



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

La Camera di commercio di Torino a Terra Madre Salone del Gusto

Parco Dora Stand H61
Da giovedì 22 a lunedì 26 settembre

**Tutti gli appuntamenti e le degustazioni sono a ingresso gratuito
su prenotazione direttamente allo stand.
Programma aggiornato su: www.to.camcom.it/salonegusto**

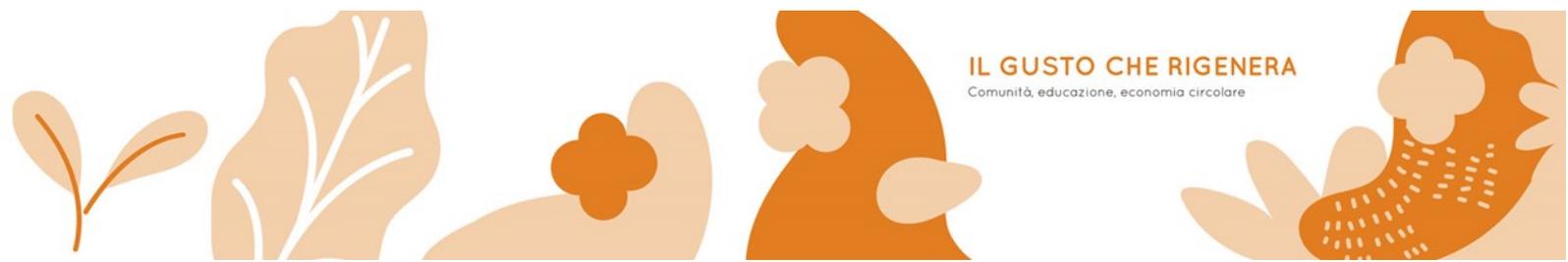
Non una vetrina istituzionale, ma un ampio spazio che si rinnova completamente ogni ora, **dalle 10,30 alle 20,30**, con un palinsesto intensissimo di degustazioni, presentazioni, eventi sempre diversi, da mattina a sera: macellai, con le loro creazioni innovative, show cooking, cocktail con vermouth, pasticceria della tradizione, vini insoliti della provincia di Torino, caffè e gelato artigianale, ciliegie di Pecetto, canestrelli di Salassa, e molto altro, ad arricchire un paniere di proposte sempre curiose ed invitanti.

Tra gli incontri di approfondimento, focus sui temi più attuali, al centro della **"Regener-Action"**: il cambiamento climatico in viticoltura e nelle produzioni alpine di montagna; l'attività del *foraging*, ovvero la raccolta di piante spontanee commestibili; il valore della produzione biologica e i modelli di sostenibilità; l'economia circolare e il recupero degli scarti nell'ortofrutta; gli allevamenti nutriti a sola erba fresca; i menu dei rifugi di montagna; le mense scolastiche e l'educazione alimentare nelle scuole; la sicurezza alimentare e l'attenzione alla salubrità dei cibi; l'export dei prodotti food; l'innovazione in agricoltura e i nuovi prodotti e materiali per l'agroalimentare; il valore sociale dell'imprenditoria femminile e giovanile in agricoltura; i nuovi modelli di turismo enogastronomico e le esperienze di valorizzazione dei territori; i prodotti "cult" torinesi quali il vermouth ed il Gianduiotto, e così via.

Tutti appuntamenti organizzati grazie al coinvolgimento e alla collaborazione delle associazioni di categoria del mondo produttivo torinese, del sistema della cooperazione, dell'Università di Torino e delle associazioni di prodotti tipici, con il supporto del nostro Laboratorio Chimico: cinque giorni che consentiranno di avere un quadro rappresentativo del sistema agroalimentare torinese e delle sue eccellenze, a partire dal **momento inaugurale dello stand giovedì 22 settembre alle 12,30**, seguito **alle 14,30** da un appuntamento dedicato al riconoscimento del **Gianduiotto Torino IGP**.

