

PROGRAMMA DEGUSTAZIONI

CASA GUSTO Archivio di Stato

(ingresso da piazzetta Carlo Mollino)

Dal 9 al 17 novembre 2024

Da prenotare su Ticketmaster ([link](#)) Prenotazioni possibili anche in loco.

SABATO 9 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

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

L'Associazione Alte Terre DOP raggruppa quattro Consorzi: tre di questi sono i Consorzi di tutela dei formaggi DOP Murazzano, Roccaverano e Ossolano. Si tratta di piccole produzioni di eccellenza accomunate, oltre che dalla qualità dei prodotti, dall'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a denominazione di origine protetta. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf. Ad accompagnare, un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

A cura di: Associazione Alte terre DOP e Regione Piemonte

13.00 – 14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese, il Castelmagno e il Brachetto

Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese (COALVI) porta alle ATP Finals la qualità della carne della nostra razza autoctona, che 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. Nella degustazione, la battuta al coltello verrà servita a fianco di un altro prodotto di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

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

14.30 – 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo, la Mela Rossa Cuneo, il Raschera e la Freisa

Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP; un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di tutela ci proporrà in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP e al formaggio Raschera DOP, altre due del nostro territorio. Ad accompagnare, un calice di Freisa, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela Raschera DOP e Regione Piemonte

16.00 – 17.00

Olio extra vergine di oliva piemontese: alla scoperta dell'oro verde sabaudo

Scoprire l'unicità dell'olio extra vergine di oliva piemontese è il primo e fondamentale passo verso un nuovo EVO e un rinnovato sviluppo dell'olivicoltura da reddito in Piemonte. Questo percorso abbraccia

l'innovazione dei processi, la sostenibilità ambientale e la sensibilizzazione dei consumatori. Il Prof. Vladimiro Cardenia (DISAFA) presenterà i risultati delle ricerche che si stanno svolgendo presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – Università degli Studi di Torino, e seguirà una degustazione guidata di alcuni oli tipici del territorio piemontese. La presentazione dei progetti di ricerca è svolta in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino con relatore Dott. Paolo Vittone.

A cura di Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari Università degli studi di Torino

17.30 – 18:30

Festival del Gelato Italiano artigianale e gastronomico

Raccontiamo il Festival: l'organizzazione, le mission e tutto quanto ruota intorno a questa manifestazione. Degustazioni guidate di gusti particolari creati da gelatieri che hanno partecipato al Festival nelle edizioni passate Parteciperanno Luciano Gays, Presidente Associainsieme; Marco Nicolino, Maestro del Gusto gelatiere e Direttore Artistico Alessia Torselli, Maestra del Gusto gelatiera e responsabile scenografie; Roberto Andriollo, ex Sindaco e Maurizio Giacoletto, attuale Sindaco.

A cura di ASSOCIAINSIEME ETS

19.00 - 20.00

Alla scoperta del Brachetto, vitigno dell'anno 2024, dallo spumante al cocktail

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa, Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto. La degustazione offrirà il Brachetto d'Acqui in purezza e con un particolare cocktail preparato per l'occasione, a dimostrazione della versatilità di questo vitigno. Ad accompagnare, la pasticceria secca a cura del Maestro del Gusto Gastropasticceria Scaiola di Torino.

A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino.

DOMENICA 10 NOVEMBRE

11.30 – 12:30

Tipicamente Buono: la cooperazione agroalimentare piemontese alle ATP Finals

Legacoop Piemonte propone una selezione dei prodotti vitivinicoli delle sue imprese associate in un percorso che porti a valorizzare le eccellenze della produzione del territorio piemontese.

