



COLLABORATORI E SOSTENITORI **Play with Food 5 – La scena del cibo**

con il contributo di

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Torino www.to.camcom.it

La Camera di commercio di Torino, con oltre 231.000 attività imprenditoriali iscritte, esprime la sintesi degli interessi economici del territorio, con un'attenzione particolare alla società civile e al mondo dei consumatori. Accanto ai servizi anagrafico-amministrativi, offre servizi che promuovono le aziende fin dalla costituzione, come la formazione per gli aspiranti imprenditori. Favorisce, inoltre, lo sviluppo delle imprese con molteplici attività: dai brevetti al trasferimento tecnologico, dall'accesso al credito ai temi ambientali ed energetici, dai progetti di internazionalizzazione alla promozione delle eccellenze locali, tra cui l'enogastronomia, l'arte e la cultura.

Il Sistema Teatro Torino www.sistematheatrotorino.it

Il Sistema Teatro Torino (STT) è un progetto per un modello partecipato tra istituzione teatrale, ente locale e compagnie e si colloca come punto di riferimento per tutto il settore teatrale cittadino. STT, iniziativa originale sul piano nazionale, sin dalla sua creazione ha avuto come obiettivo principale lo scopo di collocare su un piano di dialogo il rapporto tra il Teatro Stabile e il restante tessuto teatrale cittadino, in un'ottica di sviluppo e promozione della politica teatrale cittadina secondo una logica di sistema.

con il patrocinio di

GAI Associazione per il Circuito dei Giovani Artisti Italiani www.giovaniartisti.it

E' un'associazione no profit che attualmente raccoglie 35 Amministrazioni pubbliche tra Comuni capoluogo di provincia, Province e Regioni, allo scopo di sostenere le nuove generazioni artistiche tramite iniziative di promozione, produzione, mobilità internazionale e ricerca. Attraverso una rete di uffici e strutture presenti in tutte le regioni italiane, il GAI opera per documentare attività, offrire servizi informativi, organizzare iniziative di formazione e occasioni di visibilità, a favore dei giovani che operano con obiettivi professionali nel campo dell'innovazione, delle arti visive, del design, del teatro, della danza, della musica, del cinema e video, della scrittura.

in collaborazione con

Associazione QuBi www.qubito.org

L'Associazione Culturale QuBi è un'associazione culturale che nasce nel 2010 dal desiderio dei fondatori di creare uno spazio fisico – e non solo – dove convogliare esperienze, capacità e idee. Cucina, fotografia, formazione e team building, arte e cultura.

Teatro della Caduta www.teatrodellacaduta.org

Il Teatro della Caduta è una proposta di promozione e organizzazione artistica alternativa rispetto alle logiche del mercato teatrale: gli spettacoli sono a ingresso gratuito e gli artisti recuperano un compenso grazie alle offerte a cappello. E' un centro di produzione e di ospitalità

Play with Food 5 – La scena del cibo (Torino, 26-30 marzo 2014)

un progetto di Associazione CuochiLab e Cuochivolanti - www.playwithfood.it – www.cuochivolanti.it



di spettacoli teatrali e musicali, nato per sopperire alla mancanza di spazi dove mettersi alla prova di fronte ad un pubblico, quale avvicinamento alla professionalità da affiancare alla formazione tradizionale. Offre 200 serate di spettacolo l'anno, alternando esordienti e professionisti senza restrizioni di genere o linguaggio.

Officine Corsare www.officinecorsare.org

Le Officine Corsare nascono dall'Onda – il movimento studentesco che ha fatto tremare il paese nel 2008, e a più riprese negli anni successivi. Riferendosi anche agli eretici scritti pasoliniani, dirigendo la propria rotta ovunque si manifestino le contraddizioni di questa società. E' il tentativo di organizzarsi ed estendere la propria azione verso campi più larghi: sostenibilità, lavoro, cultura, diritti civili e sociali, tematiche di genere, beni comuni, radicamento sociale ed altro ancora. Da qui la scelta di aprire uno spazio sociale che sia motore di iniziative, crocevia di esperienze, punto di riferimento per il quartiere e soprattutto per una generazione di giovani desiderosa di riprendere in mano il proprio futuro.

CineTeatro Baretti www.cineteatrobaretti.it

L'Associazione Baretti lavora con l'obiettivo di rendere il quartiere di San Salvario a Torino un luogo di riferimento per lo sviluppo d'iniziative culturali. L'Associazione gestisce in chiave no profit il CineTeatro Baretti che ha riaperto i battenti nel 2002 dopo un intervento di ristrutturazione e che oggi ospita spettacoli teatrali, cinema, concerti e conferenze.

Zona K www.zonak.it

Nasce nel 2009 nel cuore del quartiere Isola a Milano, con lo scopo di trasformare un loft multifunzionale in un laboratorio aperto all'intreccio delle arti e delle culture. Nel 2012 e con la direzione artistica di Valentina Kastlunger, Valentina Picariello, Sabrina Sinatti e il supporto organizzativo di Silvia Orlandi nasce PLAY-K(ei) e PLAY-K(ids), propone una programmazione di spettacoli interdisciplinari e una serie di appuntamenti dedicati alle tre generazioni insieme. ZONA K, galleria, teatro, laboratorio, nasce con la vocazione a diventare un luogo d'incontro e di scambio tra diverse discipline artistiche, ma anche tra le storie e le persone.

Megasound www.megasoundrecords.com

Megasound nasce nel 2007 a Roma con l'idea di produrre e divulgare un nuovo linguaggio musicale di sperimentazione e avanguardia. Attiva nella produzione, management e promozione di artisti in campo nazionale e internazionale, dal 2007 ad oggi ha prodotto 26 album, progettato e realizzato 4 tour "Music&Miles" negli Stati Uniti (quasi 200 concerti), affermandosi come la realtà italiana indipendente più attiva sul mercato statunitense. Dal 2011 è membro fondatore, co-produttore del network europeo Match&Fuse, per il quale ha organizzato 4 tour (Italia, Inghilterra, Norvegia, Polonia) e partecipato alla realizzazione di 2 M&F Festival e un M&F Mini-Festival. Megasound ha inoltre ideato e realizzato l'app per iOS "Band On Tour", che permette a musicisti e promoter di organizzare tour in tutto il mondo attingendo al database di contatti dell'etichetta stessa.

Centro Nazionale del Cortometraggio www.cnc-italia.it

Il CNC-Centro Nazionale del Cortometraggio, promosso dall'AIACE-Associazione Italiana Amici Cinema d'Essai Nazionale e dal Museo Nazionale del Cinema, è stato costituito nel 2007, con il sostegno del Ministero per i beni e le attività culturali e della Regione Piemonte, come punto di riferimento dell'intero settore nazionale. Tra i suoi compiti istituzionali rientrano la digitalizzazione e l'archiviazione e delle opere storiche e della nuova produzione, la promozione e la diffusione nell'ambito italiano ed estero di tale patrimonio, sia con metodi tradizionali sia secondo nuovi modelli possibili di circuitazione.

Play with Food 5 – La scena del cibo (Torino, 26-30 marzo 2014)

un progetto di Associazione CuochiLab e Cuochivolanti - www.playwithfood.it – www.cuochivolanti.it



SPONSOR

Play with Food 5 – La scena del cibo

main sponsor

HARIBO <http://www.haribo.com>

Arrivate in Italia dalla Germania negli anni '70 le gommose Haribo hanno subito fatto innamorare grandi e piccini. Orsetti d'Oro, Hari, Rotelle e una vasta gamma di prodotti che si sono sempre caratterizzati per elevata qualità, tanto gusto e forte innovazione. Haribo si distingue per la capacità di creare e sviluppare idee sempre nuove che stimolano la fantasia dei più piccoli e soddisfano il palato dei più grandi. Haribo è la bontà che si gusta a ogni età!

con il sostegno di

Grano Torino www.facebook.com/focacceria.santagostino

GranOtorino è il nuovo marchio di qualità che raggruppa le ex-Focaccerie Tipiche Liguri e che per prime - da vent'anni a questa parte - hanno attecchito in città, portando sotto la Mole la vera focaccia e la vera farinata della tradizione ligure. Sotto questa sigla si raggruppano la Focacceria Sant'Agostino di via Sant'Agostino 6, la Focacceria Tipica Ligure (prossimamente Focacceria Reale) di piazza Castello 153 e la nuova Focacceria Lagrange di via Lagrange 11/f.

