

La Cucina è Cultura, la Cultura è cibo per gli uomini.

Il Bocuse d'Or Europe OFF 2018 nasce per accogliere in città il concorso Bocuse d'Or Europe, competizione mondiale di alta cucina in programma a Torino dal 10 al 12 giugno e ideata nel 1987 dal padre della Nouvelle Cuisine Paul Bocuse per promuovere il valore e la professionalità dei cuochi.

Un grande evento corale in cui musei, istituzioni e prestigiose location cittadine collaborano con attori del mondo enogastronomico per indagare a fondo il rapporto tra cucina e cultura.

Composto da iniziative culturali diffuse e rivolte al grande pubblico, il calendario OFF nasce dal presupposto che il cibo, e quindi anche l'alta cucina, sia espressione di un bagaglio storico, dell'identità di un territorio, di un'idea di contemporaneità in continuo dialogo con altre arti e discipline con cui condivide la capacità di interpretare il presente e disegnare il futuro.

Bocuse d'Or Europe OFF 2018 è un progetto di

## Regione Piemonte, Città di Torino e Camera di commercio di Torino

Realizzato da

### il Circolo dei lettori

Presidente Luca Beatrice

Direttore Maurizia Rebola

#### Staff Bocuse d'Or Europe OFF 2018

Coordinamento di progetto e programma

Anastasia Frandino, Sara Fortunati

Coordinamento tecnico-organizzativo Olivia Buttafarro

Comunicazione e promozione Camilla Micheletti

Segreteria organizzativa Eleonora Gerratana

#### con lo staff del Circolo dei lettori

Ufficio stampa

LAEFFE – Giorgia Brescia, Veronica Sisinni, Giorgia Bollati

Art Direction e Web Design

IKIGAI Media

Sviluppo Wordpress

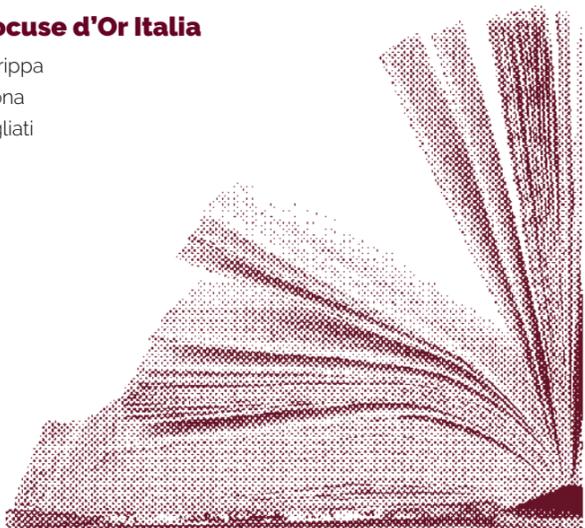
Schiavone & Guga

*Food is Culture and Culture is food for people.*

*Bocuse d'Or Europe OFF 2018 has been organised to welcome the Bocuse d'Or Europe – the international haute cuisine contest devised in 1987 by Paul Bocuse, the father of Nouvelle Cuisine, to promote the value and professionalism of chefs – which will be held in Turin from June 10 to 12.*

*In this major concerted event, museums, institutions and prestigious locations in the city will collaborate with leading players in the food and wine world to make an in-depth analysis of the relationship between cooking and culture.*

*Made up of an array of cultural initiatives aimed at the general public, the OFF programme is based on the assumption that food, hence haute cuisine, is an expression of a local area's historical baggage and identity. Of an idea of the contemporary world in constant conversation with other arts and disciplines with which it shares the ability to interpret the present and design the future.*



#### EVENTO / DEGUSTAZIONE

8 - 14 GIUGNO 8 - 14 JUNE

### Gusto torinese: invito a Palazzo

*I maestri artigiani della cucina e della pasticceria*

I maestri artigiani della cucina e della pasticceria si raccontano con incontri e degustazioni: a Palazzo Birago la narrazione dell'eccellenza enogastronomica subalpina viene proposta dalla Camera di commercio di Torino grazie alle associazioni di categoria e ai consorzi di produttori e, per far conoscere il ricco patrimonio locale, anche attraverso le selezioni dei Maestri del Gusto, Torino Doc e Torino Cheese. Eventi nei dettagli nelle pagine seguenti.

*The leading players on the Turin cooking and confectionery scene speak about themselves in a series of meetings and tastings in an initiative promoted by the Turin Chamber of Commerce in collaboration with business associations and producers' consortia. The aim is to introduce participants to the rich local gastronomic heritage, hence the outstanding products of the 'Masters of Taste' of Turin and its province, Torino DOC wines and the Torino Cheese selection. More details in the following pages.*

#### Dove | where

Palazzo Birago di Borgaro, via Carlo Alberto, 16 - Torino

#### Info | Info

Ingresso libero - Free entry

#### A cura di | By

Camera di commercio di Torino

#### EVENTO

9 - 11 GIUGNO 9 - 11 JUNE

### Turin Coffee

*Il primo festival dedicato alla cultura del caffè di qualità*

La manifestazione nasce per raccontare la magia che c'è dietro a una tazzina di caffè portando le filiere di eccellenza del Piemonte in piazza. Per l'occasione degustazioni e workshop curati da chef e barman coinvolgeranno torrefazioni, musei, scuole e laboratori artigianali.

*The aim of the event is to explain the magic that lies behind a cup of coffee by bringing the supply chains of Piedmont's finest brands into the streets. It will include tastings and workshops conducted by chefs, while barmen will show off their skills in collaboration with coffee shops, museums, schools and craft workshops.*

#### Dove | where

piazza Carlo Alberto, Torino

#### Info | Info

Ingresso libero - Free entry

#### A cura di | By

To Be

#### TALK

8 - 16 GIUGNO 8 - 16 JUNE

### Lezioni e dialoghi tra cibo e cultura

Cibo e letteratura, cibo e musica, cibo e cinema, cibo e arte: partendo dall'assunto che la cucina è cultura, una serie di dialoghi nei luoghi più belli del centro di Torino che porteranno i più grandi chef italiani a dialogare con autori, artisti, musicisti, registi e attori. Un confronto continuo tra professioni, esperienze e ispirazioni apparentemente diverse ma unite da un grande tema, la cultura.

*Food and literature, food and music, food and cinema, food and art. Based on the assumption that cuisine is culture, a series of talks in some of the loveliest corners of Turin in which Italy's top chefs will converse with authors, artists, musicians, directors and actors. Hence a constant comparison between professions, experiences and inspirations, seemingly different but joined by one strong thread - culture.*

#### Dove | where

Torino, sedi varie - Turin, several locations

#### Info | Information

Ingresso libero fino a esaurimento posti

*Free entry until seats last*

#### A cura di | By

il Circolo dei lettori

#### WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

10 - 15 GIUGNO 10 - 15 JUNE

### Piemonte, grandi vini

Tra i pregiati ambasciatori del Piemonte, il vino sa valorizzare la gastronomia del territorio e le cucine internazionali. Un percorso formativo sulle denominazioni, sui vitigni e sulle uve da cui si producono, un viaggio tra i territori culla del patrimonio enologico regionale. Guidati da un sommelier professionista, un ciclo di workshop della durata di un'ora per imparare a degustare i vini e approfondirne la conoscenza.

*One of Piedmont's most distinguished ambassadors, wine brings out the best in local and international food. These one-hour workshops will teach you all you need to know about the region's denominations and the grapes they are produced from in a journey through the areas that are the cradle of its wine heritage. Guided by a professional sommelier, participants will learn to taste the wines and find out more about them.*

#### Dove | where

il Circolo dei lettori, via Bogino 9, Torino

#### Info | Info

Ingresso a pagamento

Ulteriori informazioni nelle pagine seguenti

#### A cura di | By

Piemonte Land of Perfection

#### SPETTACOLO / DEGUSTAZIONE

11 - 17 GIUGNO 11 - 17 JUNE

### Play with Food 7

*La scena del cibo*

La settima edizione del primo festival di arti visive e performative interamente dedicato al cibo. Il festival dà spazio al teatro, attraversando il tema del cibo con spettacoli, performance, cene segrete e appuntamenti conviviali. Sostenuto da Circolo dei lettori, Fondazione Piemonte dal Vivo e Camera di commercio di Torino.

*This is the seventh edition of the first festival of visual and performing arts entirely dedicated to food. The festival will be given over to theatre, addressing the subject of food with shows, performances, secret dinners and convivial rendezvous. Supported by Circolo dei lettori, Fondazione Piemonte dal Vivo and the Turin Chamber of Commerce.*

#### Dove | where

Torino, sedi varie - Turin, several locations

#### Info | Info

Biglietti - Tickets: playwithfood.it

#### A cura di | By

Collettivo Canvas e Piemonte dal Vivo

#### EVENTO / DEGUSTAZIONE

15 - 17 GIUGNO 15 - 17 JUNE

### La Barbera incontra

Un festival "agrimusicalletterario" in cui cultura, musica, gastronomia, intrattenimento, degustazioni, laboratori di cucina sono collegati da un unico filo: la Barbera. Nelle quattro principali piazze del centro storico di San Damiano d'Asti, concerti di grandi nomi della musica, incontri con artisti, giornalisti e scrittori. Completano l'offerta culturale le visite guidate ai tesori della cittadina. Ogni evento è naturalmente accompagnato dalla regina dei vini rossi, la Barbera.

*And 'agri-musical-literary' festival in which culture, music, gastronomy, entertainment, tastings and cookery workshops will be joined by a single thread: Barbera. On the four main piazzas in the old part of San Damiano d'Asti, concerts by top names in music and meetings with artists, journalists and writers, plus guided tours of the city's treasures. Each event will, of course, be accompanied by tastings of Barbera, the queen of wines.*

#### Dove | where

Palazzo Comunale e piazze del centro storico - San Damiano d'Asti

#### Info | Info

Ingresso libero, degustazioni a pagamento  
Informazioni e programma  
labarberaincontra.it

#### A cura di | By

Città di San Damiano d'Asti

# Mostre Exhibition



**DAL 20 APRILE  
AL 8 SETTEMBRE**  
FROM 10<sup>TH</sup> APRIL  
TO 10<sup>TH</sup> OCTOBER

## La Cucina di Buon Gusto

Mostra alla Biblioteca Reale

La mostra è un viaggio tematico intorno al cibo: disegni, manoscritti, incunaboli, cinquecentine, opere rare a stampa, pubblicazioni specialistiche settecentesche e ottocentesche forniscono al visitatore l'idea di tutto quanto ruota intorno all'arte della tavola. Nella prima sezione viene esaltato il cibo, nelle sue varie accezioni e sfaccettature, attraverso trattati sull'agricoltura e sulla pastorizia, sulla caccia e sulla pesca e su alcune eccellenze piemontesi, come ad esempio i vini. Nelle 19 vetrine della Sala Leonardo viene ricostruito invece un pasto ideale, dall'antipasto al dolce.

**Cooking of Good Taste Exhibition at the Royal Library**  
A food-themed journey through drawings, manuscripts, incunabula, 16th-century books, rare printed works and specialised 18th- and 19th-century publications on the art of the table. The first section highlights food in all its various aspects with treatises on agriculture and pastoral farming, on hunting and fishing, and on outstanding Piedmontese produce, including wine. The second, in the Sala Leonardo, features a reconstruction of an ideal meal, from antipasto to dessert, in 19 glass cases.

### Dove | where

Biblioteca Reale,  
piazza Castello 191, Torino

### Orari | when

mar-ven 9 – 18 / sab 9 – 13  
dom e lun chiuso  
tue-fri 9am – 6pm / sat 9am – 1pm  
closed on sun-mon

### Info | Info

intero 12 € | full price 12 €  
ridotto 6 € | reduced 6 €  
mostra compresa nel biglietto dei Musei Reali  
entrance included within the museum ticket

### A cura di | By

Musei Reali Torino



**DAL 17 MAGGIO  
AL 12 GIUGNO**  
FROM 17<sup>TH</sup> MAY  
TO 12<sup>TH</sup> JUNE

## Gualtiero Marchesi. La cucina come pura forma d'arte

L'installazione artistica dedicata  
al grande Maestro della cucina italiana

L'intreccio tra i piatti di Marchesi e le opere dei grandi artisti contemporanei a cui si è ispirato è un modo per conoscere il genio del grande chef attraverso la lente dell'arte. Perché proprio come gli artisti, il maestro della cucina italiana ha rivoluzionato e innovato, ha guardato avanti, anticipando il futuro. Per lui dietro ogni piatto ci sono sentimento, piacere e pensiero, per lui il bello puro è il vero e buono.

**Gualtiero Marchesi. Cooking as an Art Form - An artistic installation dedicated to the grand master of Italian cuisine**  
An installation inspired by the way Marchesi's dishes interweave with the works of the great contemporary artists he was inspired by. A new and evocative way of recognising through the lens of art the genius of a great chef who, precisely like the artists, revolutionised and innovated, looking ahead and anticipating the future. Behind every dish are feeling, pleasure and thought: beauty is what's good and genuine.

### Dove | where

Palazzo Madama, piazza Castello, Torino

### Info | Info

Visita compresa nel biglietto di Palazzo Madama  
entrance included within the museum ticket

### A cura di | By

Fondazione Gualtiero Marchesi con Fondazione  
Torino Musei - Palazzo Madama, GAM Torino



**DAL 1 GIUGNO  
AL 12 GIUGNO**  
FROM 17<sup>TH</sup> MAY  
TO 12<sup>TH</sup> JUNE

## Oryza

I mestieri del riso

Guido Montani, giovane fotografo selezionato da Camera, ha immortalato la pianura e il lavoro del riso nelle quattro stagioni. Successivamente ha messo a confronto il proprio lavoro con immagini storiche reperite sul territorio novarese. Queste entrano, insieme agli enti conservatori di provenienza, nel portale del Censimento delle Raccolte e degli Archivi Fotografici in Italia, facendo emergere nuovi e rilevanti realtà fotografiche come associazioni e musei etnografici del territorio.

**Working with rice between today and yesterday - Images of rice fields and rice weeders.** Selected by Camera, the Italian Photography Centre, young photographer Guido Montani tells the story of Piedmont's rice plain and work with rice through the four seasons. His images are accompanied by vintage photographs unearthed in collections and ethnographic museums and associations in the area round Novara, now included in the portal of the Census of Photograph Collections and Archives in Italy.

### Dove | where

CAMERA - Centro Italiano per la Fotografia  
via delle Rosine 18, Torino

### Orari | when

Lun, mer, ven, sab e dom 11.00 – 19.00  
Giov 11 – 21 / Martedì chiuso  
mon-wed-fri-sat-sun 11am to 7pm / thur 11am to 9pm  
closed on tuesday

### Info | Info

Ingresso libero - Free entry

### A cura di | By

CAMERA e ATL Novara



**DAL 5 MAGGIO  
AL 24 GIUGNO**  
FROM 5<sup>TH</sup> MAY  
TO 24<sup>TH</sup> JUNE

## Regine e Re di Cuochi

I protagonisti della cucina italiana in mostra

Una mostra unica nel suo genere, il cui scopo è la valorizzazione e l'internazionalizzazione della cucina italiana d'autore, con i suoi relativi e fondamentali riflessi culturali, turistici e produttivi. Le storie di 30 grandi cuochi ambasciatori della cucina italiana raccontate con video, installazioni, fotografie artistiche e un'originale esposizione di utensili da cucina, ceramiche, menu manoscritti, valorizzati e nobilitati come opere d'arte.

**Queens and Kings of Cooks**  
Unique of its kind, an exhibition whose aim is to valorise and internationalise Italian signature cooking, making all the relevant fundamental cultural, touristic and productive reflections. The stories of 30 great chefs, all ambassadors of Italian food, told with video installations, artistic photographs and an original exhibition of kitchen utensils, pottery, handwritten menus, elevated and ennobled as works of art.

### Dove | where

Ex Borsa Valori  
via San Francesco da Paola 28, Torino

### Orari | when

dom-mar-merc 11–19 / giov-ven-sab 11–23  
Lunedì chiuso  
sun-tue-wed 11am to 7pm / thur-fri-sat 11am to 11pm  
closed on monday

### Info | Info

Ingresso: - Entry 5 €  
ridotto 3 € - reduced 3 €

### A cura di | By

Associazione Maestria



**DAL 8 GIUGNO  
AL 17 GIUGNO**  
FROM 8<sup>TH</sup> JUNE  
TO 17<sup>TH</sup> JUNE

## Doppio senso

Visioni e inalazioni eno-culinarie

Doppio senso è una mostra – e un'esperienza – a tema eno-culinario che riguarda i sensi della vista e dell'olfatto. Le opere d'arte e design, alcune provocatorie, sono quasi tutte appositamente create per l'occasione da artisti piemontesi come Corrado Bonomi, Luisa Bocchietto, Titti Garelli, Franco Giletta, Plinio Martelli. Di fronte ai loro artefatti saranno disposti diversi olfattori in vetro dai quali i visitatori potranno inalare profumi gourmand, sensualmente tradizionali ed eccentrici: dagli aromi di confetti e frutti agli afiori di bacon e barbecue. Durante l'esposizione si terranno performance, visite guidate, e laboratori presso il MUSES.

**In Two Senses - Wine and food visions and inhalations**  
A set of works of art and design involving both sight and smell, specially created for the occasion by Piedmontese pioneers such as Corrado Bonomi, Luisa Bocchietto, Titti Garelli, Franco Giletta and Plinio Martelli. In front of the works, glass scent diffusers will allow visitors to inhale traditional and eccentric gourmand aromas: from the fragrances of sugared almonds and fruits to the smell of bacon and barbecued meat. The exhibition will be accompanied by performances, guided tours and workshops at MUSES, the European Academy of Essences.

