



15-16-17 Marzo 2024
 PALAZZO BIRAGO di BORGARO
 VIA CARLO ALBERTO 16, TORINO

DOLCI PORTICI è un progetto promosso dalla **Città di Torino**, ideato e coordinato dalla **Fondazione Contrada Torino ONLUS** e sostenuto dalla **Camera di commercio di Torino**.

GLI INCONTRI A PALAZZO BIRAGO

Nella sede aulica della Camera di commercio di Torino, nei tre giorni, ognuno dedicato a una tema specifico del mondo dei dolci, si terranno incontri e degustazioni guidate con la partecipazione di rinomati operatori del settore enogastronomico e della comunicazione. Gli appuntamenti saranno completati da degustazioni di specialità dolciarie, accompagnati dai vini della provincia di Torino.

***Alessandro Felis**, giornalista e critico enogastronomico modera gli interventi e conduce le degustazioni.*

*Le attività didattiche di degustazione sono realizzate in collaborazione con l'**IIS Norberto Bobbio di Carignano**, l'**Accademia per Buongustai Sac à Poche** e l'**Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino**. Le degustazioni di cioccolato, pasticceria e prodotti da forno sono a cura di aziende dolciarie piemontesi e dei **Maestri del Gusto di Torino e provincia**.*

Tutte le giornate sono ad accesso libero e gratuito con obbligo di prenotazione su:
<https://dolciportici.contradatorino.org/>

Venerdì 15 marzo - Il cioccolato



Ore 15.30 - Sala Giunta|**Storie di cioccolato: artigianato d'antan per le vie di Torino.**

Ore 16.30 - Sala Giunta|**A passeggio con il cioccolato. Street food e cibo degli dèi possono conciliarsi?**

Ore 17.30 - Sala Giunta|**Dalle fave di cacao ai laboratori torinesi: il cioccolato buono e solidale.**

Ore 18.30 - Sala Blu|**Il Giandujotto di Torino. Degustazione guidata**

Sabato 16 marzo - Il gelato

Ore 15.30 - Sala Giunta|**Storia di un successo: il Festival del Gelato di Rivara.**

Ore 16.30 - Sala Giunta|**Archigusto, il gelato architettonico.**

Ore 17.30 - Sala Giunta|**Cioccolato, zabaglione, caffè: il gelato declinato alla Torinese.**

Ore 18.30 - Sala Blu|**Sorbetti e gelato alla frutta. Degustazione guidata.**

Domenica 17 marzo - I prodotti da forno

Ore 15.30 - Sala Giunta|**Cereali e farine: quali scegliere? Purché locali e da agricoltura sostenibile.**

Ore 16.30 - Sala Giunta|**Dove vanno i dolci e i biscotti a fine giornata?**

Ore 17.30 - Sala Giunta|**Matosto. Presentazione della ricerca sui marchi storici.**

Ore 18.30 - Sala Blu|**Quali vini abbinare ai dolci? Degustazione guidata**