

Gourmet Food Festival, tre giorni a misura di *foodies* per conoscere, gustare e acquistare il cibo italiano di qualità

Torino dal 17 al 19 novembre ospita al Lingotto Fiere la prima edizione del salone enogastronomico biennale creato da GL events Italia e Gambero Rosso

Torino, 17 novembre 2017. Debutta oggi la prima edizione di **Gourmet Food Festival**, la nuova manifestazione biennale nata dalla collaborazione tra **GL events Italia** e **Gambero Rosso** e dedicata ai *foodies* e agli amanti dell'enogastronomia di qualità, ma anche agli operatori Ho.Re.Ca. in cerca di idee e stimoli creativi. Una manifestazione con cui **dal 17 al 19 novembre il Lingotto Fiere** si anima di eventi, degustazioni, dibattiti e workshop con chef ed esperti selezionati dal Gambero Rosso, offrendo al pubblico la possibilità di scoprire e acquistare le eccellenze alimentari di produttori e artigiani in arrivo da tutta Italia.

Sono infatti **venti le regioni italiane** rappresentate - unico assente il Molise - con circa **200 produttori** provenienti da una **sessantina di province**: dopo la compagine "di casa" del Piemonte, che conta cinquanta stand, la classifica regionale propone una ricca partecipazione dalla Sicilia, seguita da Lombardia ed Emilia Romagna. Ma c'è anche una presenza straniera, quella del **Perù**, paese ospite della manifestazione che interviene attraverso l'AGAPE - Associazione Gastronomica Peruviana.

Il paniere alimentare complessivo a disposizione del pubblico arriva alle **venticinque aree merceologiche** - spiccano il vino con 16 aziende del settore, carne e salumi con 13, l'olio con 12 (oltre alle etichette in degustazione nell'Olive Oil Bar), i formaggi con 11 e il settore dolciario con 10 - a cui si aggiungono quelle di alcune realtà produttrici di attrezzature e abbigliamento professionale.

Le tre giornate di **Gourmet Food Festival** nel padiglione 1 del Lingotto Fiere, sono caratterizzate da un programma ricco di stimolanti appuntamenti che coinvolge i volti più amati della scena enogastronomica nazionale: **Carlo Cracco, Gino Sorbillo, Iginio Massari, Simone Padoan, Massimo D'Addezio, Gianfranco Pascucci, Sal De Riso** e **Igles Corelli** - con i celebri e travolgenti **talent del Gambero Rosso Channel** - sono solo alcuni dei personaggi con cui gli avventori della manifestazione possono interagire e chiedere consigli per poi riprodurre le loro creazioni a casa.

Cuore della manifestazione è la grande area centrale dedicata alla "cultura" del cibo, suddivisa in quattro ambienti tematici: i prodotti e la cucina (salumi, formaggi, carni, pesci, verdure, oli ecc.), il mondo del dolce (pasticceria, gelateria, cioccolato, caffè, tè e tisane), il pane e la pizza, il beverage (vino, birra, mixology). Uno spazio dove incontrare, conoscere e ascoltare cuochi, pasticceri, pizzaioli, cioccolatieri, panettieri, norcini, casari, agricoltori, sommelier ecc. facendosi accompagnare in un'esperienza a 360° nel gusto e scoprire le migliori tecniche di preparazione a tavola: da una perfetta lista della spesa ai segreti per ottenere risultati eccellenti con pasta, lievitati e dolci, senza dimenticare la scelta di un vino o di una birra di qualità.

Per prendere parte ai circa **cinquanta appuntamenti di approfondimento** a numero chiuso in programma, alcuni gratuiti e altri pagamento (partecipazione a 5 e a 10 €), è necessario prenotarsi sul sito internet del Gambero Rosso all'indirizzo: www.gamberorosso.it/it/store/eventi/gourmet-food-festival

Suddivisi fra le quattro aree tematiche della rassegna, gli incontri sono articolati in tre differenti format: col titolo **“La lista della spesa”** viene proposta una serie di incontri teorici volti a informare il consumatore, conclusi dalla degustazione dei prodotti presentati; **“Quando il cibo fa spettacolo”** è invece lo spazio dedicato alle *master class* con degustazione finale; **“L'arte dell'assaggio”** offre infine l'opportunità di compiere degustazioni guidate da esperti.

A questi si aggiungono ulteriori **momenti di assaggio** (una quindicina che richiedono appositi ticket a pagamento), a completare un percorso che coinvolge tutti e cinque i sensi del visitatore per fargli vivere un'esperienza autenticamente gourmet, da arricchire ulteriormente esplorando il percorso espositivo con le “botteghe” dei produttori, dov'è possibile scovare, gustare e comprare il meglio del *food & wine* nazionale.

