PROGRAMMA GIORNALIERO

CASA TENNIS (PIAZZA CASTELLO)
CASA GUSTO (ARCHIVIO DI STATO, PIAZZETTA MOLLINO)
EVENTI DIFFUSI (CENTRO CITTÀ)

TORINO 9-17 NOVEMBRE 2024

Scarica qui la cartella stampa le immagini e i video
https://Bit.ly/ace-set-game

**SABATO 9 NOVEMBRE

CASA TENNIS

Ore 11.00 - 12.00
Raccontare lo sport: Cronache di spogliatoio con Giuseppe Pastore
Cronache di Spogliatoio è la Media Company più influente d'Italia per interazioni social. Per la gioia di tutte le "cronachiste ed i cronachisti" a Casa Tennis arriva uno dei volti più amati di Cronache di Spogliatoio: lo scrittore, storyteller ed esperto sportivo Giuseppe Pastore.

Ore 12.00 - 13.00
Mauro Berruto, Elena Miglietti e Darwin Pastorin: "In mezzo scorre il fiume. Sport e storie a Torino"
Presentazione del libro

Ore 15.30 - 16.30
Presentazione di "Il buio oltre la gloria" di Giorgio e Paolo Viberti.
Modera Stefano Semeraro
Presentazione del libro

Ore 16.30 - 18.00
Premio di letteratura sportiva Gianni Mura – III Edizione. Conduce Paolo Maggioni
Cerimonia di premiazione della terza edizione del Premio dedicato al celebre giornalista sportivo scomparso nel marzo 2020. Come sempre durante l'evento - quest'anno condotto da Paolo Maggioni - verranno assegnati tre premi: Il Premio di letteratura sportiva Gianni Mura, il Premio Fuoriclasse dedicato ai libri di letteratura sportiva per le scuole e la menzione speciale riservata al migliore libro sul tennis.

Ore 18.00 - 19.00
Stelle del Salto in alto: Stefano Sottile. Modera Francesca Schiavone
Stefano Sottile, atleta di salto in alto, classe 1998, racconta il suo percorso verso le Olimpiadi 2024, dove si è aggiudicato il quarto posto. Insieme a lui a Casa Tennis, **Francesca Schiavone,** ex tennista e ora allenatrice, un'icona del tennis italiano.

Ore 19.00 - 20.00
Circolo del tennis
La parola circolo rimanda all'idea dell'economia circolare e allo stesso tempo al circolo degli affetti, all'aggregazione. Un incontro per parlare della trasformazione dei circoli del tennis piemontesi attraverso alcuni dei protagonisti e le loro storie della racchetta, tra tradizione e innovazione. Conduce l'incontro Massimo Lanari TGR Piemonte. Evento organizzato da Regione Piemonte in collaborazione con TGR Piemonte.

CASA GUSTO

11.30 – 12.30
I tesori DOP e IGP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano, Ossolano ed Erbaluce
L'Associazione Alte Terre DOP raggruppa quattro Consorzi: tre di questi sono i Consorzi di tutela dei formaggi DOP Murazzano, Roccaverano e Ossolano. Si tratta di piccole produzioni di eccellenza accomunate, oltre che dalla qualità dei prodotti, dall'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a denominazione di origine protetta. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf. Ad accompagnare, un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte. *A cura di: Associazione Alte terre DOP e Regione Piemonte*

13.00 – 14.00
I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese, il Castelmagno e il Brachetto
Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese (COALVI) porta alle ATP Finals la qualità della carne della nostra razza autoctona, che viene garantita da due sistemi di certificazione: il sistema di qualità nazionale (SQN) Fassone di Razza Piemontese e l'indicazione geografica protetta (IGP) Vitelloni Piemontesi della Coscia. Nella degustazione, la battuta al coltello verrà servita a fianco di un altro prodotto di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte. *A cura di: COALVI, Consorzio di Tutela del Castelmagno DOP e Regione Piemonte*

14.30 – 15.30
I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo, la Mela Rossa Cuneo, il Raschera e la Freisa
Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP; un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di tutela ci proporrà in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP e al formaggio Raschera DOP, altre due del nostro territorio. Ad accompagnare, un calice di Freisa, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte. *A cura di: Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela Raschera DOP e Regione Piemonte*

16.00 – 17.00
Olio extra vergine di oliva piemontese: alla scoperta dell'oro verde sabaudo
Scoprire l'unicità dell'olio extra vergine di oliva piemontese è il primo e fondamentale passo verso un nuovo EVO e un rinnovato sviluppo dell'olivicoltura da reddito in Piemonte. Questo percorso abbraccia l'innovazione dei processi, la sostenibilità ambientale e la sensibilizzazione dei consumatori. Il Prof. Vladimiro Cardenia (DISAFA) presenterà i risultati delle ricerche che si stanno svolgendo presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – Università degli Studi di Torino, e seguirà una degustazione guidata di alcuni oli tipici del territorio piemontese. La presentazione dei progetti di ricerca è svolta in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino con relatore Dott. Paolo Vittone.
A cura di Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari Università degli studi di Torino

17.30 – 18:30
Festival del Gelato Italiano artigianale e gastronomico
Raccontiamo il Festival: l'organizzazione, le mission e tutto quanto ruota intorno a questa manifestazione. Degustazioni guidate di gusti particolari creati da gelatieri che hanno partecipato al Festival nelle edizioni passate Parteciperanno Luciano Gays, Presidente Associainsieme; Marco Nicolino, Maestro del Gusto gelatiere e Direttore Artistico Alessia Torselli, Maestra del Gusto gelatiera e responsabile scenografie; Roberto Andriollo, ex Sindaco e Maurizio Giacoletto, attuale Sindaco. *A cura di ASSOCIAINSIEME ETS*

19.00 - 20.00
Alla scoperta del Brachetto, vitigno dell'anno 2024, dallo spumante al cocktail
Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa, Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto. La degustazione offrirà il Brachetto d'Acqui in purezza e con un particolare cockatil preparato per l'occasione, a dimostrazione della versatilità di questo vitigno. Ad accompagnare, la pasticceria secca a cura del Maestro del Gusto Gastropasticceria Scaiola di Torino.
A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino.

