



EVENTI OFF

GIOVEDÌ 23 FEBBRAIO 2017

Ore 20

Fiorfood di Coop (Galleria San Federico) - **Showcooking “Scienza, sprechi e musica in cucina”**

Una lezione di cucina dedicata allo spreco alimentare a partire dalle abitudini nel fare la spesa al riuso degli scarti. In collaborazione con **Aici, Associazione insegnanti di cucina italiana**. Anima la serata: **Cocina Clandestina-Radio GRP e GRP Tv**. Sarà presente il divulgatore scientifico **Massimiano Bucchi**, con i suoi esempi di scienza applicata ai fornelli.

VENERDÌ 24 FEBBRAIO 2017

Ore 19.30

Palazzo Birago (Via Carlo Alberto 16) - **“L’ora del Vermouth e del cacao a Torino”**

Una serata a tema con presentazione, abbinamenti e degustazione dei prodotti frutto delle sinergie fra i Maestri del Gusto della Camera di commercio di Torino, in particolare de **‘L Tùrinèis**, il nuovo **vermouth con fave di cacao** nato dalla collaborazione tra lo storico marchio **Anselmo e Guido Castagna**.

SABATO 25 FEBBRAIO 2017

Ore 18

Città del Gusto di Torino-Gambero Rosso (Corso Stati Uniti n.18) - **“Sguardi di Gusto sul Perù”**

Una originale lezione di cucina alla scoperta dei sapori e delle **ricette della tradizione peruviana**, in collaborazione con l’**Associazione Agape**.

PRESS TOUR

SABATO 25 FEBBRAIO 2017

- Passeggiando con Gusto

Dalla storica **Piazza “Carlina”**, un tempo sede del mercato del vino di Torino, partirà una piacevole **passeggiata** che, dopo una colazione dolcesalata al **Carlina Restaurant & Bar**, condurrà tra le **botteghe artigiane dei Maestri del Gusto della Camera di commercio di Torino**.

(Orario 10-13. Ritrovo al Carlina Restaurant & Bar, Piazza Carlo Emanuele II n.15, alle ore 9.55)

- San Salvario by day

Alla luce del giorno si andrà alla scoperta di uno dei quartieri simbolo della movida notturna di Torino, con la sua **Enoteca Diffusa** e il **decalogo di qualità e sostenibilità** siglato da commercianti e ristoratori. Dopo un “tour della spesa” tra le botteghe del borgo e una camminata enologica tra i filari urbani delle Docg e Doc torinesi, ritrovo dietro ai fornelli per un pranzo “San Salvario made”.

(Orario 10-15. Ritrovo alla Casa del Quartiere, via Morgari n.14, alle ore 9.55)



- Back to the future

Un vero e proprio viaggio nel tempo, che inizierà dai **Musei Reali** con due **laboratori di cucina medievale e spesa tardo-rinascimentale**. Con mortaio e pestello alla mano si mescoleranno erbe aromatiche e spezie e sbirciando tra i dipinti cinquecenteschi che raffigurano i mercati si esploreranno le merci in vendita sui banchi e nei chioschi per scrivere una "lista della spesa" dei menù del tardo Rinascimento. Dal passato...al futuro: il tour si conclude con un'esperienza di **social eating** in casa **Gnammo**.

(Orario 10-15. Ritrovo davanti alla biglietteria di Palazzo Reale, Piazza Castello, alle ore 9.55)

- Obiettivo sapore

Dopo un'aperispesa all'**Angolo dei Sapori**, alla scoperta di produttori a km zero, muniti di una shopping bag a sorpresa per lo chef ci si sposterà nei laboratori di **Cooking Factory**, dove in collaborazione con **Nikon** andrà in scena un **workshop creativo di cucina e fotografia**.

(Orario 10.30-14.30. Ritrovo all'Angolo dei Sapori, Corso Re Umberto n.36, alle ore 10.25)

- Aromi e sapori

Costadoro aprirà le porte dello storico stabilimento in un viaggio sensoriale che inizierà dalle diverse fasi di produzione delle miscele per concludersi con una degustazione guidata presso il Coffee Lab. Dall'aroma di caffè ci si sposterà poi nell'elegante cornice di **Villa Somis** per sperimentare le nuove frontiere della **cucina vegetale-integrale**.

(Orario 10-14. Ritrovo in Piazza Castello/angolo via Po, alle ore 9.55)

- Mixology dei sensi

Alla **Facoltà di Agraria dell'Università di Torino** sarà possibile partecipare ad un'**analisi sensoriale di varie tipologie di frutta**, mentre alla **Martini Bar Academy di Casa Martini**, a Pessione, andrà in scena un'esclusiva Mixology Masterclass. Circondati da un'atmosfera unica, i bartender mostreranno le tecniche di preparazione di alcuni cocktail tra più famosi al mondo.