Gourmet Food Festival

1^a edizione, 17 - 19 novembre 2017

Torino, Lingotto Fiere
via Nizza, 294

Orari:

Venerdì 17 novembre dalle ore 17 alle 23
Sabato 18 novembre dalle ore 10 alle 23
Domenica 19 novembre dalle ore 10 alle 20

Biglietti:

- intero giornaliero 10 €
- ridotto 7€ con coupon sconto online
- ridotto alla cassa 7€ (over 65 e dai 10 ai 17 anni)
- abbonamento 2 giorni 17 € / 3 giorni 24 €
- gratuito professionali con accredito online
- gratuito fino ai 9 anni
- gratuito con biglietto Restructura dello stesso giorno

Appuntamenti a numero chiuso con degustazione a 5 € e 10 € (salvo eventi gratuiti come da programma)

Ticket assaggio a 3 euro (carnet da quattro a 10 euro)

Programma e info su www.gourmetfoodfestival.it

NOTA DI SERVIZIO: DUE SALONI AL PREZZO DI UNO

Al **Lingotto Fiere** il **17, 18 e 19 novembre**, in occasione della concomitanza all'Oval di **Restructura**, i visitatori di **Gourmet Food Festival** possono entrare gratuitamente all'altro salone, purché l'accesso avvenga nella stessa giornata. Una volta uscito dal padiglione 1, al pubblico è sufficiente presentare alle casse della manifestazione a carattere edilizio il biglietto appena utilizzato per ottenere un tagliando d'ingresso.

Contatti per la stampa:

Riccardo Porcellana

Comunicazione GL events Italia – Lingotto Fiere
+393396917033 - comunicazione@lingottofiere.it

Gambero Rosso

ufficio.stampa@gamberorosso.it

Il vino a Gourmet Food Festival

Il vino è uno dei protagonisti della prima edizione di Gourmet Food Festival, che propone un ampio programma dedicato al settore, talvolta affrontato in modo un po' ludico. Giocare con il vino: è questa l'idea che guiderà alcuni degli appuntamenti uscendo dalla classica degustazione tecnica per coinvolgere il pubblico e renderlo protagonista dell'analisi sensoriale di un calice.

Tre Bicchieri Wine Cup

È un vero e proprio “singolar tenzone” all’ultimo bicchiere quello che si consumerà al Lingotto Fiere **sabato 18 novembre** durante la seconda giornata di Gourmet Food Festival, quando, a partire **dalle ore 10,30** e nell’arco dell’intera giornata, si disputerà la **“La Tre Bicchieri Wine Cup”**. Un torneo a eliminazione diretta articolato in gironi, organizzato dal Gambero Rosso e rivolto a tutti gli appassionati, agli enofili non professionisti, escludendo quindi sommelier e operatori del settore (giornalisti specializzati, enologi, enotecnici, rappresentanti di commercio, produttori). Si può partecipare singolarmente o in coppia e in ogni “duello”, della durata di dieci minuti, gli sfidanti dovranno assaggiare cinque vini scelti dalla commissione del Gambero Rosso tra i Tre Bicchieri della guida Vini d’Italia 2018: avranno a disposizione una scheda in cui, in ordine alfabetico, troveranno le varie denominazioni selezionate a cui associare i calici degustati. Per ciascun abbinamento corretto si ottengono due punti, mentre chi indovina l’intera serie riceve cinque punti di bonus. Ma in una stessa sequenza potrebbero anche esserci bottiglie di annate differenti e i più “temerari” possono provare a indicarle: nel caso in cui l’anno sia corretto, si ottengono tre punti extra, in caso contrario, però, se ne perde uno. **Alle ore 17** è in programma la finale per la conquista dell’ambito premio in palio: una cassetta di sei tra le migliori etichette presenti in guida, unitamente a una confezione di prodotti iContadini (azienda salentina di sott'oli, sughi e passate), nonché un attestato e un’intervista davanti alle telecamere della Web Tv del Gambero Rosso.

Berebene 2018. Le novità

La tre giorni di Torino, sarà l'occasione per la presentazione di **Berebene 2018**, la guida che premia i vini italiani dal miglior rapporto qualità prezzo, quest'anno giunta alla ventottesima edizione. Protagonisti, appunto, quei prodotti scelti in enoteca o al supermercato in base al loro valore e al loro costo, che deve rimanere sotto la soglia dei 13 euro. Questa edizione premia ben 773 vini - con un incremento notevole rispetto ai 718 della passata edizione - tra cui anche delle bollicine, escluse in passato. Inoltre, ogni territorio può sfoggiare un premio regionale, assegnato al vino che più degli altri rappresenta la regione di appartenenza, per adesione al territorio e valorizzazione dei vitigni. Infine ci sono i Premi Nazionali, nove in totale, suddivisi tra Nord, Centro e Sud, e tra bianchi, rosati e rossi: sono vini che rappresentano la quintessenza e riassumono lo spirito della pubblicazione. A questi ultimi, verrà dedicata una speciale degustazione **sabato 18 Novembre dalle ore 11,30 alle 13** guidata dai curatori della pubblicazione **Stefania Annese** e **William Pregentelli**, che viene poi presentata il giorno seguente **alle ore 16 in Sala Rossa**. È infine possibile assaggiare gli altri premiati in un *wine tasting* che si svolge **domenica 19 dalle ore 18 alle 21** in Sala Gialla.