EVENTI DIFFUSI
ore 15 - 19 Mascotte Itinerante
piazza San Carlo
ore 14.00 – 16.00 - Balla Torino - Danza
via Roma
ore 16.00 – 16.20 - Set 1 Jonnie - Musica
ore 16.40 – 17.00 - Set 2 Jonnie - Musica
ore 17.20 – 18.00 - Set 3 Jonnie - Musica
piazza Castello
ore 17.00 – 17.25 - Set 1 Mago Daigoro - Magia
ore 17.35 – 18.00 - Set 2 Mago Daigoro - Magia
Porta Nuova, via Roma, piazza San Carlo, piazza Castello, piazza Carignano
ore 16.00 – 18.00 - Marching Band: Rusty Brass Band

**DOMENICA 10 NOVEMBRE

CASA TENNIS
Ore 11.00 - 14.00
Hollywood285 racconta l'E-sport, a seguire sessione di gaming
A Casa Tennis si apriranno le porte ai videogiochi con l'ospite speciale Nello Nigro aka Hollywood285, classe 1987, coach di EAFC di fama nazionale.

Ore 16.00 - 17.00
Come bianche farfalle. Giocare, danzare. Il tennis fra arte e musica
La bellezza dei gesti nel tennis e nella danza: tra Debussy e Nijinsky, Satie e Milhaud, il racconto di **Alessandro Tosi**, autore del libro *Come bianche farfalle. Immagini di tennis nella modernità*, è accompagnato da un brano di "*Jeux*" eseguito dalle allieve della Scuola di danza

Grazia Negro di Torino.

Ore 17.30 - 18.30
Stelle della Scherma: Filippo Macchi
Intervista a Filippo Macchi, classe 2001, schermidore italiano specializzato nel fioretto e vincitore di due medaglie d'argento a Parigi 2024, sia nell'individuale che a squadre.

Ore 18.30 - 19.30
Stelle dell'Atletica leggera: Filippo Tortu
Filippo Tortu, classe 1998, è un velocista italiano e campione olimpico della staffetta 4×100 metri ai Giochi di Tokyo 2020. A livello giovanile, ha stabilito le migliori prestazioni italiane under 18, under 20 e under 23 nei 100 metri, confermandosi come uno dei talenti più promettenti dell'atletica italiana.

Ore 19.30 - 20.30
Stelle della Pallavolo: Marina Lubian
Marina Lubian, classe 2000, è una talentuosa pallavolista italiana e centrale dell'Imoco Valley, squadra di Serie A1. Nel 2024, ha bissato il successo nella Nations League e ha vinto l'oro ai Giochi di Parigi, confermandosi tra le migliori pallavoliste del mondo.

CASA GUSTO

11.30 – 12:30
Tipicamente Buono: la cooperazione agroalimentare piemontese alle ATP Finals
Legacoop Piemonte propone una selezione dei prodotti vitivinicoli delle sue imprese associate in un percorso che porti a valorizzare le eccellenze della produzione del territorio piemontese.
A cura di LEGACOOP PIEMONTE

13.00 – 14.00
I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, il Gorgonzola e l'Erbaluce
Il Piemonte vanta l'unica denominazione di origine protetta di riso riconosciuta a livello europeo: il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese. Un prodotto unico, come il territorio in cui viene coltivato da secoli. Il Consorzio di tutela ce lo presenterà cucinato insieme ad un altro tesoro piemontese, il Gorgonzola DOP, accompagnato da un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte. *A cura di: Consorzio di Tutela Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, Consorzio di Tutela Gorgonzola DOP e Regione Piemonte*

14.30 – 15.30
Storie torinesi di birra
L'incontro, condotto da un socio O.N.A.B., inizia con una introduzione sulla storia della birra nella città di Torino a partire dal XIX sec. E prosegue con qualche nozione sull'assaggio della birra. Verranno proposte in assaggio 2 birre, in collaborazione con il Maestro del Gusto: il birrificio "La Piazza" di Torino e con la probabile presenza del birraio Riccardo Miscioscia.
A cura di O.N.A.B. – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra

16.00 – 17.00
I tesori DOP e IGP del Piemonte: la Nocciola Piemonte IGP e il Brachetto
La Nocciola Piemonte IGP, uno dei prodotti che meglio rappresenta l'eccellenza ortofrutticola del Piemonte, verrà presentata in alcune tipologie di preparazione e trasformazione che valorizzano al meglio la sua versatilità e le sue eccezionali caratteristiche qualitative: nocciola tostata, crema di nocciole e torta. ***Non mancherà l'abbinamento con un calice di***

Brachetto, "Vitigno dell'anno" 2024 per Regione Piemonte, per una merenda davvero speciale! *A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Consorzio di tutela Nocciola Piemonte IGP e Regione Piemonte*

17.30 – 18.30
Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese
Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia propongono le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica. Partecipano: *Alpi Graie* con Panna cotta alla bagna caoda, *Barba Gusto* con Insalata Russa, *Goustò* con il vitel tannè, *La Table Dlouz Amis* e il dessert "La fioca", l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico. *A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino*

19.00 – 20.00
Il tagliere da meditazione con salumi e grappe
Il classico tagliere si mette in mostra con nuova eleganza. Si può ricavare un momento di intima soddisfazione, degustando salumi di altissima qualità del territorio piemontese, accompagnati da ricercate grappe di Barolo e Barbaresco. *A cura di ONAS – ANAG*

EVENTI DIFFUSI

piazza San Carlo
ore 14.00 – 17.00 - Spettacolo scuole di Danza: Art of Dance, Fabrica Danza, Nouvelle Maison de la Dance
via Roma
ore 16.00 – 16.20 - Set 1 D!ps - Musica
ore 16.40 – 17.00 - Set 2 D!ps - Musica
ore 17.20 – 18.00 - Set 3 D!ps - Musica
piazza Castello
ore 17.00 – 17.25 - Set 1 Mago Daigoro - Magia
ore 17.35 – 18.00 - Set 2 Mago Daigoro - Magia
Porta Nuova, via Roma, piazza San Carlo, piazza Castello, piazza Carignano
ore 16.00 - 18.00 - Marching Band: Bologna Bridge Band

**LUNEDÌ 11 NOVEMBRE

CASA TENNIS

Ore 15.00 - 16.30
L'impatto dei grandi eventi sportivi sul territorio: dalle Nitto ATP FINALS alle Universiadi
Il sistema universitario piemontese si riunirà in una tavola rotonda per esplorare effetti e prospettive legate ai grandi eventi sportivi sul territorio. Università degli Studi di Torino, Politecnico di Torino, Università del Piemonte Orientale, Università di Scienze Gastronomiche ed EDISU Piemonte, racconteranno la loro esperienza con il contributo di illustri ospiti e rappresentanti del settore.
A cura di EDISU

Ore 16.30 - 17.00
Padel e Digital Community: Guidare l'Engagement Globale e il Business

Intervengono Valeria Santoro, Regional Manager Italy & South Europe Playtomic e Armando Calvetti, Founder GPADEL. Playtomic e GPADEL racconteranno come la comunità digitale dei giocatori di Padel ha trasformato il mondo del padel, creando nuove opportunità di crescita e connessione e come il digitale ha determinato il futuro del padel.

