



L'elenco degli espositori potrebbe subire modifiche e aggiunte prima dell'inizio della manifestazione

PANIFICATORI

PANACEA

Panacea social Farm è una cooperativa sociale che dal 2017 produce pane e prodotti da forno attraverso una filiera produttiva sostenibile. L'intento è quello di creare benessere per chi produce il pane, per chi lo consuma e per l'ambiente in cui si vive. Benessere per chi produce il pane perché la cooperativa si propone di creare opportunità lavorative che favoriscano il lavoro dignitoso in termini di inclusione delle fasce più fragili. Per chi lo consuma perché Panacea nasce con l'intento di offrire un pane buono in tutti i sensi, utilizzando solo il grano della Filiera di Stupinigi e la lievitazione naturale con pasta madre. Per la tutela dell'ambiente perché rifornendosi dalla filiera e da piccoli produttori di zona genera meno traffico sulle strade e meno inquinamento ambientale.
<https://panaceasocialfarm.it/>

LA BOTTEGA DEL PANE

Panificio artigianale dal 1990, con prodotti sempre freschi e di alta qualità.

La specialità è la produzione delle pizze alla pala lunghe 75 cm, con una lievitazione di 72 ore e uno speciale aperitivo.

Oltre al pane e pizze è possibile trovare i grissini stirati a mano e tutta la pasticceria artigianale sia secca che fresca, comprese torte di compleanno, anche personalizzate e con la lavorazione della pasta da zucchero.

Durante le festività il panificio realizza anche panettoni, cartellate, bugie e colombe tutto artigianale.

Instagram: [__labottegadelpane__](#)

<https://www.instagram.com/labottegadelpane?igsh=azh3ODRsN3R0dDQy>

Facebook: [labottegadelpane](#)

<https://www.facebook.com/LaBottegaDelPaneCollegno/>

Tik tok: [_labottegadelpane_](#)

BRICKS TO GO

Bricks To Go nasce dal desiderio di Carlo Ricatto di riportare il mondo della pizza e dei lievitati a un modello di consumo e acquisto immediato e diretto. Questo nuovo spazio nel cuore popolare della città, Via San Paolo 12, in Borgo San Paolo a Torino, si propone di offrire una vasta gamma di prodotti dolci e salati, mantenendo un'anima profondamente popolare ma senza perdere di vista l'eccellenza delle materie prime utilizzate. La filosofia alla base di Bricks To Go è quella di garantire la qualità al giusto prezzo, rendendola accessibile a tutti.

<https://www.brickstorino.net/bricks-to-go>

PERINO VESCO

La storia del Panificio Perino Vesco nasce dalla passione di Andrea Perino, che inizia la sua formazione nella storica azienda di famiglia e frequenta corsi di panificazione presso il Richemont Club Italia e Les Ambassadeur du Pain. Nel 2007, Andrea e sua moglie Chiara aprono il panificio in via Monte di Pietà a Torino, realizzando il sogno di creare un laboratorio dell'arte bianca. Nel 2009, si trasferiscono in via Cavour, aggiungendo una caffetteria al servizio del panificio. La loro filosofia rimane incentrata su materie prime naturali, riscoperta dei cereali e innovazione continua.

<https://perinovesco.it/>

ALMA LAB

Alma Lab è un laboratorio artigianale di panificazione a Torino, nato dall'incontro di Alfredo e Matteo dieci anni fa in una pizzeria. Specializzati in basi pizza, pinse e altri prodotti da forno, si distinguono per l'uso di tecniche come lunghe lievitazioni e alta idratazione, garantendo una croccantezza unica. Usano ingredienti di alta qualità come farina italiana e olio EVO pugliese. Alma Lab fornisce sia il settore della ristorazione che clienti privati, con prodotti pronti all'uso e personalizzabili.

<https://www.basi-pizza-alma.it/>

<https://www.instagram.com/almalabsrls?igsh=OWVqMmJtMDNycXdo>

IL FORNAIO DI GENOVESE ANGELO

Il forno nasce nel 1929 a Torino in via San Donato, 8/a, dove tutt'ora si trova la sua unica sede. L'attività di panificio si è svolta prevalentemente in tutti questi decenni come punto di produzione di prodotti da forno e relativa annessa vendita, e in aggiunta la proposta di prodotti alimentari di alta qualità.

Facebook: IL FORNAIO DI ANGELO GENOVESE

https://www.facebook.com/ilfornaiodigenoveseangelo/?locale=it_IT

Instagram: ilfornaio.angelo.genovese

<https://www.instagram.com/ilfornaio.angelo.genovese?igsh=Z2JpbW9jazN0bDk4>

SESTO GUSTO

Da anni Massimiliano Prete sperimenta i modi migliori di combinare la grande tradizione della pizza e la precisione della pasticceria, il gusto per la cucina autentica e la costante ricerca sui lievitati. Da qui nasce SESTOGUSTO in via Mazzini 31/a, Torino. Il percorso di Massimiliano Prete è una costante sfida a mettere in pasta non solo le mani ma anche le idee, per studiare tecniche innovative e creare impasti speciali, più digeribili, leggeri e soprattutto buoni. Presto nascerà il nuovissimo Massimiliano Prete Lab a Saluzzo (CN).