Anche i Maestri del Gusto saranno costantemente protagonisti: da segnalare **domenica 25 settembre alle 11,30** la presentazione del Festival Play with Food e **alle 12,30** la degustazione a loro dedicata. Analogamente tutti i giorni verranno presentati e proposti in degustazione i vini selezionati Torino DOC grazie alla presenza allo stand dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino, anche in collaborazione con le associazioni di degustatori ONAV e FISAR. Negli stessi giorni, grazie al supporto dell'ONAF, verrà proposto un percorso sensoriale e territoriale dei formaggi tipici delle valli del torinese nell'ambito del progetto camerale Torino Cheese.

IL GUSTO CHE RIGENERA
Comunità, educazione, economia circolare



Sempre **domenica 25 settembre alle 10,30** spazio all'educazione alimentare e al tema delle mense scolastiche Bio, con la presentazione di progetti virtuosi e di un nuovo video realizzato dalla Camera di commercio di Torino abbinato ad una guida.

Lunedì 26 invece spazio ai progetti di sostegno alle **imprese e all'economia del gusto: alle 10,30** il progetto camerale Savor Piemonte racconta come si creano all'interno delle aziende **percorsi di visita e servizi di accoglienza.**

Non solo: una **ventina di Maestri** espositori a Terra Madre Salone del Gusto saranno posizionati **intorno allo stand camerale**, per una vera e propria piazza del gusto torinese.

IL PROGRAMMA

Giovedì 22 settembre 2022

Ore 12.30 – 14.00

Inaugurazione stand (su invito)

La Camera di commercio di Torino al Salone: incontro di apertura con le associazioni di categoria, il mondo della cooperazione, le associazioni ed i gruppi di produttori.

Brindisi inaugurale in collaborazione con Associazione Provinciale Macellai Torino, I.F.S.E. Italian Food Style Education, Associazione Provinciale Cuochi della Mole, Associazione Panificatori della provincia di Torino ed Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino.

Ore 14.30-15.30

Il Giandujotto di Torino in cammino verso l'IGP

A cura del Comitato Comitato Giandujotto di Torino IGP

Ore 15.30-16.30

Funghetto di battuta

Il Maestro Macellaio Enrico Peretti presenta una battuta di fassona con olio sale maionese lime e porcini in un puffetto di pane ai 5 cereali: dimostrazione e rivisitazione di alcuni tagli alternativi ai tradizionali della pregiata carne piemontese.

A cura dell'Associazione Provinciale Macellai Torino

Ore 16.30 – 17.30

300 anni di Cuochi a Torino: storia e piatti della sua tradizione culinaria

A cura dell'Associazione Provinciale Cuochi della Mole

Ore 17.30-18.30

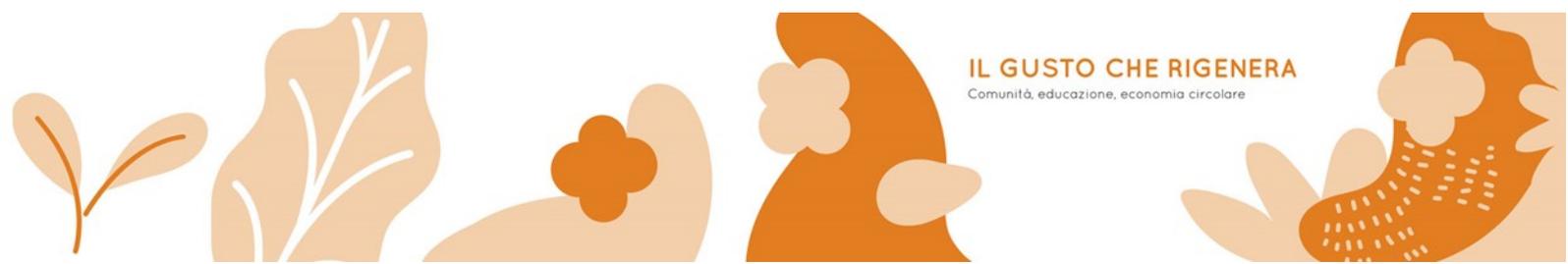
S'fruttiamo il pollo! con una preparazione alternativa che permette di gustare il particolare binomio carne-frutta. Interviene il maestro macellaio Maurizio Palladino.