### Dove | where

MIAAO, via Maria Vittoria 5, Torino

### Orari | when

mar-dom 15 – 19 / Lun chiuso  
tue-sun 3pm to 7pm / Closed on Monday

### Info | Info

Ingresso libero - Free entry  
Inaugurazione 8 giugno - h 18  
opening June 8th, h 6 pm

### A cura di | By

MIAAO - Museo Internazionale delle Arti Applicate Oggi



**DAL 24 MAGGIO  
AL 16 GIUGNO**  
FROM 24<sup>TH</sup> MAY  
TO 16<sup>TH</sup> JUNE

## Il design stellato.

Alessi dal 1921, il design, i cuochi e la cucina

Alessi ha intrapreso con i suoi progetti di oggetti casalinghi di design un'esplorazione dei confini tra il mondo professionale degli chef e il più vasto mondo dei gourmet. Un percorso espositivo per raccontare il rapporto tra l'industria di Omagna e i grandi cuochi con cui ha collaborato come Chapel e Marchesi, Thuilier e Gagnaire, i Troisgros e Hermé, Savoy e Ducasse.

**Star Design. From 1921, Alessi, design, cooks and cooking**  
With its range of designer homeware, Alessi has explored the boundaries that separate the world of professional chefs from the wider one of gourmets. This exhibition examines the relationship between the Omagna-based company and the great chefs with whom it has collaborated: the likes of Chapel and Marchesi, Thuilier and Gagnaire, the Troisgros and Hermé, Savoy and Ducasse.

### Dove | where

Fondazione Sandretto Re Rebaudengo  
via Modane 16, Torino

### Orari | when

giov 20 – 23 / ven-sab-dom 12 – 19

### Info | Info

Ingresso libero - Free entry  
Inaugurazione 24 maggio, 19  
opening May 24th, h 7 pm



**DAL 10 APRILE  
AL 10 OTTOBRE**  
FROM 10<sup>TH</sup> APRIL  
TO 10<sup>TH</sup> OCTOBER

## Vini, viti e vigneti nei libri e nelle carte di Luigi Einaudi

Piante, animali, esseri umani e ambiente

Luigi Einaudi, economista, giornalista, governatore della Banca d'Italia e presidente della Repubblica, nutre una profonda passione per la terra: nel 1909 comprò il primo podere e nel 1915 creò una cantina per produrre e imbottigliare il vino. Questa mostra illustra "l'amor di libro" di Einaudi per la viticoltura ed espone, altresì, corrispondenze con i suoi fattori nelle quali si evince l'amorosa cura per lo sviluppo dei vigneti.

**Wines, vines and vineyards in the books and papers of Luigi Einaudi**  
Plants, animals, humans and the environment  
An economist, a journalist, a governor of the Bank of Italy and president of the Italian Republic, Luigi Einaudi had a deep passion for the land. He bought his first farm in 1909, and in 1915 established a cellar to produce and bottle wine. This exhibition illustrates Einaudi's 'bookish love' of viticulture and includes examples of his correspondence with his land agents, which reveal just how much care he devoted to developing his vineyards.

### Dove | where

Fondazione Luigi Einaudi,  
via Principe Amedeo 34, Torino

### Orari | when

lun-ven 9 – 19 mon-fri 9pm to 7pm

### Info | Info

Ingresso libero - Free entry

### A cura di | By

Fondazione Luigi Einaudi onlus



**DAL 8 MAGGIO  
AL 15 GIUGNO**  
FROM 8<sup>TH</sup> JUNE  
TO 15<sup>TH</sup> JUNE

## The unusual is natural

Mostra personale di Marie Cecile Thijs

La mostra "The Unusual is Natural", prima personale in Italia dedicata alla fotografa olandese Marie Cecile Thijs, raccoglie 37 opere che raccontano un mondo magnifico e surreale fatto di ritratti di chef e cibo ma anche di persone, animali e fiori, in cui la tranquillità è la chiave di lettura. Le opere, influenzate dagli antichi maestri del XVII secolo, sono caratterizzate da una interpretazione personale completamente moderna che porta alla creazione di immagini intriganti e talvolta ricche di humor.

**One-woman show by Marie Cecile Thijs**  
"The Unusual is Natural", Dutch photographer Marie Cecile Thijs's first retrospective in Italy, will feature 37 works that tell the story of a magnificent and surreal world made up of portraits of chefs but also of people, animals and flowers, in which tranquillity is the key. Influenced by 17th-century masters, the photographs are characterised by a totally modern personal interpretation, which creates intriguing, sometimes witty images.

### Dove | where

Palazzo Saluzzo Paesana  
via della Consolata 1bis, Torino

### Orari | when

Mer-dom 15-19.15  
Wen-sun 3 to 7.15 pm

### Info | Info

Ingresso libero - Free entry  
Inaugurazione 7 giugno, 18.30 /  
opening June 7th, h 6.30 pm



TALK

## Con la terra e con le mani

Dialogo tra Enrico Crippa e Carlo Petrini, modera Elisabetta Moro



**Dove | where**

Cavallerizza Reale, via Verdi 9, Torino

**Orari | when**

18.30 / 6.30 p.m.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Free entry until seats last

**A cura di | By**

il Circolo dei Lettori con il patrocinio dell'Università degli Studi di Torino

La cucina è un patrimonio di saperi preziosi che hanno a che fare con la terra e con le mani, da far crescere e prosperare, da raccontare e tramandare. Un dialogo su tradizioni e scenari futuri del cibo tra lo chef 3 stelle Michelin Enrico Crippa e Carlin Petrini, il fondatore di Slow Food, associazione che valorizza il cibo buono, pulito e giusto. Modera l'antropologa Elisabetta Moro.

**With Land and Hands Enrico Crippa, Carlo Petrini - Elisabetta Moro**

*Cooking is a heritage of precious flavours involving the land and the hands: a heritage that needs to be cultivated and to prosper, to be talked of and handed down. A conversation on the traditions and future scenarios of food between three-Michelin-star chef Enrico Crippa and Carlin Petrini, founder of Slow Food, an association promoting good, clean and fair food. Moderated by anthropologist Elisabetta Moro.*

TALK

## I sentimenti dello spirito

**Dove | where**

il Circolo dei lettori via Bogino 9, Torino

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Free entry until seats last

**Orari | when**

18 / 6 p.m.

**A cura di | By**

Archivissima

Camilla Baresani, scrittrice, discute del legame tra vino ed emozioni. Un incontro che analizza il rapporto tra l'atto di bere e la consapevolezza, passando per l'analisi della memoria e dei ricordi che la bottiglia riesce a evocare. Segue wine tasting a cura di Damilano.

**Sentiments of the Spirit**

*Writer Camilla Baresani speak about the link between wine and emotion. A meeting that will investigate the relationship between the act of drinking and consciousness with analysis of memories evoked by wine. Followed by a wine tasting courtesy of Damilano.*



VISITA GUIDATA

### I Savoia a tavola

Visita guidata al Secondo Piano di Palazzo Reale

**Dove | where**

Palazzo Reale, Torino

**Orari | when**

Prima visita 10 | seconda visita 15  
first visit 10 a.m. | second visit 15 p.m.

**Info | Info**

Visita 6 €

Ingresso Musei Reali 12 € intero, 6€ ridotto

Prenotazione obbligatoria info@bocusedoreuropeoff2018.it entro le 18.30 del giorno precedente

Entry 6 € | Museum ticket 12 € - reduced 6 € reservation needed within 6.30 p.m. the day before the visit

**A cura di | By**

Musei Reali Torino

Il Secondo Piano comprende gli Appartamenti dei Duchi di Savoia, Duchi d'Aosta e degli ultimi regnanti. Si potrà visitare la Sala da Pranzo, di gusto neoclassico con un prezioso servizio da tavola orientale. Visita a cura di Associazione Amici di Palazzo Reale

**The Savoy's at the Table - Second floor of Palazzo Reale**

*A special exhibition investigating stories of food and food cultures in the age of the Savoy's. The tour of the Second Floor of Palazzo Reale will take in the Apartments of the Dukes of Savoy, the Dukes of Aosta and the later sovereigns, plus the neoclassical Dining Room with its precious oriental dinner service. Visit organized by Associazione Amici di Palazzo Reale.*

VISITA / DEGUSTAZIONE

### Turin Street Food Tour

**Dove | where**

Piazza Castello, Torino

Ritrovo nel centro della piazza

Meeting point in the centre of the square

**Orari | when**

Dalle 11 alle 15 / 1 to 3 p.m.

**Info | Info**

Tour e degustazioni *Tour and tastings* 79€

Prenotazione *reservation* info@ieatfoodtours.it

**A cura di | By**

I EAT Torino

Un cammino culinario alla scoperta dell'anima e della storia di una città multiforme come Torino, raccontata attraverso tante buone storie da mangiare. Un itinerario vibrante e interattivo, composto di 13 deliziosi tastings di specialità locali, pensato per presentare una città millenaria con una forma d'arte che attraversa tutti i tempi: il cibo.

*A culinary voyage in search of the soul and history of Turin, a city of many parts, told in a host of food-themed stories. A vibrant, interactive itinerary consisting of 13 delicious tastings of local specialities, the presentation of a city with more than two thousand years behind it through a timeless art form - food.*

VISITA / DEGUSTAZIONE

### Passeggiando con "gusto"

**Dove | where**

Partenza da *Meeting point*

Palazzo Birago di Borgaro,

via Carlo Alberto 16, Torino

**Orari | when**

Dalle 17.30 alle 22 / 5.30pm to 10pm

**Info | Info**

5 €, eventuali degustazioni a pagamento

Prenotazione obbligatoria a: info@federagitpiemonte.it *payment in case of tasting - reservation needed*

**A cura di | By**

Camera di commercio di Torino con Fedaragit Confesercenti

Una passeggiata tra storia ed enogastronomia alla scoperta del lato goloso della città di Torino attraverso i segreti dei Maestri del Gusto. L'itinerario termina con la visita guidata agli ambienti aulici di Palazzo Birago di Borgaro, sede istituzionale della Camera di commercio di Torino.

*A walk through history and food and wine in search of the foody side of the city of Turin and the secrets of its 'Masters of Taste'. The itinerary will conclude with a guided tour of Palazzo Birago di Borgaro, the seat of the Turin Chamber of Commerce.*

CENA

### Piano35 celebra Paul Bocuse



**Dove | where**

Piano35, Grattacielo Intesa Sanpaolo, corso Inghilterra 3, Torino

**Orari | when**

20.30/8.30 p.m.

**Info | Info**

120€ bevande incluse *Beverage included*

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed* grattacieliintesaspaolo.com/il-sistema-gastronomico/

Nel ristorante più alto d'Italia Fabio Macri, giovane chef con solide esperienze internazionali, si cimenterà nella sfida più ambiziosa: riproporre il patrimonio di Paul Bocuse con rispetto e intraprendenza. Un confronto inedito tra Francia e Italia. Le ricette iconiche di un genio rivivono a Torino.

**Piano35 Celebrates Paul Bocuse**

*From the highest restaurant in Italy, Fabio Macri, a young chef with solid international experience under his belt, addresses an ambitious challenge: a dinner to celebrate the legacy of Paul Bocuse with respect and initiative. Here the iconic recipes of the great genius will relive in an unprecedented match between France and Italy.*

WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

### I vini torinesi nella ristorazione del territorio

**Dove | where**

Palazzo Birago di Borgaro, via Carlo Alberto 16, Torino

**Orari | when**

Dalle 18.30 alle 22.00 / 6.30 to 10 p.m.

**Info | Info**

Ingresso libero fino a esaurimento posti max 25 persone

Free entry until seats last (max 25 participants)

**A cura di | By**

ONAV Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino e Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Una serie di workshop e degustazioni per raccontare i vini del territorio torinese e piemontese e il loro utilizzo nella ristorazione. Particolare attenzione è riservata all'abbinamento con il cibo.

**The Wines of Turin in Local Restaurants**

*A series of workshops and tastings to tell the story of the wines of Turin and Piedmont and their use in restaurants. Special attention will be devoted to food pairings.*

TALK

### La testa nei libri, le mani nella terra

**Dove | where**

Palazzo Birago di Borgaro, via Carlo Alberto 16, Torino

**Orari | when**

18.30 / 6.30 p.m.

**Info | Info**

Ingresso libero

Free entry

**A cura di | By**

CIA Confederazione Italiana Agricoltori Torino

Lecture ed esperienze pratiche in fattoria possono aiutare i bambini ad avvicinarsi al mondo rurale ed educarli a una corretta alimentazione, a seguito di una progettazione congiunta. Ne discutono una nutrizionista e una libraia indipendente con la titolare di una fattoria didattica.

**Head in Books, Hands on the Land**

*A properly planned combination of reading and practical farming experience can help children to discover the rural world and teach them to observe a proper diet. A conversation between a nutritionist, an independent bookseller and the owner of an educational farm.*

TALK

## Le Langhe di Einaudi e le Langhe di oggi



**Dove | where**  
Biblioteca civica Luigi Einaudi  
piazza Luigi Einaudi 9, Dogliani

**Orari | when**  
21 / 9 p.m.

**Info | Info**  
Ingresso libero / free entry

**A cura di | By**  
Fondazione Luigi Einaudi onlus  
in collaborazione con Biblioteca civica  
"Luigi Einaudi" di Dogliani

Agricoltura e viticoltura sono cambiate, eppure molte tradizioni contadine sono rimaste vive. In occasione della pubblicazione degli "Scritti di agricoltura e il territorio" di Luigi Einaudi, curati da Alberto Giordano, ne discutono con il curatore Matteo Sardagna, titolare dei Poderi Einaudi, e Luigi R. Einaudi, già ambasciatore degli Stati Uniti.

**Einaudi's Langhe Hills and the Langhe Hills Today**  
*In the Langhe hills of southern Piedmont, farming and wine growing may have changed but many rural traditions live on. To mark the publication of Scritti di agricoltura e il territorio di Luigi Einaudi (Luigi Einaudi's Writings on Agriculture and the Land), editor Alberto Giordano discusses the book with Matteo Sardagna, owner of the Poderi Einaudi winery, and former American ambassador Luigi R. Einaudi.*

DEGUSTAZIONE

## Torino DOC: Vini, Vermouth, drink da Maestri

**Dove | where**  
Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

**Orari | when**  
Dalle 18:30 alle 22 - 6:30 p.m. to 10 p.m.

**Info | Info**  
Ingresso libero, degustazioni a pagamento  
*Free entry, payment in case of tasting*

**A cura di | By**  
Spiriti Indipendenti, EvHo

Alcuni tra i migliori barman torinesi si cimenteranno nella miscelazione di cocktails storici e innovativi utilizzando vini e spiriti del territorio. Un'occasione unica per degustare il meglio delle produzioni alcoliche della provincia di Torino in una location straordinaria.

**Torino DOC: Wines, Vermouths, the Drinks of Masters**  
*Here some of the finest barmen in Turin will blend historic and innovative cocktails using local wines and spirits. A unique opportunity to savour the best alcoholic beverages produced in the province of Turin in an extraordinary location.*

EVENTO / DEGUSTAZIONE

## Contaminazione Food Home & Fashion

**Dove | where**  
Centro città, Torino *Turin city centre*

**Orari | when**  
Dalle 10 alle 19,30 *10 a.m. to 7:30 p.m.*

**A cura di | By**  
Ascom Confcommercio Torino e provincia

**Info | Info**  
lista degli appuntamenti  
bocusedoreuropeoff2018.it

SAN CARLO DAL 1973	PASTICCERIA E CONFETTERIA STRATTA
BERRUTO	PASTICCERIA AVIDANO
PATRIZIA PEPE	FABRIZIO GALLA
DE WAN	PASTICCERIA DELL'AGNESE
DE CARLO	MAURIZIO OBIALERO
VESTIL	PASTICCERIA GERTOSIO
RAITERI	PASTICCERIA TAMBORINI
PROFUMERIA SINATRA	PASTICCERIA UGETTI
STUART WEITZMAN	ALESSANDRO GIACHINO
SARY CALZE	PASTICCERIA DURIGHELLO
SHOWROOM VANNI	GABRIELE MAINERO
BERTOLINI & BORSE	LORENZO ZUCCARELLO
AJARÀ	PASTICCERIA BONFANTE
NOBERASCO	PASTICCERIA GUARDIA
OLYMPIC	BARATTI E MILANO
PROCHET	PASTICCERIA GALLIZIOLI
CASA DEL BAROLO	GIOVANNI ENRIETTO
SANLORENZO	PASTICCERIA SCALENGHE
FABBRICA OCCHIALI	PASTICCERIA CUPIDO

Le pasticcerie vanno in mostra nelle vetrine delle boutique nei negozi e nelle vetrine delle boutique del centro cittadino. All'interno dei negozi una maratona lunga tutta una giornata in cui i pasticceri si alternano in showcooking e degustazioni dei loro prodotti dolciari.

**Food Invasion - Home & Fashion**  
Confectioners take over shops and shop windows in the centre of Turin. Plus 'show cooking' from pastry chefs and tastings of their creations.



A Palazzo Birago in accompagnamento agli eventi in programma una serie di degustazioni dei Maestri del Gusto, di Torino DOC e di Torino Cheese.

