



Con gli Eurovision parte la Piemonte Tasting Experience

Numerose le iniziative riservate ai giornalisti italiani ed esteri accreditati a Palazzo Madama, presso il Media Centre “Casa Italia”, in occasione del celebre contest della canzone che quest’anno si svolge a Torino dal 7 al 14 maggio. Ecco il calendario coordinato da VisitPiemonte, con la partecipazione di Consorzi turistici, chef, Enotecche regionali, Agenzie Turistiche Locali, associazioni e consorzi vitivinicoli del Piemonte



Un'immagine panoramica su Torino e sulla Mole Antonelliana (Foto © VisitPiemonte).

Nell'ambito delle iniziative attivate a Torino per l'**Eurovision Song Contest 2022**, partito il 7 e in programma fino al 14 maggio, prende il via anche **Piemonte Tasting Experience**, una carrellata di appuntamenti golosi pensata per i giornalisti italiani e stranieri accreditati a Palazzo Madama, presso il Media Centre "Casa Italia".

Non solo musica a Torino per l'Eurovision Song Contest 2022

Gli Eurovision si trasformeranno così in un'importante occasione per far conoscere le eccellenze della Regione Piemonte: uno sguardo sui prodotti e i vini coordinato da [VisitPiemonte](https://www.visitpiemonte.it), con la partecipazione di Consorzi turistici, chef, Enotecche regionali, Agenzie Turistiche Locali, associazioni e consorzi vitivinicoli del territorio. Il calendario ospiterà ogni giorno incontri a partire dalle ore 16,30.



La Mole Antonelliana illuminata con il tema dell'Eurovision (Foto © VisitPiemonte).

Programma della Piemonte Tasting Experience

Si è partiti sabato 7 con la degustazione guidata del Timorasso, vino prodotto nel Tortonese, in provincia di Alessandria, accompagnata dal Montebore, formaggio di antica tradizione di queste valli: il tutto, a cura di IFSE – Italian Food Style Education di Piobesi Torinese.

Domenica 8 i giornalisti potranno scoprire la “**merenda della domenica**” a cura dell’**Associazione Provinciale Cuochi della Mole**: la tradizione contadina in chiave contemporanea, tra tomini freschi con declinazioni salate dolci e piccanti e la tipica biova piemontese con il **prosciutto al vermouth** abbinata alla Barbera dei colli Torinesi.

Lunedì 9 maggio appuntamento con “**le radici dell’aperitivo piemontese**” in compagnia del **Consorzio di Tutela dell’Asti** e il [Consorzio Tutela del Brachetto d’Acqui](#): una degustazione di vini della tradizione astigiana e acquese – Asti Spumante DOCG Brut, Acqui DOCG rosé Brut, Asti DOCG Metodo Classico, Brachetto d’Acqui DOCG Semi-sparkling – insieme a una selezione di formaggi e salumi piemontesi DOP e chiusa in dolcezza degli **amaretti di Mombaruzzo**.

Martedì 10, **Langhe Tasting Experience**, ovvero Barolo, Barbaresco, Nocciola Piemonte IGP con l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, il Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero, il Consorzio Piccole Strutture Ricettive Langhe Monferrato Roero e l'Ente Fiera della Nocciola e prodotti tipici dell'Alta Langa.



Le degustazioni faranno conoscere le eccellenze piemontesi (Foto © Giorgio Gulmini per VisitPiemonte).

DOT: Discover Ovada's Tastes

DOT: Discover Ovada's Tastes è, invece, il tema di mercoledì 11 con il vino Ovada DOC, protagonista insieme all'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e l'ATL Alexala, con una **degustazione abbinata a una selezione dolce e salata della tradizione ovadese**: dai baci di dama del Monferrato alla focaccia salata e una degustazione di "sushi di carne" declinato in suggestioni gourmet piemontesi.

Nel piatto... il Piemonte che non ti aspetti

Giovedì 12 sarà la volta di **“Nel piatto... il Piemonte che non ti aspetti”**, un’esperienza gastronomica inattesa, dedicata alle terre alte del Piemonte con una selezione di delizie dell’arco alpino regionale offerta da Consorzio operatori turistici Valli del Canavese, Consorzio operatori turistici Valli di Lanzo, Consorzio Turistico Valle Maira, Consorzio Monterosa Valsesia, Consorzio Turistico Alpi Biellesi, in collaborazione con Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino.

Ogni valle presenterà una sua specialità: dalla Paletta biellese alla Mocetta di Alagna, dal “Blu” di Lanzo ai Torcetti di Agliè, alla Torta di Tetti della Val Maira. Una selezione gourmet che sorprende piacevolmente il palato, valorizzata dai vini DOC e DOCG dell’Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino.



Golosità casearie del biellese (Foto © VisitPiemonte).

Merenda sinoira ai piedi del Monviso

Venerdì 13 l’appuntamento è con una **merenda sinoira ai piedi del Monviso**, offerta dal Consorzio Turistico Conitours e dall’ATL del Cuneese. Protagonisti, i sapori delle valli montane con una selezione di prodotti caseari fiore all’occhiello delle nostre Alpi, accompagnati dai vini delle Colline Saluzzesi.

“Il gusto del Novarese” chiude la Piemonte Tasting Experience

Sabato 14 si chiuderà con **“Il gusto del Novarese”**: una degustazione offerta dall’ATL della Provincia di Novara, alla scoperta di un territorio affascinante attraverso i cru delle Colline Novaresi e da una selezione food dolce e salata.

Gli appuntamenti di Coldiretti

All’interno del calendario della **Piemonte Tasting Experience** si segnalano anche due appuntamenti organizzati da **Coldiretti Torino**, in programma martedì 10 maggio.

Il primo, **dalle 17:30 alle 18:30**, sarà dedicato alla conoscenza del sistema degli **agriturismi di Terranostra Torino** come modalità alternativa di vivere il soggiorno nel Torinese all’insegna del relax, del buon cibo e dell’attività fisica nella natura. Saranno presentati prodotti dell’agriturismo Cascina Canonici di Sant’Ambrogio (valle di Susa) e San Nazario di Bibiana. Un focus particolare sarà poi dedicato all’agricoltura sociale, settore di grande importanza per gli agriturismi di Campagna Amica, con il racconto dell’esperienza di Paideia.

Il secondo si svolgerà **dalle 18:30 alle 19:30** e sarà dedicato al “cocktail come veicolo di sostenibilità e.. di educazione al buon bere”: un talk sul bere consapevole e sulla formazione all’assaggio delle giovani generazioni anche attraverso la mixology.

I cocktail presentati saranno preparati con prodotti di Campagna Amica e realizzati da **Davide Terenzio Pinto** e **Karina Kochiyan**, barlady di [Affini](#).

Info: VisitPiemonte – Regional Marketing and Promotion (<https://www.visitpiemonte.com/it>)

Data di creazione

08/05/2022

Autore

silvia-fissore