

Gourmet Food Festival Torino

Author : La Redazione

Categories : [Eventi food & wine](#)

Date : 17/11/2017



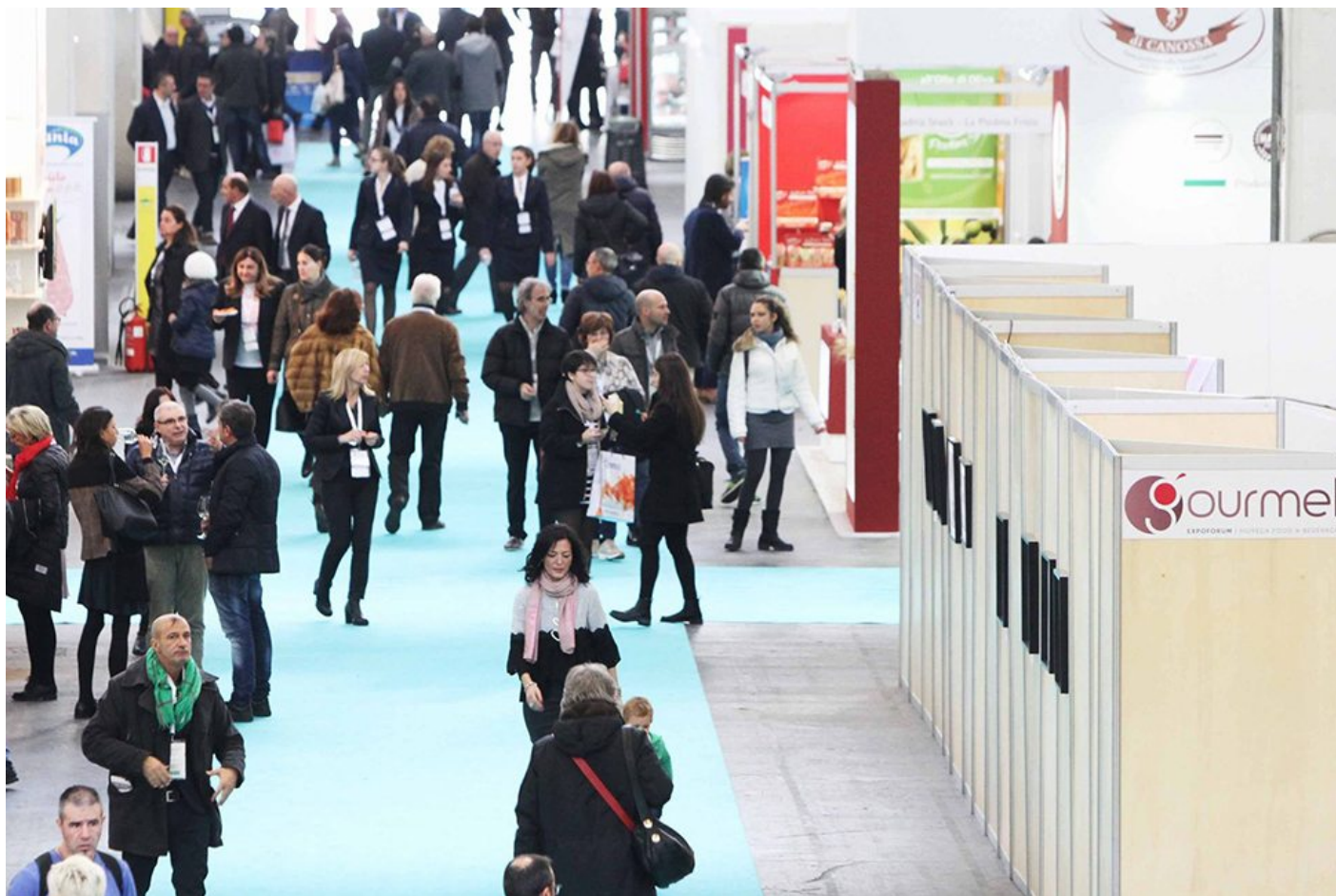
Presentata alla città di Torino,

la prima edizione di Gourmet Food Festival, manifestazione biennale frutto della collaborazione tra GL events Italia e Gambero Rosso dedicata ai foodies e agli amanti dell'enogastronomia di qualità, ma anche agli operatori Ho.Re.Ca. in cerca di idee e stimoli creativi. Dal 17 al 19 novembre il Lingotto Fiere si animerà di eventi, degustazioni, dibattiti e workshop con chef ed esperti selezionati dal Gambero Rosso, offrendo inoltre al pubblico la possibilità di scoprire e acquistare le eccellenze alimentari di produttori e artigiani in arrivo da tutta Italia: sedici finora le regioni italiane rappresentate, con un paniere complessivo di circa venticinque tipologie merceologiche presenti.



Durante la presentazione nella Sala Colonne del Comune di Torino, alla presenza dell'Assessore al Commercio del Comune di Torino, Alberto Sacco, del Presidente di Gambero Rosso, Paolo Cuccia e dell'Amministratore Delegato di GL events Italia, Daniele Villa, è stato illustrato il programma ricco di stimolanti appuntamenti e 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 più famosi e travolgenti talent del Gambero Rosso Channel, sono solo alcuni dei personaggi con cui gli avventori della manifestazione potranno interagire e chiedere consigli per poi riprodurre le loro creazioni a casa.





Cuore della manifestazione sarà 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. Un percorso che coinvolgerà tutti e cinque i sensi del visitatore per fargli vivere un’esperienza autenticamente gourmet, da completare percorrendo il percorso espositivo con le “botteghe” dei produttori, lungo il quale sarà possibile assaggiare e comprare il meglio del food & wine nazionale.



A oltre un mese dall'apertura, sono già oltre 150 le prenotazioni agli appuntamenti di approfondimento a numero chiuso in programma, sia gratuiti che a pagamento e in alcuni casi già sold-out. 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. I posti ancora disponibili sono prenotabili sul sito internet del Gambero Rosso all'indirizzo.

Reporter Gourmet – La Redazione

Per tutte le info

[Il sito web](#)