INSTAGRAM:

<https://www.instagram.com/sestogustotorino/>

<https://www.instagram.com/pretemassimiliano/>

FACEBOOK:

<https://www.facebook.com/sestogustotorino>

<https://www.facebook.com/massimiliano.prete.3>

PANATE - GLIEVITATI

Panate è una cooperativa sociale onlus nata nell'aprile 2023 che opera nell'ambito dell'economia carceraria impiegando detenuti nella realizzazione di prodotti da forno artigianali di alta qualità. Lo fa nei luoghi di detenzione con un progetto di inclusione sociale e con l'obiettivo di venderli ad aziende dei settori Ho.Re.Ca e Food Service.

<https://www.panate.it/>

Facebook: <https://www.facebook.com/panateglievitati/>

Instagram: https://www.instagram.com/panate_glievitati/

PANE QUOTIDIANO - MARCELLO VIDOTTO

Marcello Vidotto cresce respirando l'odore del pane nel negozio della madre, mentre il padre Gianfranco lavora come tecnico alla Fiat. Dopo aver frequentato la scuola di Arte Bianca, nel 1985 la famiglia apre una panetteria in piazza Crispi. Con il tempo, l'attività si sposta in una nuova sede nel 1997, e Marcello, dopo la scomparsa del padre, ne assume il controllo. Collabora con importanti molini come Quaglia e Del Ponte, specializzandosi in farine bio e integrali. Con l'aiuto della moglie Simona e della figlia Michela, espande l'attività, proponendo pane, pasticceria, piatti pronti e vini selezionati, mantenendo vive le tradizioni con prodotti tipici come i maritozzi e lievitati per le festività.

Instagram: https://www.instagram.com/panificio_marcellovidotto/

CASCINA MALERBE

Cascina Malerbe è una piccola realtà contadina della collina torinese: una cascina con sei ettari di terra, tra orti naturali, alberi da frutta, cereali e leguminose, prati a pascolo e bosco.

La Cascina pratica e rivendica un'agricoltura contadina, agro-ecologica e solidale. Con il forno a legna producono pane a lievitazione naturale e prodotti da forno, usando farine macinate a pietra da cereali antichi, coltivati da direttamente o provenienti da altri piccoli produttori. Per gli ortaggi e la frutta riproducono parte delle varietà coltivate, o acquistano piantine da vivai biologici.

<https://cascinamalerbe.com/>

PANE AL PANE - SPARTIMARIO

La panetteria Sparti, nata nel 1989 a Rivoli, è un'attività a conduzione familiare. Mario Sparti, Maestro dell'Accademia del Pane e vicepresidente dell'Associazione Artigiana Panificatori di Torino, gestisce il laboratorio insieme al figlio Leonardo, mentre la moglie Sara e la figlia Alessia si occupano del negozio. Specializzata in pane a lievito madre con farine integrali, la bottega offre anche pizze, focacce e dolci artigianali, inclusa la specialità locale: i Rivolotti. Durante le festività, panettoni e colombe arricchiscono l'offerta, garantendo sempre prodotti naturali di alta qualità.

Instagram: https://www.instagram.com/panealpane_spartimario/?hl=it

Facebook: <https://www.facebook.com/spartimario>

FUZION

La filosofia di Domenico Volgare, Chef patron di Fuzion, si riassume semplicemente in un'espressione: melting food. Ogni creazione dello Chef, infatti, nasce dall'incontro tra la cucina mediterranea e quella asiatica, due mondi che convivono armoniosamente nei suoi piatti, mai banali e sempre nuovi.

<https://www.fuzionfood.it/>

Facebook: <https://www.facebook.com/@fuzionfood/>

MAZZA

Nel 1970, nasce a Torino in via Aosta la pasticceria di Antonio Mazza, nel vivace e popolare quartiere Aurora, una comunità dove le tradizioni si intrecciano con la vita quotidiana delle persone e ogni angolo ha una storia da raccontare.

