

Un viaggio nell'esperienza

Il cuore della cultura e dell'esperienza gastronomica della Fiera che accoglierà degustazioni guidate, approfondimenti sul mondo del cibo, show cooking, laboratori ed incontri di cultura e attualità, diversi dei quali condotti dal giornalista Paolo Massobrio. La manifestazione avviene con il sostegno della Camera di commercio di Torino e grazie all'organizzazione di Totem Eventi e del Comune. Inoltre all'interno dell'Accademia, durante tutto il periodo sarà possibile trovare:

MOSTRA SENSORIALE



Qual è l'abbinamento perfetto per il tradizionale incontro tra Peperone di Carmagnola e Olio Extravergine d'Oлива? In collaborazione con l'**Associazione Italiana Città dell'Olio e ONA OO-Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva**, prima scuola al mondo per la divulgazione dell'assaggio dell'olio d'oliva, il percorso sensoriale **Doi povron bagnà 'nt l'euli** propone una settimana di abbinamento a rotazione con oli selezionati delle diverse regioni d'Italia sottoposti al giudizio del pubblico che esprimerà ogni giorno, senza conoscere l'identità degli oli EVO proposti in degustazione abbinata, la preferenza per uno di essi. **Domenica 8 settembre dalle ore 17** sarà svelato il più votato e, alla presenza di un esperto assaggiatore ONA OO, si apprezzeranno in una **degustazione guidata** pregi e caratteristiche di questo matrimonio di gusto!

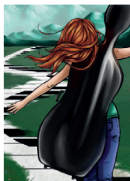


Introduce l'esperienza sensoriale *Peperone in tutti i sensi*, percorso didattico sulla percezione del peperone di Carmagnola legata ai sensi, realizzata lo scorso anno in collaborazione con il *Centro Studi Assaggiatori di Brescia*.

MAESTRI DEL GUSTO DI TORINO E PROVINCIA

Aperitivo narrato con le eccellenze enogastronomiche di Torino e provincia e degustazioni di accompagnamento ai vari incontri, sabato 31 e da lunedì 2 settembre a sabato 7 settembre tutti i giorni alle ore 18, domenica 1 settembre alle ore 17 e domenica 8 settembre alle ore 11,30.

Sono protagonisti ogni giorno di esperienze di assaggio e degustazione i **"Maestri del Gusto di Torino e provincia"**, con il coinvolgimento anche di aziende di **"Torino Cheese"** e **"Torino DOC"**, tutti progetti della Camera di commercio di Torino che, insieme al **Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle D.O.C. Freisa di Chieri e Collina Torinese**, proporranno le eccellenze del territorio.



IL GUSTO DELLA MUSICA

Protagonista di quattro serate dell'Accademia l'esperienza multisensoriale di musica, elettronica e mapping 3D proposta da **Multimedia Universal Orchestra**. Giovani musicisti italiani e stranieri, afferenti alla **Tirovi Umoto Research** ed uniti dalla comune passione per la ricerca e l'innovazione e coordinati dal maestro **Vittorio Muò**, uniscono esperienze artistiche, tecniche ed espressive, abbinando la loro arte alle nuove tecnologie a supporto della musica, quali illuminotecnica, video e multimedia.

NEI DUE FINE SETTIMANA DELLA FIERA



Ospite d'eccezione della Fiera e dell'Accademia sarà **Paolo Massobrio**, giornalista, critico enogastronomico e volto noto televisivo, che modera gran parte degli appuntamenti, le degustazioni e gli approfondimenti dei due week end.

Momento di emozione e memoria con l'intervista a **Oscar Farinetti** sabato 31 agosto alle ore 21.00 nell'incontro. **Un ricordo di Renato Dominici**, grande maestro di cucina carmagnolese e ideatore della Piazza dei Sapori.

Domenica 1 e Domenica 8 settembre alle 11,30 sono in programma due incontri in compagnia del **Banco Alimentare del Piemonte** sui temi della condivisione dei bisogni alimentari e della responsabilità nell'evitare lo spreco, con degustazioni. **Il 1° settembre lo show cooking "Svuotafriigo" insieme a TINTO di Raidue** e allo **chef Luca Zara** per imparare a fare una spesa consapevole e ricette gourmet con gli avanzi e **l'8 settembre con la degustazione**

"Non si butta via niente!" insieme a Paolo Massobrio per imparare dalla tradizione con i prodotti "di risulta" diventati eccellenze. In programma anche le **Confessioni Laiche**, talk show con personaggi della politica sui temi dell'attualità e della cultura dei territori.

CONFESIONI LAICHE

...con Paolo Massobrio

Sabato 31 agosto dalle ore 19.00

Silvio Magliano - Consigliere Regionale

Domenica 1° settembre dalle ore 18.00

Alberto Cirio - Presidente Regione Piemonte

Sabato 7 settembre dalle ore 19.00

Gianna Gancia - Europarlamentare



Premio Giornalistico Città di Carmagnola

Sabato 7 settembre alle ore 21.00 **premiazione** dei vincitori del Premio Giornalistico Città di Carmagnola

"Carmagnola, dove il peperone fa storia"



Cuki Save Bag

Domenica 1 e Domenica 8 settembre - ore 16.45

In questa edizione, per la prima volta, ai visitatori della Fiera verrà proposto e presentato il progetto "Cuki Save the Food" con l'utilizzo della **Cuki Save Bag**, grazie alla collaborazione con l'azienda **CUKI** che fornirà la Cuki Save Bag a tutti gli espositori enogastronomici presenti in fiera.

Una Fiera **anti-spreco!**

Durante tutto il periodo della **Fiera Nazionale del Peperone**

verrà offerto il **"PANE DELLA FIERA"**

e le offerte saranno destinate a scopo benefico

all'**O.A.M.I. di Carmagnola per Casa Roberta**

