanti!

16.00-17.00

Tramezzino e Vermouth: l'aperitivo torinese tra storia e gusto

A cura di: FISAR Torino e Associazione Caffè Storici di Torino e del Piemonte, in collaborazione con ITER VITIS Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa

Un viaggio tra gusto e storia per celebrare due simboli di Torino che si preparano a festeggiare un importante anniversario nel 2026: il tramezzino, che compie 100 anni, e il vermouth, 240 anni di eleganza nel bicchiere. Degustazione dedicata ai simboli dell'aperitivo torinese attraverso un percorso sensoriale e narrativo tra sapori, aneddoti e cultura, nei luoghi che hanno reso celebre l'arte dell'aperitivo. Una serata per celebrare la storia, l'identità e la continua attualità del gusto torinese, con i produttori protagonisti.

17.30-18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

A cura di: Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia propongono un percorso di ricette tradizionali del Piemonte accompagnati con i vini del nostro territorio, offerti dall'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino, per un'esperienza culinaria autentica.

19.00-20.00

Alla scoperta dell'Alta Langa DOCG, Vino dell'Anno 2025

A cura di: Regione Piemonte, Consorzio Alta Langa DOCG, Consorzio di Tutela Nocciola Piemonte IGP

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 2025 è stato selezionato l'Alta Langa DOCG, primo metodo classico d'Italia. Durante l'incontro verranno raccontate le caratteristiche storiche e organolettiche del vino, per poi degustare una selezione di tre etichette. In accompagnamento, la Nocciola Piemonte IGP, altra eccellenza della nostra produzione agroalimentare.

Sabato 15 novembre

11.30-12.30

La carne di Razza Piemontese: buona e sostenibile

A cura di: Regione Piemonte e La Granda

La Granda ha sposato il sistema di produzione agroalimentare "Agricoltura Simbiotica", seguendone le linee guida per la cura dei terreni dai quali produrre i propri foraggi e alimenti per gli animali, impegnandosi direttamente nella tutela del territorio, dell'aria, dell'acqua e del suolo. La degustazione a base di carne cruda e patè di fassona in conetto con granella di nocciole è accompagnata da un calice di un grande vino DOCG a cura dell'Enoteca regionale

13.00-14.00

Le eccellenze gastronomiche di Exclusive Brands Torino

A cura di: Exclusive Brands Torino

Exclusive Brands Torino, la prima rete di aziende piemontesi nata per promuovere un'idea di eccellenza solida, ampia e contemporanea, racconta alcune delle sue eccellenze gastronomiche. In occasione della Nitto ATP Finals, le aziende della rete si uniscono per raccontare il Piemonte attraverso i sapori.

Dal gelato al cioccolato, dal riso ai prodotti da forno, dai lievitati al caffè, sei marchi di eccellenza si presentano: Pepino, Costadoro, Galup, Molini Bongiovanni, Pastiglie Leone e gli Aironi.

14.30-15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano

A cura di: Regione Piemonte, Consorzio Alte Terre DOP e ONAF

L'associazione Alte Terre DOP raggruppa i Consorzi di tutela di tre formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano, a fronte dell'esigenza di fare rete tra piccole produzioni di montagna. A garantire un'esperienza sensoriale unica, la degustazione dei tre formaggi è guidata dai Maestri Assaggiatori dell'Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi. Ad accompagnare, un calice di un grande vino DOC piemontese a cura dall'Enoteca regionale.

16.00-17.00

Alla scoperta di grandi tradizioni: i salumi piemontesi

A cura di: ONAS Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi e Consorzio Salame Piemonte IGP

Nel panorama piemontese, i salumi costituiscono una delle eccellenze di un territorio in cui la tradizione sposa un livello qualitativo elevatissimo, tutto da assaggiare! Crudi, cotti e insaccati: un piatto variegato per stupire i palati più raffinati, tra cui il salame Piemonte IGP.

17.30-18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

A cura di: Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia propongono un percorso di ricette tradizionali del Piemonte accompagnati con i vini del nostro territorio, offerti dall'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino, per un'esperienza culinaria autentica.

19.00-20.00

I dolci per le ATP

A cura di: Ascom Epat Torino – Sezione Pasticcerie e Gelaterie

Vi faremo entrare in un mondo dolce e cremoso, alimenti sfiziosi e golosi ma perfettamente in Linea con un'alimentazione sportiva e sana. Con i pasticceri entrerete nel mondo dei dolci della

tradizione, ogni gelatiera invece userà la sua fantasia e maestria per farvi provare questo alimento declinato nella sua miglior versione.

Domenica 16 novembre

11.30-12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: Bra, Raschera e Toma Piemontese

A cura di: Regione Piemonte e Consorzi di Tutela

I Consorzi di tutela presentano 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.

13.00-14.00

I distretti del cibo del Piemonte si presentano: Pianura Risicola Vercellese

A cura di: Regione Piemonte e Distretto del Cibo della Pianura Risicola Vercellese

L'ambito territoriale del Distretto include i territori dei 56 Comuni, distribuiti nelle Province di Vercelli, Alessandria e Torino, facenti parti dell'Associazione Borghi delle Vie d'Acqua più il Comune di Vercelli, al fine di promuovere, nell'ambito di una strategia territoriale integrata, la sostenibilità economica, sociale ed ambientale delle filiere agroalimentari e delle attività collegate.

Il Distretto racconta e presenta le proprie eccellenze enogastronomiche attraverso un risotto accompagnato da un formaggio e un vino DOC del proprio territorio.

14.30-15.30

Il benessere nel formaggio: produttori, animali e consumatori in perfetto equilibrio

A cura di: ONAF Torino

Il benessere è un circuito che ci riguarda tutti. Se gli animali stanno bene, i produttori lavorano meglio e i consumatori assaggiano prodotti eccellenti! Un modello virtuoso che nasce nel territorio torinese per proporre nuove modalità capaci di coniugare benessere, qualità e gusto. Presentazione delle realtà produttive e degustazione guidata di formaggi.

16.00-17.00

L'incontro perfetto tra vino aromatizzato torinesissimo e Nocciola tonda gentile

A cura di: Regione Piemonte – Consorzio del Vermuth di Torino e Consorzio Nocciola Piemonte IGP

Cosa succede quando un vino aromatizzato torinesissimo, ma conosciuto nel mondo per la tradizione e la storicità della produzione, incontra gli aromi della Nocciola tonda gentile? Venitelo a scoprire attraverso il racconto degli esperti del Consorzio Vermouth di Torino e del Consorzio della Nocciola Piemonte IGP.

17.30-18.30

Il gianduiotto di Torino e i distillati piemontesi

A cura di: ANAG con la partecipazione del Comitato Giandujotto Torino IGP

Ascoltiamo la descrizione del Gianduiotto di Torino che si avvia a divenire un IGP e lo assaggiamo con alcuni dei distillati più rappresentativi della Regione Piemonte: grappa di Moscato, di Erbaluce e di Barolo. Un insieme avvolgente che rappresenta alcune eccellenze del nostro territorio.