Altri appuntamenti per gli enofili

Fra le occasioni ludiche vi è quello intitolato **“Il nebbiolo e le sue denominazioni”** dedicato al vitigno piemontese per antonomasia, che **venerdì 17 novembre alle 17.30** è protagonista di un gioco i cui partecipanti devono riconoscere la denominazione esatta di cinque vini in degustazione alla cieca, tra cui un Barolo Simposio '13, un Monvigliero '13, un Barbaresco '14, un Nebbiolo d'Alba '14 e un Langhe Nebbiolo '16.

Sempre **venerdì 17 novembre alle 18.30** c'è invece modo di confrontarsi con le varie facce di uno dei grandi patrimoni vitivinicoli nazionali con l'incontro **“Bertani, l'Amarone e la Valpolicella”**, dedicato ad approfondire la conoscenza con questo nome storico del vino veneto e con la sua terra. In degustazione: Valpolicella '16, Secco Bertani Vintage '15, Amarone della Valpolicella Cl. '08, Amarone della Valpolicella Cl. '05

“Bollicine e salumi” è il momento previsto **sabato 18 novembre alle ore 18,30** nel corso del quale viene celebrato un matrimonio fra prodotti del Salumificio Pedrazzoli di San Giovanni del Dosso, in provincia di Mantova, e le bollicine di Tosti di cui si degustano quattro spumanti con quattro salumi Pedrazzoli: Prosciutto crudo Il Poggio di Nero di Parma della Linea Q+, Salame Padus di Nero di Parma o di suino bianco della Linea Q+, Mortadella Bologna IGP della linea PrimaVera Bio, La Nera - Pancetta di Nero di Parma della Linea Q+

Si torna ancora a giocare **domenica 19 novembre alle ore 12** con una sfida attorno alla cartina geografica del Belpaese: con **“Rosso del nord o rosso del sud?”** i partecipanti sono chiamati a una degustazione alla cieca di rossi in cui distinguere un vino che viene dal Nord da uno che proviene invece dal Meridione.

Ma anche i bianchi **domenica 19 novembre** hanno il loro momento ludico e **alle ore 13,30** con **“Indovina chi? I bianchi”** ci si cimenta nel riconoscimento del vitigno nel calice, fra una serie di vini in assaggio provenienti da varie zone della Penisola.

Cocktails, birre e non solo a Gourmet Food Festival

A Torino se si dice aperitivo si pensa inevitabilmente al vermouth: a questo *“enfant du pays”* subalpino è dedicato lo spazio di **venerdì 17 novembre alle ore 20** dal titolo **“Tutto sul vermouth e la miscelazione che non ti aspetti...”** durante il quale il barman Mirko Turconi (resident bartender di Piano 35 a Torino) conduce alla scoperta della sua storia, delle sue proprietà e dei suoi molteplici abbinamenti.

Alle 15,30 di sabato 18 novembre si passa invece a bere birra accompagnati da un maestro come Mauro Pellegrini, Presidente di Unione Degustatori Birre, che nel corso dell'appuntamento **“Tre Cereali alla riscossa: oltre all'orzo c'è di più”** conduce il pubblico a scoprire quali sono gli ingredienti di questa bevanda e quali caratteristiche ciascuno di essi apporta al prodotto, partendo naturalmente dall'orzo che gioca un ruolo fondamentale, ma non è il solo cereale utilizzato nella birrificazione.

Si torna al mondo Mixology **alle ore 20** con un momento affidato all'abilità in materia di Carlotta Linzata, che abitualmente realizza le sue creazioni nel panoramico Piano 35 Luonge Bar del grattacielo Intesa Sanpaolo di corso Inghilterra a Torino.

Invece Mauro Pellegrini ci parla ancora di birra **domenica 19 novembre alle 10,30** chiamato a condurre la degustazione **“Birra: questione di stile”** con cui conduce alla scoperta di alcune tra le espressioni produttive più importanti del settore, senza dimenticare abbinamenti alimentari stuzzicanti, a partire da quello con il Provolone Valpadana.

Il bicchiere si riempie poi delle creazioni di una coppia d'eccezione **alle ore 15** con l'entrata in scena de **“La cucina liquida con Massimo D'Addezio e Marcello Trentini”**. C'era una volta l'abbinamento: a ogni piatto il suo vino o, al limite, la sua birra artigianale e il suo cocktail. Accoppiate sempre in voga, ma nuove scuole di pensiero le mettono in discussione, cucine in cui si riflette sulla possibilità di sperimentare nel bicchiere al pari di ciò che si fa nel piatto. Qualche anticipazione del nuovo trend la offrono Marcello Trentini (Chef del ristorante Magorabin a Torino) e Massimo D'Addezio (Barman e Patron dei locali Co.So. e Chorus di Roma). Quest'ultimo, al termine dell'incontro presenta anche il suo primo libro *“Spirits. Le ricette segrete di un barman semiserio”*: 60 cocktail classici e innovativi, insieme ai racconti e agli aneddoti dell'autore e con le fotografie di Francesco Vignali.