Ore 17.00 - 18.00
Incontro con Borja Valero e Nicola Amoruso - dal calcio al padel
Incontro con Nicola Amoruso e Borja Valero, due icone del calcio italiano.

Ore 18.00 - 19.00
L'Italia del Padel: un incredibile percorso con Marco Cassetta e Raul Rodriguez Ramos
Marco Cassetta, nato il 27 maggio 1999 a Torino, ha segnato un traguardo storico diventando il primo giocatore di padel italiano a entrare nella top 100 mondiale. Partecipa a Casa Tennis, insieme al suo allenatore Raul Rodriguez Ramos, uno dei precursori del padel sul mercato italiano, Cassetta rappresenta oggi una delle stelle emergenti del circuito internazionale.

Ore 19.00 - 20.00
Stelle del Nuoto: Manuel Bortuzzo
Manuel Bortuzzo, giovane promessa del nuoto classe 1999 in lizza per le Olimpiadi di Tokyo a soli vent'anni rimane semi-paralizzato da un colpo di pistola. Vittima per errore, Manuel ha cambiato pelle molte volte negli ultimi 4 anni, ma non il suo obiettivo olimpico riuscendo a partecipare ai Giochi Paralimpici di Parigi 2024 dove vince il bronzo dei 100 rana Sb4. Racconta la sua storia in due libri, partecipa al Grande Fratello Vip e al docufilm "Ultima gara".

CASA GUSTO

11.30 – 12.30
I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo, il Bra, la Mela Rossa Cuneo e il Brachetto
Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP; un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di tutela ci proporrà in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP e al formaggio Bra DOP, altre due meraviglie del nostro territorio. Ad accompagnare, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.
A cura di: Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela di Bra DOP e Regione Piemonte

13.00 – 14.00
Tutte le stagioni, le terre e le sfumature del tartufo
Il progetto "Tutte le stagioni, le terre e le sfumature del tartufo", frutto della collaborazione tra le ATL Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Alexala e Turismo Torino e finanziato dalla Regione Piemonte, sarà presentato in un incontro che celebrerà il tartufo nero come protagonista di una nuova offerta turistica integrata. La presentazione sarà seguita da una degustazione, dove il tartufo nero sarà abbinato ai migliori prodotti tipici dei tre territori di eccellenza – il Monferrato Astigiano, il Monferrato Alessandrino e l'area Sud della provincia di Torino. *A cura di Regione Piemonte – Atl Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Alexala e Turismo Torino*

14.30 – 15.30
Il mondo del gelato incontra le ATP
Degustazione guidata dei gusti della tradizione. *A cura di ASCOM/EPAT – sezione gelaterie*

16.00 – 17.00
I sapori artigiani
Un viaggio tra dolce e salato con le eccellenze agroalimentari del territorio accompagnato da degustazione di birre ed amaro. *A cura di CNA TORINO*

17.30 – 18.30
Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese
Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica. Partecipano: *Rossorubino* con polenta al forno con gorgonzola e noci, *Trattoria del Sole* con vitello tonnato cotto a bassa temperatura, *Le Fanfaron* con un Croquis di zucca, castagne e cipolla con formaggio blu di Bussoleno, *Hotel Celestino* con il Bounet, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico. *A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino*

19.00 – 20.00
Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto
I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese a cura dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia". Due progetti si incontrano per far assaggiare la Torinesità. Protagonisti della serata Barney's - Il bar del Circolo dei Lettori e Pasticceria Giovanni Dell'Agnese 1950. *A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.*

EVENTI DIFFUSI

via Roma
ore 16.00 – 16.20 - Set 1 Celine & Strawman - Musica
ore 16.40 – 17.00 - Set 2 Celine & Strawman - Musica
ore 17.20 – 18.00 - Set 3 Celine & Strawman - Musica
piazza Castello
ore 15.00 – 17.00 - Glenn Folco - Circense
cargo bike stage (itinerante per le vie del centro)
ore 16.00 – 18.00 - Martina Ravetta - Musica

**MARTEDÌ 12 NOVEMBRE

CASA TENNIS

Ore 16.30 - 17.30
Stelle del Pattinaggio: Carolina Kostner
Carolina Kostner è senza dubbio una delle figure più iconiche nel panorama del pattinaggio artistico mondiale oltre che la portabandiera ai Giochi Olimpici invernali Torino 2006.

Ore 17.30 - 18.30
Non ho mai pensato di non essere italiana - Intervista a Great Nnachi e al suo allenatore Luciano Gemello
Great Nnachi è una promessa dell'atletica: a 14 anni ha segnato il record nazionale di salto con

l'asta, ma ha dovuto lottare perché fosse riconosciuto. Nonostante sia nata a Torino, dove ha anche studiato, per lo Stato non era italiana. Ci sono voluti molti anni perché la sua identità venisse ricomposta e l'ingiustizia sanata. Con il suo storico coach Luciano Gemello parleranno di sport, di impegno e di battaglie vinte, sia sportive sia sociali. Ospite del talk l'astista Simone Bertelli.

Ore 18.30 - 19.30
Le donne investono sul rugby
Il rugby è uno sport difficile, pericoloso e "maschio". Questa è la narrazione comune ancora oggi. Ma come cambierebbe lo sguardo su questa disciplina se aprissimo gli orizzonti e cominciassimo a considerarlo come uno strumento di crescita che dà a chi lo pratica gli strumenti giusti per realizzarsi nella vita adulta ed in quella professionale e che calza a pennello soprattutto sulle donne? E che queste persone sono le ragazze che hanno scelto di investire su loro stesse entrando a far parte della squadra universitaria del CUS Torino (che oggi gioca al massimo livello italiano) e di portare avanti anche la propria carriera universitaria? Cosa le ha spinte a prendere questa scelta? Se non avete una risposta a queste domande allora siete nel posto giusto.

Ore 19.30 - 20.30
Stelle del Nuoto: Benedetta Pilato
Giovane nuotatrice tarantina specializzata nella rana, classe 2005, si allena a Torino. È la più giovane italiana a debuttare a un Mondiale e nel 2024 ha ottenuto un quarto posto nei 100 rana alla sua seconda Olimpiade, dopo aver già conquistato numerosi titoli e record internazionali tra cui un oro mondiale e quattro ori europei (due in vasca lunga e due in vasca corta). Il suo quarto posto è diventato un caso mediatico perché, nonostante qualcuno si aspettasse disappunto da parte sua, Benedetta era raggiante. Con il soprannome di "Ragazza Magica", Benedetta incarna i valori e le aspirazioni della GenZ, promettendo di ispirare le nuove generazioni.