A cura dell'Associazione Provinciale Macellai Torino

Ore 18.30-19.30

Formaggi, miele e vini delle nostre valli. Un abbinamento che non passa mai di moda, quello fra vino, formaggio e miele, che acquisisce un valore aggiunto se si serve di prodotti della provincia torinese.

La degustazione sarà condotta in collaborazione con i Maestri assaggiatori ONAF. Conduce Alessandro Felis, critico enogastronomico, e intervengono Maria Luisa Cerale, direttrice di



Confagricoltura Torino, Maria Cristina Robba, produttrice di formaggi, e Andrea Bianco, maestro del gusto produttore di miele.

A cura di ONAF, Confagricoltura Torino ed Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Ore 19.30-20.30

“L cabarèt ëd maslè”: la tradizione torinese a tavola, non dolce ma salata!

Degustazione e show cooking con i Maestri Macellai Luca Rosso e Antonio Chetta.

A cura dell'Associazione Provinciale Macellai Torino

Venerdì 23 settembre 2022

Ore 10.30-11.30

Produrre il cibo, la Rigenerazione passa dai giovani. Incontro fra testimonianze di giovani imprenditori agricoli appartenenti al movimento Giovani Impresa, allievi e insegnanti di un istituto agrario e di un istituto alberghiero del Torinese. Seguirà una degustazione guidata di prodotti agricoli a Km zero. Modera: Massimiliano Borgia

Riservato alle scuole

A cura di Coldiretti Torino

Ore 11.30-12.30

La Valle dei sapori in quota – Prodotti, aziende e ricette dell'Alta Valle di Susa. Cooking Show di presentazione di piatti realizzati con prodotti e materie prime dell'Alta Valle di Susa

A cura di CNA Torino – Progetto Laboratorio Alte Valli/Valsusa

Ore 12.30-13.30

I piatti tipici della cucina torinese. Degustazione dei piatti tipici della tradizione torinese

A cura di ASCOM Torino – Gruppo ristoratori

Ore 13.30-14.30

Tutti meritano una seconda possibilità: l'ortofrutta e l'economia circolare.

Laboratorio e degustazione guidata sul tema della produzione di gustosi e nutrienti alimenti ottenuti dagli scarti - i sottoprodotti - della lavorazione dei prodotti primari. Abbinamento con vini del territorio proposti dall'Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino.

A cura di CIA Agricoltori delle Alpi

Ore 14.30-15.30

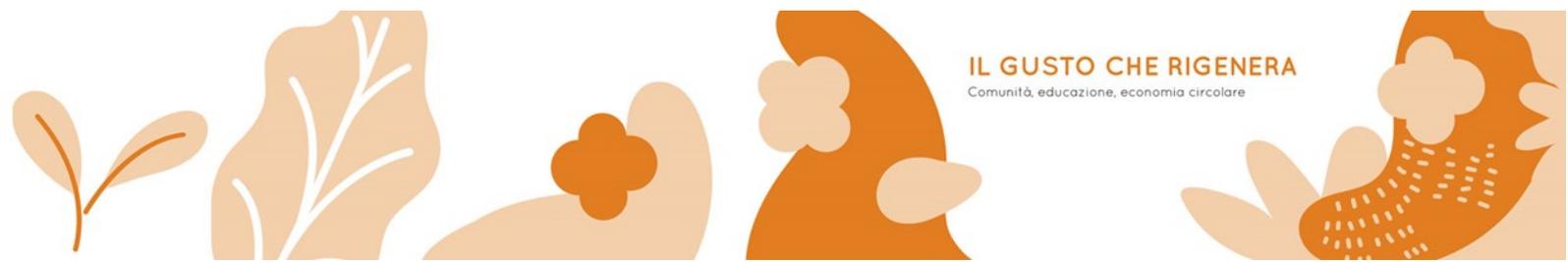
Il progetto FILIERBA: alimentare gli animali con foraggi ricchi di specie aiuta gli allevamenti a superare le difficoltà dei settori carne e latte.

