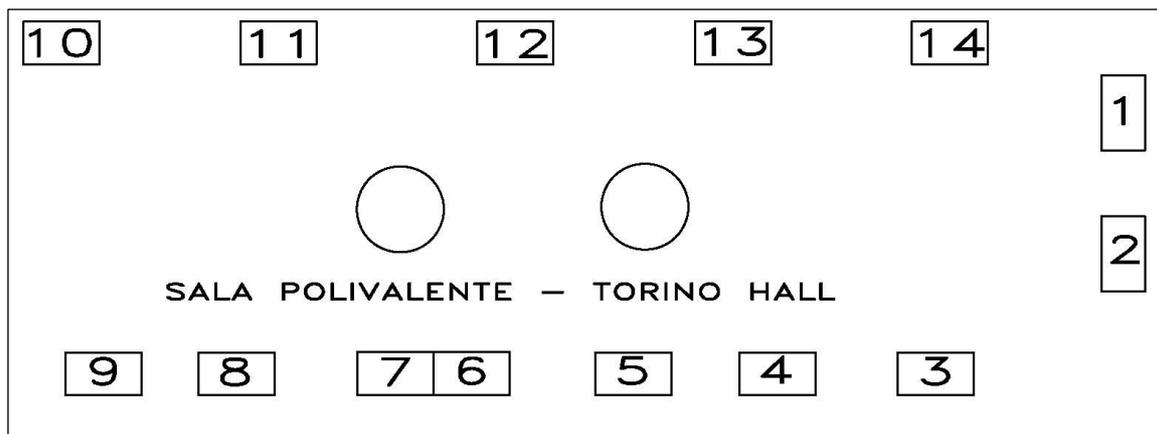




**Legalità e responsabilità. Una grande opportunità per le imprese**  
22 febbraio 2016 Centro Congressi Torino Incontra

## Scopri 14 Maestri del Gusto di Torino e provincia



**Tavolo 1 Consorzio del Peperone di Carmagnola:** presente fin dalla prima edizione nel progetto Maestri del Gusto, è rappresentato oggi dalle aziende Famiglia Chicco e Crivello Franco. Fra le produzioni di particolare pregio c'è il peperone corno di bue, presidio Slow Food.

**Tavolo 2 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.

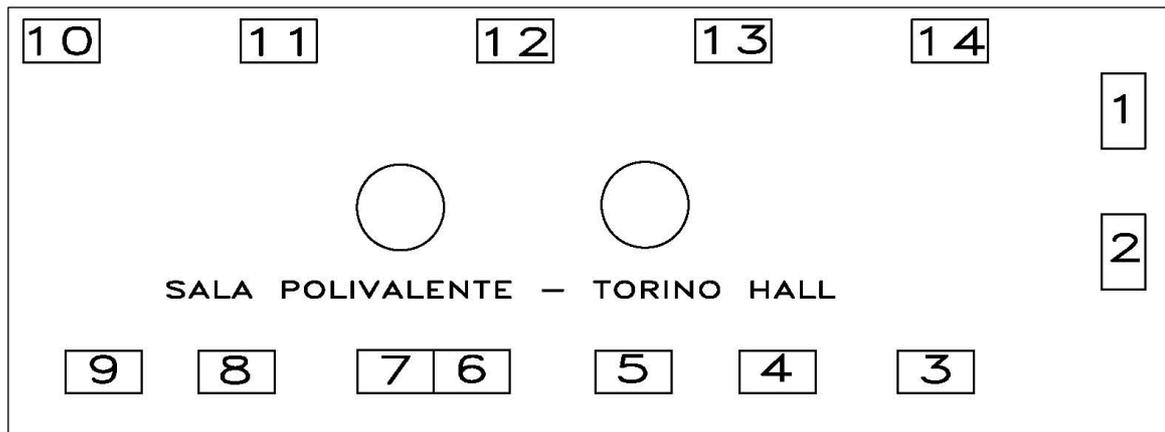
**Tavolo 3 Birrificio Parsifal - San Raffaele Cimena:** dalla passione "matura" di due home-brewer una produzione degna del calice del Graal. Non a caso si chiama Parsifal e rappresenta la ricerca della purezza di stile di nove tipi diversi di birra davvero artigianale.

**Tavolo 4 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 5 La Baita dël Fôrmagg - Torino:** da più di cinquant'anni, in via Lagrange 36, un indirizzo di riferimento per formaggi e produzioni gastronomiche della tradizione piemontese.

**Tavolo 6 Rossotto - Cinzano:** fondata nel 1923 l'azienda vitivinicola Rossotto è una rigorosa interprete del vitigno Freisa di Chieri, ma non si nega un certo gusto alla sperimentazione. Merita veramente fare una gita a Cinzano.

**Tavolo 7 Orsolani - San Giorgio Canavese:** qui si torna indietro al 1894; tanta passione e voglia di sperimentare hanno condotto questa azienda ad essere fra i principali protagonisti quando si parla di Erbaluce di Caluso.



**Tavolo 8 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.

**Tavolo 9 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 10 Biogelateria Slow Ice Cream – Rivoli:** gelati biologici, realizzati con materie prime rigorosamente locali, per tutti i gusti e per tutte le esigenze, gluten free e anche vegan.

**Tavolo 11 Pasticceria Giovanni Dell’Agnese – Torino:** da 65 anni questa pasticceria di famiglia soddisfa i palati golosi dei torinesi. Grande successo anche all’Expo, durante le degustazioni offerte dai Maestri del Gusto di Torino e provincia nel Cluster del Cioccolato.

**Tavolo 12 Cascina Roseleto Gelateria Contadina – Villastellone:** gelateria profondamente radicata sul territorio. Tutti i prodotti sono a base di “latte nobile” derivante dalla cascina di famiglia e per le altre materie prime ci si affida solo a fornitori locali.

**Tavolo 13 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 14 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.

Per tutte le informazioni e le novità sul progetto Maestri del Gusto e sulle aziende partecipanti

[www.maestridelgustotorino.com](http://www.maestridelgustotorino.com)