CASA GUSTO

11.30 – 12.30
La cooperazione vitivinicola e i dolci del Canavese incontrano i formaggi della Valsusa
Degustazione guidata di 6 vini delle 3 cantine sociali del territorio canavesano: Cantina Produttori Erbaluce di Caluso, Cantina della Serra e Cantina Produttori Nebbiolo di Carema. 3 cantine di Torino Doc, Maestri del Gusto, come anche l'Enoteca Regionale di Caluso. In accompagnamento ai formaggi di Corbusier di Novalesa, miele dell'apicoltore Le Querce di Azeglio (Maestro del Gusto) e prodotti di pasticceria piemontese di Bonfante (locale storico) di Chivasso. *A cura di Confagricoltura Torino in collaborazione con Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino*

13.00 – 14.00
Il gusto della tradizione passa per le sagre in Ossola
Tra le Valli dell'Ossola, in Alto Piemonte, a breve distanza dal Lago Maggiore e dal confine svizzero, numerosi sono gli appuntamenti dedicati ai sapori e ai prodotti tipici. Raccolte sotto il cappello di "Sagre Ossola", le principali feste del gusto sono in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Le forze, le idee, le peculiarità di terre e persone, pur con la biodiversità delle loro risorse, si uniscono in un sentimento comune: promuovere e tutelare le tradizioni gastronomiche della montagna ossolana. Piccoli frutti, uva, mele, funghi, patate, farine, formaggi, miele e birra sono i prodotti da scoprire in un percorso dal gusto e dal profumo inconfondibili. Scoprire l'Ossola attraverso le sue sagre: un viaggio autentico e goloso che vi

appassionerà! *A cura di Regione Piemonte – Distretto turistico dei Laghi*

14.30 - 15-30
I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese, il Castelmagno e il Brachetto
Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese (COALVI) porta alle ATP Finals la qualità della carne della nostra razza autoctona, che viene garantita da due sistemi di certificazione: il sistema di qualità nazionale (SQN) Fassone di Razza Piemontese e l'indicazione geografica protetta (IGP) Vitelloni Piemontesi della Coscia. In una squisita degustazione, varie tipologie di prodotti di carne di razza piemontese verranno servite a fianco di un altro prodotto di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte. *A cura di: COALVI, Consorzio di Tutela del Castelmagno DOP e Regione Piemonte*

16.00 – 17.00
L'artigianato alimentare torinese incontra i Cuochi della Mole
Confartigianato Imprese Torino presenterà alcune delle sue più prestigiose realtà dell'artigianato alimentare con la partecipazione dell'Associazione Provinciale Cuochi della Mole. I prodotti della cioccolateria "Mascaria" dell'ecuadoriano David Sotomayor incontrano i fratelli Luca e Vittorio Ferrero del ristorante "Come in famiglia" presentano "Pigna nocciola e pino" una mousse al gianduja con pere e pralina alla nocciola, sabbia di cacao amaro ed essenza di pino. Parteciperà anche il Maestro del Gusto Birrificio Castagnero Savant Ross con birre da dessert. *A cura di Confartigianato imprese Torino in collaborazione con l'Associazione provinciale cuochi della Mole*

17.30 – 18.30
Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese
Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica. Partecipano: *Rabezzana* con insalata russa e tomini al verde, *Le Vitel etonné* con pan brioches con burro di montagna e acciughe cantabriche, *Ristorante San Giors* con frittata rugnusa, *Casa Broglia* con il Tiramisù, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.
A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00
Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto
I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese a cura dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia". Due progetti si incontrano per far assaggiare la Torinesità. Protagonisti della serata Smile Tree, San Giors, Cascina Blu e Antica Pasticceria Pan Belmonte. *A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.*

EVENTI DIFFUSI

piazza San Carlo
ore 15.00 – 17.00 - Glenn Folco - Circense
via Roma
ore 16.00 – 16.20 - Set 1 Maracuja - Musica
ore 16.40 – 17.00 - Set 2 Maracuja - Musica

ore 17.20 – 18.00 - Set 3 Maracuja - Musica
cargo bike stage (itinerante per le vie del centro)
ore 16.00 – 18.00 - D!ps - Musica

**MERCOLEDÌ 13 NOVEMBRE

CASA TENNIS

Ore 16.30 - 17.30
100% UGI Torino: il calcio e lo sport oltre la malattia
Torino Fc, Casa UGI e l'Ospedale Regina Margherita racconteranno il progetto 100% UGI insieme all'allenatore della squadra UGI 100% e una delegazione del team. Quando si supera la malattia, il cammino verso la normalità è solo all'inizio: il progetto "LosportconUGI" offre a bambini e ragazzi guariti l'opportunità di ritrovare fiducia e vitalità attraverso lo sport, creando un ambiente inclusivo e supportivo. Grazie a collaborazioni con diverse realtà sportive, l'iniziativa promuove percorsi personalizzati, garantendo accesso e integrazione per tutti, anche per chi affronta sfide motorie o cognitive.

Ore 17.30 - 18.30
Salve! con il Generale Mauro D'Ubaldi e Susan Khojasta
Ospiti il Generale di Corpo d'Armata dell'Esercito Italiano, Mauro D'Ubaldi e Susan Khojasta (in collegamento da Firenze), calciatrice afghana. D'Ubaldi, ufficiale di artiglieria corazzata con una carriera ricca di incarichi, ha partecipato a missioni internazionali, inclusa l'Operazione ISAF in Afghanistan. Oggi è Comandante Logistico dell'Esercito. Susan Khojasta è una giovane calciatrice afghana che insieme alle sue compagne Fatema Nama Haidari e Maryam Mehrzad e al loro allenatore Najibullah Nawrozi ha lasciato il paese dopo il ritorno dei talebani, dove lo sport per le donne è stato vietato. Il salvataggio fece parte dell'operazione "Aquila Omnia" e fu un'impresa non semplice, che vide il Generale D'Ubaldi e il Ministero della Difesa attivarsi per salvare loro assieme a migliaia di altre persone: 87 voli in 15 giorni, che hanno permesso di portare in Italia 5.011 persone di cui 4.890 cittadini afghani, tra di loro 1.301 donne e 1.453 bambini. Ora Susan vive a Firenze e gioca per il Centro Storico Lebowski, condividendo una storia di rinascita e resilienza.