Continuano le mostre e le installazioni artistiche Info p. 4-5  
Continua Turin Coffee Info p. 3  
*Exhibition and art installation info p. 4-5 Turin coffee p.3*

VISITA GUIDATA / FAMIGLIA

## Una fame da Oltretomba. Menù per il corpo e per lo spirito

**Dove | where**  
Museo Egizio  
Via Accademia delle Scienze 6, Torino

**Orari | when**  
dalle 10 alle 11,30 / 10 to 11:30 a.m.

**Info | Info**  
Ingresso € 5 + biglietto d'ingresso Museo  
*Entry 5 € + Museum ticket*

**A cura di | By**  
Museo Egizio

Un percorso guidato di 90 minuti, dedicato alle famiglie in visita al museo con i propri figli. Attraverso l'osservazione di curiosi oggetti, di alimenti straordinariamente conservati o delle loro raffigurazioni sulle pareti delle tombe, i bambini impareranno a conoscere gli ingredienti più comuni di questo popolo nei prodotti più pregiati riservati invece alle tavole di faraoni e dei.

**Hunger Beyond The Grave. A menu for the body and the spirit.**  
*A 90-minute guided tour for families visiting the museum. By observing curious artefacts, extraordinarily well-preserved foodstuffs and depictions of food on the walls of the tombs, children will find out more about the commonest ingredients in the ancient Egyptian diet through the more prized ones reserved for the tables of pharaohs and the gods.*

TALK

## La ricetta dell'Oriente

Dialogo tra Pietro Leemann e Federico Rampini. Modera Angela Frenda

**Dove | where**  
il Circolo dei lettori  
via Bogino 9, Torino

**Orari | when**  
11 / 11 a.m.

**Info | Information**  
Ingresso libero fino esaurimento  
*Posti free entry until seats last*

**A cura di | By**  
il Circolo dei lettori

Sostiene Confucio che tutti siano in grado di mangiare ma che in pochi possano capire che cosa abbia sapore. Oltre al sostentamento fisico, dal cibo dipende anche la capacità di nutrire e rendere vitale la nostra mente. Una conversazione in cui l'Oriente è protagonista, sia nell'alta cucina vegetariana dello chef Pietro Leemann, ispirata alle filosofie orientali, sia nei reportage e nei libri del giornalista e saggista Federico Rampini.

**The Oriental Recipe**  
*Confucius said that there is no one who does not eat and drink, but there are few who can really know flavour. It is not only our physical sustenance that depends on food, but also our capacity to nourish the mind and make it active. This talk will revolve around the Orient with the Eastern philosophy-inspired vegetarian haute cuisine of chef Pietro Leemann and the dispatches and books of journalist and writer Federico Rampini.*

VISITA GUIDATA

## L'alimentazione nell'antico Egitto

**Dove | where**  
Museo Egizio  
Via Accademia delle Scienze 6, Torino

**Orari | when**  
dalle 11,30 alle 13,30 / 11:30 to 13:30 a.m.

**Info | Information**  
Ingresso 7€ + biglietto d'ingresso Museo  
*Entry 7 € + Museum ticket*

**A cura di | By**  
Museo Egizio

Una visita riservata ai visitatori adulti, della durata di 120 minuti accompagnati e guidati da un egittologo. Verrà affrontato il tema delle consuetudini alimentari attestate lungo le antiche sponde del Nilo, e oggi rintracciabili nei papiri, nelle stele e in altri reperti della collezione.

**Food in Ancient Egypt - Guided tour for adults**  
*A 120-minute tour of for adult visitors. Accompanied and guided by an Egyptologist, they will learn about ancient eating habits along the banks of the Nile food customs as documented by the papyri, stones and other exhibits in the collection.*

VISITA / DEGUSTAZIONE

## Turin Street Food Tour

**Dove | where**  
Piazza Castello, Torino  
Ritrovo nel centro della piazza  
*Meeting point in the centre of the square*

**Orari | when**  
Dalle 11 alle 15 / 1 to 3 p.m.

**Info | Info**  
Vedi p. 6

VISITA GUIDATA

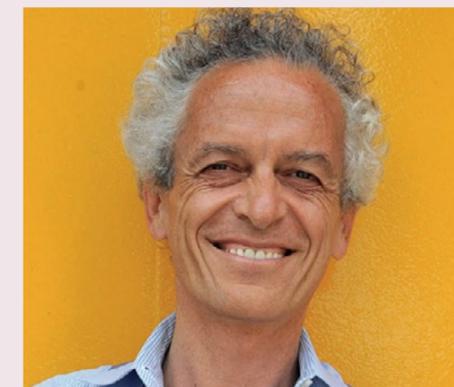
## I Savoia a tavola

Visita guidata al Secondo Piano di Palazzo Reale

**Dove | where**  
Palazzo Reale, Torino

**Orari | when**  
Prima visita 10 | seconda visita 15  
*first visit 10 a.m. | second visit 15 p.m.*

**Info | Info**  
Vedi p. 6



## DEGUSTAZIONE

### Brunch Vegetariano

#### Dove | where

il Circolo dei lettori  
via Bogino 9, Torino

#### Orari | when

Dalle 11:30 alle 14:30 / 11:30 am. to 14:30 p.m.

#### Info | info

prenotazione obbligatoria *reservation needed*  
0114323700

#### A cura di | By

Barney's. Il Bar del Circolo dei lettori

La tradizione del brunch, importata dagli Stati Uniti, ha preso sempre più piede anche nella nostra cultura gastronomica: tanti piatti della nostra tradizione come torte salate, insalate fredde, verdure e antipasti sono naturalmente vegetariani e possono diventare perfetti protagonisti del brunch del weekend.

**Vegetarian Brunch**  
*Brunch, a tradition imported from the United States, is becoming more and more popular in our gastronomic culture. And many traditional local pies, salads, vegetables and antipasti are vegetarian and work perfectly in this weekend morning meal.*

## TALK

### La cuoca selvatica



#### Dove | where

il Circolo dei lettori, via Bogino 9, Torino

#### Orari | when

17 / 5 p.m.

#### A cura di | By

il Circolo dei lettori

Le piante commestibili sono moltissime e raramente le mettiamo nel piatto, anche se negli ultimi anni la pratica del foraging sta tornando in voga: Eleonora aa, cuoca raccoglitrice, racconta nel libro "La cuoca selvatica. Storie e ricette per portare la natura in tavola" (Bompiani) come riconoscerle e usarle in cucina.

**The Wild Cook**  
*There are hosts of wild edible plants, but even though foraging has become the fashion in recent years, only very rarely do we know what to do with them. In her book La cuoca selvatica. Storie e ricette per portare la natura in tavola (Wild Cooking. Stories and recipes to bring nature to the table, Bompiani), Eleonora Matarrese, a cook and gatherer, explains how to recognise them and use them in the kitchen.*

## DEGUSTAZIONE

### Torino DOC:

Vini, Vermouth, drink da Maestri

#### Dove | where

Palazzo Birago di Borgaro

#### Info | information

Vedi p.8

## WORKSHOP / FAMIGLIA

### Animate Ricette Immaginarie

#### Dove | where

il Circolo dei lettori  
via Bogino 9, Torino

#### Orari | when

15 / 3 pm - 16 / 4 pm - 17 / 5 pm  
18 / 6 pm

#### Info | Information

Ingresso libero - Prenotazione obbligatoria  
Per bambini dai 6 anni in su e famiglie  
*reservation needed - Kids up to 6 yo and families*

#### A cura di | By

Centro Sperimentale di Cinematografia Piemonte e Film Commission Torino Piemonte

Un laboratorio per sperimentare la tecnica della stop motion per animare tanti ingredienti e dar vita a imprevedibili ricette danzanti che saranno poi montate e sonorizzate in minifilm scaricabili online. Il workshop dura 60 minuti per 2 gruppi di massimo di 6 partecipanti ciascuno, che lavoreranno su due postazioni d'animazione.

**Animated Imaginary Recipes**  
*A workshop to experiment with the stop-motion technique. Here ingredients galore will be animated to give life to whimsical dancing recipes, which will then given a soundtrack and edited into downloadable online minifilms. The workshop will last for 60 minutes and is designed for two groups of a maximum of six participants each, who will work at two separate animation positions.*

## VISITA / DEGUSTAZIONE

### Passeggiando con "gusto"

#### Dove | where

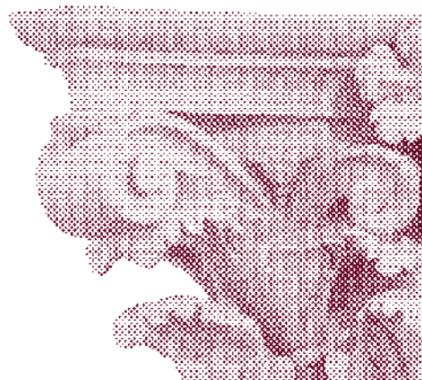
Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

#### Orari | opening hours

dalle 17:30 alle 22 - 5 to 10 pm

#### Info | Information

Vedi p.6



## DEGUSTAZIONE

### Tradizione e modernità nei salumi piemontesi

#### Dove | where

Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

#### Orari | when

Dalle 16 alle 20 - 4 p.m. to 8 p.m.

#### A cura di | By

Consorzio Salame Piemonte IGP, ONAV Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino e Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Degustazioni guidate con l'aiuto di esperti e di materiale informativo: in abbinamento, una serie di prodotti vitivinicoli della Provincia di Torino.

**Tradition and Modernity in Piedmontese Charcuterie**  
*Guided tastings with the aid of experts and reading matter accompanied by wines from the province of Turin.*

## TALK / DEGUSTAZIONE

### Panoramica sui formaggi al tempo dei Savoia

#### Dove | where

Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

#### Orari | when

Dalle 18:30 alle 20:00 - 6:30 p.m. to 8 p.m.

#### Info | Information

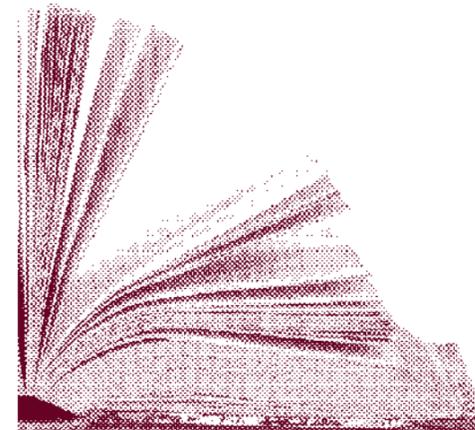
Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
torino@onaf.it  
Ingresso libero / Free entry

#### A cura di | By

ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio

Presentazione di documenti originali recuperati dagli Archivi Storici, notizie e curiosità del Regno Sabauda, con particolare riferimento al formaggio, al suo uso e alle tipologie più diffuse al tempo. Segue degustazione guidata.

**An Overview of Cheese in the Age of the Savoys**  
*With ONAF (National Organization of Cheese Tasters) A presentation of original documents from the Historical Archives and news and curiosities about the Kingdom of Savoy, with special reference to cheese, its use and the types most common at the time. Followed by a guided tasting.*



## TALK

### Pane Da Pinocchio a Masterchef. Chi porta pane porta pace

Con Antonio Pascale, scrittore e saggista

#### Dove | where

Castello di Rivoli,  
piazzale Mafalda di Savoia 2, Rivoli TO

#### Orari | when

16 / 4 p.m.

#### A cura di | By

il Circolo dei lettori

## CENA

### Indovina chi viene a cena? Cena multiculturale in case private di famiglia

#### Orari | opening hours

20:30 / 8:30 p.m

#### Dove | where

Torino, sedi varie *Turin, Several locations*

#### A cura di | By

Polo del '900 e Rete Italiana di Cultura Popolare

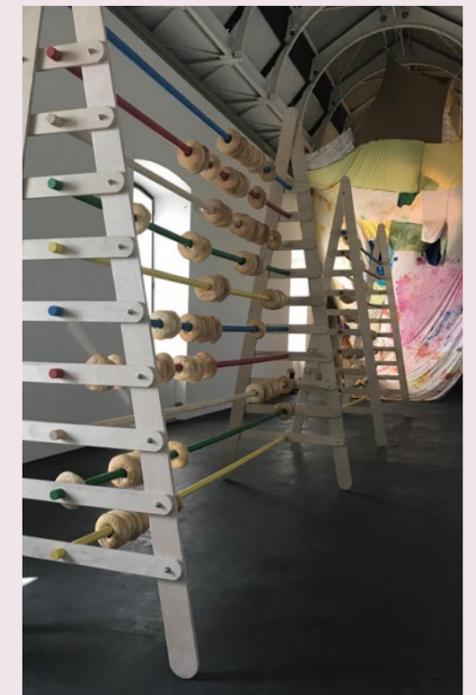
#### Info | info

Ingresso a offerta libera *Free entry "pay-what-you-can"*  
Prenotazione *Reservation*  
info@reteitalianaculturapopolare.org



Da Marocco, Cina, Romania, Argentina, Albania e Etiopia, alcune famiglie migranti che hanno sentito il desiderio di aprirsi e aprire le proprie case all'incontro e alla condivisione preparano una cena speciale, familiare, pensata per chi ha la curiosità d'incontrare un "altro". Dal 2012 il progetto si è diffuso sul territorio nazionale come sistema integrato con una programmazione annuale e oggi interessa circa 20 città.

**Guess Who's Coming to Dinner? - A multicultural meal**  
*Here immigrant families from Morocco, China, Rumania, Argentina, Albania and Ethiopia, all keen to open their doors to welcome people to their homes to meet and share food, will serve a special family dinner for all those curious to get to know 'the other'. Organised on a yearly basis, since 2012 the project has spread nationwide to about 20 towns and cities as an integrated system.*



Da Pinocchio a Masterchef, ovvero, della fame (Pinocchio) all'abbondanza (Masterchef). Come abbiamo fatto? Come è cambiato il mondo? Quali strumenti abbiamo per portare pane (sostenibile) e pace (duratura) al mondo che verrà? Antonio Pascale racconta l'affascinante e millenaria storia dell'agricoltura e dunque del cammino dell'uomo, in poche (e divertenti) foto di famiglia.

#### Bread From Pinocchio to Masterchef : where there is bread there is peace

*From Pinocchio to Masterchef, or rather from hunger (Pinocchio) to abundance (Masterchef). How have we managed this? How has the world changed? What tools can we use to take (sustainable) bread into (lasting) peace in the world to come? Here Antonio Pascale tells the fascinating millenary story of hunger, hence of the human journey, through a handful of entertaining family photos.*

DEGUSTAZIONE / CENA

# Degustando. 20 chef sotto la mole

Street food gourmet

**Dove | where**

Torino, Luogo segreto  
*Turin, secret place*

**Orari | when**

19 / 7 p.m.

**A cura di | By**

To Be

**Info | Information**

Ingresso 50€ *Admission 50€*  
Prenotazione *Reservation* info@tobevents.it



Degustando è la nuova frontiera dello Street Food di qualità: protagonisti assoluti dei diversi appuntamenti sono alcuni tra i migliori Chef del territorio, i Maestri del Gusto di Torino e Provincia e piccoli produttori enogastronomici che realizzano le proprie specialità in formato tapas. All'evento partecipano chef stellati Michelin quali Marcello Trentini, Christian Milone, Claudio Vicina, Federico Gallo, Andrea Larossa, Luca Zecchin e tanti altri.

**Tasting. Twenty chefs under the Mole**

*A gourmet street food event in which great chefs from Piedmontese restaurants will serve participants a selection of haute cuisine tapas. A meeting of culinary experiences and philosophies characterised by excellence and further enhanced by the presence of some of the leading players on the local food and wine scene, including everyone from farmers to wine producers to bartenders.*

EVENTO / DEGUSTAZIONE

# Contaminazione Food Home & Fashion

**Dove | where**

Centro città, Torino *Turin city centre*

**Info | Information**

Vedi p.8

**Orari | when**

Dalle 10 alle 19.30 *10 a.m. to 7.30 p.m.*



A Palazzo Birago in  
accompagnamento  
agli eventi in  
programma continuano  
le degustazioni dei  
Maestri del Gusto, di  
Torino DOC e di Torino  
Cheese.

EVENTO / SPETTACOLO / DEGUSTAZIONE



# Foto-Grammi Opening Night

**Dove | where**

Museo Nazionale del Cinema,  
Mole Antonelliana, Torino

**Orari | when**

dalle 19.30 alle 23.00  
7.30 p.m. to 11 p.m.

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti  
*Free entry until seats last*

In collaborazione con  
il Museo Nazionale del Cinema

Dal tripudio di torte di fragole di Marie Antoinette, alla forchettata di spaghetti di Alberto Sordi in *Un americano a Roma*, ai poetici e adorabili dolcetti preparati da Agatha in *Grand Budapest Hotel*, i film raccontano la cucina da sempre. Nella sede del Museo del Cinema, la grande festa di apertura della rassegna. Proiezioni, performance e degustazioni fanno di questa serata un evento imperdibile.

*From Marie Antoinette's riot of strawberry tarts to Alberto Sordi's forkful of spaghetti in An American in Rome and the adorably poetic pastries baked by Agatha in Grand Budapest Hotel, films have always spoken about food. Hence the exhibition will be inaugurated with a grand party at Turin's National Museum of Cinema. Screenings, DJ sets and food and wine tastings will make this a night not to be missed.*

**PROGRAMMA DELLA SERATA** *PROGRAMME FOR THE EVENING*

**19.30 / 7.30 pm**

Live set by Mao

Proiezione di scene tratte da grandi film legati al cibo con Steve Della Casa, critico cinematografico, autore e conduttore di Hollywood Party

*Screening of scenes from great food-themed films with Steve Della Casa, film critic, writer and co-presenter of the Italian radio show Hollywood Party.*

**21 / 9p.m.**

"Il pranzo di Babette" Reading di Lella Costa

Lella Costa porta in scena attraverso un reading uno dei racconti più emblematici della scrittrice danese Karen Blixen: Il pranzo di Babette, diventato un cult per tutti gli appassionati di cucina grazie al film diretto da Gabriel Axel nel 1987. In anni in cui il cibo è diventato un'ossessione, le parole di Blixen ci invitano a riscoprire e salvaguardare concetti come il tempo, la condivisione e la festa.