Per proseguire la domenica sorseggiando, **alle ore 17** si parte per l'America Latina, verso il paese ospite di Gourmet Food Festival 2017: **“Sorsi (e morsi) di Perù”** è l'appuntamento curato da AGAPE - Associazione Gastronomica Peruviana che grazie alla sua presidente, la chef Roxana Rondan, e all'esperto di Pisco Federico Solari, porta al salone il cocktail portabandiera Pisco Sour, preparato per l'occasione dal barman Pedro Allasi, mentre nel piatto il degno *“compañero”* è il ceviche.

La pizza a Gourmet Food Festival

Tra assaggi, dimostrazioni e preparazioni in diretta, alcuni dei più grandi professionisti della **pizza italiana** intervengono a Gourmet Food Festival con una serie di momenti della sezione “Quando il cibo fa spettacolo”. Apre la tre giorni torinese **Gino Sorbillo**, un nome simbolo della scuola napoletana: a Gourmet Food Festival, oltre a sfornare per il pubblico le sue fantastiche tonde in stile partenopeo, **alle 18.30 di venerdì 17** sarà il protagonista dell'incontro “**La pizza frita di Gino Sorbillo**”. Un'occasione per carpirne i segreti e, seguendo i consigli giusti, ottenere ottimi risultati anche a casa propria: si parte dalla ricetta dell'impasto, con tutti gli accorgimenti necessari, per arrivare di fronte alla padella colma di olio bollente con il panetto giusto.

Si parte dai lieviti e dalle farine **sabato 18 alle 17,30** per “**La pizza in tre varianti**” con **Massimiliano Prete** (pizzaiolo di Gusto Madre ad Alba e Gusto Divino a Saluzzo e che a breve aprirà Gusto Madre a Torino). Dal panetto alla cottura, Prete spiega il metodo di lievitazione utilizzato per fare tre differenti basi: in degustazione il *Pizz'Otto* con farina di grano tenero, semi di papavero, lino e sesamo, farcito con crema di ricotta, alici, pomodoro secco e origano. Il *Crocante* con farina di grano tenero, farro e farro monococco con crema di tupinambur, fiordilatte, culatello e topping di mostarda e infine la *Gusto autentico* (impasto a fermentazione spontanea, idrolisi) con farina di grano tenero, a farcire crema di funghi, salsiccia di Bra, fondata al Parmigiano Reggiano.

Domenica 19 alle ore 14 il viaggio prosegue con **Simone Padoan** e la sua “**Pizza a Degustazione**”, in cui l'artigiano dei Tigli a San Bonifacio propone la sua famosa tonda: una base in perfetto equilibrio di consistenze e sapori, farcita con ingredienti di altissima qualità, abbinati e ripensati sulla pizza come un vero e proprio piatto d'alta cucina. La pizza in degustazione si chiama Porca l'Oca: una focaccia pan brioche con lardo, foie gras, oca sfilacciata, sedano di Verona e pere.

Non poteva mancare la pizza **in teglia**, come da tradizione romana. A portarla a Torino **alle ore 17** è **Stefano Callegari**, autore del famoso **Trapizzino**, pizzaiolo di Tonda, Sforzo e Sbanco a Roma. Un percorso dalla ricetta dell'impasto, alle dimensioni e al materiale della teglia, fino ai metodi di stesura e di cottura. Nell'occasione sarà presentato l'insolito condimento della *Pizza Tortellino* e a fine lezione *Trapizzino Doppia Panna* per tutti.

A chiudere gli incontri sulla pizza, **domenica 19 novembre alle ore 18** si presentano in coppia **Matteo Baronetto** (chef del Cambio a Torino) e **Patrick Ricci** (Terra, Grani, Esplorazioni di San Mauro Torinese) con un gioco tutto da gustare, durante il quale Ricci si ispira a un piatto di Baronetto per creare due topping, mostrando come gli stessi ingredienti su un piatto e su una pizza vengano percepiti in maniera diversa, al di là del food cost identico.

I molti volti del primo a Gourmet Food Festival

È il piatto nazionale per antonomasia che identifica l'Italia in tutto il mondo, nonché il più amato dai suoi abitanti: lunga, corta, liscia, rigata, ripiena, fresca, essiccata e in tutte le sue altre varianti, la pasta è la protagonista indiscussa della nostra tavola. Ma allargando lo sguardo sul panorama dei primi piatti, un posto d'onore spetta anche al riso nelle sue molte declinazioni, a partire dal risotto.

E sono proprio **“I consigli per gli acquisti per un risotto perfetto”** ad aprire Gourmet Food Festival alle **ore 17,30 di venerdì 17 novembre** niente meno che con **Carlo Cracco** che svela la sua lista della spesa: quali sono i risi più adatti alla preparazione di questo piatto simbolo della cucina nostrana? Quale burro utilizzare? E come preparare il brodo, elemento indispensabile per la riuscita del piatto?