Ore 18.30 - 19.30
Stelle del Nuoto: Carlotta Gilli
Nuotatrice italiana classe 2001, ha iniziato a nuotare da giovanissima. Dal 2017 gareggia anche per la Federazione Italiana Nuoto Paralimpico, diventando un astro nascente del panorama mondiale, grazie ai suoi record. Carlotta è affetta dalla malattia di Stargardt, una retinopatia degenerativa che ha ridotto la sua vista da 10/10 a 1/10. Nonostante le sfide, nel 2023 è entrata nel Guinness World Record, dimostrando che la determinazione può superare qualsiasi ostacolo. La sua storia è un esempio di resilienza e passione per lo sport. La campionessa ha conquistato a Parigi 2024 due ori (200 misti SM13 femminili e 100 farfalla S13), un argento (400 m stile libero femminile S13) e due bronzi (100 metri dorso femminile S13 e 50 m stile libero femminile S13).

Ore 19.30 - 20.30
Battere record e pregiudizi con Valentina Petrillo e Riccardo Massidda aka Ava Hangar
Valentina Petrillo, la prima atleta transgender a vestire la maglia di una nazionale italiana in competizioni internazionali dialogherà con Ava Hangar, nome d'arte di Riccardo Massidda, un performer drag originario di Carbonia e attualmente residente a Firenze, dove continua a

brillare nel panorama artistico.

CASA GUSTO

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, peperone e Brachetto

La Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP rappresenta una vera e propria rarità nell'ambito del patrimonio gastronomico di eccellenza del Piemonte, nascosta in una piccola porzione di territorio a cavallo tra le province Torino, Asti e Cuneo. Verrà presentata in abbinamento ad un altro squisito prodotto del territorio, il Peperone di Carmagnola, in accompagnamento ad un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.
A cura di: produttori della Tinca Gobba dorata del Pianalto di Poirino DOP, Consorzio del Peperone di Carmagnola e Regione Piemonte

13.00 – 14.00

Autunno con Gusto nel Cuneese

La ricca stagione dedicata ai prodotti enogastronomici di eccellenza e al calendario fieristico-gastronomico del Cuneese. Si degusterà una selezione di 3 formaggi tipici delle Alpi di Cuneo in abbinamento a miele/confettura, la polenta bianca con farina di grano tenero e di grano saraceno accompagnata con sugo di Porro Cervere, pane di montagna porri e patate De.Co. di Garessio e la Torta Valcasotto, il tutto in abbinamento a vino delle colline Monregalesi.
A cura di Regione Piemonte – ATL del Cuneese

14.30 – 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano, Ossolano ed Erbaluce

L'Associazione Alte Terre DOP raggruppa quattro Consorzi: tre di questi sono i Consorzi di tutela dei formaggi DOP Murazzano, Roccaverano e Ossolano. Si tratta di piccole produzioni di eccellenza accomunate, oltre che dalla qualità dei prodotti, dall'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a denominazione di origine protetta. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf. Ad accompagnarli, un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.
A cura di: Associazione Alte terre DOP e Regione Piemonte

16.00 – 17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: alla scoperta del Brachetto, vitigno dell'anno 2024 e della Nocciola Piemonte IGP

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa ed Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto. Durante la degustazione delle diverse tipologie di Brachetto (spumante, extra dry, rosé e passito) verranno raccontate le caratteristiche storiche e organolettiche del vitigno. In abbinamento, la Nocciola Piemonte IGP in varie tipologie e trasformazioni (tostata, crema e torta), uno dei prodotti che meglio rappresenta l'eccellenza ortofrutticola del Piemonte per una merenda davvero speciale!
A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Consorzio di Tutela Nocciola Piemonte IGP e Regione Piemonte

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica. Partecipano: *Pautasso* con la giardiniera, *Ristorante*

Arcadia con lingua di vitello scottata con bagnetto verde e rosso, *Porto di Savona* con l'insalata di faraona con mostarda di Cremona e senape, Trattoria Monviso con il Budino allo zabaione, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico. *A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino*

19.00 – 20.00
Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto
I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese a cura dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia". Due progetti si incontrano per far assaggiare la "Torinesità". Protagonisti della serata: La Drogheria, Pastificio Bolognese di Muzzarelli dal 1949 e Rosada dal 1926. *A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.*

EVENTI DIFFUSI

via Roma
ore 16.00 – 18.00 - Glenn Folco –
piazza Castello
ore 15.00 – 15.20 - Set 1 D!ps - Musica
ore 15.40 – 16.00 - Set 2 D!ps - Musica
ore 16.20 – 17.00 - Set 3 D!ps - Musica
cargo bike stage (itinerante per le vie del centro)
ore 16.00 – 18.00 - Jonnie - Musica

**GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE

CASA TENNIS

Ore 17.00 - 18.00
Tennis e Musica con Max Gazzè
Bassista d'eccezione, straordinario musicista, compositore di opere 'sintoniche' e colonne sonore, attore sporadico e pilota sopra le righe, Max Gazzè è un artista e un uomo capace di spostarsi in ambiti diversissimi sempre con grande successo. Max ha suonato in tre continenti (Europa, America, Asia) ed è seguito da un pubblico affezionato sparso in tutta Europa. È un appassionato di sport, in particolare di tennis, si dice che perfino nei frenetici giorni di Sanremo riuscisse a trovare dei momenti per fare qualche set, e di padel (fin dalla sua diffusione in Italia), entrando a far parte della Nazionale Artisti di Padel.

Ore 18.00 - 19.30
XV Edizione del Premio Etica e Sport "Rinaldo Bontempi e Maurizio Laudi"
L'Associazione Etica e Sport è una Associazione di cultura sportiva nata nel 2014 come ideale prosecuzione di vari progetti che a partire dal 2006 hanno caratterizzato il nostro territorio, a partire dalla Carta degli Intenti adottata dal comitato organizzatore dei XX Giochi Olimpici di Torino, primo documento sulla responsabilità sociale dello sport.