Presentazione del progetto FILIERBA: le FILIere da ERBA, ovvero quelle filiere zootecniche che, utilizzando come base per l'alimentazione degli animali l'erba fresca e i foraggi conservati raccolti da prati a elevata biodiversità, consentono di ottenere produzioni di latte e di carne differenti da quelle che si ricavano attraverso l'allevamento convenzionale.

Intervengono:

- Giampiero Lombardi, Università di Torino – DISAFA (coordinatore)
- Giovanni Peira, Università di Torino – Dipartimento di Management
- Alessandro Bonadonna, Università di Torino – Dipartimento di Management
- Rappresentanti di aziende coinvolte nel progetto

A cura di Università degli Studi di Torino – DISAFA e Dipartimento di Management



Ore 15.30-16.30

Il foraging di piante spontanee commestibili: da moda a opportunità per i territori montani. La raccolta di piante spontanee commestibili (il *foraging*) è un'attività che coinvolge un numero sempre maggiore di persone ed è sempre più spesso vista come un modo per avvicinarsi alla natura e migliorare la propria dieta. Allo stesso tempo, per i ricavi che si possono ottenere dalla commercializzazione delle piante, il *foraging* può rappresentare un'opportunità per le aziende agricole di montagna.

A seguire saranno proposti alcuni piatti ottenuti dalla trasformazione delle piante.

Intervengono:

- Valentina Scariot, Università di Torino – DISAFA
- Giampiero Lombardi, Università di Torino – DISAFA (coordinatore del GO)
- Giovanni Peira, Università di Torino – Dipartimento di Management
- Alessandro Bonadonna, Università di Torino – Dipartimento di Management
- Laura Lancerotto, Club Amici della Valchiusella
- Luca Berolatti, Ristoranti della Tradizione Canavesana
- rappresentante delle *Magistre di erbe*

A cura di Università degli Studi di Torino – DISAFA e Dipartimento di Management e Club Amici Valchiusella

Ore 16.30-17.30

La Valle dei Sapori – Prodotti, aziende e ricette della Bassa Valle di Susa. Cooking Show di presentazione di piatti realizzati con prodotti e materie prime della Valsusa.

A cura di CNA Torino – Progetto Laboratorio Alte Valli/Valsusa

Ore 17.30-18.30

Biologico e Sostenibilità: la cooperazione piemontese si racconta. Alcune cooperative associate illustreranno l'importanza della sostenibilità ambientale in ambito agroalimentare, non solo durante la fase agricola di produzione, ma anche durante le varie fasi di trasformazione delle materie prime. Segue degustazione di produzioni del territorio (succhi di frutta BIO, marmellate e sughi BIO).

A cura di Legacoop Piemonte

Ore 18.30-19.30

Caffè Storici, un patrimonio culturale. Intervengono Edoardo Cavagnino ed Enrico Magenes.

A cura dell'Associazione Caffè Storici e Salotti Sabaudi di Torino

Ore 19.30-20.30

Degustazioni di cocktail a base Vermouth.