Si continua a parlare di risotto anche **dalle ore 18,30** quando va in scena **“La cucina circolare di Igles Corelli”**, occasione per saperne di più sulle tecniche contemporanee di cucina, assistendo a un vero e proprio show che sfocia nel piatto in degustazione: Mojito di Parma, un risotto al parmigiano, lime e menta.

Consigli per gli acquisti e segreti per la cottura della pasta saranno invece raccontati **sabato 18 novembre alle 10,30** nell'appuntamento **“La pasta e la prova cottura con Peppe Guida”** col quale lo chef dell'Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense aiuterà il consumatore a scegliere tra alto artigianato e buoni compromessi da supermercato. Nell'occasione prepara e propone in degustazione delle candele cotte a crudo in uno stracotto di calamari, polpi, seppie, totani e pomodoro, servite con una salsa alle alghe, colatura di alici e del croccante al nero di seppia.

Nel primo pomeriggio della stessa giornata sale in cattedra la cucina pugliese: **alle 14,30** con **“Una Puglia da assaporare”** il marchio Aquasale e la Nazionale Italiana Cuochi raccontano la cucina di questa terra ricca di eccellenze culinarie, fatta di materie prime semplici e di qualità. In questo caso Michelangelo Sparapano mostra, in pochi passaggi, come realizzare un primo piatto pugliese, servito su una tavolozza d'autore.

A seguire, **alle ore 16** è invece il momento **“I segreti delle tagliatelle? Acqua, farina, uova e pazienza...”** quando Claudia Trevisani, nota come Miss Tagliatella, racconterà al pubblico trucchi (e dosi) per preparare tagliatelle e ragù alla bolognese a regola d'arte, con tanto di degustazione finale.

Si passa a **domenica 19 novembre alle ore 12** con un volto noto dello schermo: l'attore Stefano Biccocchi, in arte Vito, affianca Cristina e Laura Muzzarelli del Pastificio Bolognese di Torino ne **“I tortellini di Vito e i cappelletti della famiglia Muzzarelli”** per una full immersion nella tradizione emiliana. In degustazione due varianti di tortellini in brodo abbinata a un Marchese Manodori Reggiano Lambrusco Secco '16

Peraltro poco prima, proprio in tema di pasta in brodo, **dalle ore 10,30 di domenica** è in programma **“La rivincita del dado”**, appuntamento durante il quale Francesca Pellion, che ha inventato un dado vegetale 100% bio e senza glutammato, riabilita un prodotto diventato l'emblema dei preparati e come tale spesso demonizzato. Ma quanto mai utile per insaporire un risotto o rimediare una minestra all'ultimo minuto.

Ed è un primo anche il piatto in degustazione **alle ore 16.30** per l'evento **“Da «stupefacente» a superfood. Il ritorno della Canapa”** con una pasta realizzata con questa pianta che, dopo cinquant'anni di oblio, torna a fare capolino nelle campagne italiane proponendosi come alimento prezioso per la salute e la ricerca in cucina, come illustrato dalla biologa nutrizionista Elda Viletto.

I salumi a Gourmet Food Festival

Immaneabili, nelle forme e nelle tipologie piÙ diverse, sulle tavole degli appassionati della buona tavola, ai salumi Gourmet Food Festival dedica un tris di incontri del format “L’arte dell’assaggio” durante i quali sono coinvolti chef, pizzaioli, volti di Gambero Rosso Channel e nutrizionisti.

Benché certe mode alimentari abbiano nel tempo investito sul concetto di cibi “magri”, il grasso nelle sue varie declinazioni è sempre stato un ingrediente fondamentale in cucina. Il niveo strato adiposo e la marezzatura abbondante erano ricercati: un valore aggiunto nei salumi. **“I salumi. Sdoganiamo il grasso”** ne propone il revival con l’appuntamento di **venerdì 17 novembre alle ore 17,30** affidato alla nutrizionista **Alessandra Mallarino**, facendo chiarezza sulle differenze tra lardo, strutto e sugna, tra un grasso di prosciutto, di guanciale o di pancetta, sull'importanza dell'alimentazione, dello stile di vita e del DNA del suino, sulle linee guida di una sana alimentazione. La conversazione è arricchita dagli interventi dello chef Cristian Milone e del pizzaiolo Domenico Martucci sull'uso dei salumi in cucina. Durante la conversazione vengono assaggiati Bresaola della Valtellina Igp e Bresaola di Chianina di Paganoni, Ruis Armus (spalla cruda) e Sagma (sella) di Ruliano, Coppa di Tanara Giancarlo, Lardo e Gola di Nera di Parma dell’Antica Corte Pallavicina, abbinati a un Rubino del Cerro Reggiano Lambrusco Spumante DOP.