La Perla di Torino www.laperladitorino.it

La Perla di Torino nasce nel quartiere Borgo Rossini dall'esperienza di Sergio Arzilli, pasticciere di tradizione familiare che si appassiona al cacao e dal 1992 dedica una speciale linea di prodotti a Torino, sua città adottiva, a partire da La Perla Nera, tartufo di cioccolato e nocciole pralinate. Alla base del successo de La Perla di Torino, oggi come allora, sono gli ingredienti di primissima scelta, la ricerca delle migliori ricette, la cura delle confezioni, l'attenzione ai dettagli e la continua innovazione sia nelle formulazioni che nel packaging.

Tomato Backpackers Hotel www.tomato.to.it

Il Tomato nasce lo scorso novembre negli spazi di un vecchio albergo nel quartiere di San Salvario, che ormai si può considerare il centro della vita giovanile torinese. dalla cucina alla lavanderia, dal wi-fi gratuito che copre l'intera struttura, alle librerie, una che offre il servizio di book crossing, l'altra ricca di guide turistiche di tutto il mondo. E ancora: le biciclette a noleggio, il calcetto, il cortile interno dove sorseggiare un tè (anch'esso offerto), un bar e molto presto anche una grande sala, un'area relax con divani, tv e ping pong!

Grimaco Movimentumani www.grimaco.org

Compagnia di danza contemporanea nata nel 2004, crea spettacoli in cui l'azione danzata si affianca a elementi teatrali nella costruzione di quadri narrativi, spesso con un colore ironico e surreale. Gli artisti che hanno partecipato al percorso produttivo della compagnia provengono da esperienze diverse in ambito coreografico, teatrale, educativo, musicale, delle arti visive. La composizione del gruppo ha portato a lavori con una drammaturgia che, mantenendo il suo centro nella presenza del corpo, fonde e reinterpreta diversi linguaggi della scena.

Play with Food 5 – La scena del cibo (Torino, 26-30 marzo 2014)

un progetto di Associazione CuochiLab e Cuochivolanti - www.playwithfood.it – www.cuochivolanti.it



Welcome home www.welcomehome.travel

WELCOME HOME è una piattaforma che coniuga soluzioni abitative per brevi periodi a eventi e servizi nelle città di Torino a Milano. Propone stanze o appartamenti completi e accessoriati che possono andare incontro alle necessità di chi è in città per lavoro o per piacere: a partire da una notte fino a periodi più lunghi, una volta trovata la sistemazione sarà possibile abbinare gli eventi, valutare i vantaggi di alcune convenzioni e arricchire il pernottamento scegliendo un servizio. Una *rete virtuosa* di luoghi, partner e proposte per vivere a pieno la città e rendere il soggiorno unico.

ActingOut www.actingout.it

ActingOUT è una società di comunicazione che si occupa di produzione video e di realizzazione di progetti cross mediali. A lavori web e multimediali con cliente come New Holland, Reale Mutua, Fineco, BlaBlaCar, Sts acoustics, Zoom, e per diverse agenzie di informatica e comunicazione (Reply, Domino, Dunter), la struttura ha realizzato o collaborato alla produzione di diversi opere cinematografiche e documentaristiche.

PhotoSì www.corporate.photosi.com

PhotoSì S.p.A. è un'azienda italiana leader nel mercato della stampa fotografica con sede a Riccione, che opera in tutto il mondo attraverso marchi specializzati dedicati sia al settore professionale che a quello consumer. Il brand offre una gamma di prodotti, realizzabili online attraverso il servizio MioFotografo.it e l'app per iOS PhotoSì PrintUP. Stampe, FotoLibri, Quadri, T-Shirts e Gadget: l'utente personalizza con le proprie fotografie tutti gli articoli, dando vita ai suoi ricordi. PhotoSì si serve di una rete di punti vendita partner che conta 5.000 fotografi e più di 20 noti marchi della Grande Distribuzione Organizzata.

