**PRESS TOUR**

**SABATO 24 FEBBRAIO 2018**

- **Val d’Aosta golosa**

Tra gli scenari mozzafiato delle montagne valdostane, un viaggio dedicato alle eccellenze DOP: dal Magazzino di stagionatura e marchiatura della **Fontina DOP** a Valpelline, allo stabilimento di produzione del **Vallée d’Aoste Lard d’Arnad DOP**, con sosta per il pranzo presso il **Ristorante Arcaden**, dove i piatti tipici regionali saranno proposti in abbinamento ad alcuni vini DOP della zona.

- **Dove nasce il bue grasso**

Nel cuore del Piemonte, a Carrù (CN), in collaborazione con **Coalvi** si visiterà la Casa della Piemontese, per conoscere la storia e le tecniche di selezione e allevamento di una delle razze bovine più pregiate al mondo. Dopo il pranzo, a base di carne di Razza piemontese e di salumi derivati, visita alla **Cantina Sociale di Clavesana**.

- **Fieno, latte&Co. …**

Dai pascoli al formaggio, la tradizione casearia del territorio sarà raccontata attraverso la visita della stalla sperimentale e degli stabilimenti di **INALPI**, azienda latteo-casearia attiva dal 1966 a Moretta (Cuneo). Al termine, pranzo stellato presso l’**Antica Corona Reale di Cervere** a scoprire la strabiliante cucina di Gian Piero Vivalda, uno dei più importanti chef italiani.

- **Chieri gourmet**

L’incantevole borgo di Chieri apre le sue porte per un tour con i **Maestri del Gusto** della zona, con assaggi di prodotti tipici, come i grissini Rubatà e la focaccia dolce. Dopo un pranzo nel ristorante sociale **dell’Ex Mattatoio**, che ospita un progetto del Comune per l’inserimento professionale delle persone disabili, la giornata si conclude a suon di cocktail alla **Martini Bar Academy** di Casa Martini, a Pessione.

**-La riscoperta di un pesce antico**

Il tour delle curiosità. Protagonista la Tinca Gobba Dorata, unico pesce DOP italiano, e il **Pianalto di Poirino (TO)** con le sue **secolari peschiere**. Un pesce che era sulle tavole di tutti i contadini del Nord Italia e che viene riscoperto in questo angolo di Piemonte. Dopo una visita alle affascinanti peschiere della tinca, sarà servito un pranzo gourmet a base dei prodotti del territorio.

-**Splendori di…vini**

Un viaggio nel cuore del Canavese per raggiungere **l’Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino**. Incontro con i produttori dei vini selezionati dal progetto TorinoDOC (www.torinodoc.com), nato per promuovere le eccellenze delle DOCG e DOC locali. Pranzo da **Eataly Lingotto,** al wine bar dell'Enoteca Pane&Vino: una proposta culinaria nel rispetto di *Menu for Change*, la campagna internazionale di Slow Food per sensibilizzare al cambiamento climatico, ponendo l’attenzione su produzione e consumo del cibo. Una sorpresa stellata delizierà i commensali.

- **Passeggiando con Gusto**

Una piacevole passeggiata nel caratteristico quartiere San Donato di Torino, per incontrare i **Maestri del Gusto** della zona, tra pane, grissini, carne cruda e gelato. Tappa finale presso la **Piazza dei Mestieri** dove sarà possibile visitare il celebre birrificio artigianale interno e sperimentare un inconsueto abbinamento tra birra e cioccolato.

**-A lezione di cucina Veg con lo chef Simone Salvini**

Tour didattico-gastronomico che parte dall’elegante ***Diamante* Costadoro** per una piacevole *“master class”* sul caffè. A seguire, presso la **Sede** **Centrale della SMAT**, una visita esclusiva alla sala del Telecontrollo che presidia 24 ore su 24 il corretto funzionamento del servizio idrico. Infine, in collaborazione con FunnyVegan, pranzo da **Soul Kitchen**, primo ristorante vegano d’Italia con un menù dedicato ai crudisti, con le proposte del titolare Luca André. Ospite d’eccezione lo **chef Simone Salvini**, uno dei più famosi interpreti della cucina vegana, per una riflessione sulle ultime tendenze della cucina vegetale.

-**Invito al Castello**

Una giornata nello splendido **Castello di Costigliole d’Asti**, ospiti del **Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato** e dell’**Italian Culinary Institute For Foreigners** (ICIF). Dopo la visita a questo gioiello di architettura medioevale, show cooking dello Chef Massimiliano Careri, nella vicina *Orangerie* del Castello sede di **ICIF***.* Dopo il light lunch, degustazione di alcuni dei vini tutelati dal Consorzio.

- **Pranzo al ‘fresco’**

Un percorso inconsueto, che prende il via con una colazione da **Edit**, innovativo polo gastronomico torinese, e prosegue da **Freedhome**, concept store dedicato alle eccellenze gastronomiche e artigianali delle realtà carcerarie italiane. A seguire, tutti dietro le sbarre per pranzare da **“LiberaMensa”,** il ristorante interno alla Casa Circondariale *“Lorusso e Cutugno”* gestito dai detenuti e frutto di un progetto di formazione nato nel 2016.

ATTENZIONE: PER IL TOUR E’ NECESSARIA LA PRENOTAZIONE ANTICIPATA ENTRO SABATO 17 FEBBRAIO

con invio di un documento di identità a [stampa@festivalgiornalismoalimentare.it](mailto:stampa@festivalgiornalismoalimentare.it)

-**Obiettivo sapore**  
Dopo un’aperispesa dal Maestro del Gusto **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 **Cookin’ Factory**, dove in collaborazione con **Nikon** andrà in scena un workshop creativo di cucina e fotografia.

**N.B. Tutti i press tour sono riservati a coloro 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 mercoledì 21 febbraio, (indicando due preferenze) a: stampa@festivalgiornalismoalimentare.it**