Il secondo appuntamento è focalizzato su una specifica tipologia di maiale: l’incontro **“I salumi di suino nero”** di **sabato 18 novembre alle ore 17,30** vede protagonisti animali autoctoni dal mantello scuro che fino all'inizio del '900 grufolavano nelle campagne e nei boschi del nostro territorio: cinta senese, mora romagnola, nero di Parma, casertana, sarda, apulo-calabrese, nero siciliano. Mandati in pensione negli anni '50 dalle razze “migliorate”, quelle della globalizzazione di colore rosa, piÙ magre e selezionate per vivere al chiuso, crescere in fretta e fare carne, hanno in tempi piÙ recenti visto un percorso di recupero attraverso un lungo lavoro di ricerca, ancora in atto. Nell’occasione con Daniele Baruffaldi (Presidente del Consorzio di Tutela della Cinta Senese) e Massimo Spigaroli (Patron dell'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense) se ne esploreranno caratteristiche e qualità, anche attraverso assaggi da vero intenditore: Spalla cruda di Nera di Parma dell’Antica Corte Pallavicina e Prosciutto tipo Parma di suino nero di Tanara Giancarlo.

Chiude la serie **domenica 19 novembre alle ore 15** l’incontro **“L’arte dell’assaggio. Metti pancetta!”**. Un salume emergente che rinnova la sua tradizione, la pancetta, salume amato e amabile, pop e raffinato, versatile in cucina e in tavola, con la dolcezza del grasso che incontra la sapidità tenue delle sbavature di magro, e con un grasso particolarmente dolce, morbido e avvolgente. Ne parleranno **Max Mariola**, chef televisivo su Gambero Rosso Channel, e **Stefano “Vito” Bicocchi**, attore con la passione della cucina che proprio in queste settimane sta preparando una pièce teatrale su Pellegrino Artusi. I salumi in degustazione sono una Pancetta arrotolata di suino nero dell’Antica Corte Pallavicina e una Pancetta tesa di Paganoni, a cui si affianca un panino con zucca violino grigliata, taleggio, crema di pomodoro e pancetta.

Pane e dintorni a Gourmet Food Festival

Quella del pane nelle sue molte varianti, fogge declinazioni, è una storia molto antica, lunga più o meno quanto quella dell'umanità. Resti ritrovati nelle caverne testimonierebbero che già in epoca preistorica i nostri antenati si cimentavano in un preparato che, seppur molto lontano da quello che noi oggi consumiamo, può essere considerato l'embrione della panificazione.

La tradizione italiana del pane e della lavorazione delle farine è straordinariamente ricca e varia, frutto di una cultura di cui resta uno degli alimenti più importanti e presenti all'interno della dieta quotidiana, pur con le differenze di tipologia da una regione all'altra. Ovunque, però, con l'avvento di una maggior attenzione alle farine alternative, fra i consumatori si è andata diffondendo la domanda di pani integrali, senza glutine e tutta una serie di variabili gustose e innovative, che anche a Gourmet Food festival trovano spazio per essere approfondite.

Si entra nel tema **sabato 18 novembre alle ore 12** con l'incontro **"Il pane, un bene quotidiano"** che permette di coinvolgere i cinque sensi in un'analisi completa dell'alimento, valutandone i profumi, l'aspetto, la consistenza e i sapori della crosta, la mollica, le sensazioni e la scioglievolezza, il retrogusto e gli aromi. Insieme a Davide Longoni, panificatore del Panificio Davide Longoni a Milano, partendo da cinque tipologie di pane diverse, se ne scopriranno caratteristiche, sfumature, pregi ed eventuali difetti.

Più tardi, **dalle 15,30 alle 17** lo stesso Davide Longoni sarà affiancato da Patrick Ricci (Pizzaiolo della pizzeria Terra, Grani, Esplorazioni a San Mauro Torinese, in provincia di Torino) per una più ampia panoramica sul tema della materia prima nel corso di **"Le farine, è questione di grani"**. Frolle, pane, dolci lievitati, pizza, pasta fresca: esiste davvero la farina perfetta per ogni preparazione? Quello che viene proposto è un piccolo viaggio alla scoperta delle tipologie di farine (classificate in base a raffinazione e macinazione), ma soprattutto un approfondimento sui grani e sulle loro caratteristiche uniche, dal terroir ai metodi di coltivazione.

Domenica 19 novembre non poteva che iniziare **alle ore 12,30** l'appuntamento con un grande classico della pausa pranzo: **"I panini di Max Mariola"** è il titolo di questo spazio dedicato all'arte di riempire il pane con le sue mille combinazioni possibili: facile e gourmet, rapido e goloso, con qualche dritta e nessun limite alla fantasia, nonché capace di mettere insieme cucina d'autore e fast food. Nell'occasione, accompagnati dai racconti di Luca Antonucci, panificatore e Docente all'Università dei Sapori di Perugia, e dello chef Max Mariola, in degustazione ci sono il Panino con saltimbocca, prosciutto crudo, insalata di spinaci, noci e pomodori confit e il Panino con animelle di abbacchio, crema di pecorino, broccoletti e cipolle rosse essiccate al mosto d'uva

