



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO



## INVITO

**Lunedì 11 settembre 2017 ore 17.30**

**Palazzo Ottolenghi – Sala degli Specchi - corso Vittorio Alfieri 350, Asti**  
**“Torino DOC: vini che raccontano il territorio”**  
**Appuntamento con i vini e i prodotti torinesi**

Dall'8 al 17 settembre l'enogastronomia torna protagonista ad Asti grazie al prestigioso appuntamento con la 51° Douja d'Or. All'interno dell'ampia kermesse, le Camere di commercio del Piemonte propongono degustazioni guidate dei prodotti tipici del proprio territorio.

Come da tradizione, la Camera di commercio di Torino inaugura gli incontri **lunedì 11 settembre** organizzando, in collaborazione con l'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino e l'Accademia Sac à Poche, una **degustazione guidata** alle eccellenze del torinese.

Verranno presentati sette vini torinesi prodotti da aziende premiate nell'ambito dell'ultima edizione di “Torino DOC”, selezione enologica della Camera di commercio di Torino giunta alla sesta edizione. Tra le proposte, anche due vini premiati al 45° Concorso enologico nazionale “Premio Douja d'Or 2017”.

I vini delle quattro zone a denominazione del Torinese e due vermouth, il vino aromatizzato torinese per antonomasia prodotto in questo caso da due Maestri del Gusto, saranno abbinati a formaggi rigorosamente legati al territorio e, a completare il percorso, alcune tipologie di pane e grissini.

A presentare i vini e i prodotti torinesi saranno: *Vincenzo Ilotte*, presidente della Camera di commercio di Torino, *Luca Balbiano*, vice presidente dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino, i consorzi di tutela delle DOP e DOC provinciali e i produttori dei vini proposti. Guida di questo “viaggio nella Torino DOC” sarà *Alessandro Felis*, giornalista e critico enogastronomico, che ha curato gli abbinamenti insieme ai Maestri del Gusto torinesi Luciano Guidotti di Borgiattino, per i formaggi, e Luca Scarcella de “Il Forno dell'Angolo”, per l'arte bianca.

Sono 7 le denominazioni di origine dei vini torinesi, con l'Erbaluce di Caluso che ha guadagnato l'ambita DOP nel 2010. Vini provenienti in gran parte da vitigni autoctoni, spesso coltivati in aree marginali e difficili, riconducibili ad un contesto di “viticoltura eroica”.

Per conoscere i vini DOP e DOP torinesi attraverso la selezione svolta dalla nostra Commissione di degustazione è stato realizzato il sito [www.torinodoc.com](http://www.torinodoc.com) che consente di ricercare i vini e scoprire le cantine, anche attraverso la geolocalizzazione; inoltre è possibile approfondire la conoscenza dei territori di produzione e dei vitigni, trovare cocktail e ricette, conoscere tutti i segreti per degustare e abbinare al meglio i vini “Torino DOP”.

Per informazioni: Camera di commercio di Torino, Settore Sviluppo e valorizzazione filiere

tel. 011 5716388/96, [agroalimentare@to.camcom.it](mailto:agroalimentare@to.camcom.it) [www.to.camcom.it/torinodoc](http://www.to.camcom.it/torinodoc)  
[www.torinodoc.com](http://www.torinodoc.com)

*Proposta di vini selezionati e abbinamenti*

**Erbaluce di Caluso Spumante DOCG 2011 Metodo Classico**  
**Cantina Sociale della Serra**  
*Tomino fresco (latte caprino)*

**\* Erbaluce di Caluso DOCG "Fiordighiaccio" 2016**  
**Cantina Produttori Erbaluce di Caluso**  
*Pagliarina (latte vaccino)*

**Valsusa DOC "Mitico" 2015**  
**Az. Agr. Casa Ronsil**  
*Toma d'alpeggio della Valchiusella (latte vaccino)*

**Pinerolese DOC Dolcetto 2015**  
**Az. Agr. La Rivà**  
*Saras del fen (latte caprino)*

**Freisa di Chieri DOC Superiore "Barbarossa" 2013**  
**Az. Vit. Balbiano**  
*Toma del Lago Nero di Cesana (latte vaccino)*

**Carema Riserva DOC 2013**  
**Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema**  
*Toma stagionata di Cantalupa (latte caprino)*

**\* Erbaluce di Caluso Passito Doc 2009**  
**Cantina Produttori Erbaluce di Caluso**  
*Murianengo o Moncenisio (latte vaccino)*

**Vermouth Carlo Alberto Bianco**  
**Vermouth Anselmo Rosso**  
*Bruss (latte caprino)*

(\*)Vino premiato al 45° Concorso enologico nazionale "Premio Douja d'Or 2017"

In collaborazione con: