



15-16-17 Marzo 2024
PALAZZO BIRAGO di BORGARO
VIA CARLO ALBERTO 16, TORINO

DOLCI PORTICI è un progetto promosso dalla **Città di Torino**, ideato e coordinato dalla **Fondazione Contrada Torino ONLUS** e sostenuto dalla **Camera di commercio di Torino**.

GLI INCONTRI A PALAZZO BIRAGO

Nella sede aulica della Camera di commercio di Torino, nei tre giorni, ognuno dedicato a una tema specifico del mondo dei dolci, si terranno incontri e degustazioni guidate con la partecipazione di rinomati operatori del settore enogastronomico e della comunicazione. Gli appuntamenti saranno completati da degustazioni di specialità dolciarie, accompagnati dai vini della provincia di Torino.

***Alessandro Felis**, giornalista e critico enogastronomico modera gli interventi e conduce le degustazioni.*

*Le attività didattiche di degustazione sono realizzate in collaborazione con l'**IIS Norberto Bobbio di Carignano**, l'**Accademia per Buongustai Sac à Poche** e l'**Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino**.*

*Le degustazioni di cioccolato, pasticceria e prodotti da forno sono a cura di aziende dolciarie piemontesi e dei **Maestri del Gusto di Torino e provincia**.*

Tutte le giornate sono ad accesso libero e gratuito con obbligo di prenotazione su: <https://dolciportici.contradatorino.org/>



Venerdì 15 marzo - Il cioccolato

Ore 15.30 - Sala Giunta|**Storie di cioccolato: artigianato d'antan per le vie di Torino.**
Interventi: Guido Croci, titolare della cioccolateria storica Bruno Croci, David Sotomayor (Mascaria) cioccolatiere ecuadoriano.

Ore 16.30 - Sala Giunta|**A passeggio con il cioccolato. Street food e cibo degli dèi possono conciliarsi?** Interventi: Lorenzo Zuccarello e Alberto Brustia (Ziccat), cioccolatieri Maestri del Gusto.

Ore 17.30 - Sala Giunta|**Dalle fave di cacao ai laboratori torinesi: il cioccolato buono e solidale.** Interventi: Paolo Lovisolo (Toc - Cioccolato artigianale a Torino) e Davide Appendino, cioccolatiere Maestro del Gusto. Con i food blogger Burro & Acciuga.

Ore 18.30 - Sala Blu|**Il Giandujotto di Torino. Degustazione guidata:** I Giandujotti in abbinamento al vermouth di Torino di Drapò, Maestro del Gusto e l'Erbaluce di Caluso Docg passito. Interventi: Guido Castagna, cioccolatiere Maestro del Gusto e Antonio Borra, Comitato promotore per il riconoscimento del Giandujotto di Torino Igp.

Sabato 16 marzo - Il gelato

Ore 15.30 - Sala Giunta|**Storia di un successo: il Festival del Gelato di Rivara.** Interventi: Roberto Andriollo, sindaco di Rivara, Luciano Gays, presidente di AssociaInsieme RIVARA e Marco Nicolino, gelatiere di Rivarolo Canavese, Maestro del Gusto, coordinatore dell'evento.

Ore 16.30 - Sala Giunta|**Archigusto, il gelato architettonico.** Interventi: Patrizia Caridi, ideatrice del progetto, Germano Tagliasacchi, architetto e Leonardo La Porta (Miretti), gelatiere Maestro del Gusto.

Ore 17.30 - Sala Giunta|**Cioccolato, zabaglione, caffè: il gelato declinato alla Torinese.**
Interventi: Alessandra Girardello di Silvano, Gelato d'altri tempi, Maestro del Gusto.

Con la collaborazione di



Torino





Ore 18.30 - Sala Blu|**Sorbetti e gelato alla frutta. Degustazione guidata** con abbinamento al vermouth di Torino. Interventi: Alfonso Burzio (Agrigelateria San Pè) e Giulio Rocci (Ottimo! Buono non basta), gelatieri Maestri del Gusto e Bartolomeo Merlo, presidente della Cantina Produttori Erbaluce di Caluso, Maestro del Gusto.

Domenica 17 marzo - I prodotti da forno

Ore 15.30 - Sala Giunta|**Cereali e farine: quali scegliere? Purché locali e da agricoltura sostenibile.** Interventi: Giovanni dell'Agnese, pasticcere Maestro del Gusto, Marcello Vidotto, panificatore e Giancarlo Cerutti di Cereal Ceretto di Carignano.

Ore 16.30 - Sala Giunta|**Dove vanno i dolci e i biscotti a fine giornata?** Incontro con Costantino Guardia e Giovanni Scalenghe, pasticceri Maestri del Gusto.

Ore 17.30 - Sala Giunta|**Presentazione della ricerca sui marchi storici di prodotti dolciari tra il 1926 ed il 1936** a cura di Fondazione Contrada Torino Onlus, dall'archivio storico della Camera di commercio di Torino - MATOSTO®. Intervengono: Germano Tagliasacchi, un rappresentante di Galup e Streglio.

Ore 18.30 - Sala Blu|**Quali vini abbinare ai dolci? Degustazione guidata** delle colombe di Mario Sparti, Maestro del Gusto e i vini dolci dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino (Erbaluce di Caluso Docg e Collina Torinese Doc Malvasia), Maestro del Gusto. Con la food blogger Irene Prandi.