A cura di LEGACOOP PIEMONTE

13.00 – 14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, il Gorgonzola e l'Erbaluce

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. Il Consorzio di tutela ce lo presenterà cucinato insieme ad un altro tesoro piemontese, il Gorgonzola DOP, accompagnato da un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzio di Tutela Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, Consorzio di Tutela Gorgonzola DOP e Regione Piemonte

14.30 – 15.30

Storie torinesi di birra

L'incontro, condotto da un socio O.N.A.B., inizia con una introduzione sulla storia della birra nella città di Torino a partire dal XIX sec. E prosegue con qualche nozione sull'assaggio della birra. Verranno proposte in assaggio 2 birre, in collaborazione con il Maestro del Gusto: il birrificio "La Piazza" di Torino e con la probabile presenza del birraio Riccardo Miscioscia.

A cura di O.N.A.B. – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra

16.00 – 17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la Nocciola Piemonte IGP e il Brachetto

La Nocciola Piemonte IGP, uno dei prodotti che meglio rappresenta l'eccellenza ortofrutticola del Piemonte, verrà presentata in alcune tipologie di preparazione e trasformazione che valorizzano al meglio la sua versatilità e le sue eccezionali caratteristiche qualitative: nocciola tostata, crema di nocciole e torta. Non mancherà l'abbinamento con un calice di Brachetto, "Vitigno dell'anno" 2024 per Regione Piemonte, per una merenda davvero speciale!

A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Consorzio di tutela Nocciola Piemonte IGP e Regione Piemonte

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia propongono le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica. Partecipano: *Alpi Graie* con Panna cotta alla bagna caoda, *Barba Gusto* con Insalata Russa, *Goustò* con il vitel tannè, *La Table Dlouz Amis* e il dessert "La fioca", l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

Il tagliere da meditazione con salumi e grappe

Il classico tagliere si mette in mostra con nuova eleganza. Si può ricavare un momento di intima soddisfazione, degustando salumi di altissima qualità del territorio piemontese, accompagnati da ricercate grappe di Barolo e Barbaresco.

A cura di ONAS – ANAG

LUNEDÌ 11 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo, il Bra, la Mela Rossa Cuneo e il Brachetto

Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP; un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di tutela ci proporrà in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP al formaggio Bra DOP, altre due meraviglie del nostro territorio. Ad accompagnare, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela di Bra DOP e Regione Piemonte

13.00 – 14.00

Tutte le stagioni, le terre e le sfumature del tartufo

Il progetto "Tutte le stagioni, le terre e le sfumature del tartufo", frutto della collaborazione tra le ATL Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Alexala e Turismo Torino e finanziato dalla Regione Piemonte, sarà presentato in un incontro che celebrerà il tartufo nero come protagonista di una nuova offerta turistica integrata. La presentazione sarà seguita da una degustazione, dove il tartufo nero sarà abbinato ai migliori prodotti tipici dei tre territori di eccellenza – il Monferrato Astigiano, il Monferrato Alessandrino e l'area Sud della provincia di Torino.

A cura di Regione Piemonte – Atl Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Alexala e Turismo Torino

14.30 – 15.30

Il mondo del gelato incontra le ATP

Degustazione guidata dei gusti della tradizione.

A cura di ASCOM/EPAT – sezione gelaterie

16.00 – 17.00

I sapori artigiani

Un viaggio tra dolce e salato con le eccellenze agroalimentari del territorio accompagnato da degustazione di birre ed amaro.

A cura di CNA TORINO

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica.

Partecipano: *Rossorubino* con polenta al forno con gorgonzola e noci, *Trattoria del Sole* con vitello tonnato cotto a bassa temperatura, *Le Fanfaron* con un Croquis di zucca, castagne e cipolla con formaggio blu di Bussoleno, *Hotel Celestino* con il Bounet, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino 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 Barney's - Il bar del Circolo dei Lettori e Pasticceria Giovanni Dell'Agnese 1950.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.