Lella Costa in Babette's Feast

*Comic actress Lella Costa offers a reading of Babette's Feast, one of Danish writer Karen Blixen's most emblematic stories, the film version of which, directed by Gabriel Axel in 1987, became a cult for all food lovers. In an age in which food has become a veritable obsession, Blixen's words are an invitation to rediscover and protect concepts such as time, everyday life and celebration.*

Dj Set a cura di Mao

Degustazioni a cura di Il Palato Italiano. Executive chef: Filippo Sinisgalli  
Gin Mare e Riserva Carlo Alberto a cura di Compagnia dei Caraibi

*Tastings courtesy of Il Palato Italiano.*

*Gin Mare and Riserva Carlo Alberto courtesy of Compagnia dei Caraibi.*



**10 giugno**  
June 10<sup>th</sup>

# Museo del Risorgimento

via Accademia delle Scienze 5, Torino

**Le G<sup>u</sup>lose**  
giornata della pasticceria

TALK

## Forme, colori e gusti della dolcezza

Dialogo tra Iginio Massari e Ugo Nespolo, modera Luca Beatrice

**Orari | opening hours**

11 / 11 a.m.

**A cura di | By**

Il Circolo dei lettori

Cosa lega le creazioni perfette di Iginio Massari, il Maestro dei Maestri Pasticceri Italiani, al mondo visionario, giocoso e acrobatico dell'artista pop Ugo Nespolo? Sensibilità per il colore, esecuzione impeccabile di gesti consueti, incontenibile joie de vivre sono gli aspetti che saranno indagati in un dialogo che aspira a raccontare l'opera creativa dei due maestri. Modera Luca Beatrice, presidente del Circolo dei lettori.

**Forms, Colours and Flavours of Taste**

*What are the connections between the perfect creations of Iginio Massari, 'Master of Italian Master Confectioners', and the acrobatic, playful, visionary world of pop artist Ugo Nespolo? Sensitivity towards colour, impeccable execution with consistent manual dexterity, and uncontrollable joie de vivre are the aspects that will be explored in this talk, which will attempt to explain the creative work of the two masters. Moderated by Luca Beatrice, president of the Circle of Readers.*



EVENTO / DEGUSTAZIONE

## Biscotto

La dolcezza del Piemonte



**Orari | when**

dalle 10 alle 18 / 10 am to 6 pm

**Info | Information**

Ingresso libero / Free entry

**A cura di | By**

Ascom Confcommercio Torino e provincia

Il Piemonte ha da sempre un'importante tradizione nella produzione dolciaria e annovera prodotti che sono stati inventati ed esaltati da una storica e prestigiosa classe di pasticceri, artigiani dei dolci e del cioccolato, oltre che da una forte e dinamica industria dolciaria. L'Aula della Camera del Museo del Risorgimento ospita un'esposizione in cui poter conoscere e assaggiare la varia produzione legata ai biscotti del territorio.

**Biscotto - An exhibition of Piedmontese sweets**  
Piedmont has always had an important tradition of confectionery thanks to specialities invented and promoted by a prestigious class of artisan pastry chefs and chocolatiers, not to mention by a strong and dynamic confectionery industry. Here the Chamber of the Museo del Risorgimento will host an exhibition for visitors to discover and taste an array of locally produced biscuits.

PAGINA 14

TALK / DEGUSTAZIONE

## Il più dolce Giro del Mondo

**Orari | when**

15 / 3 p.m

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti

*Free entry until seats last*

**A cura di | By**

Carla Diamanti The Travel Designer

Chi ama mangiare viaggia con una preziosa mappa in tasca: quella con gli indirizzi delle migliori tavole del mondo. Proprio per questo, in Francia è nata La Liste, un prestigioso mappamondo ideale fatto del meglio del dolce e del salato in ogni angolo del pianeta. Carla Diamanti, giornalista di viaggi e consulente di destinazione, ha elaborato un personale "dolce" giro del mondo per invitare a viaggiare cominciando dal dessert.

**The Sweetest Round the World Journey**

*Food lovers always like to travel with listings of the world's finest tables in their pockets. Hence the publication in France of La Liste, a prestigious map highlighting the best places for food, savoury and sweet, in every corner of the planet. While travel journalist and consultant Carla Diamanti, 'The TRAVEL Designer', has drawn up a personal dessert-themed journey round the world describing habits, customs, and traditions, offering tips and reminding of notes to jot down before you set off.*

TALK / DEGUSTAZIONE

## Cibo, lusso e letteratura

La celebrazione del potere e del piacere, a tavola

**Orari | when**

16.30 / 4.30 p.m

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti

*Free entry until seats last*

**A cura di | By**

Verba Volant

Con Marzia Camarda  
Un incontro dedicato alla scoperta dei cibi di lusso nella letteratura: da Luigi XIV a Casanova, il cibo è sempre stato uno strumento di potere, di piacere e di seduzione. Il talk si concluderà con una degustazione di caffè, cioccolata e pasticceria secca realizzata appositamente partendo da ricette del Settecento.

**FOOD, LUXURY AND LITERATURE**

**A celebration of power and pleasure at the table**

*With Marzia Camarda*

*A meeting on luxury food in literature: from Louis XIV to Casanova, food has always been a tool of power, pleasure and seduction. The talk will conclude with a tasting of coffee, hot chocolate and dry confectionery baked according to 18th-century recipes.*

**Le G<sup>u</sup>lose**  
giornata della pasticceria

**10 giugno**  
June 10<sup>th</sup>

# Circolo dei Lettori

Via Bogino, 9, 10123, Torino

DEGUSTAZIONE

## Sweet&Choco Brunch

**Orari | when**

Dalle 11.30 alle 14.30 - 11.30 am to 2.30 pm

**Info | Info**

prenotazione obbligatoria *reservation needed*

0114323700

**A cura di | By**

Barney's. Il Bar del Circolo dei lettori

Il cioccolato e Torino, una lunga storia d'amore. In occasione della giornata dedicata alle arti dolciarie, Barney's, il Bar del Circolo dei lettori festeggia con un brunch dedicato ai dolci e a sua maestà il cioccolato. Torte, biscotti, dolci al cucchiaio per una "colazione rinforzata" da reali.

*Chocolate and Turin, a long love story. To mark a day devoted to the art of confectionery, the Circolo dei lettori will celebrate with a brunch of sweet goodies and chocolate. Hence cakes, biscuits and cream puddings for a right royal power breakfast.*

TALK

## Il lato dolce delle storie

Dialogo tra Loretta Fanella e Michela Murgia



**Orari | when**

16 / 4 p.m. - ingresso gratuito / free entry

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti

*Free entry until seats last*

**A cura di | By**

Il Circolo dei lettori

Le sue opere sono altissima espressione dell'arte pasticceria, di amore per le materie prime, di ricerca costante di gusto e armonia. La pastry chef Loretta Fanella nel suo ristorante Opéra riesce a regalare momenti di pura gioia, gioco e sogno con le sue creazioni. In un dialogo sull'arte di incantare, Fanella si confronterà con Michela Murgia, scrittrice che, attraverso le parole, crea immaginari che restano impressi.

**The Sweet Side of Storytelling**

*The creations of pastry chef Loretta Fanella are a supreme expression of her art, of her love for her ingredients and her constant pursuit of taste and harmony. At her restaurant, Opéra, they conjure up moments of pure joy, playfulness and reverie. In this talk on the art of enchantment, Fanella will exchange opinions with Michela Murgia, a writer who uses words to create images that remain stamped in the memory.*

TALK

## Polifonie, racconti di cioccolato tra Piemonte e Sicilia

Dialogo tra Corrado Assenza, Guido Gobino, Mario Incudine e Giuseppe Spicuglia  
Modera Luca Ferrua



**Orari | when**

18.30 - 6.30 p.m.

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti

*Free entry until seats last*

**A cura di | By**

Il Circolo dei lettori

Celebrato in letteratura come cibo e bevanda degli dei, il cioccolato viene spesso presentato come ingrediente in grado di raccontare l'eccellenza italiana da Nord a Sud. Un incontro che celebra l'arte del cioccolato la sua polifonia attraverso i suoi interpreti più prestigiosi come il maitre chocolatier Guido Gobino e il pasticcere Corrado Assenza. Un viaggio tra Piemonte e Sicilia con le voci di autori d'eccezione come il musicista Mario Incudine e il regista teatrale Giuseppe Spicuglia.  
Modera il giornalista Luca Ferrua

**Polyphonies: Stories of chocolate between Piedmont and Sicily**  
*Extolled in literature as a food and drink of the gods, chocolate is often presented as one of Italy's finest ingredients, from North to South. This meeting will celebrate the art of chocolate with the participation of prestigious names such as maitre chocolatier Guido Gobino and confectioner Corrado Assenza. A journey from Piedmont to Sicily with a polyphony of voices including those of musician Mario Incudine and theatre director Giuseppe Spicuglia.*



WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

## Piemonte, grandi vini #1

Workshop ASTI DOCG

**Orari | when**

18 - 6 p.m.

**Info | Information**

Ingresso 12€ - max 15 persone

*Admission 12€ - Max 15 participants*

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*

info@bocusedoreuropeoff2018.it

**A cura di | By**

Piemonte Land of Perfection

Un appuntamento di formazione e degustazione dedicato all'Asti DOCG e ai suoi territori di origine. Prodotto da uva moscato bianco in un'area che comprende 52 comuni nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo è lo spumante aromatico dolce per eccellenza. Presentato insieme alla sua ultima versione, l'Asti Secco DOCG.

**Piedmont, Great Wines #1 ASTI DOCG Workshop**  
*A workshop with tasting on Asti DOCG and its terroirs. Produced with white moscato grapes in an area comprising 52 communes in the provinces of Alessandria, Asti and Cuneo, Asti DOCG is the sweet aromatic sparkling wine par excellence. Here it will be presented alongside its latest version, Asti Secco DOCG.*

WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

## Piemonte, grandi vini #2

Workshop Brachetto d'Acqui DOCG

**Orari | when**

19.30 - 7.30 p.m.

**Info | Information**

Ingresso 12€ - max 15 persone

*Admission 12€ - Max 15 participants*

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*

info@bocusedoreuropeoff2018.it

**A cura di | By**

Piemonte Land of Perfection

Un appuntamento di formazione e degustazione dedicato al Brachetto d'Acqui DOCG e ai suoi territori di origine. Vino rosso dolce e aromatico prodotto quasi totalmente con metodo Martinotti sulle colline dell'Alto Monferrato, si narra che la sua origine risalga ai tempi degli antichi romani.

**Piedmont, Great Wines #2 Brachetto d'Acqui DOCG Workshop**  
*A workshop with tasting on Brachetto d'Acqui DOCG and its terroirs. A sweet aromatic red wine produced almost entirely with the Martinotti method, Brachetto d'Acqui is said to date from Roman times.*

PAGINA 15



**10 giugno**  
June 10<sup>th</sup>

# Palazzo Birago

Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

TALK

## L'esperienza del cacao sul territorio torinese

**Orari | when**

16 - 4 pm

**Info | information**

Ingresso libero - Free entry

**A cura di | By**

CNA Agroalimentare Torino e Piemonte

La storia del cioccolato di Torino e della produzione Bean to Bar del cioccolato ieri e oggi, oltre al racconto delle imprese che riprendono la produzione del cioccolato a partire dalla fava di cacao. Inoltre, un excursus sugli altri impieghi gastronomici del cacao.

**The Experience of Cacao in the Turin Area**

*With CNA Agroalimentare Torino e Piemonte (Turin and Piedmont Branch of the Agrifood Section of the National Craft Confederation) The story of chocolate in Turin and 'bean to bar' production between today and yesterday and of the companies involved. Plus a look at the use of cacao in the kitchen.*

TALK

## Un percorso di formazione italo-francese attraverso le eccellenze in pasticceria e gelateria: il progetto V.A.L.E.

**Orari | opening hours**

17:30 - 5:30 pm

**Info | information**

Ingresso libero - Free entry

**A cura di | By**

Scuola Malva Arnaldi CIOFS-FP Piemonte

La conoscenza dei prodotti di qualità del territorio è un elemento fondante per un'offerta formativa di eccellenza. V.A.L.E. - Valore all'esperienza - è un progetto transfrontaliero che coinvolge i territori di Torino e del Dipartimento Alpi Marittime, proponendo percorsi formativi transfrontalieri altamente professionalizzanti.

**An Italian-French training course on fine confectionery and ice cream: the V.A.L.E. project**

*With Scuola Malva Arnaldi CIOFS-FP Piemonte Knowledge of quality local produce provides the basis for good training. V.A.L.E. - Valore all'esperienza (the Value of Experience) - is a cross-border project involving the province of the Turin in Italy and the Alpes-Maritimes department in France, which organizes highly vocational training courses.*

# Le G<sup>u</sup>lose

giornata della pasticceria

A Palazzo Birago in accompagnamento agli eventi in programma continuano le degustazioni dei Maestri del Gusto, di Torino DOC e di Torino Cheese.

VISITA / DEGUSTAZIONE

## Passeggiando con "gusto"

**Orari | opening hours**

dalle 17:30 alle 22 - 5:30 to 10 pm

**Info | information**

Vedi p.6

DEGUSTAZIONE

## Torino DOC:

Vini, Vermouth, drink da Maestri

**Orari | opening hours**

dalle 18:30 alle 22 - 6:30 to 10 pm

**Info | information**

Vedi p.8

CENA / SPETTACOLO

## Piccola rassegna di cinema di buon gusto Soul Kitchen

**Dove | where**

Bocciofila Il Fortino,  
strada del Fortino 20, Torino

**Orari | when**

Dalle 20 alle 23 / 8 to 11 p.m.

**Info | information**

Ingresso € 18 + 3 euro tessera associativa

Prenotazione consigliata *Reservation suggested*

info@lespetitesmadeleines.it

**A cura di | By**

Les Petites Madelaines

Film che narrano l'arte culinaria e il buon bere accompagnati da una cena a tema con prodotti locali ed eccellenze del territorio. La bocciofila ospita lunghe tavolate per una serata estiva all'insegna della condivisione: la rassegna si apre con proiezione del film Soul Kitchen di Fatih Akin, commedia rock in cui un delizioso dessert ha un ruolo di primo piano.

**Festival of Flavour** A short season of films on food and wine. Films that speak about the art of cooking and fine wine accompanied by a theme dinner prepared with outstanding local produce. The local bowling club will host banquets in summer night to be shared and remembered. The festival will kick off with Soul Kitchen, directed by Fatih Akin, a rock comedy in which a delicious dessert plays a starring role.

Continuano le mostre e le installazioni artistiche Info p. 4-5

Continua Turin Coffee Info p. 3

Exhibition and art installation info p. 4-5 Turin Coffee p.3

**10 giugno**  
June 10<sup>th</sup>

VISITA GUIDATA / FAMIGLIA



VISITA GUIDATA

## L'alimentazione nell'antico Egitto

**Dove | where**

Museo Egizio  
via Accademia delle Scienze 6, Torino

**Orari | when**

dalle 11:30 alle 13:30 / 11:30 to 13:30 a.m.

**Info | info**

Vedi p.9

EVENTO / CENA

# L'Italia incontra la Russia



Nella Sala dei Duecento, tre grandi chef della scena torinese cucinano braccio a braccio con tre grandi chef russi per un menù tra Italia e Russia che comprende una selezione di sei piatti, scelti tra le preparazioni più note dei due Paesi, e due drink. Gli chef italiani prepareranno lasagne, risotto e pasta, mentre restano segreti i piatti della tradizione russa interpretati dagli altri tre chef.

**Italy Meets Russia**

*Here three great Turin-based chefs will cook side by side with three Russian counterparts to create a joint Italo-Russian menu with a selection of six courses, all classics from the two countries, and two drinks. The Italian chefs will cook lasagne, risotto and pasta, while the Russian dishes are still top secret.*

**Dove | where**

Eataly Torino Lingotto  
via Nizza 230/14, Torino

**Info | info**

30€ Prenotazione *Reservation*  
0119478575 - accrediti@tobevents.it

**Orari | when**

20 cena / 8 pm dinner  
22 after party, dj set & mixology

**A cura di | By**

To Be  
in collaborazione con Eataly

# Le G<sup>u</sup>lose

giornata della pasticceria

## Altre location

WORKSHOP / FAMIGLIA / PRANZO

## Il Ristorantino di GG – Baby Cuisine

**Dove | where**

Angolo16, via San Dalmazzo 16, Torino

**Orari | when**

11:30 - 11:30 am

**Info | information**

30 € adulti *adults* - 15 € bambini *kids*

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
baby@giovanigenitori.it

**A cura di | By**

Giovani Genitori



Un evento conviviale volto a coniugare il piacere di stare insieme con l'alimentazione sana e di qualità, un viaggio nell'educazione al gusto per bambini e bambine. Si inizia con un goloso laboratorio di dolci per proseguire con un pranzo seguito da una selezione di dessert e da uno spettacolo di Circowow. La dottoressa Cristina Sartorio sarà a disposizione per offrire alcuni consigli da mamma e specialista.