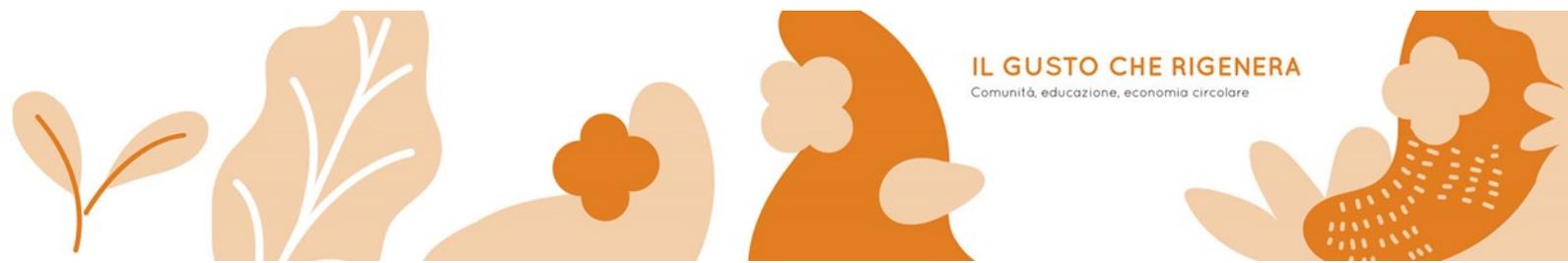
A cura di ASCOM Torino- Gruppo Cocktail Bar

Sabato 24 settembre 2022

Ore 10.30-11.30

Una terza ri-generazione dell'agroalimentare piemontese.

Presentazione di due casi aziendali: la Belmonte Gastronomia e la Canestrelli MaiSoli rigenerazione della ricetta dei Canestrelli Salassesi, pezzo forte della festa patronale del paese di Salassa nel canavese. Il racconto sarà accompagnato da un assaggio guidato dei prodotti



A cura di API Torino

Ore 11.30-12.30

IL CLIMA NEL CALICE. Workshop sul progetto "L'impatto del cambiamento climatico sulla viticoltura torinese: limite o opportunità", promosso dalla Camera di commercio di Torino. Intervengono: tecnici di Cia delle Alpi, Aiab Piemonte, Arpa Piemonte, Laboratorio Chimico, DISAFA. A seguire degustazione guidata di vini del territorio proposta dall'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

A cura di CIA Agricoltori delle Alpi

Ore 12.30-13.30

HIGHLANDER: IL SUPERCALCOLO A SUPPORTO DEI TERRITORI. Workshop con illustrazione delle fasi conclusive di due casi studio cui ha preso parte la Cia Piemonte:

- Il tema dei cambiamenti climatici e del loro impatto sui pascoli alpini e sulla montagna, e il suo ruolo nel rigenerare territori e intere comunità, anche attraverso l'attività dei malgari
- Il tema dell'influenza dei cambiamenti climatici sulla sicurezza alimentare. Quali sono i servizi che prevengono gli sprechi di derrate non conformi alle soglie di una potenziale crisi alimentare?

A seguire una degustazione guidata di tome d'alpeggio e pani con cereali di vario tipo in collaborazione con Associazione Provinciale Cuochi della Mole. Intervengono: tecnici di Cia delle Alpi, Arpa Piemonte e relatori di partner di progetto

A cura di CIA Piemonte e Associazione Provinciale Cuochi della Mole

Ore 14.30-15.30

Dal sole al cioccolato. La produzione di cioccolato eco sostenibile fa ormai parte dell'animo green Boella & Sorrisi che alimenta tutte le produzioni di cioccolato con l'energia prodotta sul tetto dello stabilimento; durante questo evento verranno spiegate le varie fasi di produzione artigianali ed i valori dell'azienda mentre si degustano i loro prodotti biologici e vegani. Interviene Elena Boella.

Presentazione di un caso aziendale: Boella & Sorrisi di Torino, Maestro del Gusto. Il racconto sarà accompagnato da un assaggio guidato dei prodotti

A cura di API Torino

Ore 15.30-16.30

La pasticceria piemontese e torinese con prodotti del territorio. Degustazione dei dolci della tradizione piemontese e torinese con ricette che valorizzano i prodotti del nostro territorio.