MARTEDÌ 12 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

La cooperazione vitivinicola e i dolci del Canavese incontrano i formaggi della Valsusa

Degustazione guidata di 6 vini delle 3 cantine sociali del territorio canavesano: Cantina Produttori Erbaluce di Caluso, Cantina della Serra e Cantina Produttori Nebbiolo di Carema. 3 cantine di Torino Doc, Maestri del Gusto, come anche l'Enoteca Regionale di Caluso. In accompagnamento ai formaggi di Corbusier di Novalesa, miele dell'apicoltore Le Querce di Azeglio (Maestro del Gusto) e prodotti di pasticceria piemontese di Bonfante (locale storico) di Chivasso.

A cura di Confagricoltura Torino in collaborazione con Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino

13.00 – 14.00

Il gusto della tradizione passa per le sagre in Ossola

Tra le Valli dell'Ossola, in Alto Piemonte, a breve distanza dal Lago Maggiore e dal confine svizzero, numerosi sono gli appuntamenti dedicati ai sapori e ai prodotti tipici. Raccolte sotto il cappello di "Sagre Ossola", le principali feste del gusto sono in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Le forze, le idee, le peculiarità di terre e persone, pur con la biodiversità delle loro risorse, si uniscono in un sentimento comune: promuovere e tutelare le tradizioni gastronomiche della montagna ossolana. Piccoli frutti, uva, mele, funghi, patate, farine, formaggi, miele e birra sono i prodotti da scoprire in un percorso dal gusto e dal profumo inconfondibili. Scoprire l'Ossola attraverso le sue sagre: un viaggio autentico e goloso che vi appassionerà!

A cura di Regione Piemonte – Distretto turistico dei Laghi

14.30 - 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese, il Castelmagno e il Brachetto

Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese (COALVI) porta alle ATP Finals la qualità della carne della nostra razza autoctona, che 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. In una squisita degustazione, varie tipologie di prodotti di carne di razza

piemontese verranno servite a fianco di un altro prodotto di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

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

16.00 – 17.00

L'artigianato alimentare torinese incontra i Cuochi della Mole

Confartigianato Imprese Torino presenterà alcune delle sue più prestigiose realtà dell'artigianato alimentare con la partecipazione dell'Associazione Provinciale Cuochi della Mole. I prodotti della cioccolateria "Mascaria" dell'ecuadoriano David Sotomayor incontrano i fratelli Luca e Vittorio Ferrero del ristorante "Come in famiglia" presentano "Pigna nocciola e pino" una mousse al gianduia con pere e pralina alla nocciola, sabbia di cacao amaro ed essenza di pino. Parteciperà anche il Maestro del Gusto Birrificio Castagnero Savant Ross con birre da dessert.

A cura di Confartigianato imprese Torino in collaborazione con l'Associazione provinciale cuochi della Mole

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica. Partecipano: *Rabazzana* con insalata russa e tomini al verde, *Le Vitel etonné* con pan brioches con burro di montagna e acciughe cantabriche, *Ristorante San Giors* con frittata rugnusa, *Casa Broglia* con il Tiramisù, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino 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 Smile Tree, San Giors, Cascina Blu e Antica Pasticceria Pan Belmonte.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.

MERCOLEDÌ 13 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, peperone e Brachetto

La Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP rappresenta una vera e propria rarità nell'ambito del patrimonio gastronomico di eccellenza del Piemonte, nascosta in una piccola porzione di territorio a cavallo tra le province Torino, Asti e Cuneo. Verrà presentata in abbinamento ad un altro squisito

prodotto del territorio, il Peperone di Carmagnola, in accompagnamento ad un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: produttori della Tinca Gobba dorata del Pianalto di Poirino DOP, Consorzio del Peperone di Carmagnola e Regione Piemonte

13.00 – 14.00

Autunno con Gusto nel Cuneese

La ricca stagione dedicata ai prodotti enogastronomici di eccellenza e al calendario fieristico-gastronomico del Cuneese. Si degusterà una selezione di 3 formaggi tipici delle Alpi di Cuneo in abbinamento a miele/confettura, la polenta bianca con farina di grano tenero e di grano saraceno accompagnata con sugo di Porro Cervere, pane di montagna porri e patate De.Co. di Garessio e la Torta Valcasotto, il tutto in abbinamento a vino delle colline Monregalesi.

