

TORINO LINGOTTO GOURMET FOOD FESTIVAL

Dal 17 al 19 novembre, Torino tiene a battesimo una nuova manifestazione dedicata all'enogastronomia di qualità. È la prima edizione di Gourmet Food Festival, il nuovo format ideato da GL events Italia e Gambero Rosso per i foodies e agli amanti dell'enogastronomia di qualità. Una tre giorni di porte aperte a Lingotto Fiere per imparare, fare, assaggiare, comprare. Ecco una mappa con tutti gli appuntamenti previsti, per orientarsi tra le quattro aree tematiche.

L'APPETITO VIEN MANGIANDO. DAL MERCATO ALLA CUCINA

- ❖ I consigli per gli acquisti di Carlo Cracco per un risotto perfetto
17 novembre, 17:00-18:00
- ❖ La cucina circolare di Igles Corelli
17 novembre, 18:30-19:30
- ❖ La pasta e la prova cottura con Peppe Guida
18 novembre, 10:30-11:30
- ❖ Il pesce: conoscerlo e saperlo cucinare con Gianfranco Pascucci e Beppe Gallina
18 novembre, 12:00-13:00
- ❖ Un, due, tre...Il menù di Cristiano Tomei
18 novembre, 19:00-20:00
- ❖ La carne, diamoci un taglio
19 novembre, 10:30-11:30
- ❖ I tortellini di Vito
19 novembre, 12:00-13:00
- ❖ Niente è come sembra, con Patrick Ricci e Matteo Baronetto
18 novembre, 18:00-19:00
- ❖ Le degustazioni di salumi, formaggi e olio extravergine di oliva
17, 18 e 19 novembre

QUI SI LIEVITA. PANE, PIZZA E FANTASIA

- ❖ La pizza frita di Gino Sorbillo
17 novembre, 18:30-19:30
- ❖ Il pane, un bene quotidiano. Parola di Davide Longoni
18 novembre, 12:00-13:00
- ❖ Le farine, è questione di grani
18 novembre, 15:30-16:30
- ❖ La pizza in tre varianti di Massimiliano Prete
18 novembre, 17:30-18:30
- ❖ I panini di Max Mariola
19 novembre, 12:00-13:00
- ❖ La pizza a degustazione di Simone Padoan
19 novembre, 14:00-15:00
- ❖ La pizza in teglia di Stefano Callegari
19 novembre, 17:00-18:00

LA DOLCE VITA. DAL CROISSANT AL CAFFÈ

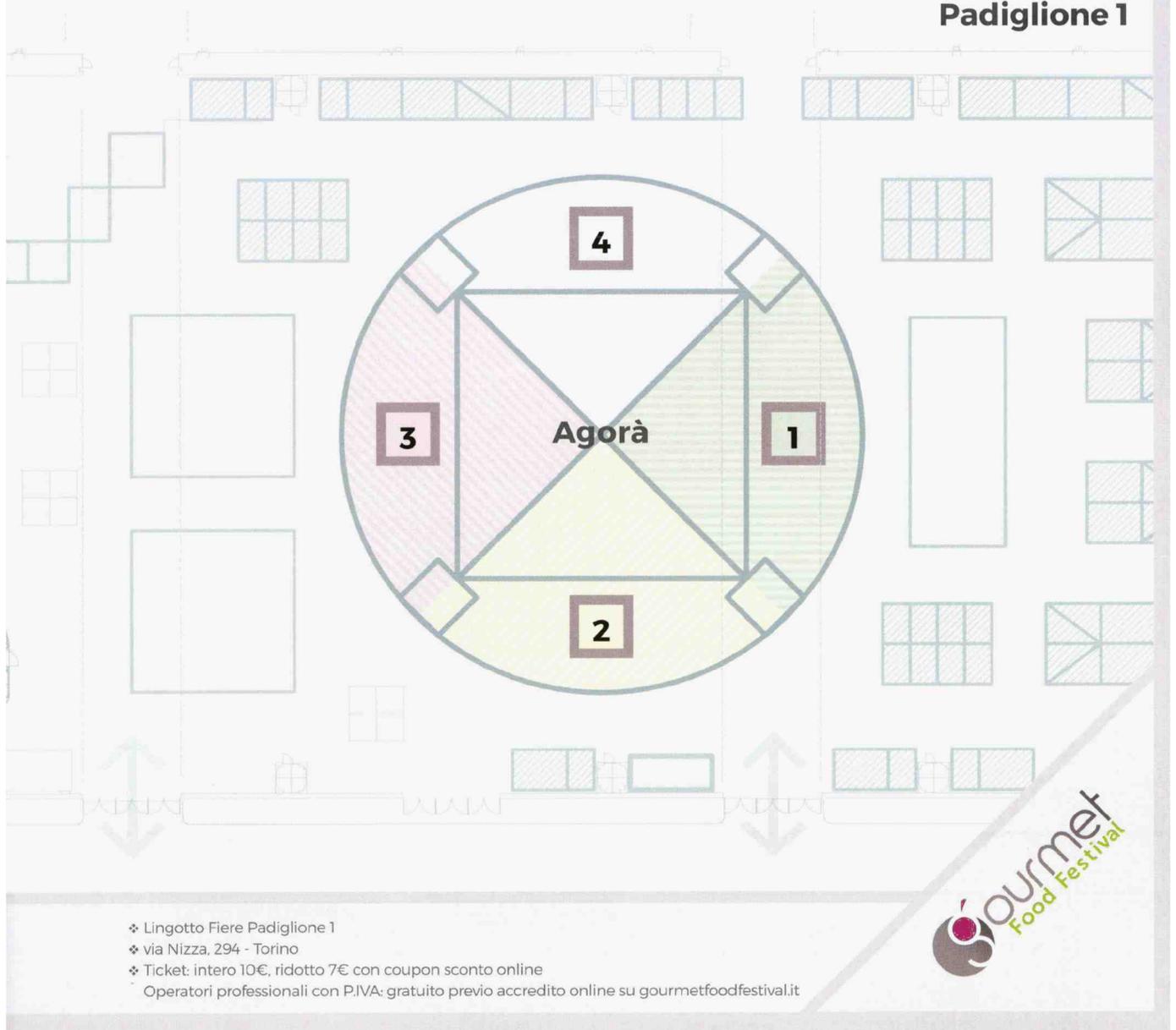
- ❖ La Torta Caprese di Sal De Riso
17 novembre, 17:00-18:00
- ❖ I panettoni, industria e artigianato a confronto
17 novembre, 18:30-19:30
- ❖ I lievitati, il buon giorno si vede dal mattino
18 novembre, 12:00-13:00
- ❖ Il gelato, un'esperienza da brividi
18 novembre, 13:30-14:30
- ❖ Il cioccolato, la rivincita del latte
18 novembre, 15:00-16:00
- ❖ Sua Maestà Sfogliatella dei Fratelli Pansa
18 novembre, 16:30-17:30
- ❖ I Giandujotti, il genio goloso torinese
18 novembre, 18:00-19:00
- ❖ I segreti di Iginio Massari
19 novembre, 12:00-13:00
- ❖ I baci di Nus, la variante valdostana dei Baci di dama
19 novembre, 13:30-14:30
- ❖ Caffè e tè, quando la bevanda è speciale
19 novembre, 15:00-16:00

