SUGO NEWS TORINO

1 - N 62 - SET 2014 - SUGONEWS, la prima rivista da tavola
SUGONEWS.IT FACEBOOK.COM/SUGONEWS.RIVISTADATAVOLA
PUBBLICITÀ - tel 011 5692009 - comunicazione@sugonews.it
stampato dalla G. Canale & C. S.p.A. con inchiostri e carta ad uso alimentare non per contatto diretto.
registrato al Tribunale di Torino con il numero 13/27.02.07 - distribuito a Torino e in Piemonte
tiratura 180.000 copie usare come sottopiatto - buono come tovaglietta, ottimo per aeroplanini di carta

Alba truffle show

Alba truffle show: Un inedito contenitore di eventi, laboratori, dibattiti dedicati al Tartufo bianco d'Alba e alle altre eccellenze della cucina piemontese rivolto sia agli adulti che ai bambini che si declinerà in varie iniziative gourmet, ogni sabato e domenica della Fiera.

FOODIES MOMENTS

Ogni sabato della Fiera alle 11.00 un grande chef renderà omaggio a un prodotto della cucina piemontese in abbinamento al Tartufo bianco d'Alba e ad un grande vino di Langhe e Roero.

FOODIES MOMENTS JUNIOR

Ogni domenica alle 16.30 corsi gratuiti di cucina dedicati a giovani e giovanissimi (3-14 anni).

WINE TASTING EXPERIENCE

Ogni sabato alle 17.30 / ogni domenica alle 15.30 formula di degustazione ideata dalla "Strada del Barolo e grandi vini di Langa".

ANALISI SENSORIALE E RICERCA SIMULATA DEL TARTUFO

Un mini corso per conoscere il Tartufo e una Ricerca Simulata porteranno il turista nel bosco, insieme al cane e al trifulao, in un'atmosfera da non dimenticare.

Mercati e Profumi

Ogni domenica di ottobre vi aspetta il tradizionale appuntamento con il Mercato ambulante della Fiera e i mercati a "km 0", Campagna Amica e il Mercato della Terra.

Nei weekend di novembre in Piazza Risorgimento, ci saranno protagonisti la Nocciola piemontese IGP e il Moscato d'Asti DOCG, gli artigiani del cioccolato, la grappa, i formaggi DOP del Piemonte e i pregiati vini del Territorio.

84ª Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

11 OTTOBRE / 16 NOVEMBRE 2014

Appuntamenti culturali

FELICE CASORATI - collezioni e mostre tra Europa e Americhe

La Fondazione Ferrero di Alba e la GAM di Torino rendono omaggio a Felice Casorati (1883 – 1963) con una mostra in programma dal 25 ottobre 2014 al primo febbraio 2015.

ANSELM KIEFER - DER RHEIN / IL RENO

Una grande mostra promossa dalla famiglia Ceretto che vede protagonista il pittore scultore tedesco Anselm Kiefer, nome di spicco nel panorama dell'arte contemporanea mondiale.

UN PATRIMONIO DA SCOPRIRE

Un'esposizione fotografica dei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, 50° sito italiano iscritto nel Patrimonio UNESCO.

Tutto il programma su
www.fieradeltartufo.org

Il Salone del Gusto 2014 abbraccia l'Anno internazionale dell'Agricoltura Familiare

Il cibo è indispensabile alla vita dell'uomo. Da sempre. Eppure la sua definizione appare a volte confusa, rimanendo in bilico tra merce e valore essenziale. Per questo il Salone del Gusto 2014, in programma al Lingotto Fiere dal 23 al 27 ottobre, sarà dedicato all'agricoltura familiare, "che va celebrata perché produce l'80% del cibo che viene mangiato dalla popolazione della terra". In antitesi all'agricoltura industriale, la forbice oggi è tra chi nel mondo produce per vendere e chi produce per nutrirsi. Sullo sfondo, il mercato globale e l'idea che vadano ripensati gli attuali modelli di sviluppo, a partire da ciò che introduciamo nel nostro organismo. Così il Salone del Gusto sarà un'occasione per capire che l'agricoltura familiare non salverà il pianeta, ma è la strada che finora ha consentito allo stesso pianeta di non perdersi.

