



Torino, al via il primo “Salone del Pane” con 25 espositori

La prima edizione dell’evento dedicato al lievitato per eccellenza, si svolge sabato 12 e domenica 13 ottobre presso la Palazzina di Caccia di Stupinigi, in occasione della manifestazione Floreal. Saranno presenti piccoli artigiani, Maestri del Gusto, aziende agricole e forni di comunità

Il **Salone del Pane di Torino** è il nuovo appuntamento che il capoluogo sabauda dedica a questo alimento che verrà approfondito sotto tutti i punti di vista, dalla degustazione ai talk e ai laboratori.

Dalle focacce ai cracker, dal pane appena sfornato ai [grissini](#), dalla viennoiserie alla pinsa romana fino a gustose chicche come il gelato di pane del Maestro del Gusto Marchetti e le “anteprime” dei panettoni. E, ancora, i **nuovi trend alimentari** tutti da scoprire, come la [farina di grillo](#), e quelli sociali come i **forni di comunità**, realtà di condivisione già molto attive in Piemonte e in Italia.

Alla Palazzina di Caccia di Stupinigi per il Salone del Pane

La prima edizione dell’evento che si svolge in contemporanea con la **mostra florovivaistica FLOReal**, si terrà **sabato 12** (dalle 12.30 e le 20) e **domenica 13 ottobre** (dalle 10 alle 20)

presso la Palazzina di Caccia di Stupinigi. I visitatori potranno **assaporare ben 15 diversi assaggi** scelti tra i vari produttori, in certi casi abbinati con altre eccellenze enogastronomiche.

Nato da un progetto di **Orticola del Piemonte** con il contributo della **Camera di commercio di Torino**, il Salone del Pane punta a promuovere la cultura del pane locale e delle sue tradizioni e a valorizzare le eccellenze della filiera piemontese, creando sinergie tra produttori, artigiani e consumatori e sensibilizzando il pubblico sull'importanza di una filiera corta, sostenibile e di qualità.

Una manifestazione per rendere omaggio a un alimento fondamentale per tutte le civiltà fin dai loro primordi, non più semplice "*cibo dei poveri*" o accompagnatore discreto di piatti succulenti, ma nuovo protagonista gastronomico, oggetto di studi, perfezionamenti ed esperienze gourmet.

25 espositori con le loro produzioni

In questa prima edizione saranno **circa 25 gli espositori** ospitati all'interno della Citroniera di Levante della Palazzina di Caccia di Stupinigi: panificatori Maestri del Gusto di Torino e provincia, progetto della Camera di commercio di Torino che anno dopo anno sta acquisendo sempre più valore e importanza, aziende che sperimentano nuove farine, nuovi prodotti e nuove tipologie di macinazione, lievitazione e produzione, fino alle start up che pongono l'innovazione alla base di un prodotto all'apparenza così "*semplice*" e tradizionale come il pane e i suoi derivati.

Insieme a loro altri piccoli produttori e **Maestri del Gusto** che con i loro prodotti proporranno **abbinamenti consueti e inconsueti** per far scoprire le infinite potenzialità gastronomiche dei panificati sia in versione dolce che in versione salata: miele, cioccolato, marmellata ma anche salame, burro, olio, formaggi. Senza dimenticare, naturalmente, il vino: dal Freisa al Cortese dell'Azienda Agricola Stefano Rossotto.



I 25 espositori saranno ospitati all'interno della Citroniera di Levante della Palazzina di Caccia di Stupinigi.

Il Salone del Pane si strutturerà in una **parte di esposizione e vendita**, dove il pubblico potrà curiosare tra i vari produttori, scoprire storie artigianali e nuove tecniche di produzione, assaggiare le delizie proposte ed eventualmente acquistarle, a cui si aggiunge un programma di appuntamenti per approfondire il mondo della panificazione: dal laboratorio sulla pizza dedicato ai bambini ai talk su cereali e sulla pizza fino agli incontri con i forni di comunità e l'approfondimento sul binomio pane agricolo e sostenibilità, solo per citarne alcuni.

Il **biglietto d'ingresso** (15 euro per il solo Salone del Pane/ 20 euro per poter partecipare anche a FLOReal) garantisce la possibilità di assaporare 15 diversi assaggi scelti tra i vari produttori a cui si aggiunge un bicchiere di vino in collaborazione con il Salone del Vino di Torino.

*«Mancava un appuntamento che rendesse omaggio al pane e ai panificati, alimenti praticamente irrinunciabili per noi Italiani. Questa prima edizione nasce all'interno di FLOReal una manifestazione che celebra la Natura in tutte le sue forme: era quindi destino che ci incontrassimo con il mondo della panificazione perché il pane è uno degli alimenti più naturali esistenti e i cereali sono tra le piante più importanti nella storia dell'uomo – **Spiega Giustino Ballato, Presidente di Orticola del Piemonte e organizzatore del Salone del Pane** – Con il Salone del Pane vogliamo mettere in risalto i grandi cambiamenti che sono avvenuti nel mondo della panificazione e le nuove tendenze che stanno nascendo. Lo faremo grazie all'aiuto di piccole e grandi realtà del nostro territorio, che pongono sempre più attenzione all'origine dei grani e*

alla loro coltivazione, alla selezione dei chicchi e alla macinazione, alle cosiddette monorigini, ma anche ai blend capaci, mescolando varietà diverse, di conferire al prodotto finale caratteristiche organolettiche e materiche speciali.»

Enzo Pompilio D'Alicandro, Vicepresidente della Camera di commercio di Torino:

«Siamo lieti di dare il nostro contributo per la realizzazione della prima edizione del Salone del Pane, un nuovo evento che va ad arricchire il già ricco calendario di iniziative del territorio. La Camera di commercio è impegnata da sempre nella valorizzazione delle eccellenze del settore agroalimentare con progetti e selezioni come i Maestri del Gusto di Torino e provincia all'interno dei quali contiamo ben 12 panetterie, spesso condotte da giovani leve di imprenditori e imprenditrici. Oltre 2400 sono le imprese piemontesi della filiera che comprendono sia il commercio al dettaglio sia l'industria alimentare, e a loro ci rivolgiamo per creare sinergie tra produttori, artigiani e consumatori, favorendo la crescita del comparto e la cultura della sostenibilità anche in questo ambito».

Informazioni: www.salonedelpane.it

Data di creazione

11/10/2024

Autore

redazione