Ecotecnologie www.ecocn.it

Eco Tecnologie è un'azienda che distribuisce stoviglie biodegradabili compostabili, coniugando qualità del prodotto e rispetto per l'ambiente. I piatti, le posate, i bicchieri e tutti gli accessori della Eco Tecnologie sono resistenti come quelli di plastica, ma a differenza di questi non inquinano. Terminato il pasto, tutte le stoviglie si possono infatti gettare nella raccolta dell'umido: attraverso un processo di compostaggio, si decompongono in soli 90 giorni e vengono così totalmente riassorbite dall'ambiente.

BlaBlaCar www.blablacar.it

BlaBlaCar è una piattaforma online che mette in contatto automobilisti con posti liberi a bordo delle proprie auto con persone in cerca di un passaggio che viaggiano verso la stessa destinazione (il cosiddetto "ride sharing"). Con una community di oltre 5 milioni di iscritti, 3 miliardi di km condivisi, decine di migliaia di destinazioni in tutta Europa e 700.000 passeggeri trasportati ogni mese BlaBlaCar è oggi leader del settore in Italia e in Europa.

food sponsor

Agrisalumeria Luiset www.agrisalumeria.it

L'agrisalumeria Luiset è un'azienda agricola che alleva e macella maiali nella zona di Ferrere D'Asti. La filiera parte dall'alimentazione dell'animale che avviene attraverso cereali che sono OGM FREE. Parte dei cereali utilizzati nell'alimentazione dei maiali, viene coltivata nei terreni attigui al laboratorio di trasformazione delle carni e i restanti sono selezionati da aziende del



territorio. I salumi Luiset sono realizzati con carni magre, con poco sale, senza lattosio o derivati dal latte, glutammato e glutine, siamo presenti sul prontuario AIC. Nel negozio di Via Principe Amedeo 20 è possibile trovare salumi, ma anche tutti i tagli di carne fresca suina Luiset. Dal 2013 è stata inaugurata la nuova linea BIO certificata.

Il Camaleonte www.facebook.com/piolailcamaleonte

Inaugurato nell'estate dello scorso anno, Il Camaleonte è un piccolo locale a gestione familiare ed è nato con lo scopo di essere luogo di incontro e socializzazione. Le possibilità al suo interno sono molteplici. Si può bere un bicchiere di vino rigorosamente di piccoli produttori locali e cantine sociali. Cenare o pranzare scegliendo dalla piccola selezione di piatti cucinati in giornata e pane fatto in casa, gustare una merenda sana e genuina con torte e dolci al cucchiaino, giocare a carte riscaldati dalla atmosfera della stufa a legna e fare due chiacchiere in buona compagnia. Nell'atmosfera familiare non può mancare, l'attenzione verso i più piccoli, con un'area a loro dedicata attrezzata di giocattoli, libri e tanti colori.

Cucina-To www.cucina-to.com

CUCINA-TO è il progetto di produzione di piatti pronti, semplici, freschi e buoni ideato da Luca, Livia ed Elisa. Incontratisi sui banchi dell'Università di Scienze Gastronomiche a Pollenzo, nel 2009 fondano - insieme ad altri colleghi- [Cavolfiori a Merenda](#), associazione di cultura gastronomica itinerante che si occupa di organizzare eventi dove il buon cibo e i produttori sono protagonisti. Da Cavolfiori a Merenda, nel 2011, nasce l'idea del progetto CUCINA-TO: realizzare prodotti pronti di consumo quotidiano impiegando materie prime di qualità, locali e stagionali. A Luca, Livia ed Elisa piace mangiar bene, piace giocare di creatività e pensare che le cose semplici siano anche le più buone.

L'orto di Andrea

Frutta e verdura biologici, direttamente dal produttore al consumatore.

Bottigliera L'Acino www.lacino.it

Con i suoi trenta metri quadri di "vetrina", la bottigliera di Strada San Mauro 148/c TORINO è un piccolo e vivace punto d'incontro per parlare di vino.