Carne, pesce e formaggio a Gourmet Food Festival

A coloro i quali hanno un debole per i piatti proteici, Gourmet Food Festival offre l'occasione di una panoramica completa sulla loro passione con tre appuntamenti dedicati a tre classici prodotti della nostra tradizione culinaria: formaggio, carne e pesce. Si parte da quest'ultimo **sabato 18 novembre alle ore 12** e si arriva al mare con **"Il pesce: conoscerlo e saperlo cucinare con Gianfranco Pascucci e Beppe Gallina"**: per saperne di più sul pesce che mangiamo, per una spesa oculata ma di qualità, per capire il pescato e le sue stagioni, le sue zone e i suoi sapori. Ne parleranno, degustando Bruschetta di muggine marinato, Beppe Gallina (Pescivendolo a Porta Palazzo di Torino), Gianfranco Pascucci (Chef di Pascucci al Porticciolo a Fiumicino, in provincia di Roma)

Successivamente **alle ore 19** nel corso dell'appuntamento **"Sfumature dolci e salate: come abbinare formaggi e mieli"** si va alla scoperta di questo vero e proprio universo di sapori. Accompagnare un prodotto caseario con il giusto miele è quasi un'arte e qui si impara come muovere i primi passi: si inizia con gli occhi e con il naso, per poi passare al gusto per individuare tutte le sfumature. Luca Galli (Apicoltore dell'Apicoltura Galli), Giuseppe Zeppa (Professore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino) saranno i ciceroni di un viaggio accompagnato dalla degustazione di Robiola (Luigi Guffanti 1876), Mozzarella Tradizionale STG (Nuova Castelli), Toma (Luigi Guffanti 1876), Castelmagno DOP (La Poiana), Grana Padano e Parmigiano Reggiano (Nuova Castelli), Gorgonzola (Nuova Castelli).

Si arriva così alla carne **domenica 19 novembre alle ore 10,30** con Fabrizio Lombardi (Macellaio e Patron della bottega Mastro Taricco a Torino) e Christian Milone (Chef della Trattoria Zappatori di Pinerolo), protagonisti dell'incontro **"La lista della spesa. La carne, diamoci un taglio"**: spesso demonizzata, ma anche svilita da scelte errate e luoghi comuni, la carne è un universo da scoprire e questa è l'occasione per conoscere razze, metodi di allevamento, tagli e frollature e fare così una spesa giusta, sostenibile e, soprattutto, buona. Il piatto in degustazione è Vitello tonnato cotto rosa con caramello al peperoncino.

I dolci a Gourmet Food Festival

A Gourmet Food Festival il paradiso dei golosi ha una sua area dedicata, quella nell'Agorà il cui nome - *"La dolce vita"* - non lascia spazio a dubbi sul tema degli incontri che ospita. Si inizia **alle ore 17,30 di venerdì 17 novembre** con **"La Torta Caprese di Sal De Riso"**: il celebre pasticcere della Costiera Amalfitana che traduce in dolci raffinati i migliori prodotti del suo territorio, mostra passo dopo passo la preparazione della torta caprese.

È poi un dolce viaggio verso nord, per incontrare il prodotto natalizio per eccellenza, quello in programma **alle ore 18,30** con **"I panettoni, industria e artigianato a confronto"** nel contesto del quale lo stesso Sal De Riso, con Nicola Di Tarsia (Chef del ristorante Berbel di Torino) e Marco Serra (Maestro gelatiere e Patron di Marco Serra Gelatiere a Carignano) spiegano al pubblico come riconoscere il vero panettone artigianale.

Sabato 18 novembre si fa invece chiarezza sulle differenze tra croissant, brioche, cornetto o pasta danese, sugli ingredienti da utilizzare e sulle tecniche da conoscere assolutamente: **alle ore 12 "I lievitati, il buongiorno si vede dal mattino"** propone l'incontro con Lorenzo Lerda, pasticcere della Pasticceria Lerda di Villafalletto, in provincia di Cuneo, i cui prodotti saranno in degustazione.

Altro imperdibile appuntamento di giornata per i golosi è quello che inizia **alle ore 13,30: "Il gelato, un'esperienza da brividi"** è il titolo della lezione per riconoscere un buon gelato con insegnanti d'eccezione come Davide Ferrero (Maestro gelatiere della Gelateria Mara dei Boschi di Torino), Alberto Marchetti (Maestro gelatiere e Patron della Gelateria Alberto Marchetti), Emanuele Monero (Patron della gelateria Ottimo! di Torino), Giulio Rocci (Patron della gelateria Ottimo! di Torino), Massimiliano Scotti (Maestro gelatiere e Patron di Vero latte a Vigevano, in provincia di Pavia).