A cura di ASCOM - Gruppo Pasticceri

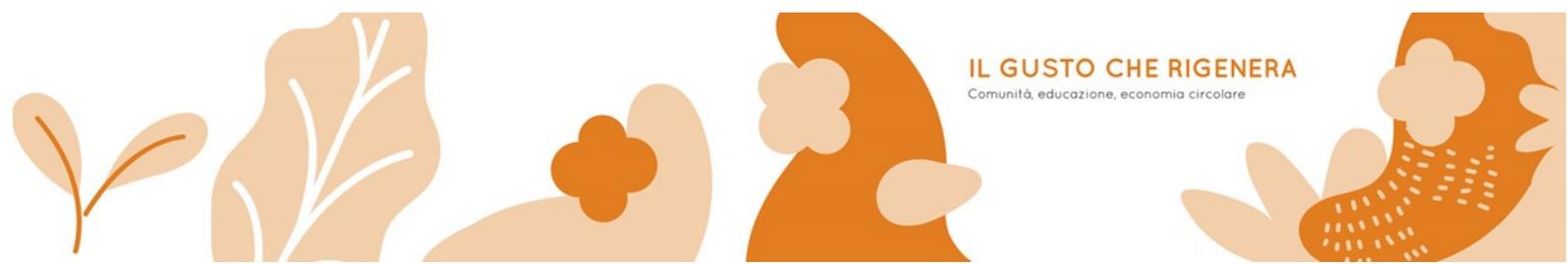
Ore 16.30-17.30

Turismo del vino e del gusto in canavese: itinerari nei vigneti, visite alle cantine, eventi enogastronomici, esperienze gourmet, in una montagna di gusto. Evento in collaborazione con Maestri del Gusto, Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino, Strada Reale dei vini torinesi. Intervengono: Franco Ferrero, Direttore del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese e Corrado Scapino, Presidente dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino.

A cura di Consorzio Operatori Turistici Valli del Canavese

Ore 17.30-18.30

La cooperazione che ri-genera: un viaggio nel gusto. Prodotti e progetti presenti e futuri in tema di rigenerazione e sostenibilità: focus sul legame inscindibile delle cooperative



agroalimentari con il territorio di riferimento, inteso nel suo significato più ampio di "luogo" espressione di storia, cultura e colture, paesaggio, valori etici, educativi ed ambientali, capitale sociale, accumulo di sapere tecnico ed esperienziale tramandato di generazione in generazione, di sviluppo rurale sostenibile e rigenerativo per le comunità.

A cura di Confcooperative Piemonte Nord in collaborazione con il Consorzio Gestcooper

Ore 18.30-19.30

Vino e formaggio: questo matrimonio s'ha da fare!

Un abbinamento che non passa mai di moda, utilizzando alcuni prodotti della provincia torinese. Degustazione condotta dai Sommelier della FISAR e dai Maestri assaggiatori della ONAF

A cura di FISAR Torino e ONAF

Ore 19.30-20.30

L'arte della panificazione a Torino: tradizione e rigenerazione

A cura di Associazione Panificatori della provincia di Torino

Domenica 25 settembre 2022

Ore 10.30-11.30

Educazione alimentare nelle scuole e mense scolastiche BIO

Presentazione di progetti di alimentazione virtuosa nel sistema scolastico torinese.

A cura di Camera di commercio di Torino, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino e Regione Piemonte – Direzione Agricoltura e cibo

Ore 11.30-12.30

Play with Food – La scena del cibo. Presentazione del Festival Play with Food e performance teatrali del *Menu della Poesia*. Seguirà una degustazione di prodotti dei Maestri del Gusto di Torino e provincia.

A cura di Cuochilab APS

Ore 12.30-13.30

Scopriamo il progetto Maestri del Gusto. Presentazione del Progetto Maestri del Gusto di Torino e provincia con degustazione dei prodotti dei Maestri del Gusto di Torino e provincia.

A cura di Camera di commercio di Torino

Ore 13.30 -14.30.30

I vini "Torino DOC" incontrano la cucina torinese.