Le scelte del suo titolare Franco Rossi si orientano innanzitutto verso la ricerca del miglior rapporto qualità-prezzo, così da poter soddisfare tutte le esigenze economiche e di varietà, con proposte che spaziano su tutte le regioni d'Italia per un totale di oltre 1.000 etichette di gestione in negozio. Piccole realtà e grandi nomi convivono all'insegna del "Bere poco, ma bere bene".

Enrico Druetto e Tommaso Gallina www.enricodruetto.it | www.fato-vini.it/

Rispetto per l'ambiente e per l'ecosistema vigna escludendo qualsiasi prodotto chimico di sintesi; raccolta manuale dell'uva al grado massimo di maturazione, compatibilmente con l'annata; fermentazioni spontanee senza uso di lieviti, coadiuvanti della fermentazione, enzimi, ecc...In cantina il vino affina per il tempo necessario, subendo esclusivamente travasi al momento opportuno; il vino viene imbottigliato previa aggiunta di dosi bassissime di zolfo. Ingredienti: uva, zolfo.

Litrocubo www.facebook.com/litrocubo.altreculturedacqua

In Litrocubo c'è: la buona acqua corrente dell'acquedotto della tua città, un sistema che filtra con carboni attivi e purifica l'acqua senza lasciare depositi, la sicurezza dei cicli di pulizia



automatici delle linee, con un efficiente sistema che, tra i raggi u.v.a. all'ingresso e le emissioni di ozono all'uscita, difende l'acqua e gli ugelli di erogazione da batteri, funghi e virus; c'è la volontà di operare nell'interesse comune dei cittadini e dell'ambiente, non solo installando il punto acqua, ma anche creando sinergia e collaborazione con chi ospita: associazioni culturali, teatri, musei ed altri enti; per potenziare il messaggio della sostenibilità ambientale, promuovendo luoghi di cultura e modalità alternative di consumo responsabile.

Teapot www.facebook.com/teapot.tisaneriaconcucina

Il Teapot non è un classico ristorante, ma nemmeno un ritrovo per colazioni e merende, o meglio non solo. Al Teapot si può pranzare (spaziando quotidianamente fra piatti classici della cucina italiana e internazionale con frequenti declinazioni etniche) ma anche degustare te e tisane accompagnati dalla ricca linea di muffin, torte e biscotti della casa. I prodotti da forno sono realizzati con farine di kamut, orzo, riso, farro, avena, segale, frumento. Ogni prodotto viene incontro a un'esigenza, ogni esigenza fornisce lo stimolo per realizzare una cucina semplice, ma non banale. Il Teapot gioca con la varietà e con le numerose possibilità che il mondo del cibo offre.

Verdessa www.verdessa.it

Un emporio del consumo critico, ma anche uno spazio sperimentale in cui condividere in/formazioni che aiutano a tenere conto dell'impatto ambientale e culturale delle nostre decisioni quotidiane. È questo lo spirito con cui è nata Verdessa, l'ecobottega della sostenibilità, aperta un anno fa a Torino, nel quartiere di San Salvario. Un luogo dove le questioni ambientali e sociali si mescolano, ospitando nelle varie sezioni prodotti sfusi (dalla pasta ai legumi, dal vino all'acqua col progetto T.V.B. Ti Voglio Bere), prodotti ecologici (tecnologie per l'ambiente e articoli certificati con marchi ambientali come i pannolini compostabili o il parquet in bambù Fsc), alimenti biologici, biodinamici e locali, ma anche biscotti, vini e marmellate provenienti da progetti di economia carceraria e da Libera Terra, cresciuti sulle terre confiscate alle mafie.

Negozi Leggero www.negoziolleggero.it - www.locandaleggera.it

Negozi Leggero - la spesa alla spina: un nuovo modo di fare la spesa, senza imballaggi, quindi più leggera. Oltre 1500 prodotti alimentari e non, sfusi, di alta qualità ed economici. Il tuo risparmio sarà sull'imballaggio! E se non sai come cucinare i prodotti, vieni a provare il pranzo, la colazione o la merenda alla Locanda Leggera: qui lo sfuso si cucina!