BEVI BENE, BEVI MEGLIO

- ❖ Degustazione di vini
17, 18 e 19 novembre
- ❖ Appuntamenti di Mixology con Massimo D'Addezio e Mirko Turconi
17, 18 e 19 novembre
- ❖ La Tre Bicchieri Wine Cup
18 novembre, 10:30-18:30
- ❖ Degustazione dei vini premiati nella Guida Berebene 2018
18 novembre, 11:30-13:00
- ❖ Presentazione del Libro Spirits di Massimo D'Addezio
19 novembre, 15:00-16:00

A CURA DI ANNALISA ZORDAN

Padiglione 1



- ❖ Lingotto Fiere Padiglione 1
- ❖ via Nizza, 294 - Torino
- ❖ Ticket: intero 10€, ridotto 7€ con coupon sconto online
- Operatori professionali con P.IVA: gratuito previo accredito online su gourmetfoodfestival.it





EDIZIONE SPECIALE 2018: A TORINO LE FINALI EUROPEE DI BOCUSE D'OR E EUROPEAN PASTRY CUP

Giunto alla terza edizione, Gourmet Expoforum 2018 diventerà biennale e ospiterà le **finali europee** di **Bocuse d'Or**, la più prestigiosa competizione gastronomica 'live' per giovani chef di talento, e di **European Pastry Cup**, contest di pasticceria di livello internazionale. I vincitori parteciperanno a finale mondiale e Coppa del Mondo nel 2019 a Lione al Sirha, il Salone mondiale della ristorazione.

COS'È GOURMET

Gourmet è l'evento più innovativo del settore HoReCa e Food&Beverage dedicato ai professionisti di oggi e di domani. Organizzato da GL events in collaborazione con Gambero Rosso, ha l'obiettivo di creare un'occasione di **incontro tra aziende e operatori**, presentando **tendenze e innovazioni** dei più autorevoli trendsetter sul mercato di riferimento. L'innovativo format di Gourmet ha convinto i visitatori professionali accreditati (10.600 nel 2016).

IL FORMAT

» FORUM

Un'opportunità per le aziende del settore di aumentare la propria visibilità attraverso la sponsorizzazione e l'organizzazione delle iniziative principali del Forum:

- forum formativi e strategici
- degustazioni
- workshop
- convegni

» EXPO

Area dedicata all'esposizione di prodotti, attrezzature e macchinari, servizi e formazione, organizzata secondo un percorso suddiviso in settori merceologici.

Hanno scelto di partecipare a Gourmet importanti aziende tra cui Lainox, Lantmannen Unibake, Molini Bongiovanni, Orved, Duni, Costadoro, Gancia, Compagnia dei Caraibi, De' Magi - Alchimia De' Formaggi, Ristopiù, Granda Zuccheri, Vergnano, Antica Corte Pallavicina, Bravo, Unox, Rancilio, Fonte Plose, Montalbera e La Tresca.