CASA GUSTO

11.30 – 12.30
Colazione da Maestri

I Maestri del Gusto di Torino e provincia ci accompagnano nella scoperta delle prelibatezze locali per un inizio di giornata ricco di energia e di golosità. Partecipano: Boutic Caffè, Monte Agri Bio, Ballesio Cioccolato, La Margherita, Panificio Di Maggio. *A cura di Camera di commercio di Torino*

13.00 – 14.00
Eccellenze del gusto delle Terre dell'Alto Piemonte
Un viaggio alla scoperta di alcuni dei sapori più tipici delle Terre dell'Alto Piemonte, Nebbiolo, toma, maccagno e gorgonzola DOP. *A cura di Regione Piemonte, ATL Terre dell'Alto Piemonte, Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte e Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola.*

14.30 – 15.30
Turismo del vino e del gusto nel Canavese Village
Presentazione degli itinerari, delle esperienze e dei pacchetti turistici dedicati al turismo del gusto e all'enoturismo in Canavese. Dai sentieri nei vigneti alle esperienze con sommelier, dalle degustazioni guidate in cantina alla scoperta dei produttori del territorio. Incontro con degustazione di prodotti e di vini in collaborazione con Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino. Interverranno: Silvio Bertero e Franco Ferrero, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese; Corrado Scapino, presidente Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino. *A cura del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese*

16.00 – 17.00
La "Tart a Tennis"
Introduzione del Presidente Lorenzo Lavarino: dimostrazione del preparato di carne da far degustare a cura dei Maestri Macellai Maurizio Palladino, Luca Rosso e Antonio Chetta.
A cura di Associazione Provinciale Macellai Torino

17.30 – 18.30
Degustando il territorio – I tre distretti si presentano
I tre Distretti riconosciuti della Città Metropolitana di Torino, si presentano insieme, per una degustazione in cui i prodotti di eccellenza di tutti 3 saranno sapientemente cucinati amalgamandoli tra loro, e posti in degustazione. Il servizio sarà curato da IFSE - ITALIAN FOOD STYLE EDUCATION. *A cura di Distretti del cibo e del vino – Chieri/Carmagnola – Mombarone, Serra Morenica Naviglio d'Ivrea – Pinerolo (Tere Da Taste')*

19.00 – 20.00
Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto
I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese a cura dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia". Due progetti si incontrano per far assaggiare la "Torinesità". Protagonisti della serata: Affini, Green Italy e Pasticceria Perotti.
A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.

EVENTI DIFFUSI

piazza San Carlo
ore 15.00 – 15.30- Set 1 Glenn Folco - Circense
ore 17.00 – 17.30 - Set 2 Glenn Folco - Circense
via Roma

ore 16.00 – 16.20 - Set 1 Martina Ravetta - Musica
ore 16.40 – 17.00 - Set 2 Martina Ravetta - Musica
ore 17.20 – 18.00 - Set 3 Martina Ravetta - Musica
piazza Castello
ore 16.00 – 18.00 - Mago Daigoro - Magia
cargo bike stage (itinerante per le vie del centro)
ore 16.00 – 18.00 - Jonnie – Musica

**VENERDÌ 15 NOVEMBRE

CASA TENNIS

Ore 11.00-12.00
Presentazione SportPlan della Città di Torino
Presentazione del documento che fotografa lo stato dell'arte del patrimonio sportivo torinese e traccia le linee di azione per lo sviluppo dello sport a Torino, a seguito del processo partecipativo che ha coinvolto associazioni sportive, scuole, federazioni, enti di promozione e cittadini.

Ore 15.30 - 17.30
Le eccellenze olimpiche e paralimpiche del Piemonte
A Casa Tennis le eccellenze olimpiche e paralimpiche del Piemonte vengono accolte e celebrate dai rappresentanti di tre istituzioni territoriali: Regione Piemonte, Consiglio Regionale del Piemonte e Città di Torino. Sarà l'occasione per celebrare il grande sport piemontese e i suoi protagonisti dell'estate 2024. Durante la cerimonia tutti gli atleti riceveranno un riconoscimento da parte delle istituzioni.

Ore 17.30 - 18.30
Stelle dell'Atletica leggera: Rigivan Ganeshamoorthy
Rigivan Ganeshamoorthy, atleta paralimpico romano di origine srilankese, ha stupito ai Giochi di Parigi nel lancio del disco con tre record mondiali consecutivi. "Rigi", com'è chiamato familiarmente, si racconta a Casa Tennis con la sua contagiosa simpatia parlando di sport, percorsi di vita ed inclusione.

Ore 18.30 – 19.30
Tennis e Musica con Diodato
A Casa Tennis sarà ospite Diodato, considerato cantautore tra i più intensi ed eleganti della nuova scena, è tra le voci più amate dell'attuale panorama musicale e tra gli artisti più premiati della storia della musica italiana. In un mix tra rock, musica popolare e influenze derivanti dalla grande tradizione del cantautorato italiano, ma anche da quella della musica per film, ha negli anni consolidato una propria intenzione e cifra stilistica, riconosciute tra le più autentiche, profonde e raffinate. Le sue performance live rappresentano il punto di contatto più profondo con un'emotività che è posta sempre al centro della sua produzione artistica e che lo hanno portato a intraprendere importanti tour nazionali e internazionali.

Ore 19.30 - 20.30
Stelle del Judo: Alice Bellandi
Ventisei anni, campionessa di judo nella categoria -78 kg, soprannominata la "Leonessa d'Italia". Oggi ha raggiunto risultati straordinari e ha conquistato l'oro alle Olimpiadi di Parigi 2024, avviando così un futuro sempre più luminoso nel mondo del judo.

CASA GUSTO

11.30 – 12.30

Impariamo ad assaggiare il latte, alimento proteico per lo sportivo e per il bartender

Assaggi guidati di latte pastorizzato di mucca di razza Frisona, di capra, di bufala, condotti da Giuseppe Zeppa, Università di Torino e Sara Valentino, ONAF (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi). Distillazione dimostrativa di latte vaccino con alcool di filiera agricola italiana. Assaggio di un cocktail a base di latte realizzato da Davide Pinto. *A cura di Coldiretti Torino*

13.00 – 14.00

Pranzo da Maestri

I prodotti del territorio nelle sapienti mani dei Maestri del Gusto di Torino e provincia compongono un pranzo da 10 e lode. Partecipano: Delizie Andrè, Savurè, Carni tipiche della zona da Bruno e Gian, Distilleria Erboristica Alpina, Il Forno del Borgo, Birra Treebale, Casa Clara. *A cura di Camera di commercio di Torino*

14.30 – 15.30

Analisi sensoriale del caffè

Esperienza sensoriale unica dedicata a tutti gli amanti del caffè.
A cura di ASCOM/ EPAT – Sezione Caffè Bar

16.00 – 17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Bra, il Raschera, il Toma Piemontese e il Brachetto

Tre formaggi, tre storie, tre tesori della produzione casearia piemontese. I relativi Consorzi di tutela ci presentano in degustazione, anche come fonduta, questi prodotti che, con tanto gusto, sono espressione unica dei loro territori di provenienza e delle tradizioni della nostra Regione. Ad accompagnarli, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte. *A cura di: Consorzi di Tutela di Bra DOP, Raschera DOP e Toma Piemontese DOP, Consorzio di Tutela Vini DOC Caluso, Carema, Canavese e Regione Piemonte*

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica. Partecipano: *Pepino* con battuta di fassona con cipolline di Ivrea caramellate, *Osteria al tagliere con il* capunet della tradizione su fonduta di toma di Bra DOP, *Del Cont* con il vitello tonnato, *Antica trattoria con calma* con mousse allo zabaglione con paste di meliga, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico. *A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino*

19.00 – 20.00

A ogni birra il suo formaggio, a ogni formaggio la sua birra!

Anche quando si parla di birra di qualità il Piemonte si rivela una delle principali realtà italiane: nel 2023 la "Birra del Piemonte" è entrata ufficialmente a far parte dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Il Consorzio Birra Origine Piemonte (BOP) nasce nel 2019 ed è costituito da produttori agricoli e artigianali accomunati dalla volontà di garantire un

prodotto ottenuto da una filiera locale, con materie prime coltivate e trasformate sul territorio regionale. Nella degustazione verranno proposti, dai maestri assaggiatori Onaf, dei possibili abbinamenti tra le birre prodotte dai soci del consorzio e alcune eccellenze casearie piemontesi. *A cura di: Consorzio Birra Origine Piemonte, ONAF e Regione Piemonte*

EVENTI DIFFUSI

piazza San Carlo
ore 15.00 – 17.00 - Glenn Folco - Circense
via Roma
ore 16.00 – 16.20 - Set 1 Maracuja - Musica
ore 16.40 – 17.00 - Set 2 Maracuja - Musica
ore 17.20 – 18.00 - Set 3 Maracuja - Musica
piazza Castello
ore 16.00 – 18.00 - Mago Daigoro - Magia
cargo bike stage (itinerante per le vie del centro)
ore 16.00 – 18.00 - Celine & Strawman - Musica

**SABATO 16 NOVEMBRE

CASA TENNIS

Ore 11.00 - 12.00
L'arte del tennis con Luca Bottazzi e Alessandro Tosi
Partendo da una suggestiva galleria di immagini (dipinti, stampe, sculture…), un dialogo a tre voci sul tennis, l'arte e molto altro. Con Luca Bottazzi, ex tennista Atp, coach, scrittore e docente di scienze motorie all'Università di Milano, e Alessandro Tosi, storico dell'arte dell'Università di Pisa e direttore del Museo della Grafica.

Ore 12.00 - 13.00
Tennis Italiano con Stefano Semeraro
Stefano Semeraro (Bologna, 1963) è direttore responsabile della più antica rivista di tennis del mondo, "Il Tennis Italiano", e scrive da trent'anni di sport, società e costume per La Stampa di Torino. La sua opera prima Due Inverni nel 1999 è stata finalista del premio nazionale di poesia «Dario Bellezza».

Ore 16.00 – 17.00
Stelle dell'atletica leggera: Pietro Arese
A Casa Tennis sarà ospite Pietro Arese, giovane mezzofondista e siepista italiano, nato a Torino nel 1999. Detentore del primato italiano dei 1500 metri con un tempo di 3'30"74, ha raggiunto questo traguardo durante le Olimpiadi di Parigi nel 2024. Piemontese di nascita e varesino di adozione, Arese si sta laureando in ingegneria per la sicurezza del lavoro e dell'ambiente. Dopo aver conquistato numerosi titoli nazionali, ha ottenuto successi internazionali, come l'ottavo posto ai mondiali indoor del 2022 e il quarto posto ai campionati europei di Monaco. Si allena a Varese con il tecnico Silvano Danzi.

Ore 17.30 - 18.30
Torino Comedy Lounge
Torino Comedy Lounge nasce nel 2017, oggi è una delle rassegne di stand up comedy più importanti in Italia con all'attivo centinaia di live su tutto il territorio e diverse produzioni

teatrali e video.

Ore 18.30 - 19.30
Bionic People con Andrea De Beni e Alessandro Ossola
Bionic People è un'iniziativa nata nel 2019 da un bisogno di non arrendersi di fronte alle sfide.

Ore 20.30 - 22.00
3° Meeting della sartoria torinese - Festa delle Caterinette 2024
Il ritorno dell'Alta Moda a Torino per le Nitto Atp Finals. CNA Torino con il patrocinio della Città di Torino e il sostegno della Camera di Commercio di Torino e in collaborazione con Turismo Torino organizzala terza festa della sartoria torinese. Venticinque stilisti in gara si contenderanno il trofeo di Caterinetta dell'anno in memoria della storica festa torinese nata in onore della Santa Caterina d'Alessandria protettrice delle sarte e delle modiste. È prevista una performance di danza contemporanea a cura degli studenti della Scuola di danza e musical Kaast e della vocalist Stephanie Nader.

CASA GUSTO

11.30 – 12.30
I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Salame Piemonte, la Mela Rossa Cuneo, la Toma piemontese e il Brachetto
Il Salame Piemonte IGP rappresenta l'eccellenza dei nostri salumi; il Consorzio di tutela ce lo propone in una particolare degustazione in abbinamento a due altri tesori del Piemonte, la Mela Rossa Cuneo IGP e la Toma piemontese DOP, per un'esperienza dal gusto davvero speciale. Ad accompagnare, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024. *A cura di: Consorzio di Tutela Salame Piemonte IGP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela Toma Piemontese DOP e Regione Piemonte*

13.00 – 14.00
Il pane delle tavole di Casa Savoia
Percorso storico e degustazione di pani tradizionali.
A cura di Associazione Artigiana Panificatori

14.30 – 15.30
I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese e il Brachetto
La Granda porta alle ATP Finals l'eccellenza della carne della nostra razza autoctona, la cui qualità è garantita da due sistemi di certificazione: il sistema di qualità nazionale (SQN) Fassone di Razza Piemontese e l'indicazione geografica protetta (IGP) Vitelloni Piemontesi della Coscia. Nella degustazione, la battuta al coltello verrà servita in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte. *A cura di: Consorzio La Granda e Regione Piemonte*

16.00 – 17.00
Il cioccolato e la pasticceria tradizione torinese
Il cioccolato e la pasticceria della tradizione torinese offre un viaggio dolce e affascinante attraverso la storia e i sapori che hanno reso Torino una delle capitali mondiali dell'arte dolciaria. Alla scoperta delle origini e delle evoluzioni del cioccolato e delle creazioni pasticcere, tra segreti artigianali, abbinamenti ideali con vini e vermouth e antiche ricette, fino ai giorni nostri, celebrando un patrimonio di gusto e tradizione unico al mondo. *A cura di Regione Piemonte e Atl Turismo Torino e Provincia*

17.30 – 18.30

Vicciola: la Fassona piemontese incontra la Nocciola Piemonte
Fassona piemontese e nocciola Piemonte: due eccellenze del territorio si fondono in un prodotto unico, la Vicciola, elevando la qualità di entrambi e regalando un'esperienza sensoriale inedita. Presentazione a cura del Maestro del Gusto Pino Puglisi.
A cura di CIA Agricoltori delle Alpi in collaborazione con Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino

19.00 – 20.00
Tie-break tra vini torinesi e formaggi della Val Sangone
Ecco una bella sfida. Formaggi e vini torinesi si confrontano sul loro campo d'elezione: la tavola. Andiamo a rovistare nel Paniere della Val Sangone e, con i formaggi scopriremo quali sono i migliori vini del territorio e prodotti da forno che abitualmente gli accompagnano.
A cura di ONAF, ONAV TORINO

EVENTI DIFFUSI

piazza San Carlo
Ore 14:00 - 14:20 - Paloma - Musica
Ore 14:40 - 15:00 - Paloma - Musica
Ore 15:20 - 16:00 - Paloma - Musica
via Roma
ore 14.00 – 17.00 - Balla Torino
piazza Castello
ore 17.00 – 18.00 - Glenn Folco - Circense
ore 18.00 - 20.00 - ToVision Stage - Musica
cargo bike stage (itinerante per le vie del centro)
ore 16.00 – 18.00 - Celine & Strawman
Musica Notte del Tennis
piazza Vittorio
ore 18.00 - 22.30 - Tennis Circus Arena (programma esibizioni)
dalle ore 22.30 - Tennis Town Bus - Freestyle match
piazza Castello
ore 21.00 - partenza Tennis Town Bus –
CAP 10100, corso Moncalieri 18 (ingresso gratuito)
ore 23.00 - 01.00 - Live Leeroy *Thornhill*

**DOMENICA 17 NOVEMBRE

CASA TENNIS

Ore 11.00 - 12.00
Sogno arancione, Flavia Pennetta intervista i Carota Boys
I Carota Boys sono amici d'infanzia, appassionati di sport e tennis, con un idolo comune: Jannik Sinner! Per sostenerlo in modo originale, decidono di indossare un costume da carota agli Internazionali BNL d'Italia a Roma. La loro scelta stravagante attira subito l'attenzione dei media e, in un batter d'occhio, diventano virali. Grazie a una collaborazione con Lavazza S.p.A., hanno l'opportunità di seguire Jannik in tornei come Roland Garros, Wimbledon e gli Us Open, trasformando la loro avventura in un fenomeno globale. Insieme a loro Flavia Pennetta, ex tennista italiana di grande successo.

Ore 12.00 - 13.30

Sport Doc, il valore della memoria
Il Patrimonio della documentaristica sportiva delle Teche Rai di Torino. Evento in collaborazione con TGR e Teche Rai. Proiezione del docufilm "**DEL PIERO PER SEMPRE**, la favola di Pinturicchio" di Francesco Marino. Conduce l'incontro Gabriele Russo TGR Piemonte.

Ore 15.00 - 16.00
Presentazione del libro "Oltre" con Alex Bellini
Alex Bellini, esploratore, sportivo ed esperto di ottimizzazione mentale, guida il pubblico nell'affascinante mondo della mente umana, esplorando tutti gli aspetti che rendono possibile andare oltre i propri limiti (nello sport ma non solo) e condividendo i segreti appresi durante le sue incredibili imprese.

Ore 16.00 - 17.00
Stelle del Pentathlon: Giorgio Malan
Giorgio Malan, torinese classe 2000, fin da piccolo ha dimostrato una particolare curiosità nel provare il maggior numero di sport possibili e così nasce la sua passione per il pentathlon. Giorgio ha scritto ai Giochi Olimpici di Parigi 2024 una pagina di storia del Pentathlon Moderno Italiano vincendo una preziosissima medaglia di Bronzo che mancava all'Italia da 36 anni.

CASA GUSTO

11.30 – 12.30
Oli extravergini Piemontesi
L'Associazione Piemontese Olivicoltori presenta una degustazione guidata di oli extravergini prodotti in Piemonte. Partecipano Fulvio Castagna (Presidente ASSPO) ed Eva Collini Maestra del Gusto Azienda L'Evo di Eva. *A cura di ASSPO* - Associazione Piemontese Olivicoltori

13.00 – 14.00
I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Riso, il Gorgonzola e la Freisa
La Strada del Riso Piemontese di qualità nasce per promuovere il riso, il suo territorio ed il suo inimitabile territorio di comunità, di cui esso rappresenta la risorsa più preziosa. Il prodotto verrà cucinato insieme ad un altro tesoro piemontese, il Gorgonzola DOP, accompagnato da un calice di Freisa, vitigno dell'anno 2022 per Regione Piemonte. *A cura di: Strada del Riso Piemontese di qualità, Consorzio di Tutela Gorgonzola DOP e Regione Piemonte*

14.30 – 15.30
Aperitivo circolare della filiera del grano di Stupinigi
Un aperitivo di presentazione dei nuovi prodotti di economia circolare promossi dalla Filiera di Stupinigi e realizzati da Panacea Social Farm in collaborazione con il PoliTo Food and Design Lab del Politecnico di Torino. I partecipanti potranno gustare focaccia e cracker alle trebbie, biscotti al pastazzo di male e altri prodotti innovativi dall'alto valore nutritivo. L'evento mira a dimostrare come la riduzione dello spreco non è solo possibile… è anche buono.
A cura di Associazione Stupinigi e Panacea Social Farm

16.00 – 17.00
I Segreti del miele: Viaggio alla scoperta dei mieli piemontesi
Si parlerà del miele, di come viene prodotto e delle sue caratteristiche fondamentali. Il tutto accompagnato da una degustazione dei mieli piemontesi per comprenderne a pieno attraverso i sensi. *A cura di Casartigiani Torino con la collaborazione di AsProMiele*

17.30 – 18.30
Golosi Caffè Storici

Golosi Caffè Storici sarà una degustazione guidata nella quale andremo a ripercorrere storie e curiosità che si celano dietro ai prodotti più emblematici e conosciuti dei Caffè Storici del Piemonte. Parteciperanno i titolari di alcuni Caffè Storici piemontesi che presenteranno i loro prodotti guidando la degustazione attraverso il racconto storico. *A cura Associazione dei caffè storici di Torino e del Piemonte*

EVENTI DIFFUSI

via Roma
ore 16.00 – 16.20 - Set 1 Martina Ravetta - Musica
ore 16.40 – 17.00 - Set 2 Martina Ravetta - Musica
ore 17.20 – 18.00 - Set 3 Martina Ravetta - Musica
piazza Castello
ore 15.00 – 18.00 - Musica
Porta Nuova, via Roma, piazza San Carlo, piazza Castello, piazza Carignano
ore 15.00 – 18.00 - Marching Band: Fantomatik Orchestra - Musica