A cura di Regione Piemonte – ATL del Cuneese

14.30 – 15.30

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

L'Associazione Alte Terre DOP raggruppa quattro Consorzi: tre di questi sono i Consorzi di tutela dei formaggi DOP Murazzano, Roccaverano e Ossolano. Si tratta di piccole produzioni di eccellenza accomunate, oltre che dalla qualità dei prodotti, dall'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a denominazione di origine protetta. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf. Ad accompagnarli, un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

A cura di: Associazione Alte terre DOP e Regione Piemonte

16.00 – 17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: alla scoperta del Brachetto, vitigno dell'anno 2024 e della Nocciola Piemonte IGP

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa ed Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto. Durante la degustazione delle diverse tipologie di Brachetto (spumante, extra dry, rosé e passito) verranno raccontate le caratteristiche storiche e organolettiche del vitigno. In abbinamento, la Nocciola Piemonte IGP in varie tipologie e trasformazioni (tostata, crema e torta), uno dei prodotti che meglio rappresenta l'eccellenza ortofrutticola del Piemonte... per una merenda davvero speciale!

A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Consorzio di Tutela Nocciola Piemonte IGP e Regione Piemonte

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica. Partecipano: *Pautasso* con la giardiniera, *Ristorante Arcadia* con lingua di vitello scottata con bagnetto verde e rosso, *Porto di Savona* con l'insalata di faraona con mostarda di Cremona e senape, *Trattoria Monviso* con il Budino allo zabaione, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino 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: La Drogheria, Pastificio Bolognese di Muzzarelli dal 1949 e Rosada dal 1926.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.

GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

Colazione da Maestri

I Maestri del Gusto di Torino e provincia ci accompagnano nella scoperta delle prelibatezze locali per un inizio di giornata ricco di energia e di golosità. Partecipano: Boutic Caffè, Monte Agri Bio, Ballesio Cioccolato, La Margherita, Panificio Di Maggio.

A cura di Camera di commercio di Torino

13.00 – 14.00

Eccellenze del gusto delle Terre dell'Alto Piemonte

Un viaggio alla scoperta di alcuni dei sapori più tipici delle Terre dell'Alto Piemonte, Nebbiolo, toma, maccagno e gorgonzola DOP.

A cura di Regione Piemonte, ATL Terre dell'Alto Piemonte, Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte e Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola.

14.30 – 15.30

Turismo del vino e del gusto nel Canavese Village

Presentazione degli itinerari, delle esperienze e dei pacchetti turistici dedicati al turismo del gusto e all'enoturismo in Canavese. Dai sentieri nei vigneti alle esperienze con sommelier, dalle degustazioni guidate in cantina alla scoperta dei produttori del territorio. Incontro con degustazione di prodotti e di vini in collaborazione con Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino. Interverranno: Silvio Bertero e Franco Ferrero, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese; Corrado Scapino, presidente Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino.

A cura del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese

16.00 – 17.00

La "Tart a Tennis"

Introduzione del Presidente Lorenzo Lavarino: dimostrazione del preparato di carne da far degustare a cura dei Maestri Macellai Maurizio Palladino, Luca Rosso e Antonio Chetta.

A cura di Associazione Provinciale Macellai Torino

17.30 – 18.30

Degustando il territorio – I tre distretti si presentano

I tre Distretti riconosciuti della Città Metropolitana di Torino, si presentano insieme, per una degustazione in cui i prodotti di eccellenza di tutti 3 saranno sapientemente cucinati amalgamandoli tra loro, e posti in degustazione. Il servizio sarà curato da IFSE - ITALIAN FOOD STYLE EDUCATION.

A cura di Distretti del cibo e del vino – Chieri/Carmagnola – Mombarone, Serra Morenica Naviglio d'Ivrea – Pinerolo (Tere Da Taste')

19.00 – 20.00

Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino 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: Affini, Green Italy e Pasticceria Perotti.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.