Si preannuncia un momento altrettanto appassionante quello intitolato **"Il cioccolato, la rivincita del latte"** che **alle ore 15** vede confrontarsi sul tema Nicola Batavia (Chef del ristorante Birichin e del bistrot The Egg di Torino), Guido Castagna (Maestro cioccolatiere), Pasquale Marigliano (Pasticcere della Pasticceria Pasquale Marigliano a Ottaviano, in provincia di Napoli), Andrea Monti (Pasticcere di Andrea Monti Pasticcere a Torino), Claudio e Claudia Pistocchi (Pasticceri di TortaPistocchi a Firenze), Marco Serra (Maestro gelatiere e Patron di Marco Serra Gelatiere a Carignano, in provincia di Torino), Stefania Siragusa (Responsabile Ricerca&Sviluppo della Cioccolateria Artigiana Guido Gobino di Torino).

Ancora la tradizione dolciaria del Mezzogiorno - per la precisione campana - protagonista in **"Sua maestà sfogliatella dei Fratelli Pansa"** che **alle ore 17,30** vede Andrea e Nicola Pansa, pasticceri di Amalfi, svelare i segreti di questa prelibatezza che da secoli delizia con la sua croccantezza e il suo inconfondibile aroma, naturalmente in degustazione e abbinate a un Moscatello di Taggia

Oggi però anche la pasticceria non può che seguire i trend dell'alimentazione moderna e **dalle 18 alle 19 "L'altro lato della pasticceria..."** apre una finestra sul mondo dei dolci vegan, raw, ecosostenibili, senza zucchero e senza glutine ecc. raccontati da Michele Granuzzo (pasticcere del laboratorio Black Sheep a Trento).

L'ultima giornata di Gourmet Food Festival apre lo spazio della dolcezza con un inno al Piemonte: **domenica 19 novembre alle 10,30** sale in cattedra la cioccolateria sabauda con **"I Giandujotti, il genio goloso torinese"** per andare alla scoperta di questa specialità nata sotto la Mole in tempi ormai remoti e oggi celebre in tutto il mondo.

"I segreti di Iginio Massari" vengono svelati al pubblico **alle ore 12**, con il fondatore dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani e titolare della Pasticceria Veneto che svela i suoi segreti affrontando nel dettaglio l'ABC della pasticceria.

I frequentatori della Valle d'Aosta probabilmente già li conoscono, ma per molti altri è l'occasione per scoprirli: alle **13,30** **"I baci di Nus, la variante valdostana dei baci di dama"** vengono presentati al pubblico da Amanda Buzzi che guida la Pasticceria Buzzi della località valdostana dove sforna i suoi deliziosi "baci" con noci, zucchero, burro, farina e cioccolato.

Altro classico italiano e la cui "amarezza" sposa felicemente i dolciumi, è il caffè. Ma se quello dell'amata tazzina è un rituale sacro per gli italiani, meno storico ma altrettanto apprezzato è il tè. **Alle ore 15 "Caffè e tè, quando la bevanda è speciale"** è l'evento giusto per raccogliere preziosi consigli di Giulio Panciatici (Barista di Orso Laboratorio Caffè a Torino), da quelli necessari per preparare una moka perfetta a tutto ciò che riguarda il tè, come il tempo di infusione e la temperatura dell'acqua.

Chiude la "maratona" dolciaria **alle ore 17 "Quando la pasticceria si fa a colori"** in cui si parla dalla pasta frolla alla choux, dalle creme alle glasse: Giulia Cerboneschi (pasticcere di Creazioni a Manerba del Garda), svela i segreti delle preparazioni basi, regalando un tocco di colore a ciascuna di queste grazie a dei prodotti naturali e innovativi.

L'olio a Gourmet Food Festival

Una presenza importante quella dell'olio extravergine a Gourmet di Torino, che oltre a un elevato numero di espositori e a un incontro dedicato, propone anche l'Olive Oil Bar: fra le aziende con stand proprio e quelle collocate in quest'area, sono una ventina le etichette a disposizione del pubblico.

Il momento di approfondimento dedicato al settore è in programma **sabato 18 novembre alle ore 10,30** nell'ambito del format *"L'arte dell'assaggio"*. Intitolato **"L'olio extravergine di oliva"**, approfondisce i vari aspetti di uno dei simboli della cucina italiana e della dieta mediterranea, usato nella stragrande maggioranza delle ricette nostrane. Ma quanti lo sanno assaggiare e sanno riconoscere le differenze tra le tante peculiarità varietali e territoriali? Il seminario approfondisce la tecnica dell'assaggio, insegna a distinguere un olio buono da uno che presenta difetti, ma anche a scegliere l'olio giusto da abbinare alle varie pietanze.

E inoltre... piatto a sorpresa a Gourmet Food Festival

Cristiano Tomei è un artista nel senso vero del termine, uno che va alla ricerca di strade che ancora gli altri non hanno percorso. E non lo fa per un puro esercizio di stile: come dice egli stesso *"la cucina non deve essere autoreferenziale, ma deve far godere i clienti"*. E a Gourmet Food Festival il suo momento godereccio è previsto **sabato 18 novembre alle ore 19** con la sua performance **"Un, due, tre... il menù!"** nel corso della quale prepara un piatto a sorpresa con l'ausilio di soli tre ingredienti.