Sensatonics www.sensatonics.de/

Bevendo i Sensatonics sorseggiate la pure essenza delle erbe. Dal 1992, nel nostro stabilimento di Berlino, produciamo bevande in modo alchemico, offrendo un approccio edonistico ai tesori gustativi del regno vegetale. Le bevande Sensatonics assecondano la vostra connessione con la natura: sono prodotte a mano a Berlino ed elaborate con la massima cura; sono prive di zuccheri raffinati, aromi artificiali e conservanti; promuovono il commercio equo e i progetti a favore della foresta pluviale.

Cooperativa Isola www.cooperativaisola.org

Dal 1995: cioccolata e pane, vino e acqua, cosmesi e conserve, oli ed essenze, caffè, pasta e paste, nozze e arazzi...fatti a mano, intagliati, intrecciati, per gli occhi, la bocca, le orecchie, per la dignità di contadini, artigiani e consumatori, che esplorano nuove possibilità, disegni e sapori, per trovare il giusto equilibrio tra qualità, tradizione e cambiamento.

A Torino in Via Vasco angolo Via Verdi.



Brew UP www.birraup.com

Brew UP è una piccola impresa leggera e partecipata, nata in seno alle Officine Corsare, che utilizza strutture produttive vicine per ottimizzare le risorse e dare valore alla rete, condividere le competenze e i saperi. Lieviti, luppolo, malto e acqua per iniziare un percorso che permetta di affrontare la sostenibilità delle filiere, incrociare l'idea di beni comuni, provare a sperimentare nuovi stili di vita e un'economia basata sulla cooperazione piuttosto che sulla competizione. Artigianalità e qualità sono un punto di partenza a cui cerchiamo di dare sostanza in modo fluido. Brew UP è, e rimane, l'idea di un birrificio, ma se mentre degusterete la UP sarete tentati da rotte di pasoliniana memoria non preoccupatevi anche quelle sono il progetto Brew UP.

*Quest'anno siamo lieti di ospitare grazie al contributo della **Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura di Torino** i seguenti **Maestri del gusto di Torino e provincia***

Birrificio Torino www.birrificiotorino.com

Birraria, nel senso più autentico del termine: laboratorio di produzione ed accogliente luogo di degustazione. Qui le nostre birre "nascono", maturano ed è possibile berle "vive", gustando i profumi e i sapori di un prodotto fresco ed artigianale, fermentato nei tini presenti nello stesso locale e spillato appena pronto senza utilizzare anidride carbonica aggiunta! Al Birrificio Torino, nei locali di un ex fabbrica dei primi del '900, potete degustare le birre artigianali di nostra produzione e cenare in compagnia, fino a tarda notte. Scoprite i migliori abbinamenti fra birre e cibo assaggiando i menu degustazione, perché ogni birra ha le sue particolari caratteristiche e dà il suo meglio quando è abbinata con i giusti sapori.

Pescheria Gallina www.pescheriagallina.com

Alta qualità e professionalità nel servizio: gli sforzi sono mirati a una crescita di tutto lo staff per stare al passo con le nuove tendenze e portare sempre innovazioni per la nostra selezionata clientela. Per soddisfare anche le esigenze più particolari, il personale della Pescheria Gallina sa suggerire ricette e propone consigli per creare piatti originali. Su richiesta del cliente lo staff esegue la pulizia e la preparazione di ogni tipo di pesce venduto, effettua qualsiasi tipo di taglio per il sushi, sashimi, carpacci, tartare e ancora: rolate, spiedini, microinvoltoni, ragù di mare. Inoltre, ci avvaliamo della collaborazione di una cuoca italiana e di una cuoca giapponese per offrirvi un servizio selezionato di cuochi a domicilio per le vostre serate a tema.

Pastificio Bolognese www.pastificiobolognese.it

Il Pastificio Bolognese è nato nel 1949 ed è un'azienda a conduzione familiare. Da 4 generazioni entusiasmo e passione accompagnano il lavoro della famiglia Muzzarelli. 90 tipi di paste prodotte giornalmente nel laboratorio di Via san Secondo 69, realizzate con ingredienti semplici e genuini scelti con cura e lavorati seguendo l'antica tradizione.