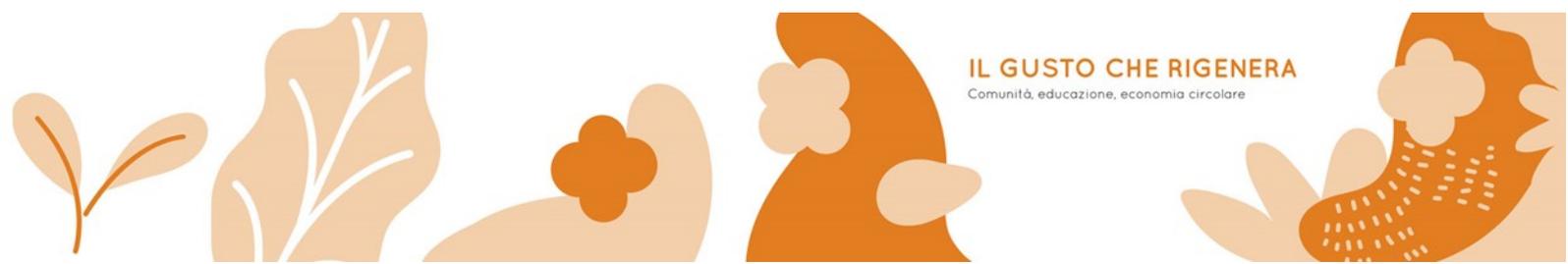
La selezione enologica della Camera di Commercio di Torino quale strumento di promozione delle eccellenze del territorio: un viaggio sensoriale e culturale tra vini e piatti della tradizione torinese.

Degustazione guidata di vini torinesi proposti dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino in abbinamento con i piatti curati dall'Associazione Provinciale Cuochi della Mole

A cura della Camera di commercio di Torino, Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino e Associazione Provinciale Cuochi della Mole

Ore 14.30-15.30

Territorio da gustare: assaggi di ciliegia di Pecetto per conoscere le dolci colline su cui è coltivata. Presentazione dell'associazione FACOLT e delle Ciliegie di Pecetto, il frutto che realizza



l'incontro con un territorio e con i frutticoltori che del territorio si prendono cura. L'incontro sarà intervallato da degustazioni di trasformati a base di Ciliegie di Pecetto.

A cura di FACOLT- Frutticoltori Associati Collina Torinese

Ore 15.30-16.30

Non so che vino sia, ma lo posso capire e descrivere. Quali sono i parametri che si analizzano in fase di degustazione, i sensi coinvolti e i criteri oggettivi di valutazione.

Degustazione alla cieca condotta dai Sommelier della FISAR con uno spumante, un vino bianco, un vino rosso ed un vino dolce della nostra Provincia

A cura di FISAR Torino in collaborazione con Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino

Ore 16.30-17.30

Autunno: tempo di vendemmia e di funghi. Quali sono i funghi commestibili più conosciuti e come si possono abbinare al vino?

Una degustazione condotta dai Sommelier della FISAR ed esperti del Gruppo Micologico Torinese. Show cooking degli chef dei Cuochi della Mole

A cura del Gruppo Micologico Torinese in collaborazione FISAR Torino, Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino e Associazione provinciale Cuochi della Mole.

Ore 17.30-18.30

I Vini insoliti della provincia di Torino. Un viaggio tra alcuni vitigni rari: Bian vert, Baratuciat, Malvasia moscata. Interviene Piera Genta, delegata ONAV e giornalista.

A cura di ONAV Torino in collaborazione FISAR Torino, Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino

Ore 18.30-19.30

Vini e formaggi della provincia di Torino. Percorsi di degustazione in un territorio da (ri)scoprire: i progetti Torino DOC e Torino Cheese.