**A Family Meal in Turin with the Accademia Bocuse d'Or Italia**

*A convivial event combining the pleasure of being together with healthy, quality food and a journey into taste education for kids. It will start with a scrumptious workshop on sweets and confectionery and continue with a lunch followed by a selection of desserts and a performance by Circowow. Dr Cristina Sartorio, a specialist but also a mother herself, will be on hand to offer her tips and advice.*

A Palazzo Birago in accompagnamento agli eventi in programma continuano le degustazioni dei Maestri del Gusto, di Torino DOC e di Torino Cheese.

TALK

## Il cibo tra passato e presente

**Dove | *where***

Fondazione Luigi Einaudi  
via Principe Amedeo, 34, Torino

**Orari | *when***

16.30 / 4.30 p.m

**Info | *Information***

Ingresso libero - Free Entry

**A cura di | *By***

Deputazione Subalpina Storia Patria

Ricerca storica, sociologia ed educazione incontrano il mondo del cibo in un appuntamento in cui si analizzano risvolti e prospettive dell'alimentazione attraverso i secoli e nelle varie classi sociali. Intervengono i professori Pier Paolo Merlin, Irma Naso, Gian Savino Pene Vidari.

**Food between Past and Present**

*Historical research, sociology and education meet the world of food in a meeting analysing aspects and perspectives of food through the centuries and among the various social classes. With Professors Pier Paolo Merlin, Irma Naso and Gian Savino Pene Vidari.*

WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

## Piemonte, grandi vini #4

Workshop Barbera d'Asti DOCG

**Dove | *where***

il Circolo dei lettori, via Bogino 9, Torino

**Orari | *when***

19.30 - 7.30 p.m.

**Info | *Information***

Ingresso 12€ - max 15 persone

*Admission 12€ - Max 15 participants*

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
info@bocusedoreuropeoff2018.it

**A cura di | *By***

Piemonte Land of Perfection

Un appuntamento di formazione e degustazione dedicato al Barbera d'Asti DOCG e ai suoi territori di origine. Coltivata sulle colline meglio esposte dell'astigiano e dell'alexandrino è uno dei rossi tra i più rappresentativi del Piemonte che, seppur immediato e di facile beva, è capace di attendere per anni il momento migliore per essere consumato.

**Barbera d'Asti DOCG Workshop**  
*A workshop with tasting on Barbera d'Asti DOCG and its terroirs. Grown in the best locations in the hills of the provinces of Asti and Alessandria, Barbera d'Asti DOCG is one of Piedmont's most representative red wines. Albeit an approachable easy drinker, it's at its very best after a few years in the cellar.*

TALK

## Presentazione del Libro "Donne e cucina nel Risorgimento"

con Bruna Bertolo

**Orari | *when***

20 - 8 pm

PAGINA 18

VISITA / DEGUSTAZIONE

## Passeggiando con "gusto"

**Orari | *when***

dalle 17.30 alle 22 - 5.30 to 10 pm

**Info | *Information***

Vedi p.6

DEGUSTAZIONE

## Torino DOC: Vini, Vermouth, drink da Maestri

**Orari | *opening hours***

dalle 18.30 alle 22 - 6.30 to 10 pm

**Info | *Information***

Vedi p.8

TALK / DEGUSTAZIONE

## Presentazione del progetto "Shelly"

**Dove | *where***

Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

**Orari | *when***

18.30 - 6 pm

**Info | *Information***

Ingresso libero - Free Entry

**A cura di | *By***

Confartigianato Imprese Torino

Shelly, progetto di packaging nato nell'ambito di LabCube, ribalta il concetto del cioccolato come un "guscio" che racchiude una sorpresa, come per esempio per l'uovo di Pasqua, o i personaggi natalizi. A seguire degustazione di cioccolato. Conduce l'incontro il giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis. In collaborazione con Cioccolateria Croci, Ardes Progetti e Elastico Studio.

**Presentation of the 'Shelly' project**

*Shelly, an offshoot of the LabCube project, turns the concept of chocolate as a 'shell' containing a surprise - like Easter eggs or Christmas figures - on its head. Presentation followed by a chocolate tasting conducted by the journalist and food and wine critic Alessandro Felis. In collaboration with Cioccolateria Croci, Ardes Progetti e Elastico Studio.*

**Info | *Information***

Ingresso libero / Free entry

**Dove | *where***

Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

**A cura di | *By***

Movimento Donne Impresa di Confartigianato Torino

WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

## Piemonte, grandi vini #3

Workshop Alta Langa DOCG

**Dove | *where***

il Circolo dei lettori, via Bogino 9, Torino

**Orari | *opening hours***

18 - 6 p.m.

**Info | *Information***

Ingresso 12€ - max 15 persone

*Admission 12€ - Max 15 participants*

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
info@bocusedoreuropeoff2018.it

**A cura di | *By***

Piemonte Land of Perfection

Un appuntamento di formazione e degustazione dedicato all'Alta Langa DOCG e ai suoi territori di origine. Un Brut metodo classico prodotto da uve Pinot Nero e Chardonnay coltivate in vigne a oltre 250 metri sul livello del mare, nella zona collinare a destra del fiume Tanaro. Un'ampiezza che si respira anche nei profumi e nella complessità di questo spumante.

**Piedmont, Great Wines #3 Alta Langa DOCG Workshop**

*A workshop with tasting on Alta Langa DOCG and its terroirs. A Brut metodo classico produced with pinot nero and chardonnay grapes grown in vineyards in the hills on the right bank of the River Tanaro at an altitude of over 250 metres. Alta Langa DOCG is an expansive spumante with a complex bouquet.*

DEGUSTAZIONE

## L'evoluzione della bovina piemontese

I macellai di Torino raccontano la carne del Piemonte.

**Dove | *where***

Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

**Orari | *when***

Dalle 18.30 alle 22 - 6.30 pm to 10 pm

**Info | *Information***

Ingresso libero - Free Entry

**A cura di | *By***

A.P.M. Associazione Provinciale Macellai Torino

Dimostrazione, esposizione e degustazione guidata attraverso i racconti dei macellai e i preparati a base di carne fresca.

*The Butchers of Turin speak about Piedmontese beef: the evolution of the Piedmontese cattle breed. Demonstration, exhibition and tasting with the stories of butchers and recipes featuring fresh beef.*

Bruna Bertolo entra nelle cucine, ricche e povere, dell'Ottocento per offrire spaccati della società del tempo, uniti tra di loro dal filo conduttore di ricette e di tavole di un'Italia che andava faticosamente costruendo la sua Unità. Conduce l'incontro il giornalista e critico enogastronomico Alessandro Felis.

*Bruna Bertolo goes into the 19th-century kitchens the rich and the poor to offer snapshots of society at the time, all joined by a common denominator: the recipes and tables of an Italy that was struggling to build a Unity of its own. Meeting conducted by the journalist and food and wine critic Alessandro Felis.*

**Continuano le mostre e le installazioni artistiche** Info p. 4-5

**Continua Turin Coffee** Info p. 3

*Exhibition and art installation info p. 4-5 Turin coffee p.3*

DEGUSTAZIONE

## Erbaluce Day

**Dove | *where***

Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

**Orari | *when***

18:30/22:00

**Info | *Information***

Degustazioni gratuite e a pagamento

**A cura di | *By***

Confagricoltura Torino, Consorzio Caluso Carema Canavese, Consorzio operatori turistici Valli del Canavese, Ristoranti della Tradizione Canavesana

Una serata dedicata al Canavese, per presentare il territorio, i vini e i suoi prodotti. Degustazione guidate e assaggi dei piatti che esaltano il Canavese e la sua storia. Le aziende, il Consorzio e i ristoratori sono coinvolti per promuovere il patrimonio enogastronomico, turistico e culturale del territorio.

*An evening devoted to Piedmont's Canavese district with a presentation of its land, wines and produce. Guided tastings of dishes that capture the spirit and history of the district, with farmers, Consortium wine producers and restaurateurs promoting its cultural, touristic and gastronomic heritage.*

EVENTO / DEGUSTAZIONE

## Dal set alla tavola

I piatti cult della storia del cinema nel salotto di casa  
Con il critico cinematografico Steve Della Casa

**Dove | *where***

Il Salotto Buono, via Provana 3E, Torino

**Orari | *when***

20 / 8 p.m.

**Info | *Information***

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
rsvp@ilsalottobuono.it

Ingresso 35€. *Admission 35€*

Il Salotto Buono, locale arredato come un salotto casalingo, ospita una serata pensata per gli amanti del cinema e della buona cucina: un viaggio cinematografico ricco di aneddoti e dettagli sui piatti cult di alcuni tra i più celebri film della storia del cinema, riproposti per l'occasione dallo chef Gabriele Gatti.

**From Set to Table: cult dishes from the history of cinema at home**  
*The Salotto Buono, a space furnished like a living room in an ordinary home, hosts an evening for lovers of good films and good food. A cinematic journey packed with cult dishes from some of the most celebrated films in history specially prepared for the occasion by chef Gabriele Gatti.*

TALK



CENA / TALK



## Minimalismo e massimalismo

Cena d'arte al Museo Ettore Fico

**Dove | *where***

Museo Ettore Fico,  
via Francesco Cigna 114, Torino

**Orari | *when***

20.30 - 8.30 pm

**Info | *Information***

prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
info@bocusedoreuropeoff2018.it

50 €

con Luca Beatrice, presidente del Circolo dei lettori e Andrea Busto, direttore del Museo Ettore Fico. Cena a cura di Viviana Varese, ristorante Alice, 1 stella Michelin

Minimalismo e massimalismo sono due polarità che caratterizzano sia l'espressione artistica sia quella gastronomica. Una cena d'eccezione sul tema degli opposti in cui si indagheranno due diversi modi di intendere l'arte e la vita esplorando l'opera di artisti delle due tendenze: da Lucio Fontana a Alberto Burri, da Barnett Newmann a Enzo Cucchi e molti altri.

**Minimalism and Maximalism - An Art Dinner at the Museo Ettore Fico**

*Minimalism and maximalism are polar opposites but they characterise both art and gastronomy. This special dinner will develop the theme by analysing two different ways of understanding art and life as exemplified in the works of artists who embody the two trends: from Lucio Fontana to Alberto Burri, from Barnett Newman to Enzo Cucchi and many others besides.*

## Convivio Mediterraneo

**Dove | *where***

Museo Egizio  
via Accademia delle Scienze 6, Torino

Con Emilio Ferrari, agronomo responsabile acquisto grano duro di Barilla, Alberto Capatti, storico dell'alimentazione e Luca Govoni, docente Alma Degustazione a cura dello Chef stellato Roberto Rossi del ristorante il Silene di Seggiano (GR)

Nella suggestiva Galleria dei Re, un excursus sulla cultura della coltivazione dei cereali nel bacino del Mediterraneo guidati da storici dell'alimentazione ed esperti di nutrizione. Una lezione per indagare il ruolo che grani e farine hanno avuto per le civiltà antiche e nel mondo contemporaneo, dalle domesticazioni alla panificazione, fino alle più recenti trasformazioni.

SPETTACOLO / DEGUSTAZIONE

## Play with Food: Carne



**Dove | *where***

Teatro Vittoria, via Gramsci 4, Torino

**Orari | *when***

21 / 9 p.m.

**Info | *Information***

Ingresso a pagamento *There is a charge for admission*

Prenotazione *Reservation* playwithfood.it

**A cura di | *By***

Collettivo Canvas e Piemonte dal Vivo

Lei è vegetariana, o forse vegana, vagamente antispecista. Lui è un inguaribile carnivoro e accetta la "dialettica del sangue" come principio esistenziale. Si sorride con leggerezza e nel ridere riflettiamo, ci mettiamo in discussione, e non potrebbe essere altrimenti perché siamo fatti di carne e "la carne nasce, la carne cresce, la carne marcisce". Dalle 19.00 alle 20.45, aperitivo a cura dei Maestri del Gusto e food partner di Play with Food. *She's a vegetarian, maybe a vegan, vaguely antispecist. He's an incurable carnivore and accepts the 'dialectics of blood' as an existential principle. We smile gently and then we laugh and reflect and do a certain amount of soul-searching. And it couldn't be otherwise insofar as we're all made of flesh and 'flesh is born, flesh grows, flesh rats'. From 7pm to 8.45 pm, aperitifs courtesy of the 'Masters of Taste' and the food partners of Play with Food.*

**Orari | *when***

18.30 - 6.30 pm

**Info | *Information***

Ingresso libero fino a esaurimento posti

*Free entry until seats last*

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*

info@bocusedoreuropeoff2018.it

**Mediterranean Convivium**

*With Emilio Ferrari, agronomist and head of durum wheat purchases at Barilla, Alberto Capatti, food historian and Luca Govoni, lecturer at Alma.*

*Tasting by Chef stellato Roberto Rossi del ristorante il Silene di Seggiano (GR)*

*In the atmospheric Galleria dei Re, or Gallery of the Kings, a talk on cereal growing in the Mediterranean guided by experts in history of food and nutrition. An investigation of the role that grains and flours have played in ancient civilisation and contemporary society, from domestication to bread-making to processing.*

## VISITA / DEGUSTAZIONE

### Turin Street Food Tour

**Dove | where**  
Piazza Castello, Torino  
Ritrovo nel centro della piazza  
*Meeting point in the centre of the square*

**Orari | when**  
Dalle 11 alle 15 / 1 to 3 p.m.

**Info | Info**  
Vedi p. 6

## VISITA GUIDATA

### Far la spesa al mercato nel Rinascimento



**Dove | where**  
Galleria Sabauda, piazzetta Reale 1  
Torino

**Orari | when**  
17 / 5 p.m.  
**Info | Information**  
4€ - Workshop: 3€ oltre al biglietto del Museo  
4€ - Workshop: 3€ extra museum ticket

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
info@bocusedoreuropeoff2018.it

**A cura di | By**  
Musei Reali Torino

Quali erano i piatti più comuni e quelli più ricercati sulle tavole del Cinquecento? Com'è cambiata la lista della spesa da allora ai giorni nostri? Una visita ai mercati del Rinascimento attraverso le grandi tele dei pittori veneti della famiglia Bassano, un viaggio nella cucina rinascimentale alla fine del quale il pubblico è invitato a comporre un menù ispirato alle antiche ricette.

**Shopping at the Market in the Italian Renaissance**  
*A guided tour and a workshop inspired by historical recipes at the Galleria Sabauda #3*  
Which were the most common dishes and which the most refined at 16th-century tables? And how have shopping lists changed since then? A tour of Renaissance markets through the great paintings of the artists of the Bassano family from Veneto and a journey through Renaissance cuisine, at the end of which visitors will be asked to compose their own menu of historical recipes.

## VISITA / DEGUSTAZIONE

### Passeggiando con "gusto"

**Orari | opening hours**  
dalle 17:30 alle 22 - 5:30 to 10 pm

**Info | Information**  
Vedi p.6

## TALK

### La storia del Vermouth di Torino

**Dove | where**  
Accademia di Medicina, via Po 18, Torino

**Orari | when**  
17 - 5 pm

**Info | Information**  
Ingresso libero - Free entry

**A cura di | By**  
Accademia di Medicina di Torino

Tra fine 1700 e inizio 1800 a Torino grandi e rinomati liquoristi elaborarono un prodotto innovativo con particolari proprietà dovute anche all'uso delle piante officinali coltivate in Piemonte: il Vermouth. Un incontro per raccontare le principali tappe vissute da questo simbolo di eccellenza del Piemonte, recentemente riconosciuto come IGP dall'Unione Europea.

**The History of Vermouth in Turin**  
*Plants, animals, humans and environment*  
In Turin, at the turn of the 19th century, leading liquor distillers elaborated an innovative product endowed with special properties thanks to the use of officinal plants grown in Piedmont. The product was vermouth and this meeting will recount the various stages in the development of this symbol of Piedmontese excellence, recently granted PGI status by the European Union.

## TALK

### Piante di vita, piante di morte. Mais, riso e fave

**Dove | where**  
Accademia di Medicina, via Po 18, Torino

**Orari | when**  
17 - 5 pm

**Info | Information**  
Ingresso libero - Free entry

**A cura di | By**  
Accademia di Medicina di Torino

Alcune piante molto diffuse nella nostra alimentazione sono potenzialmente tossiche e letali. Un incontro per discutere questi importanti aspetti nutrizionali usando come esempi mais, riso e fave. Si indagheranno le conoscenze ancestrali che difendevano dagli abusi di questi alimenti e dal pericolo di malattie come pellagra e favismo e le più recenti implicazioni scientifiche.

**Plants of Life, Plants of Death**  
*Corn, rice and fava beans*  
Some plants that are a common part of our diet are potentially toxic and lethal. This meeting will discuss these important aspects of nutrition, using as examples corn, rice and fava beans. After investigating the ancestral knowledge that warned against overconsumption of these foods and warned off diseases such as pellagra and favism, it will go on to explore the most recent scientific implications.