(Orario 9.30-15. Ritrovo a Porta Susa/Piazza XVIII Dicembre/angolo Viale San Martino, alle ore 9.25)

- Innovazione tra i filari

Il tour si snoda sulle colline dell'Astigiano da Castelnuovo Don Bosco sino ad Albugnano, piccolo borgo denominato "il balcone del Monferrato". Tappa alla **Cantina Terre dei Santi**, dove verrà svelato il **progetto Baril8**, tecnologia innovativa per ridurre gli sprechi e introdurre modelli di viticoltura circolare, e poi visita all'Azienda Agricola '**Ca Mariuccia** dove il pranzo sarà preceduto da un tour tra le vigne e in cascina, centro di permacultura e agricoltura naturale. L'educational si concluderà con la visita all'**Abbazia di Vezzolano**, gioiello architettonico del Romanico piemontese. (Orario 9.30-17. Ritrovo a Porta Susa/Piazza XVIII Dicembre/angolo Viale San Martino, alle ore 9.25)

- Bollicine d'Arte

Da **Canelli** per visitare le spettacolari **Cattedrali Sotterranee di Casa Bosca**, Patrimonio dell'Umanità Unesco e tempio dello Spumante Metodo Classico, a Castelnuovo Calcea per esplorare il **Parco artistico "Orme su La Court"**, con i suoi 20 ettari di Barbera, le scenografie progettate da Emanuele Luzzati, la "Porta del Parco" di Ugo Nespolo e la vista panoramica dalla panchina gigante firmata da Chris Bangle.

(Orario 9.30-17. Ritrovo a Porta Susa/Piazza XVIII Dicembre/angolo Viale San Martino, alle ore 9.25)

- Speed-date gourmet

Il tour inizia alla scoperta del grande bianco piemontese, il Gavi docg, passando per le dolci colline dove si allenavano i campionissimi Fausto Coppi e Costante Girardengo, per approdare a **Novi Ligure**, teatro di un originale **speed-date gastronomico** con gli artigiani del gusto locali. Come nei celebri "appuntamenti veloci" in cui si va alla ricerca dell'anima gemella, i partecipanti avranno a disposizione cinque minuti per gustare ogni tipicità locale e trovare la preferita! Il tour si concluderà in dolcezza con la visita ad un laboratorio del cioccolato.

(Orario 9.30-17. Ritrovo in Piazza Castello/angolo via Po, alle ore 9.25)



- Colline da bere

Birra e vino saranno protagonisti di un tour per le colline Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe e Roero che, in collaborazione con **Unioncamere Piemonte**, farà tappa a Piozzo a **Casa Baladin**, 1° ristorante birraio, per poi spostarsi alla **Cantina comunale di La Morra**. Dopo una degustazione dei vini locali, il viaggio si concluderà con una passeggiata nel borgo storico.

(Orario 9.30-17. Ritrovo in Piazza Carlo Felice/Porta Nuova, alle ore 9.25)

- L'essenza del Piemonte

Viaggio alla scoperta del **Múses, Accademia europea delle essenze**. La cornice seicentesca di Palazzo Taffini a **Savigliano** ospita più di un museo: un racconto techno-sensoriale che narra i saperi dell'arte profumiera, le essenze e i sapori del territorio. Un percorso tra olfatto, storia e tecnologia al culmine del quale sarà possibile creare in laboratorio un profumo personalizzato. Il tour proseguirà con una **degustazione di prodotti tipici** per concludersi con la visita di un'**azienda di trasformazione delle erbe aromatiche**.

(Orario 9.30-17. Ritrovo in Piazza Castello/angolo via Po, alle ore 9.25)

- Risotto alla birra

Visita al nuovo **Museo** dello storico marchio **Menabrea**, in un itinerario che, sul filo conduttore dell'acqua, partirà dalle suggestive **risaie del Vercellese** (il riso, si dice, nasce nell'acqua e muore nel vino...nella birra in questo caso!). Il tour proseguirà con la visita all'azienda casearia "Botalla", con cui da anni Menabrea collabora per la produzione del celebre formaggio "Sbirro".

(Orario 9.30-17. Ritrovo a Porta Susa/Piazza XVIII Dicembre/angolo Viale San Martino, alle ore 9.25)

- Gemme di Ghemme

Nell'anno in cui le **Colline Novaresi** celebrano il ventennale della **Docg Ghemme**, un tour alla scoperta di uno dei vini più pregiati del territorio, partendo dalla città natia dell'architetto Alessandro Antonelli, per visitare il Castello-Ricetto e le antiche cantine. Tappa poi al Museo Storico Etnografico della Bassa Valsesia di Romagnano Sesia dove andrà in scena una degustazione di Ghemme accompagnata da prodotti tipici di Novara e delle **Vallate Ossolane**. Il tour si concluderà con la visita ad un produttore artigianale locale.

(Orario 9.30-17. Ritrovo a Porta Susa/Piazza XVIII Dicembre/angolo Viale San Martino, alle ore 9.25)

N.B. Tutti gli eventi off e gli educational sono riservati a giornalisti e blogger che si accreditano al Festival (<http://www.festivalgiornalismoalimentare.it/accredito/>)

I posti sono a numero limitato. Per segnalare la volontà di partecipazione è necessario **scrivere entro martedì 21 febbraio a: stampa@festivalgiornalismoalimentare.it** (indicando due preferenze)

Ufficio stampa Festival giornalismo alimentare
Stefano Bosco Tel. 338 9321089 | José Urso Tel. 335 7940036