VENERDÌ 15 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

Impariamo ad assaggiare il latte, alimento proteico per lo sportivo e per il bartender

Assaggi guidati di latte pastorizzato di mucca di razza Frisona, di capra, di bufala, condotti da Giuseppe Zeppa, Università di Torino e Sara Valentino, ONAF (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi). Distillazione dimostrativa di latte vaccino con alcool di filiera agricola italiana. Assaggio di un cocktail a base di latte realizzato da Davide Pinto.

A cura di Coldiretti Torino

13.00 – 14.00

Pranzo da Maestri

I prodotti del territorio nelle sapienti mani dei Maestri del Gusto di Torino e provincia compongono un pranzo da 10 e lode. Partecipano: Delizie Andrè, Savurè, Carni tipiche della zona da Bruno e Gian, Distilleria Erboristica Alpina, Il Forno del Borgo, Birra Treebale, Casa Clara.

A cura di Camera di commercio di Torino

14.30 – 15.30

Analisi sensoriale del caffè

Esperienza sensoriale unica dedicata a tutti gli amanti del caffè.

A cura di ASCOM/ EPAT – Sezione Caffè Bar

16.00 – 17.00

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

Tre formaggi, tre storie, tre tesori della produzione casearia piemontese. I relativi Consorzi di tutela ci presentano in degustazione, anche come fonduta, questi prodotti che, con tanto gusto, sono espressione unica dei loro territori di provenienza e delle tradizioni della nostra Regione. Ad accompagnarli, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzi di Tutela di Bra DOP, Raschera DOP e Toma Piemontese DOP, Consorzio di Tutela Vini DOC Caluso, Carema, Canavese e Regione Piemonte

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica.

Partecipano: *Pepino* con battuta di fassona con cipolline di Ivrea caramellate, *Osteria al tagliere* con il capunet della tradizione su fonduta di toma di Bra DOP, *Del Cont* con il vitello tonnato, *Antica trattoria con calma* con mousse allo zabaglione con paste di meliga, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

A ogni birra il suo formaggio, a ogni formaggio la sua birra!

Anche quando si parla di birra di qualità il Piemonte si rivela una delle principali realtà italiane: nel 2023 la "Birra del Piemonte" è entrata ufficialmente a far parte dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Il Consorzio Birra Origine Piemonte (BOP) nasce nel 2019 ed è costituito da produttori agricoli e artigianali accomunati dalla volontà di garantire un prodotto ottenuto da una filiera locale, con materie prime coltivate e trasformate sul territorio regionale. Nella degustazione verranno proposti, dai maestri assaggiatori Onaf, dei possibili abbinamenti tra le birre prodotte dai soci del consorzio e alcune eccellenze casearie piemontesi.

A cura di: Consorzio Birra Origine Piemonte, ONAF e Regione Piemonte

SABATO 16 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Salame Piemonte, la Mela Rossa Cuneo, la Toma piemontese e il Brachetto

Il Salame Piemonte IGP rappresenta l'eccellenza dei nostri salumi; il Consorzio di tutela ce lo propone in una particolare degustazione in abbinamento a due altri tesori del Piemonte, la Mela Rossa Cuneo IGP e la Toma piemontese DOP, per un'esperienza dal gusto davvero speciale. Ad accompagnare, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024.

A cura di: Consorzio di Tutela Salame Piemonte IGP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela Toma Piemontese DOP e Regione Piemonte

13.00 – 14.00

Il pane delle tavole di Casa Savoia

Percorso storico e degustazione di pani tradizionali.

