



EVENTI OFF

GIOVEDI' 22 FEBBRAIO

Ore 19,30

Palazzo Birago (Via Carlo Alberto 16) - **"Aperitivo con i Maestri del Gusto#digital"**

Protagonista della serata sarà *#MaestriDigital*, progetto della Camera di commercio di Torino rivolto a 23 Maestri eccellenti sia sui banchi di scuola per imparare l'uso dei nuovi media, sia in cucina per lavorare insieme e sperimentare inedite proposte di gusto. La serata sarà anche occasione per presentare i progetti della Camera di commercio di Torino a supporto dell'enogastronomia locale, tra cui la selezione dei vini TorinoDOC (www.torinodoc.com), proposti in degustazioni guidate in collaborazione con Onav e Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino. Spazio anche alla mixologia, con nuovi e intriganti cocktail.

Ore 20

Fiorfood di Coop (Galleria San Federico) - **Showcooking** *"La cucina senza sprechi nella tradizione del cibo italiano"*.

Una lezione di cucina sugli sprechi in collaborazione con Aici, Associazione insegnanti di cucina italiana, accompagnata dalla musica e dall'animazione proposte dai programmi radiofonici *Cocina Clandestina* e *Tasta la Notizia* di Radio Grp e da Danilo Poggio, Direttore di Grp Tv.

VENERDI' 23 FEBBRAIO

Ore 20

MCBUN** (via Urbano Rattazzi 4) - **"La Piemontese: una Regina a tavola"**.

La pregiata carne piemontese come ingrediente principale delle delizie di questo originale *slow fast food*: dal panino con bollito e salsa verde all'hamburger di carne cruda. Il tutto annaffiato dalla torinesissima *"MoleCola"*, bibita a "km0" re-inventata dai fondatori di M**Bun prendendo spunto da un libro di ricette piemontesi del 1854.

Cookin' Factory (Via G. Savonarola, 2m) - **"Il Vietnam è servito"**.

L'*artista del gusto* Claudia Frascini e lo staff della sua poliedrica *Cookin' Factory* accompagneranno gli ospiti in un viaggio di gusto alla scoperta dei sapori e delle ricette della cultura vietnamita, tappa asiatica del più ampio progetto *Cookin'World Tour*.



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 latte-casearia attiva dal 1966 a Moretta (Cuneo). Al termine, degustazione guidata dei prodotti di punta del marchio cuneese.

- 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.

-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**, in via Cibrario, dove sarà possibile visitare il celebre birrificio artigianale interno e sperimentare un inconsueto abbinamento tra birra e cioccolato.

-A lezione di eccellenze

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**, 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

-Obiettivo sapore

Dopo un'aperispeza 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 gli eventi off e gli educational 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 martedì 21 febbraio, (indicando due preferenze) a: stampa@festivalgiornalismoalimentare.it