



PRESS TOUR

Sabato 23 febbraio

- **Maestri e Bogianen.**

Un interessante percorso guidato tra le botteghe dei **Maestri del Gusto** della Camera di commercio di Torino nel vivace quartiere di San Salvario, oggi punto di riferimento della *movida* notturna e uno dei simboli della creatività sabauda. “Ciceroni” d’eccezione le **Guide Bogianen**, che accompagneranno i partecipanti alla scoperta del pittoresco mercato e delle eccellenze enogastronomiche presenti nel quartiere come **Orso Caffè Giuliano, panetteria Ficini, Mara dei Boschi – Laboratorio del Gelato, Pescheria Il Corallo, Latteria Lait e Formagg, Enoteca Rossorubino.**

- **Torino DOC: passione di vini**

Il borgo di Caluso apre le sue porte alla scoperta dei vini torinesi. La visita ha inizio presso la **Cantina Carlo Gnavi, storico produttore di Caluso Passito**, uno dei rari vini bianchi passiti del Nord Italia ottenuto da Erbaluce, vitigno autoctono caratterizzato da acini brillanti e luminosi come i colori dell’alba da cui prende il nome (“alba lux”). Segue una passeggiata alla volta dello storico Palazzo Valperga di Caluso, sede del Comune e dell’**Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino** che proporrà, nelle antiche cantine, un percorso di degustazione dei vini delle sette denominazioni di origine del torinese (Erbaluce di Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina torinese, Pinerolese e Valsusa). Un’occasione di incontro con i produttori vitivinicoli selezionati all’interno del progetto **Torino DOC della Camera di commercio di Torino**. A seguire pranzo offerto dal **Giardino - Ristorante Veg**, a Torino, alla scoperta della cucina vegetariana e circolare della chef Maria Zingarelli. Un menù a sorpresa nel segno del rispetto, della bellezza e della ricchezza naturale del cibo.

- **Tra chicchi e impasti**

Dall’aroma del caffè alla preparazione della pasta fresca artigianale: un percorso tra gusto e didattica per conoscere i segreti di due simboli del cibo *Made in Italy*. Si inizia presso lo stabilimento di caffè **Costadoro** per una lezione su tostatura e preparazione di questa corroborante bevanda. A seguire, tappa al **Pastificio Bolognese Muzzarelli**, Maestro del Gusto, per conoscere i segreti di un’eccellenza artigianale. Appuntamento, infine, da **Cookin Factory** la scuola di cucina di Claudia Frascini, per mettere alla prova i partecipanti in un laboratorio sulla pasta fresca.

- **Alla fonte del gusto**

Apertura esclusiva per il Festival dello storico e suggestivo impianto di acqua sorgiva **SMAT** a Sangano. Una passeggiata sotterranea alla scoperta di una splendida opera architettonica realizzata quasi un secolo fa. Un impianto tuttora funzionante che vanta una produzione annua di

12 milioni di metri cubi d'acqua. A seguire pranzo offerto da **Fiorfood** presso il **Superstore Coop Botticelli di Torino**, il punto vendita Coop di recente apertura che dispone di un reparto gastronomia di nuovissima concezione.

- *Cibo, Alba e fantasia...*

Un percorso affascinante tra storia e cultura, gusto e innovazione, circondati da un paesaggio Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Si parte da **Alba**, cuore pulsante delle Langhe e "*Città creativa Unesco per la gastronomia*". Dopo la visita a una **cantina "urbana"**, tappa in un laboratorio di trasformazione della nocciola **Tonda Gentile delle Langhe**. Dopo pranzo, suggestiva passeggiata alla scoperta di **Alba Sotteranea** e delle radici "underground" in compagnia di un archeologo professionista. *Per concludere*, visita alla **Fondazione Ferrero** per ammirare le opere artistiche della Mostra "*Dal Nulla al Sogno*".

- *Mani di burro*

Mattinata tra didattica e divertimento per scoprire i segreti della pasticceria e panificazione di **Gian Piero Vivalda**, Chef del ristorante "**Antica Corona Reale di Cervere dal 1815**" - 2 stelle Michelin - e del nuovo **Ateliereale**, la boutique di panificazione a 4 mani con **Inalpi**. Un'esperienza per conoscere da vicino la filiera del latte piemontese utilizzato in azienda e di verificare, dal vivo e in cucina, la straordinaria qualità dei prodotti derivati dalla sua lavorazione. A seguire un intrigante **aperitivo Stellato**.

Tutti gli eventi off e i press tour sono riservati esclusivamente a giornalisti e blogger che si accreditano al Festival (<http://www.festivalgiornalismoalimentare.it/accredito/>) e sono a numero chiuso fino a esaurimento posti. Per informazioni circa l'eventuale disponibilità scrivere a stampa@festivalgiornalismoalimentare.it