Mazza che Dolci non è solo una pasticceria: è un simbolo di dedizione, amore e dolcezza che continua a vivere attraverso ogni specialità che esce dal suo forno, unendo il passato, il presente e il futuro in un unico e delizioso boccone.

www.pasticceriamazza.com

Facebook: www.facebook.com/pasticceriamazza

Instagram: www.instagram.com/mazzachedolci

ALTRI PRODOTTI

CRICKET NUTRY

Cricket Nutry è un'azienda innovativa specializzata nella produzione di alimenti sostenibili a base di farina di insetti, in particolare grilli. La missione è offrire prodotti nutrizionalmente ricchi, eco-friendly e adatti a chi desidera un'alimentazione bilanciata e rispettosa dell'ambiente. Attraverso un'attenta selezione delle materie prime e processi produttivi all'avanguardia, Cricket Nutry punta a rivoluzionare il settore alimentare promuovendo una nuova fonte proteica, salutare e sostenibile per il futuro del pianeta.

SMALL GIANTS

Small Giants è il brand italiano che offre snack, pasta e sostituti della carne a base di farine di insetti, la fonte proteica sostenibile del futuro. Un'azienda che sfida orgogliosamente i pregiudizi con prodotti che, oltre a vantare valori nutrizionali unici, sono realmente sostenibili e scandalosamente buoni! Tra i primissimi nel settore, sia in Italia che in Europa, e continuano a innovare offrendo sempre nuovi prodotti, salutari e proteici, a base di farina di insetti che possono vantare valori nutrizionali unici: alto contenuto di proteine complete, vitamine e minerali. Una tradizione innovativa al passo coi tempi.

Link social: [website](#) | [instagram](#) | [TikTok](#) | [linkedin](#) | [facebook](#)

MULINO MOULIS

Agricoltori biologici da 12 anni, Mulino Moulis crede in un'agricoltura che rispetta l'ambiente che ci circonda e preserva la nostra salute. Le materie prime utilizzate provengono dalle loro coltivazioni o da altri agricoltori del territorio piemontese. Promuovono un'agricoltura naturale, contadina e radicata al territorio.

Macinano farine poco raffinate con un mulino a pietra per conservare le qualità nutrizionali ed il sapore dei cereali.

Instagram: [mulino_moulis](#)

https://www.instagram.com/mulino_moulis/

CEREALCERETTO

La Cerealceretto è un'azienda in provincia di Torino con un'importante esperienza territoriale. Forte di una stretta collaborazione con i suoi clienti agricoltori, si presenta sul mercato con una farina di forza selezionata, grazie anche a un campo sperimentale accurato e meticoloso (settecento varietà particelle di grano a confronto, ripetute per tre volte). Da oltre trent'anni la Cerealceretto collabora con gli agricoltori del territorio, occupandosi dalla vendita del seme, all'assistenza completa durante tutto il processo di crescita e maturazione e garantendone

l'acquisto durante la trebbiatura. Questo modo di operare garantisce di avere livelli di qualità molto elevati e soprattutto uno sviluppo del territorio che ci mette al vertice in termini di produttività e di qualità.

<https://cerealceretto.com/>

ABBINAMENTI

BORGIATTINO

Un nome di riferimento per tutti i buongustai e gli amanti dei sapori genuini che mettono la qualità sopra ogni cosa: dal 1927 Borgiattino conduce i suoi clienti alla scoperta dei grandi formaggi della tradizione piemontese, tra cui Tome e Fontine d'alpeggio, Robiola, Gorgonzola, Ormea, Castelmagno e molto altro. Ma questa storica bottega propone anche formaggi italiani ed esteri, oltre a vini e altre specialità.

<https://www.borgiattino.com/>

MARCHETTI

La Gelateria Alberto Marchetti, fondata da Alberto Marchetti, è rinomata per la produzione di gelato artigianale di alta qualità, realizzato con ingredienti freschi e selezionati. Con un'attenzione particolare alla semplicità e alla tradizione, offre una varietà di gusti, tra cui gelati, zabaione e dolci tipici come colombe e bunet. L'azienda promuove anche pratiche sostenibili e ingredienti non geneticamente modificati, garantendo un prodotto gustoso e digeribile. Presente a Torino e in altre città, Marchetti offre anche un servizio di consegna a domicilio.

<https://www.albertomarchetti.it/>

Instagram: https://www.instagram.com/alberto_marchetti_gelaterie/

Facebook: https://www.facebook.com/AlbertoMarchettiGelaterie/?locale=it_IT

MIEMOLE

L'azienda agricola Miemole nasce nel 2017 ma vanta un'esperienza più che decennale nel campo dell'apicoltura. La loro storia in realtà inizia nel 2004, 2 arnie, un piccolo prato e tante aspettative. Oggi gestiscono circa 300 arnie con una produzione di diverse varietà di miele. Cercano di realizzare un sogno: quello di custodi dei doni della natura che ci ha insegnato a rispettare i suoi tempi. Mille prove, mille ricerche di fioriture idonee per produrre un buon nettare tutto da gustare! Il miele ricavato viene prodotto negli apiari presenti a Vinovo e all'interno del Parco Naturale di Stupinigi, in Val Pellice e Val Chisone per raggiungere le fioriture di Tiglio, Castagno, Rododendro e Flora Alpina.