I Binari del Gusto www.ibinarideltgusto.it

E' nei locali dei "Binari del Gusto" che, ormai quasi cento anni fa, venivano acquistati i biglietti per raggiungere la provincia Granda. Ed è proprio negli stessi locali che, ormai da due generazioni, il viaggio si ripete quasi quotidianamente per portare sulle nostre tavole le migliori carni piemontesi. Dal produttore al consumatore. Le carni non sono tutte uguali. Il segreto è saper scegliere. E "Binari del Gusto" lo fa ogni giorno per voi. Tra i 222 pezzi di vitello piemontese derivanti dalla sua scomposizione per esempio, vengono selezionati solo i tagli eccezionali, spesso



meno cari solo perché meno noti, provenienti dagli allevamenti de "[La Granda](#)" - presidio [Slowfood](#) della razza piemontese – e lavorati alla francese, cioè avvolti nella cotenna di maiale per valorizzarne il sapore.

Rivareno www.aperivareno.it

ApeRivaReno è una vera e propria tentazione... su tre ruote. La mitica Ape Car della Piaggio, allestita come una gelateria, percorre le vie della città e porta in giro tutto il gusto e la dolcezza del gelato RivaReno. Cremoso, leggero, dal sapore intenso e dalla consistenza vellutata, il gelato Rivareno è una piccola golosità alla quale non si può rinunciare.

Tenuta Roletto www.tenutaroletto.it

È così che nasce Tenuta Roletto in questo angolo del comune di Cuceglio, località situata tra le verdi colline moreniche del Canavese, nel nord Piemonte. Queste terre hanno dato vita alla nostra storia, ai nostri vigneti, ai nostri vini: l'Erbaluce, antico e autoctono vitigno che, grazie alla sua duttilità, si esprime al meglio, oltre che come vino fermo, anche nelle varianti Passito e Metodo classico. L'autoctono DOCG Erbaluce regna supremo nei nostri vigneti circostanti la Tenuta. Un meraviglioso territorio dove le nostre uve, grazie al clima favorevole riescono ad offrire un meraviglioso frutto.

La Gofreria www.gofriemiassepiemontesi.it

Da alcune rurali tradizioni alpine piemontesi è nata a Torino la prima gofreria d'Italia, una nuova ristorazione da strada di qualità unica nel suo genere, perché il futuro si costruisce sui valori e le fatiche del passato, nelle valli, negli alpeggi. Dal 1500 delle miasse al 1700 dei gofri, fino al 2005 della gofreria piemontese per poter continuare a scrivere la storia. Locale unico, crea un ponte tra la ristorazione da strada informale ed economica e la classica ristorazione di alta cucina. Varcato l'ingresso della gofreria, che in sé è alquanto minimalista e si presenta con pareti grigie che ricordano il colore delle lose, ecco sulla sinistra il menù, dov'è facile perdersi vista la ricchezza di proposte dolci e salate.

Borgiattino (corso Vinzaglio 29) www.borgiattino.com

Che cos'è il vino se non succo d'uva fermentato? E che cosa il formaggio se non 'latte cagliato'? Eppure quante varietà ne esistono, quanti sapori, quanti aromi per una bevanda e un alimento che accompagnano l'umanità nei suoi ultimi millenni di storia! Il formaggio, come il vino, rappresentano un'espressione della vita dei popoli, delle loro differenze, ma anche tratto d'unione tra loro nel consumo e nella produzione di questi pregiati alimenti. Borgiattino offre una ampia scelta e varietà di formaggi: artigianali, tipici regionali ed esteri. Per gustare la propria tradizione e scoprire nuovi gusti. Borgiattino si trova in C.so Vinzaglio 29, sotto i portici, nel cuore di Torino e vi aspetta con un sorriso per degustazioni di vini e formaggi.