## TALK

### CIRCOLO LETTORI



## TALK

### Tutto quello che avreste voluto sapere sulla cucina italiana\*

(\*ma non avete mai osato chiedere)



**Dove | where**  
Costadoro Coffee Lab Diamante  
via Teofilo Rossi 2, Torino

**Orari | when**  
18.30 - 6.30 p.m.

**Info | Information**  
Ingresso libero fino a esaurimento posti  
*Free entry until seats last*

**A cura di | By**  
EDT  
Cosa rende i nostri piatti così speciali? Da dove vengono i nostri sapori? Dove vanno? Per raccontare il nuovo libro di Stefano Cavallito "Otto brevi lezioni per capire la cucina italiana" (EDT) il giornalista Luca Iaccarino intervista il critico gastronomico Gabriele Zanatta (Identità Golose) e lo chef Michelangelo Mammoliti (La Madernassa).  
**Everything you always wanted to know about Italian cooking\***  
(\*but were always afraid to ask)  
*What makes our dishes so special? Where do our flavours come from? Where are they going? Journalist Luca Iaccarino speaks about Stefano Cavallito's new book "Otto brevi lezioni per capire la cucina italiana" (EDT) (Eight short lessons to understand Italian cooking) with food critic Gabriele Zanatta (Identità Golose) and chef Michelangelo Mammoliti (La Madernassa).*

## WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

### Piemonte, grandi vini #6

Workshop Dolcetti delle Langhe

**Dove | where**  
il Circolo dei lettori, Via Bogino, 9, Torino

**Orari | opening hours**  
19.30 - 7.30 p.m.

**Info | Information**  
Ingresso 12€ - max 15 persone  
*Admission 12€ - Max 15 participants*

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
info@bocusedoreuropeoff2018.it

**A cura di | By**  
Piemonte Land of Perfection

Un appuntamento di formazione e degustazione dedicato al Diano d'Alba DOCG e al Dogliani DOCG e ai loro territori di origine. Prodotti nel sud del Piemonte, nella parte bassa delle Langhe, i dolcetti di Diano d'Alba e di Dogliani presentano un colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso di fiori e frutti freschi.

**Piedmont, Great Wines #6 Dolcetti delle Langhe Workshop**  
*A workshop with tasting on Diano d'Alba DOCG and Dogliani DOCG and their terroirs. Produced in the south of Piedmont, in the lower Langhe hills, the Dolcettos of Diano d'Alba and Dogliani are bright ruby red in colour with purplish highlights and have an intense bouquet of flowers and fresh fruit.*

## WORKSHOP / DEGUSTAZIONE



### Piemonte, grandi vini #5

Workshop Colli Tortonesi Timorasso DOC

**Dove | where**  
il Circolo dei lettori, Via Bogino, 9, Torino

**Orari | when**  
18 - 6 pm

**A cura di | By**  
Piemonte Land of Perfection

Un appuntamento di formazione e degustazione dedicato al Colli Tortonesi Timorasso DOC e ai suoi territori di origine. Coltivato nel Tortonese, è un vino bianco che in gioventù risulta corposo e piacevole, limpido, di colore giallo intenso. Da bersi idealmente quando il verde del riflesso si fonde nell'oro, presenta le caratteristiche più interessanti dopo almeno cinque anni in bottiglia.

**Piedmont, Great Wines #5 Colli Tortonesi Timorasso DOC Workshop**  
*A workshop with tasting on Colli Tortonesi Timorasso DOC and its terroirs. A white wine grown in the area round Tortona, when young Colli Tortonesi Timorasso DOC is enjoyable and full-bodied, limpid and bright yellow in colour. But the ideal time to drink it is after at least five years in the bottle, when its green highlights melt to gold and its most interesting characteristics come to the fore.*

## TALK / DEGUSTAZIONE / SPETTACOLO

### Il cibo della "Terra"

con Eugenio in Via di Gioia

**Dove | where**  
Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

**Orari | when**  
18.30 / 6 pm

**Info | Information**  
Prenotazione *Reservation*  
formazioneprogetti.to@coldiretti.it  
tatiana.altavilla@coldiretti.it

**A cura di | By**  
Coldiretti



Una riflessione sul legame tra cibo e terra moderata da Luciana Ciliento e Carola Benedetto, autrici del libro "La terra non è mai sporca", che leggeranno brani legati al tema con un accompagnamento del gruppo musicale torinese "Eugenio in Via Di Gioia" e con il loro ultimo album "Tutti su per terra". Segue degustazione accurata degli agricoltori di Coldiretti Campagna Amica.

**The Earth's Food**  
*A reflection on the connection between food and the earth moderated by Luciana Ciliento and Carola Benedetto, authors of La terra non è mai sporca (The Earth Is Never Dirty), who will read excerpts from the book. With music from by the Turin group Eugenio in Via Di Gioia, featuring songs from their latest album Tutti su per terra (All Up To Earth). Followed by a tasting courtesy of the 'agri-chefs' of Coldiretti Campagna Amica.*

EVENTO



## Martino Ruggieri in diretta dal Bocuse d'Or Europe

Un'occasione unica per assistere alla finale del Bocuse d'Or Europe 2018: al Circolo dei lettori una diretta streaming in Sala Grande per supportare la performance del candidato italiano Martino Ruggieri. Alle 15.30 lo chef si esibirà nella creazione di un piatto vegetariano, mentre alle 4.05 sarà la volta del piatto di carne.

*TESTO ENG: Il Piemonte ha da sempre un'importante tradizione nella produzione dolciaria e annovera prodotti che sono stati inventati e esaltati e dinamica industria dolciaria. L'Aut-*

**Dove | where**  
il Circolo dei lettori, Via Bogino, 9, Torino

**Orari | when**  
15.30 - 3.30 pm

**Info | Information**  
Ingresso libero fino a esaurimento posti  
*Free entry until seats last*

SPETTACOLO / DEGUSTAZIONE

## Play With Food: The Secret Room

**Dove | where**  
Luogo segreto, Torino  
*Secret place in Turin*

**Orari | when**  
20 / 8 p.m.

**Info | Information**  
Ingresso a pagamento *There is a charge for admission*  
Prenotazione *Reservation* [playwithfood.it](http://playwithfood.it)  
Max 10 persone *10 people max*

**A cura di | By**  
Collettivo Canvas e Piemonte dal Vivo

Una donna sola, chiusa nella sua casa. È possibile farle visita a orari stabiliti, e le visite seguono il ritmo dei pasti e le regole dell'ospitalità. The Secret Room è presentato nella casa della protagonista, esponendo lo spazio domestico e personale allo sguardo estraneo dello spettatore-ospite, alla ricerca di un'impossibile, illecita geografia dell'intimità. L'evento prevede un aperitivo, una cena e una passeggiata.

*A woman on her own, locked up in her own home. It's possible to visit her at set times and visits follow meal times and the rules of hospitality. Presented in the woman's house, exposing her domestic and personal space to the eye of the spectator-cum-guest, The Secret Room attempts to draw an impossible, illicit geography of intimacy. The event will include aperitifs, a dinner and a stroll.*

CENA

## Ris Otto Chef in Galleria



**Dove | where**  
Galleria Umberto I, Torino

**Orari | when**  
Dalle 19 alle 24 / 7 to 12 p.m.

**Info | Information**  
35€

**A cura di | By**  
Confesercenti Torino

Nella suggestiva cornice della Galleria Umberto I otto chef presentano otto piatti a base di riso di Baraggia, uno degli ingredienti protagonisti del concorso Bocuse d'Or Europe 2018. Una proposta unica e intrigante per una cena a base di riso composta da antipasto, primo, secondo e dolce e accompagnata dai vini della provincia di Torino.

*In the atmospheric setting of Turin's Galleria Umberto I arcade, eight chefs will present as many dishes made with Baraggia rice, one of the chief ingredients in Bocuse d'Or Europe 2018 contest. The end result will be a unique and fascinating all-rice dinner - from antipasto through first and main courses to dessert - served with wines from the province of Torino.*

TALK / DEGUSTAZIONE

## Panoramica sui formaggi al tempo dei Savoia

**Dove | where**  
Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

**Orari | when**  
Dalle 18:30 alle 20:00 - 6.30 p.m. to 8 p.m.

**Info | Information**  
Vedi p.10

EVENTO / DEGUSTAZIONE

## Dal set alla tavola

I piatti cult della storia del cinema nel salotto di casa  
Con i critici Matteo Pollone e Caterina Taricano



**Dove | where**  
Il Salotto Buono, via Provana 3E, Torino

**Orari | when**  
20 / 8 p.m.

**Info | Information**  
Vedi p. 19

DEGUSTAZIONE

## Torino DOC: Vini, Vermouth, drink da Maestri

**Dove | where**  
Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

**Info | Information**  
Vedi p.8

Continuano le mostre e le installazioni artistiche Info p. 4-5  
*Exhibition and art installation info p. 4-5*

VISITA / DEGUSTAZIONE

## Turin Street Food Tour

**Dove | where**  
Piazza Castello, Torino  
Ritrovo nel centro della piazza  
*Meeting point in the centre of the square*

**Orari | when**  
Dalle 11 alle 15 / 1 to 3 p.m.

**Info | Info**  
Vedi p. 6

WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

## Piemonte, grandi vini #7

Workshop Erbaluce di Caluso DOCG

**Orari | when**  
18 - 6 p.m.

**Dove | where**  
il Circolo dei lettori, Via Bogino, 9, Torino

**Info | Information**  
Ingresso 12€ - max 15 persone  
*Admission 12€ - Max 15 participants*

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
[info@bocusedoreuropeoff2018.it](mailto:info@bocusedoreuropeoff2018.it)

**A cura di | By**  
Piemonte Land of Perfection

Un appuntamento di formazione e degustazione dedicato all'Erbaluce di Caluso DOCG e ai suoi territori di origine: l'anfiteatro morenico di Ivrea, cuore viticolo del Canavese. Le terre di evidente origine glaciale dove si produce l'Erbaluce sono una zona ideale per la coltivazione della vite e regalano uve versatili: dagli spumanti metodo classico ai passiti, passando per i vini fermi e le vendemmie tardive.

**Erbaluce di Caluso DOCG Workshop**  
*A workshop with tasting on Erbaluce di Caluso DOCG and its terroirs. A wine produced in the natural morainal amphitheatre of glacial origin overlooking Ivrea, the heart of Piedmont's Canavese wine district. This is an ideal area for vine growing and the production of versatile grapes. Hence versions that range from spumante metodo classico through still and late-harvest to passito.*

VISITA / DEGUSTAZIONE

## Passeggiando con "gusto"

**Orari | opening hours**  
dalle 17:30 alle 22 - 5.30 to 10 pm

**Info | Information**  
Vedi p.6

DEGUSTAZIONE

## Torino DOC: Vini, Vermouth, drink da Maestri

**Orari | opening hours**  
dalle 18.30 alle 22 - 6.30 to 10 pm

**Info | Information**  
Vedi p.8

WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

## Piemonte, grandi vini #8

Workshop Freisa di Chieri DOC

**Orari | when**  
19.30 - 7.30 p.m.

**Dove | where**  
il Circolo dei lettori, Via Bogino, 9, Torino

**Info | Information**  
Ingresso 12€ - max 15 persone  
*Admission 12€ - Max 15 participants*

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
[info@bocusedoreuropeoff2018.it](mailto:info@bocusedoreuropeoff2018.it)

**A cura di | By**  
Piemonte Land of Perfection

Un appuntamento di formazione e degustazione dedicato alla Freisa di Chieri DOC e ai suoi territori di origine. Prodotta nella collina torinese, la Freisa ha una storia di almeno 500 anni: la sua diffusione avviene anche grazie a Giovanni Battista Croce e al proliferare di proprietà borghesi e nobiliari che, con i loro terreni vitati e cantine, coprivano il fabbisogno familiare di vino.

**Freisa di Chieri DOC Workshop**  
*A workshop with tasting on Freisa di Chieri DOC and its terroirs. Freisa has been produced in the hills east of Turin for at least 500 years. It owes part of its popularity to Giovanni Battista Croce and the proliferation of bourgeois and noble estates with vineyards and cellars to meet the wine requirements of the owners' families.*

TALK

## A tavola col sovrano

**Dove | where**  
Fondazione Luigi Einaudi  
via Principe Amedeo 34, Torino

**Orari | when**  
17.30 - 5.30 pm

**Info | Information**  
Ingresso libero - *Free Entry*

**A cura di | By**  
Centro Studi Piemontesi

Con Gustavo Mola di Nomaglio Un viaggio nelle corti sabaude osservando le tavole reali e principesche attraverso rituali e oggetti d'uso corrente. Un contesto cerimoniale, non privo di valenze politiche, velocemente indagato attraverso il protocollo, i compiti dei gentiluomini di corte, le feste e le musiche eseguite durante i banchetti.

**At the Sovereign's Table**  
**Public and private banquets at the court of the Savoys**  
*With Gustavo Mola di Nomaglio*  
*A journey through the Savoy courts with an eye to royal and princely dining, to its rituals and tableware. A ceremonial context not without political importance analysed with reference to protocol, courtiers' duties, fetes and the music performed during banquets.*

WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

## Amare e Mangiare. Il Viet Nam nel piatto



**Dove | where**  
MAO, Museo d'arte orientale  
via San Domenico 11, Torino

**Orari | when**  
19 - 7 pm

**A cura di | By**  
MAO e Consolato della Repubblica  
Socialista del Viet Nam di Torino

**Info | Information**  
Ingresso Libero *Free entry*  
Prenotazione *Reservation* [mao@fondazionetorinomusei.it](mailto:mao@fondazionetorinomusei.it)  
Max 40 partecipanti *Max 40 participants*

L'appuntamento è dedicato a un "classico" della gastronomia vietnamita: l'involantino fresco. I celebri involtini vengono proposti avvolti in una galletta di riso cruda, la cui trasparenza rivela l'ingrediente principale. Toccherà al pubblico presente creare l'involantino, sotto la guida di Nguyen Chu, alias "Chef Fuoco Giallo".

**Loving and Eating, Vietnam on the plate**  
*Event dedicated to a Vietnamese classic, the spring roll, in which the main ingredient, the filling, is visible through the transparent rice paper wrap. Here participants will create their own rolls under the expert guidance of Nguyen Chu, alias "Chef Yellow Fire".*



CENA / COOKING SHOW

## La seconda vita del cibo

Cena accademica sull'antispreco

Commento di Paolo Vizzari

Cena a cura delle chef Isa Mazzocchi, Antonella Ricci, Fabiana Scarica e Roberta Zulian

**Dove | where**

EDIT, via Francesco Cigna 96/15, Torino

**Orari | when**

18 / 6 p.m. Cooking show

20:30 cena / 8:30 pm dinner

**Info | Information**

ingresso 50 € Admission 50€

Prenotazione Reservation edit-to.com

**A cura di | By**

EDIT e Accademia Bocuse d'Or Italia

Lo spreco di cibo è un tema caro a tutti noi. Spesso ci chiediamo come imparare a cucinare in modo sostenibile, evitando sprechi e valorizzando cosa troviamo nelle nostre dispense. Quattro diverse chef mostreranno con la pratica in un cooking show come preparare una cena gourmet usando materie prime semplicissime evitando gli sprechi. Alle 20.30 la cena è servita.

**The Second Life of Food - An academic dinner against waste**

With Paolo Vizzari and chefs Bernard Fournier, Gianmaria Rossi, Marc Lanteri and Davide Maci

Food waste is an issue close to all our hearts. We often ask how we can learn to cook sustainably, avoiding waste and making the most of what's left in our pantries. Here four chefs will show us how to fix a 'five-star' dinner with ingredients close to their sell-by date. The sustainable dishes will be served at 8.30pm.

SPETTACOLO / DEGUSTAZIONE

## Play With Food: Attorno a un tavolo

Dialogo tra Marino Niola ed Elisabetta Moro



**Dove | where**

Palazzo Birago di Borgaro, via Carlo Alberto 16, Torino

**Orari | when**

21 / 9 P.M.

**A cura di | By**

Collettivo Canvas e Piemonte dal Vivo

Uno spazio scenico condiviso. Un grande tavolo al centro. Attrezzi da cucina. Tre attori attorno al tavolo lavorano per preparare una cena. I tre attori raccontano piccole storie, piccoli fallimenti senza importanza, le inquietudini che attraversano il nostro presente. Lo spettacolo prevede una cena.

Prima dello spettacolo, dalle 19.00 alle 20.45, aperitivo offerto dai Maestri del Gusto.

**ROUND A TABLE**

A shared stage with a large table and kitchen utensils at the centre. Round the table are three actors busy getting dinner ready. They all tell stories of insignificant failures and ongoing anxieties. The performance will include a dinner. And before it begins, from 7pm to 8.45pm, aperitifs will be served courtesy of the 'Masters of Taste'.

SPETTACOLO / DEGUSTAZIONE

## Play With Food: The Secret Room

**Dove | where**

Luogo segreto, Torino  
Secret place in Turin

**Orari | when**

20 / 8 p.m.

**Info | Information**

Vedi p.22

DEGUSTAZIONE

## Torino DOC: Vini, Vermouth, drink da Maestri

**Orari | opening hours**

dalle 18.30 alle 22 - 6.30 to 10 pm

**Info | Information**

Vedi p.8

spettacolo / DEGUSTAZIONE

## Maasai in the Alps

Degustazioni cinematografiche



**Dove | where**

Teatro Le MusicHall, corso Palestro 14, Torino

**Orari | when**

21 - 9 pm

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Free entry until seats last

Ingresso Admission € 12

Prenotazione Reservation info@lemusicHall.com

**A cura di | By**

Articolo Nove Srl

Estate 2014, una giovane Maasai raggiunge una "pastora" piemontese sui pascoli delle Alpi Marittime. Due donne lontanissime tra loro vivono una stagione d'alpeggio insieme. Un film sui "masai", africani e italiani, che ricerca l'essenza di un popolo. Con degustazioni a tema.