A cura di Camera di commercio di Torino, ONAF, ONAV Torino e Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino

Ore 19.30-20.30

L'arte della panificazione a Torino: tradizione e rigenerazione

A cura di Associazione Panificatori provincia di Torino

Lunedì 26 settembre 2022

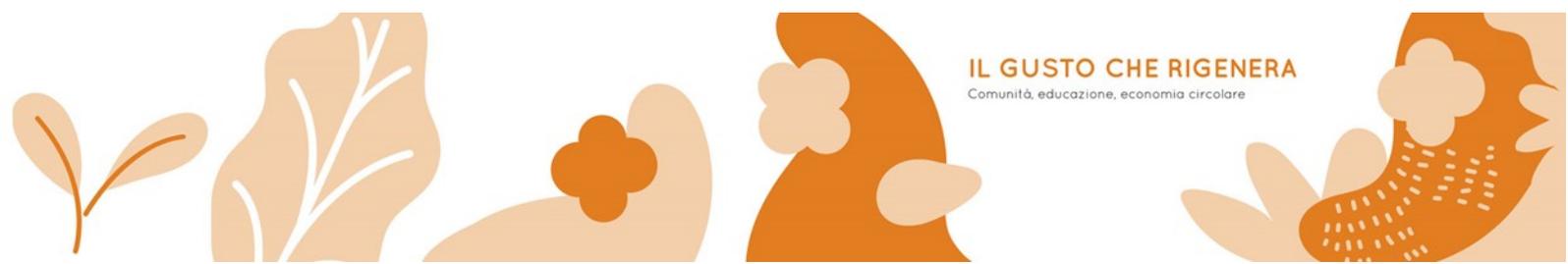
Ore 10.30-11.30

Visite aziendali: il sostegno alla progettazione offerto da Savor Piemonte

Quattro designer per quattro aziende: una presentazione delle proposte realizzate da professionisti per la progettazione delle visite in azienda in quattro realtà enogastronomiche piemontesi.

Savor Piemonte è un progetto di promozione delle imprese operanti nei comparti agroalimentare e bevande che desiderano sviluppare o consolidare la propria presenza all'estero.

Ore 12.30 – 13.30



L'innovazione nel mondo agricolo: dai cibi innovativi alle fattorie del futuro Tre aziende agricole del torinese si raccontano come espressione di rinascita e rigenerazione. Segue una degustazione guidata di prodotti alimentari innovativi. Interviene: Massimiliano Borgia
Riservato alle scuole
A cura di Coldiretti Torino

Ore 13.30 – 14.30

I Prodotti della Montagna in rifugio. La realtà del mondo dei rifugi piemontesi, le partnership e l'impegno nelle politiche ambientali e sostenibili raccontate da rappresentanti del direttivo AGRAP.
A cura di AGRAP – Associazione Gestori Rifugi Alpini, Escursionistici e posti tappa del Piemonte e Assoturismo Confesercenti

Ore 14.30 – 15.30

Riscoprire il gusto del caffè. Degustazioni di varie miscele di caffè
A cura di ASCOM Torino - Gruppo Caffè Bar

Ore 15.30 – 16.30

I gelati del Piemonte. Degustazione di gelati prodotti con ingredienti tipici del nostro territorio.
A cura di ASCOM Torino – Gruppo gelatieri

Ore 16.30-17.30

Il riso nasce anche nel torinese. Percorso narrativo e di degustazione condotto dal critico enogastronomico Alessandro Felis.
A cura di Confagricoltura Torino, Tenuta Pochettino, Associazione Provinciale Cuochi della Mole ed Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Ore 17.30 – 18.30

L'Esperienza del Gusto – Sapori Artigiani: presentazione del progetto e Cooking Show con degustazione di specialità a produzione artigianale.
A cura di CNA Torino

Ore 18.30- 19.30

La cucina torinese incontra il Vermouth di Torino. Cooking show e degustazione guidata.
A cura di I.F.S.E. Italian Food Style Education, Consorzio del Vermouth di Torino

Ore 19.30-20.30

Vini e formaggi della provincia di Torino. Percorsi di degustazione in un territorio da (ri)scoprire: i progetti Torino DOC e Torino Cheese.
A cura di Camera di commercio di Torino, ONAF e Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino

Per informazioni:

Settore Comunicazione esterna e URP
Camera di commercio di Torino
Tel 011 571 6652/7
relazioni.esterne@to.camcom.it
www.to.camcom.it/comunicatistampa

IL GUSTO CHE RIGENERA
Comunità, educazione, economia circolare