Essenzialmenta www.essenzialmenta.it

Benvenuti a pancalieri, la capitale della Menta! Qui coltiviamo e distilliamo la Piperita considerata dagli esperti la migliore al mondo, per la finezza del profumo e la gradevolezza del gusto, dal 1865. La passione ha radici lontane. "L'avventura" è dapprima degli Avi, poi la famiglia lotta per la salvaguardia, la promozione e l'ottenimento della D.O.P. tramite diverse iniziative. Oggi la valorizzazione della Menta pura 100% (naturale) ed anche la Sua coltivazione sono la nostra missione. Ai professionisti e privati di tutto il mondo proponiamo il famoso "estratto", ovvero l'OLIO ESSENZIALE DI MENTA. Ma anche piantine, foglie essiccate, idrolati, miele... Più di 100 nostre esclusive idee a base di Piperita (specialità alimentari, bevande, prodotti per la cura del



corpo e capelli) sono apprezzate dagli intenditori per qualità e convenienza. La nostra piccola realtà è un mondo di passione per le tradizioni, la natura e le cose vere.

media partner

Extratorino www.extratorino.it e **EDT** www.edt.it

"Torino vista dal mondo, il mondo visto da Torino." Extratorino dal 2007 racconta Torino in tutte le sue sfaccettature, esplorando temi che i quotidiani non riescono a raccontare per mancanza di spazio, tempo e volontà. Cultura, costume, viaggi, territorio, enogastronomia e tanti personaggi. Il tutto, raccontato dalle migliori firme che la città ha da offrire: Gabriele Ferraris ("Torino Sette"), Maurizio Crosetti ("La Repubblica"), Marco Ponti (regista di "Santa Maradona"), Paolo Piacenza ("Radio 24"), Marco Bobbio ("Torino Sette"), Marco Ferrando ("Il Sole 24 Ore"), Paolo Ferrari ("La Stampa"), Massimo Pinca (Associated Press). Extratorino propone anche un sito (www.extratorino.it), aggiornato quotidianamente con le notizie e i principali appuntamenti della città, e una guida semestrale bilingue con tutte le informazioni necessarie per conoscere, scoprire e innamorarsi di Torino: musei, ristoranti, shopping, locali, eventi e molto altro.

Radioflash www.radioflash.to

Radio Flash è una stazione radiofonica attiva da oltre 30 anni, nasce infatti a Torino nel 1976 e trasmette in FM sulla frequenza dei 97,6 Mhz 24 ore su 24. Aderisce a Popolare Network, con il quale condivide i GR nazionali ed alcune trasmissioni, come quella di approfondimento dalle 7.30 alle 9.30 del mattino, incentrata sull'informazione e il magazine di costume e società, Jalla Jalla, dalle 14.00 alle 15.30, entrambe dal lunedì al venerdì. E' una radio indipendente in tutte le sue scelte editoriali e musicali, che presta particolare attenzione al tema del lavoro, della scuola, della cultura e dei migranti, legando le vicende cittadine a quelle nazionali ed internazionali, non per altro uno dei claim è "...dalla città al mondo con Radio Flash!"

Biteg www.biteg.it

BITEG è la Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico, workshop professionale il cui marchio dal 2008 è proprietà della Regione Piemonte che ne ha affidato la gestione alla società in house Sviluppo Piemonte Turismo. Organizzata ogni anno in una località significativa del Piemonte, BITEG è in Italia l'unica occasione di business diretto tra operatori italiani specializzati nella vendita di pacchetti turistici enogastronomici e compratori nazionali e internazionali. Ma nel corso di 12 mesi il suo marchio viene valorizzato tramite attività specifiche ed eventi collaterali anche a carattere social, con occhio attento a tutte le buone idee e le collaborazioni di qualità che nel panorama nazionale possono valorizzare un settore così strategico per l'Italia come quello enogastronomico.

ArteSera Produzioni www.artesera.it / www.arteseradesign.it

ArteSera Produzioni è un'agenzia di art marketing e casa editrice operante a Torino dal 2010. Il nostro principale obiettivo è ricondurre l'arte e la cultura contemporanea ad una sfera condivisa e accessibile a tutti: per questo i nostri progetti di comunicazione utilizzano un approccio inclusivo e un taglio divulgativo. Le nostre principali aree di intervento riguardano i settori del PUBLISHING, WEB COMMUNICATION e CONSULTING; nel 2013 abbiamo aperto due nuove sezioni dedicate al TRAVEL e all'ART DESIGN.

Play with Food 5 – La scena del cibo (Torino, 26-30 marzo 2014)

un progetto di Associazione CuochiLab e Cuochivolanti - www.playwithfood.it – www.cuochivolanti.it