Summer 2014. A young Masai woman comes to Italy and meets a Piedmontese shepherdess in the pastures of the Maritime Alps. Two women from very distant places spend the summer grazing season together. A film about the Masai - both African and Italian - that goes to the core of this nomad people. An evening of film and food to inaugurate the Food & Frames season. With themed tastings.

TALK



## La cucina è cultura

Dialogo tra Marino Niola ed Elisabetta Moro

**Dove | where**

il Circolo dei lettori, via Bogino 9, Torino

**Orari | when**

18.30 / 6.30 p.m.

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Free entry until seats last

**A cura di | By**

il Circolo dei lettori

La nostra civiltà, a ben pensarci, è una sorta di cucina, perché strappa agli umani la loro naturalità nuda e cruda e li trasforma, li rende "coltivati". Non a caso le parole coltura e cultura hanno la stessa radice. E gli uomini iniziano a distinguersi dagli altri animali dal momento in cui smettono di mangiare natura e si mettono ai fornelli. Un dialogo per indagare il percorso che ci ha portati dall'homo sapiens all'homo edens.

**Cooking is Culture - A conversation between Marino Niola and Elisabetta Moro**

If we think about it, insofar as it snatches away people's raw naturalness and transforms and 'cultivates' them, our civilisation is a bit like a kitchen. It's no coincidence that the words 'cultivation' and 'culture' have the same root. And humans begin to stand out from other animals when they stop eating nature and start cooking food. This conversation will explore the journey that has led us from homo sapiens to homo edens.

TALK



## Storie d'amore, di terra e di cucina

Dialogo tra Valeria Piccini e Lella Costa - Modera Licia Granello

**Dove | where**

il Circolo dei lettori, via Bogino 9, Torino

**Orari | when**

21 / 9 p.m.

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Free entry until seats last

**A cura di | By**

il Circolo dei Lettori

Valeria Piccini è prima di tutto una narratrice. Nei suoi piatti sono racchiuse piccole grandi storie che affondano nella tradizione e svelano un territorio affascinante, la Maremma, celebrato nei sapori forti e nelle materie prime eccellenti. Questi racconti si incontrano in un dialogo con l'immaginario di un'attrice, Lella Costa, interprete di mondi in cui le emozioni si legano alla memoria, alla terra e alla cucina. Modera la giornalista Licia Granello.

**Love Stories of Land and Food**

Valeria Piccini is first and foremost a storyteller. Her dishes incorporate revealing little stories that are rooted in the tradition of the fascinating Tuscan Maremma, which they celebrate with strong flavours and the finest ingredients. Here these stories will come together in a talk with Lella Costa, an actress capable of conjuring up imaginary worlds in which emotions are bound to memory, the land and food. Journalist Licia Granello moderate the talk.



A Palazzo Birago in accompagnamento agli eventi in programma continuano le degustazioni dei Maestri del Gusto, di Torino DOC e di Torino Cheese.

VISITA / DEGUSTAZIONE

## Turin Street Food Tour

**Dove | where**

Piazza Castello, Torino  
Ritrovo nel centro della piazza  
*Meeting point in the centre of the square*

**Orari | when**

Dalle 11 alle 15 / 1 to 3 p.m.

**Info | Info**

Vedi p. 6

SPETTACOLO / DEGUSTAZIONE

## Play With Food: The Secret Room

**Dove | where**

Luogo segreto, Torino  
*Secret place in Turin*

**Orari | when**

20 / 8 p.m.

**Info | Information**

Vedi p.22

WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

## Piemonte, grandi vini #9

Workshop Gavi DOCG

**Orari | when**

18 - 6 p.m.

**Dove | where**

il Circolo dei lettori, Via Bogino, 9, Torino

**Info | Information**

Ingresso 12€ - max 15 persone  
*Admission 12€ - Max 15 participants*

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
info@bocusedoreuropeoff2018.it

**A cura di | By**

Piemonte Land of Perfection

Un appuntamento di formazione e degustazione dedicato al Gavi DOCG e ai suoi territori di origine. Vino bianco prodotto con uve Cortese coltivate in 11 comuni nell'estremo angolo sud orientale del Piemonte dove si incontrano il vento marino che soffia dal Mar Ligure e la neve dell'Appennino.

**Gavi DOCG Workshop**

*A workshop with tasting on Gavi DOCG and its terroirs. A white wine produced with cortese grapes cultivated in 11 communes in the extreme southeast corner of Piedmont, where the winds from the sea in Liguria meet the snows of the Apennines.*

VISITA GUIDATA / DEGUSTAZIONE

## DiVino. Per un'archeologia del vino

Visita guidata



**Dove | where**

Museo di Antichità  
Piazzetta Reale 1, Torino

**Orari | opening hours**

16 - 4 pm

**Info | Info**

Visita 4 €

Ingresso Musei Reali 12 € intero, 6€ ridotto  
Prenotazione obbligatoria info@bocusedoreuropeoff2018.it entro le 18.30 del giorno precedente

*Entry 4 € | Museum ticket 12 € - reduced 6 € reservation needed within 6.30 p.m. the day before the visit*

**A cura di | By**

Musei Reali di Torino

Il vino, dono degli dei agli uomini per alleviarne gli affanni, è una delle bevande più antiche utilizzate dalla nostra società, da sempre associato alla religiosità, ai banchetti e ai simposi oltre che al ruolo sociale dei consumatori. Presso la Caffetteria Reale, un laboratorio di degustazione di vini appositamente selezionati, accompagnata dalle spiegazioni dell'archeologo.

**DiVino. For an Archaeology of Wine Guided tour #3**

*Wine, a gift of the gods made to men to soothe their troubles and one of the most ancient beverages consumed in society today, has always been associated with religiousness, banquets and symposia, not to mention the social role played by consumers. A workshop in the Caffetteria Reale with a tasting of specially selected wines, accompanied by the explanations by an archaeologist.*

WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

## Piemonte, grandi vini #10



Workshop Ghemme DOCG

**Orari | when**

19.30 - 7.30 p.m.

**Dove | where**

il Circolo dei lettori, Via Bogino, 9, Torino

**Info | Information**

Ingresso 12€ - max 15 persone  
*Admission 12€ - Max 15 participants*

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
info@bocusedoreuropeoff2018.it

**A cura di | By**

Piemonte Land of Perfection

Un appuntamento di formazione e degustazione dedicato al Ghemme DOCG e ai suoi territori di origine. Vino rosso a base nebbiolo prodotto sui rilievi collinari della morena del Monte Rosa nell'omonimo comune in provincia di Novara, rappresenta uno dei vini più antichi del Piemonte.

**Ghemme DOCG Workshop**

*A workshop with tasting on Ghemme DOCG and its terroirs. A red wine produced with nebbiolo grapes in the morainal foothills of Monte Rosa in the commune of the same name in the province of Novara. One of the oldest wines in Piedmont.*

TALK

## Passaggi: Incontro con Pino Cuttaia



**Dove | where**

Magazzini Oz, via Giovanni Giolitti, 19/A

**Orari | when** 18.30 / 6.30 p.m.

**Info | Information**

ingresso libero fino esaurimento posti  
*free entry until seats last*

Carattere, memoria, cura. Questi gli ingredienti della cucina di Pino Cuttaia, cuoco siciliano cresciuto in Piemonte e tornato nel 2000 con la moglie Loredana in quell'estremo di Sicilia che è Licata per aprire il suo ristorante La Madia. Un incontro con il cuoco che attraverso i suoi piatti racconta la memoria di una Sicilia autentica e senza retorica.

**Passages: A Meeting with Pino Cuttaia**

Character, memory and care – these are the ingredients of the cooking of Pino Cuttaia, a chef who grew up in Piedmont but in 2000 returned with his wife Loredana to Licata, on his native Sicily, to open a restaurant of his own, La Madia. Here he will allow his dishes to speak, without rhetoric, about the island as he remembers it.

Continuano le mostre e le installazioni artistiche Info p. 4-5

*Exhibition and art installation info p. 4-5*

SPETTACOLO / DEGUSTAZIONE

## Play with food: Gold food mini show

**Dove | where**

Caffè Moderno, Tomato Backpackers Hotel, via Silvio Pellico 11, Torino

**Orari | when** 18.30 - 6.30 p.m.

**Info | Information**

Prenotazione *Reservation* playwithfood.it

**Organizzazione | organization**

Collettivo Canvas e Piemonte dal Vivo

Un mini menù tra cui scegliere cosa vedere, un piatto fisso, qualche ingrediente segreto, una ricetta di famiglia forse. E le intolleranze? Lunga pausa di silenzio. Vediamo se parlarne. Un mini spettacolo su tematiche rigorosamente alimentari, che non lascia appesantito e non obbliga ad andare a bere a digiuno per dimenticartelo subito. Durante lo spettacolo, aperitivo a cura di Café Moderno, il bar del Tomato Backpackers Hotel, e dei food partner di Play with Food.

*A mini menu to choose what to see, a set dish, a secret ingredient or two, maybe a family menu. Intolerances? A long silent pause. Let's see whether to speak about them or not.*

*A mini show all about food that won't leave you feeling bloated or have you dashing off to drink on an empty stomach and forget all about it. During the show, aperitifs courtesy of Café Moderno, the Tomato Backpackers Hotel bar and the food partners of Play with Food.*

WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

## Amare e mangiare. La Corea nel piatto

**Dove | where**

MAO, Museo d'arte orientale  
via San Domenico 11, Torino

**Orari | when**

19 - 7 p.m.

**Info | Information**

Ingresso Gratuito *Free entry*

Prenotazione *Reservation*  
mao@fondazioneorinomusei.it

Max 60 partecipanti *Max 40 participants*

**Organizzazione | organization**

MAO e Consolato Generale della Repubblica di Corea

Spesso definito "cibo della longevità" perché fa largo uso di verdure e fermentazioni, non è difficile accostare il cibo coreano a un'opera d'arte. Un laboratorio di cucina per imparare a preparare i più celebri piatti della Corea.

**Loving and Eating. Korea on a plate**

*Often described as the 'food of longevity' on account of its wide use of vegetables and fermentation, that of Korea is comparable to a work of art. A workshop that will teach you how to cook some of the country's most celebrated dishes.*

SPETTACOLO / DEGUSTAZIONE

## Play With Food: Attorno a un tavolo

**Dove | where**

Palazzo Birago di Borgaro,  
via Carlo Alberto 16, Torino

**Info | Information**

Vedi p. 25

TALK



## Tavola degli elementi

Relazioni esemplari tra design e cibo, Dialogo tra Martí Guixé e Marco Rainò

**Dove | where**

Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, via Modane 16, Torino

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti  
*Free entry until seats last*

**Orari | when**

19.30 / 7.30 p.m.

Un dialogo tra Martí Guixé e Marco Rainò dedicato alla relazione tra cultura e cibo, al rapporto tra gli universi del progetto e della gastronomia. Attraverso un ping-pong di parole e immagini, i due designer propongono un racconto a due voci che trae ispirazione da alcune storie di creatività esemplare, in cui il design thinking rivoluziona – in positivo – il rito quotidiano del pasto.

**PERIODIC TABLE Exemplary Relationships between Design and Food**

*A conversation between Martí Guixé and Marco Rainò on the relationship between culture and food, between design and gastronomy. In a ping-pong of words and images, drawing inspiration from examples of model creativity, the two designers will tell the story of how design thinking has revolutionised the daily rite of eating in a positive sense.*

TALK



## Quando il cibo è arte

Lectio di Philippe Daverio

**Dove | where**

il Circolo dei lettori, Via Bogino, 9, Torino

**Organizzazione | organization**

Il Circolo dei lettori

**Orari | when**

21 / 9 p.m.

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti  
*Free entry until seats last*

Philippe Daverio, critico e divulgatore artistico, conduce una lezione per immagini attraverso la pittura dall'Ottocento al Novecento, analizzando riti, abitudini e luoghi legati alla tavola nella storia dell'arte. Un racconto dedicato al cibo e al suo rapporto con l'arte, che ci svela il ruolo centrale che ha sempre avuto per storia dell'umanità.

**When food is art**

*A lecture in pictures on 19th- and 20th-century painting by art critic and populariser Philippe Daverio. An analysis of food rites, habits and places in the history of art. But also a history of food and its relationship with art, revealing the central role it has always played in the history of humanity.*

VISITA GUIDATA

## I Savoia a tavola

Visita guidata al Secondo Piano di Palazzo Reale

**Dove | where**

Palazzo Reale, Torino

**Orari | when**

Prima visita 10 | seconda visita 15  
first visit 10 a.m. | second visit 15 p.m.

**Info | info**

Vedi p. 6

WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

## Piemonte, grandi vini #11

Workshop Roero Arneis DOCG

**Orari | when**

18 - 6 p.m.

**Dove | where**

il Circolo dei lettori, via Bogino, 9, Torino

**Info | Information**

Ingresso 12€ - max 15 persone  
Admission 12€ - Max 15 participants

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
info@bocusedoreuropeoff2018.it

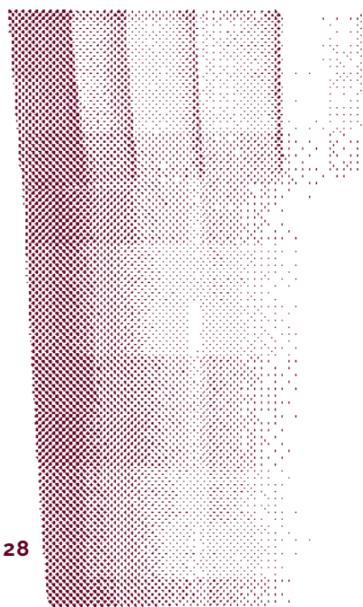
**A cura di | By**

Piemonte Land of Perfection

Un appuntamento di formazione e degustazione dedicato al Roero Arneis DOCG e ai suoi territori di origine. Vino bianco ottenuto da uve arneis coltivate sulla sponda sinistra del fiume Tanaro. Qui, nella provincia di Cuneo, il paesaggio collinare è caratterizzato dalle Rocche, rilievi scoscesi che tagliano il territorio in un continuo saliscendi.

**Roero Arneis DOCG Workshop**

*A workshop with tasting on Roero Arneis DOCG and its terroirs. A white wine made with arneis grapes on the left bank of the River Tanaro in the province of Cuneo. Here the hilly landscape is characterized by the so-called Rocche, steep canyons that turn the area into a constant succession of ups and downs.*



VISITA / DEGUSTAZIONE

## Turin Street Food Tour

**Dove | where**

Piazza Castello, Torino

Ritrovo nel centro della piazza

*Meeting point in the centre of the square*

**Orari | when**

Dalle 11 alle 15 / 1 to 3 p.m.

**Info | info**

Vedi p. 6

VISITA GUIDATA

## La Cucina di Buon Gusto

Visita alla mostra in corso alla Biblioteca Reale



**Dove | where**

Biblioteca Reale, piazzetta Reale 1

**Orari | when**

17 - 5pm

**Info | info**

intero 12 € | full price 12 €

ridotto 6 € | reduced 6 €

mostra compresa nel biglietto dei Musei Reali  
entrance included within the museum ticket

**Organizzazione | organization**

Musei Reali Torino

Una visita guidata alla mostra tematica che racconta il cibo del passato attraverso documenti e pubblicazioni specialistiche settecentesche e ottocentesche. Dai trattati sull'agricoltura e la pastorizia fino alle relazioni sulle eccellenze piemontesi, per arrivare alle 19 vetrine della Sala Leonardo che ricostruiscono un pasto ideale, dall'antipasto al dolce.

**Cooking of Good Taste**

*Tour of the exhibition underway at the Biblioteca Reale, the Royal Library*

*A guided tour of the themed exhibition that tells the story of the food of the past through documents and specialist 18th- and 19th-century publications, and, in the Sala Leonardo, 19 glass cases that reconstruct an ideal meal, from antipasto to dessert.*

TALK

## Bon appétit. Il cibo nella storia del cinema



**Dove | where**

Fondazione Luigi Einaudi  
via Principe Amedeo 34, Torino

**Orari | when**

17 - 5 pm

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti

*Free entry until seats last*

**A cura di | By**

Deputazione Subalpina Storia Patria

Con Gabriella Morabito e Mario Riberi il cibo nella storia del cinema gode di un ruolo subalterno ma spesso significativo. Da Charlie Chaplin a Ratatouille passando per Il Pranzo Babette e Il cuoco, il ladro sua moglie e l'amante. Un incontro per indagare le differenti e spesso curiose rappresentazioni del cibo e dello "stare a tavola" nel corso di quasi un secolo.

**Bon Appétit. Food in film history**

*With Gabriella Morabito and Mario Riberi*

*Food has played a secondary but often significant role in the history of cinema. From the silent films of Charlie Chaplin to Ratatouille, from Babette's Feast to The Cook, The Thief, His Wife and Her Lover. A meeting that will take an in-depth look at the different and sometimes curious ways food and the table have been represented in almost a century of film.*

WORKSHOP / DEGUSTAZIONE

## Piemonte, grandi vini #12

Workshop Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

**Orari | when**

19.30 - 7.30 pm

**Dove | where**

il Circolo dei lettori, via Bogino, 9, Torino

**Info | Information**

Ingresso 12€ - max 15 persone

Admission 12€ - Max 15 participants

Prenotazione obbligatoria *Reservation needed*  
info@bocusedoreuropeoff2018.it

**A cura di | By**

Piemonte Land of Perfection

Un appuntamento di formazione e degustazione dedicato al Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e ai suoi territori di origine. Vino rosso prodotto da un vitigno autoctono tra i più rari tra quelli coltivati nel Monferrato astigiano. Originario dell'area collinare a Nord-Est di Asti, in passato era il vino delle "grandi occasioni", da sempre legato ai momenti belli della vita familiare.

**Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Workshop**

*A workshop with tasting on Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG and its terroirs. A red wine produced with one of the rarest native grape varieties in the Monferrato hills northeast of Asti. In the past it was regarded as a wine for 'big occasions' and has always been associated with the happy moments of family life.*

Continuano le mostre e le installazioni artistiche Info p. 4-5

Exhibition and art installation info p. 4-5

SPETTACOLO / DEGUSTAZIONE

## Play With Food: Tutto quello che so sul grano Teatro delle Ariette

**Dove | where**

Polo del '900, via del Carmine 14, Torino

**Orari | when**

21 - 9pm

**Info | Information**

Ingresso a pagamento

*There is a charge for admission*

Prenotazione *Reservation* playwithfood.it

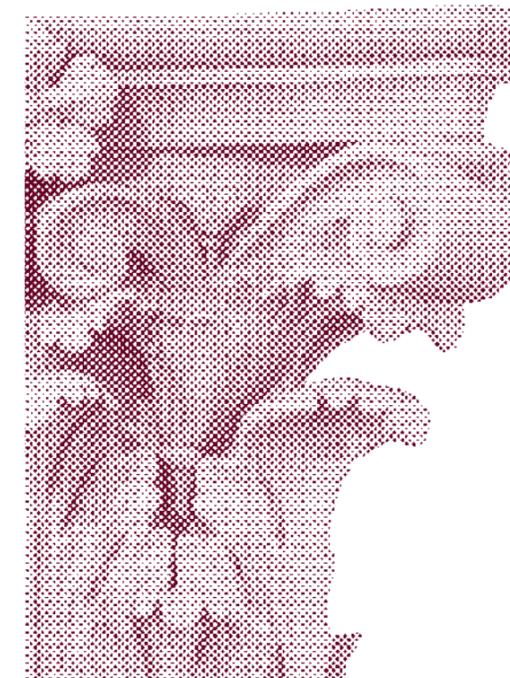
**A cura di | By**

Collettivo Canvas e Piemonte dal Vivo

Uno spettacolo fatto di pochi, semplici, elementi: una lettera, una focaccia, un uomo e una donna, la campagna e il teatro. Gli attori fanno il pane, lo preparano in scena e vogliono condividerlo con il pubblico, invitato a partecipare al convivio al termine dello spettacolo. Un'autobiografia in cucina, tra grano e terra, lettere d'amore e ricordi. I partecipanti sono invitati a portare a teatro pane, focaccia, pizza o un prodotto da forno dolce da assaporare insieme.

**Everything i know about grain**

*A play centred around a few simple elements: a letter, a focaccia, a man and a woman, the countryside, the theatre. The actors bake some bread on the stage and are keen to share it with the audience, who will be invited to take part in the banquet at the end of the performance. An autobiography in the kitchen featuring grain and soil, love letters and memories. Participants are asked to bring bread, focaccia, pizza and baked goods to share.*



SPETTACOLO / DEGUSTAZIONE

## Alla regia: creatività e personalità in cucina e sul set

Dialogo tra Matteo Baronetto e Marco Ponti



**Dove | where**

il Circolo dei lettori, via Bogino, 9, Torino

**Info | Information**

Ingresso libero fino a esaurimento posti

*Free entry until seats last*

**Orari | when**

18.30 / 6.30 pm

**A cura di | By**

il Circolo dei lettori

Un dialogo tra Matteo Baronetto, chef del Ristorante Del Cambio e il regista e sceneggiatore Marco Ponti per indagare il concetto di autorialità e di creatività in due ambiti apparentemente distanti ma con molti punti in comune: la regia di un set e quella di una cucina.

**Directed By: Creativity and personality in the kitchen and on the set**

*A conversation between Matteo Baronetto, chef at Turin's Ristorante Del Cambio, and director and screenwriter Marco Ponti, in which the two will explore the concept of authorship and creativity in two apparently distant ambits that, nonetheless, share many points in common. They both involve direction for one thing: on the one hand of a set, on the other of a kitchen.*

SPETTACOLO / DEGUSTAZIONE



## Play With Food: Drink!

**Dove | where**

Spazio Ferramenta, via Bellezia 8g

**A cura di | By**

Collettivo Canvas

**Orari | when**

23 - 11pm

Nato da una ricerca sul tema della coppia, Drink! porta in scena una coppia che attraversa crisi, fallimenti economici, tradimenti, sempre barcollando, ma restando in piedi, il tutto scandito da sorsi di whisky. Per l'occasione, Spazio Ferramenta presenta l'opera LEFTOVERS#002 di Grazia Amendola: un'azione di ricerca attorno al mercato di Porta Palazzo. Durante lo spettacolo, degustazione alcoolica a cura dei Maestri del Gusto.

*Inspired by a survey on the subject of 'couples', Drink! is a play about a man and a woman who have gone through crises, economic ruin, cheating, always tottering but always staying on their feet, one sip of whisky after another. For the occasion, Spazio Ferramenta will present Grazia Amendola's LEFTOVERS#002 a site-specific action project on Turin's Porta Palazzo market. During the performance, drinks will be served courtesy of the 'Masters of Taste'.*

VISITA GUIDATA

## I Savoia a tavola

Visita guidata al Secondo Piano di Palazzo Reale

**Dove | *where***

Palazzo Reale, Torino

**Orari | *when***

Prima visita 10 | seconda visita 15  
*first visit 10 a.m. | second visit 15 p.m.*

**Info | *info***

Vedi p. 6

VISITA / DEGUSTAZIONE

## Turin Street Food Tour

**Dove | *where***

Piazza Castello, Torino

Ritrovo nel centro della piazza

*Meeting point in the centre of the square*

**Orari | *when***

Dalle 11 alle 15 / 1 to 3 p.m.

**Info | *info***

Vedi p. 6

TALK / VISITA

## Camillo Cavour e l'agricoltura. Una risorsa per il territorio

**Dove | *where***

Piazza Visconti Venosta 2, Santena (To)

**Orari | *when***

10.30 - 10.30am

**Info | *Information***

Ingresso libero - Free entry

Prenotazione *Reservation*

info@fondazionecavour.it | 011 597373

**A cura di | *By***

Fondazione Camillo Cavour

Camillo Benso di Cavour oltre a essere stato il primo statista dell'Italia Unita fu anche un grande imprenditore. Le sue sperimentazioni agricole in campo vitivinicolo e risicolo condotte a Grinzane e Leri sono passate alla storia. La conferenza si sofferma sulla modernità e sulla capacità di visione del Conte. Segue una visita ai luoghi di Cavour.

**Camillo Cavour and Agriculture. A resource for the local area**  
*Besides being the first statesman of the newly United Italy, Count Camillo Benso di Cavour was also a great entrepreneur. His experimentation in the fields of wine- and rice-growing in Grinzane and Leri has gone down in history. This conference, which will focus on the Count's modernity and vision, will be followed by a tour of the places in which he lived.*

SPETTACOLO / FAMIGLIA / DEGUSTAZIONE

## Play With Food: Sandokan o la fine dell'avventura I Sacchi di sabbia

**Dove | *where***

Circolo dei Lettori, via Bogino 9

**Orari | *opening hours***

16 - A pagamento

**Info | *Information***

Prenotazione *Reservation* playwithfood.it

**Organizzazione | *organization***

Collettivo Canvas e Piemonte dal Vivo

Il luogo in cui si svolge l'azione è una cucina: attorno a un tavolo si raccolgono i quattro personaggi che, indossato il grembiule, iniziano a vivere le intricate gesta del pirata malese. Perno dell'azione è l'ortaggio, in tutte le sue declinazioni, e poi cucchiari di legno come spade, grattugie come cannoni, una bacinella piena d'acqua per il mare del Borneo. Lo spettacolo è seguito da una merenda offerta dai food sponsor di Play with Food.

**Sandokan or the end of the adventure**

*The action takes place in a kitchen. Round the table four characters put on aprons and start repeating the daring feats of Sandokan, the Malay pirate, the hero of a series of popular adventure novels by the Italian writer Emilio Salgari. The hub of the action is vegetables in all their shapes and forms, while wooden spoons become swords and a basin full of water the seas of Borneo. The performance will be followed by a supper offered by the food sponsors of Play with Food.*

musicale e teatrale la cui spudorata scaletta passa dalle canzonette italiane del dopoguerra a celebri brani del teatro di varietà, tutto in tema con il cibo e l'arte, spesso grottesca, del mangiare.

*Kitchen Kabarett is a celebration of the light music tradition of the café-chantant, and its lively blend of theatre and conviviality, as well as the atmosphere and irreverent irony of the Expressionist Kabarett. A musical and theatrical journey with a brazen-faced repertoire ranging from popular Italian post-war songs to celebrated pieces of variety theatre all related to food and the sometimes grotesque art of eating.*

Un'edizione speciale di "Brindisi a Corte", la visita teatrale all'interno degli ambienti aulici della Reggia di Venaria alla scoperta della vita domestica dei Savoia seguita da degustazione. Un'occasione per godere degli splendidi Giardini della Reggia con un inedito "Déjeuner sur l'herbe" degustando vini e prodotti gastronomici della provincia di Torino, seduti nello scenografico parco del castello.

*A special edition of 'Brindisi a Corte' (A Court Toast), a theatrical tour of the rooms and halls of the Royal Palace of Venaria that will allow visitors to find out more about domestic life of the Savoy, followed by a food and wine tasting. An opportunity to enjoy the palace's magnificent gardens and grounds with a special 'Déjeuner sur l'herbe' featuring wines and food specialties from the province of Turin.*

**Info | *Information***

Prenotazione *Reservation* playwithfood.it

**Organizzazione | *organization***

Collettivo Canvas e Piemonte dal Vivo

Il Kitchen Kabarett nasce per celebrare la tradizione leggera del café-chantant, con la sua vitale miscela di teatro e convivialità, ma anche le atmosfere e l'ironia dissacrante del Kabarett espressionista. Un viaggio

SPETTACOLO

## Play With Food: Kitchen Kabarett

**Dove | *where***

Circolo dei Lettori, via Bogino 9

**Orari | *opening hours***

21 - A pagamento

PIC-NIC

## Brindisi a Corte speciale Bocuse d'Or Europe OFF 2018

## Déjeuner sur l'herbe

**Dove | *where***

Reggia di Venaria, Venaria Reale

**Info | *Information***

25 € compreso transfer per/da Reggia di Venaria da piazza Castello

*25€ with transfer from/to Reggia di Venaria from piazza Castello*

Abbonamento Musei e Torino Piemonte Card 22€

Senza transfer *Without transfer* 19€

Bambini 6-11 anni *Kids 6-11 yo* 10€

Bambini 0-5 anni *Kids 0-5 yo* 5€

**Orari | *opening hours***

Dalle 10 alle 15 - 10am to 3pm

# ...e inoltre ...plus



**Dal 21 maggio al 16 giugno**

## A TAVOLA CON BOCUSE

Un progetto che coinvolge alcuni ristoratori cittadini chiamati a cimentarsi con i prodotti protagonisti del concorso. Sul sito [bocusedoreuropeoff2018.it](http://bocusedoreuropeoff2018.it) l'elenco dei ristoranti che hanno pensato a un piatto speciale per l'occasione. Un'iniziativa proposta da Confesercenti in collaborazione con Turismo Torino

**Dall'8 al 16 giugno**

## GUSTO BOCUSE "ANTICA RICETTA GIANDUJA"

Nella settimana dedicata al cibo, un'occasione unica per assaggiare l'antica ricetta originale del gusto gianduja. Nelle gelaterie: GELATERIA MIRETTI, LA TOSCA, MARA DEI BOSCHI, SILVANO GELATO D'ALTRI TEMPI, PIÙ DI UN GELATO, GELATO DOK, GELATERIA GOLOSIA, AGRISAPORI.

Un'iniziativa proposta da Ascom Confcommercio Torino e provincia

**Dall'8 al 16 giugno**

## Menù Reale Sabauda

Una serie di menù degustazione legati alla storia gastronomica della Torino reale per scoprire ricette antiche valorizzando i prodotti tipici del territorio.

Nei ristoranti: ANTICA TRATTORIA CON CALMA, MONFERRATO, AL GUFO BIANCO, IL BISTROT DELLA BOTTEGA DEL GUSTO, CASA VICINA EATALY LINGOTTO, LE VITEL ETONNÉ, RISTORANTE CON KALMA, RISTORANTE HOTEL CELESTINO, RISTORANTE SAN DOMENICO, ANTICA TRATTORIA DEL SOLE, ANTICA SOCIETÀ DI CANCEDDA PAOLO ANTONIO, RISTORANTE LOCANDA DEL SOLE, RISTORANTE L'OFFICINA DELLA SCRITTURA, LA CENA COI FIOCCHI

Un'iniziativa proposta da Ascom Confcommercio Torino e provincia

**Dall'8 al 16 giugno**

## Cocktail Bocuse

Storia e contemporaneità si incontrano nei caffè cittadini, che propongono per l'occasione un cocktail con i vini del territorio piemontese.

Un'iniziativa proposta da Ascom Confcommercio Torino e provincia

## ENOTECA DIFFUSA

Un itinerario di degustazioni tra piazza Vittorio Veneto, il Quadrilatero e San Salvario finalizzato alla valorizzazione del patrimonio enologico piemontese. La manifestazione è organizzata da Associazione San Salvario HUB e sostenuta dalla Camera di commercio di Torino. Info su [facebook.com/vivabaretti/](http://facebook.com/vivabaretti/)

## BOCUSE D'OR EUROPE 2018 ON AIR

Nella Sala Musica del Circolo dei lettori la diretta streaming delle tre giornate che animeranno l'Oval tra grande pasticceria e alta cucina. Domenica 10 giugno: diretta Coupe du Monde de la Pâtisserie Lunedì 11 giugno-martedì 12 giugno: diretta Bocuse d'Or Europe d'Or 2018 Dalle ore 9 alle ore 18

**May 21- June 16**

## AT THE TABLE WITH BOCUSE

A project in which restaurateurs in the city will be asked to create dishes using the ingredients featured in the contest. Visit [www.bocusedoreuropeoff2018.it](http://www.bocusedoreuropeoff2018.it) for the list of restaurants that have invented a special dish for the occasion.

Initiative courtesy of Confesercenti in collaboration with Turismo Torino

**June 8-16**

## BOCUSE FLAVOUR: 'THE ORIGINAL GIANDUJA RECIPE'

In the week dedicated to food, a unique opportunity to taste the original gianduja ice cream flavour.

At the following ice cream parlours: GELATERIA MIRETTI, LA TOSCA, MARA DEI BOSCHI, SILVANO GELATO D'ALTRI TEMPI, PIÙ DI UN GELATO, GELATO DOK, GELATERIA GOLOSIA, AGRISAPORI.

Initiative courtesy of Ascom Confcommercio Turin and Province

**June 8-16**

## Savoy Royal Menus

A series of tasting menus from Turin's royal past. A chance to discover historical dishes made with typical local ingredients.

At the following restaurants:

ANTICA TRATTORIA CON CALMA, MONFERRATO, AL GUFO BIANCO, IL BISTROT DELLA BOTTEGA DEL GUSTO, CASA VICINA EATALY LINGOTTO, LE VITEL ETONNÉ, RISTORANTE CON KALMA, RISTORANTE HOTEL CELESTINO, RISTORANTE SAN DOMENICO, ANTICA TRATTORIA DEL SOLE, ANTICA SOCIETÀ DI CANCEDDA PAOLO ANTONIO, RISTORANTE LOCANDA DEL SOLE, RISTORANTE L'OFFICINA DELLA SCRITTURA, LA CENA COI FIOCCHI

Initiative courtesy of Ascom Confcommercio Turin and Province

**June 8-16**

## Bocuse Cocktail

The historical and the contemporary meet in the cafés of Turin with a cocktail specially blended for the occasion with Piedmontese wines. Initiative courtesy of Ascom Confcommercio Turin and Province

## DIFFUSE ENOTECA

A tasting itinerary from Piazza Vittorio Veneto via the Quadrilatero to the San Salvario neighbourhood to promote Piedmont's wine heritage. Organised by Associazione San Salvario HUB and sponsored by the Turin Chamber of Commerce Info at [Facebook.com/vivabaretti/](http://Facebook.com/vivabaretti/)

## BOCUSE D'OR EUROPE 2018 ON AIR

In the Music Room of the Circolo dei lettori, live streaming from the Oval of the three-day haute cuisine and confectionery contest. Sunday June 10: Coupe du Monde de la Pâtisserie live Monday June 11-Tuesday June 12: Bocuse d'Or Europe d'Or 2018 live From 9 am to 6 pm

BOCUSE D'OR EUROPE OFF 2018 È UN PROGETTO DI

REALIZZATO DA



IN OCCASIONE DI



MAIN PARTNER



L'ANTEPRIMA DEL 4 GIUGNO È CON IL PATROCINIO DI



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

EVENT PARTNER

Gualtiero Marchesi.  
La cucina come pura forma d'arte



Gusto Torinese:  
invito a Palazzo



Lezioni e dialoghi  
tra cibo e cultura



Foto-Grammy  
Opening Night



Biscotto.  
La dolcezza  
del Piemonte



Play with  
food 7



Minimalismo e Massimalismo.  
Cena d'arte al Museo Ettore Fico



Convivio  
Mediterraneo



IN KIND PARTNER



UFFICIO STAMPA



ART-DIRECTION