A cura di Associazione Artigiana Panificatori

14.30 – 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese e il Brachetto

La Granda porta alle ATP Finals l'eccellenza della carne della nostra razza autoctona, la cui qualità è 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. Nella degustazione, la battuta al coltello verrà servita in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzio La Granda e Regione Piemonte

16.00 – 17.00

Il cioccolato e la pasticceria tradizione torinese

Il cioccolato e la pasticceria della tradizione torinese offre un viaggio dolce e affascinante attraverso la storia e i sapori che hanno reso Torino una delle capitali mondiali dell'arte dolciaria. Alla scoperta delle origini e delle evoluzioni del cioccolato e delle creazioni pasticciere, tra segreti artigianali, abbinamenti ideali con vini e vermouth e antiche ricette, fino ai giorni nostri, celebrando un patrimonio di gusto e tradizione unico al mondo.

A cura di Regione Piemonte e AtI Turismo Torino e Provincia

17.30 – 18.30

Vicciola: la Fassona piemontese incontra la Nocciola Piemonte

Fassona piemontese e nocciola Piemonte: due eccellenze del territorio si fondono in un prodotto unico, la Vicciola, elevando la qualità di entrambi e regalando un'esperienza sensoriale inedita. Presentazione a cura del Maestro del Gusto Pino Puglisi.

a cura di Consorzio operatori turistici Valli del Canavese in collaborazione con Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino

19.00 – 20.00

Tie-break tra vini torinesi e formaggi della Val Sangone

Ecco una bella sfida. Formaggi e vini torinesi si confrontano sul loro campo d'elezione: la tavola. Andiamo a rovistare nel Paniere della Val Sangone e, con i formaggi scopriremo quali sono i migliori vini del territorio e prodotti da forno che abitualmente gli accompagnano.

A cura di ONAF, ONAV TORINO

DOMENICA 17 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

Oli extravergini Piemontesi

L'Associazione Piemontese Olivicoltori presenta una degustazione guidata di oli extravergini prodotti in Piemonte. Partecipano Fulvio Castagna (Presidente ASSPO) ed Eva Collini Maestra del Gusto Azienda L'Evo di Eva.

A cura di ASSPO - Associazione Piemontese Olivicoltori

13.00 – 14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Riso, il Gorgonzola e la Freisa

La Strada del Riso Piemontese di qualità nasce per promuovere il riso, il suo territorio ed il suo inimitabile territorio di comunità, di cui esso rappresenta la risorsa più preziosa. Il prodotto verrà cucinato insieme ad un altro tesoro piemontese, il Gorgonzola DOP, accompagnato da un calice di Freisa, vitigno dell'anno 2022 per Regione Piemonte.

A cura di: Strada del Riso Piemontese di qualità, Consorzio di Tutela Gorgonzola DOP e Regione Piemonte

14.30 – 15.30

Aperitivo circolare della filiera del grano di Stupinigi

Un aperitivo di presentazione dei nuovi prodotti di economia circolare promossi dalla Filiera di Stupinigi e realizzati da Panacea Social Farm in collaborazione con il PoliTo Food and Design Lab del Politecnico di Torino. I partecipanti potranno gustare focaccia e cracker alle trebbie, biscotti al pastazzo di male e altri prodotti innovativi dall'alto valore nutritivo. L'evento mira a dimostrare come la riduzione dello spreco non è solo possibile ... è anche buono.

A cura di Associazione Stupinigi e Panacea Social Farm

16.00 – 17.00

I Segreti del miele: Viaggio alla scoperta dei mieli piemontesi

Si parlerà del miele, di come viene prodotto e delle sue caratteristiche fondamentali. Il tutto accompagnato da una degustazione dei mieli piemontesi per comprenderne a pieno attraverso i sensi.

A cura di CASARTIGIANI TORINO con la collaborazione di AsProMiele

17.30 – 18.30

Golosi Caffè Storici

Golosi Caffè Storici sarà una degustazione guidata nella quale andremo a ripercorrere storie e curiosità che si celano dietro ai prodotti più emblematici e conosciuti dei Caffè Storici del Piemonte. Parteciperanno i titolari di alcuni Caffè Storici piemontesi che presenteranno i loro prodotti guidando la degustazione attraverso il racconto storico.

A cura Associazione dei caffè storici di Torino e del Piemonte