<https://alvearechedicesi.it/it-IT/producers/38764/farm>

Facebook: <https://www.facebook.com/miemoleapicoltura/>

Instagram: <https://www.instagram.com/miemole/>

SANGIORS

La locanda San Giors, nata ufficialmente nel 1815 ma attiva già nel XV secolo, ha ospitato nel tempo nobili e ambasciatori, come Chiara Gonzaga nel 1481. Trasferita a Borgo Dora nel 1886, divenne un albergo-ristorante rinomato. Oggi, sotto la guida di Simona Vlaic, è un punto di riferimento per la cucina piemontese tradizionale e un art hotel, dove le camere sono decorate da artisti contemporanei. San Giors unisce storia, arte e gastronomia, offrendo un'esperienza unica nel cuore di Torino.

<https://www.sangiors.it/>

Instagram: <https://www.instagram.com/sangiorstorino/>

Facebook: https://www.facebook.com/sangiorstorino/?locale=it_IT

RAM

R.A.M. Radici a Moncalieri è un'azienda agricola sociale che unisce giovani agricoltori impegnati nella valorizzazione del potenziale agricolo della collina di Moncalieri, attraverso pratiche sostenibili e biologiche. Oltre alla produzione di ortaggi, frutta, birra e allevamento di animali, R.A.M. integra diversi settori: azienda agricola, fattoria sociale e didattica, e agriturismo. La fattoria promuove l'inclusione sociale e l'educazione ambientale, offrendo esperienze immersive per i visitatori. I prodotti agricoli, ecosostenibili e a filiera corta, sono disponibili anche tramite consegna a domicilio, con un forte impegno verso la riduzione degli sprechi e la beneficenza.

www.radiciamoncalieri.it

Instagram: [@radiciamoncalieri](https://www.instagram.com/radiciamoncalieri)

FICINI

Il Panificio Ficini, fondato nel 1976, è un'impresa familiare che produce pane artigianale a Torino con l'uso di cereali antichi macinati a pietra e lievitazioni lunghe. Oltre al pane, offre focacce, pizze e pasticceria dolce e salata. La qualità dei prodotti è certificata da riconoscimenti come "Maestri del gusto" e premi del Gambero Rosso. Ficini serve anche ristoranti e catering, specializzandosi in prodotti più digeribili grazie all'uso di farine non geneticamente modificate e lievito madre.

<https://ficinipanificio.it/>

Instagram: https://www.instagram.com/ficini_panificio/

APPENDINO

Davide Appendino è un'azienda torinese che si dedica alla produzione di cioccolato artigianale di alta qualità. Fondata da Davide Appendino, offre una varietà di creazioni, dalle tavolette monorigine a gianduiotti, pralinati e dolci innovativi. La lavorazione del cioccolato avviene con attenzione e passione, partendo dalle fave di cacao provenienti da piccoli produttori. Il negozio, inaugurato il 5 ottobre, è un luogo accogliente dove i clienti possono scoprire e gustare cioccolato in tutte le sue forme.

<https://www.davideappendino.it/>

Facebook: [https://www.facebook.com/davideappendino/?locale=it IT](https://www.facebook.com/davideappendino/?locale=it_IT)

Instagram: <https://www.instagram.com/davide.appendino/>

VIA DEL GUSTO



ALCUNI DEGLI ASSAGGI DISPONIBILI AL SALONE

Bottega del pane: Pane della fiera (farina multi cereali, semi, noci e mirtilli)

Alma lab: Pala Romana, margherita sbagliata

Cascina Malerbe: pane e antipasto piemontese

Borgiattino & Ficini: Pane e formaggio

Azienda agricola Radici a Moncalieri: pane e marmellata

Appendino: pane e cioccolato

Small Giants: Snack Arricchiti con farina di grilli

Miemole: Pane e miele

Via del gusto: Pane e burro

Marchetti: gelato al Pane

Rossotto: pane e vino (FREISA E CORTESE)

Sesto Gusto: Pane Millesimi, pane al cioccolato pane evolutivo.

Gli evitati: Pizza al trancio, olio sale e rosmarino

Nutry: prodotti dolci e salati arricchiti con farina di grilli

ALBERGO RISTORANTE SAN GIORIS: abbinamenti con la classica fetta di pane con bagna caoda, bagnetto verde e antipasto Gianduja.

FUZION FOOD: Biscotti, Focaccia realizzati con la farina alla fibra di caffè, taralli e grandi lievitati con farina da filiera di auto produzione

MAZZA: babà al caffè, panettone, e focacce salate farcite

BRICKS TO GO: panettoncini, crostatine, focacce, panini/bun e biscotti