www.salonedelgusto.it

FABRIZIO VESPA

MAUTO
MUSEO DELL'AUTOMOBILE DI TORINO
LA STORIA DELL'AUTOMOBILE È UN'ESPERIENZA DA VIVERE.
Corso Unità d'Italia 40 - Torino
Tel. 011 677666/7/8
www.museoauto.it - info@museoauto.it

SUGO NEWS TORINO

2 - N 62 - SET 2014 - SUGONEWS, la prima rivista da tavola
SUGONEWS.IT FACEBOOK.COM/SUGONEWS.RIVISTADATAVOLA
PUBBLICITÀ - tel 011 5692009 - comunicazione@sugonews.it
stampata dalla G. Canale & C. S.p.A. con inchiostri e carta ad uso alimentare non per contatto diretto
registrato al Tribunale di Torino con il numero 13/27.02.07 - distribuito a Torino e in Piemonte
tiratura 180.000 copie usare come sottopiatto - buono come tovaglietta, ottimo per areoplanini di carta

LAVAZZA

KAFA
FOREST COFFEE

LAVAZZA PRESENTA KAFA, UNO DEI CAFFÈ PIÙ PREGIATI AL MONDO.

Kafa è un caffè esclusivo, dedicato a chi sa gustarlo, riconoscerne le sfumature e apprezzare la storia che il suo sapore racconta. È un caffè monorigine 100% Arabica che cresce su terreni naturalmente fertili e i suoi grani ne conservano la massima fragranza aromatica.

L'ORIGINE DEL CAFFÈ.

La storia di Kafa inizia in Etiopia, nell'omonima Regione di Kafa. Da qui geneticamente proviene tutto il caffè del mondo. In questa regione oggi sono presenti oltre 5000 varietà di caffè.

PRODUZIONE LIMITATA

Kafa è una piccola regione in cui la produttività di caffè per ettaro è molto bassa. Le tecniche artigianali di coltivazione limitano ulteriormente la disponibilità del prodotto. Qui il caffè viene selezionato manualmente dai raccoglitori locali.

ESPERIENZA SENSORIALE UNICA

Con Kafa puoi degustare il primo caffè della terra, un caffè di carattere, dall'intenso aroma floreale, da assaporare con grande cura per coglierne il peculiare retrogusto di miele e datteri, con preziose note di ciliegia matura.

THE PERFECT COMBINATION OF ¡TIERRA! HIGH QUALITY AND SUSTAINABILITY

LAVAZZA ¡TIERRA! UN CAFFÈ 100% DA COLTIVAZIONE SOSTENIBILE.

¡Tierra! è il primo progetto di CSR (responsabilità sociale d'impresa) interamente realizzato da Lavazza, attraverso la Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza. È anche il primo progetto di sviluppo sostenibile che si traduce in una linea di prodotti di qualità eccellente e in continua evoluzione.
Nato nel 2002, in 12 anni ha coinvolto più di 3000 coltivatori in 8 paesi, fra cui Perù, Honduras, Colombia, India, Brasile e Tanzania. Gli interventi effettuati - di tipo economico, sociale e ambientale - hanno migliorato le condizioni di vita, lo sviluppo sociale e favorito la crescita economica delle comunità agricole.

LA CERTIFICAZIONE RAINFOREST ALLIANCE.

Le comunità protagoniste della prima fase del progetto - Perù, Honduras, Colombia - hanno ricevuto nel 2005 l'importante certificazione Rainforest Alliance.

RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED

LAVAZZA IL CAFFÈ CHE UNISCE ECCELLENZA E SOSTENIBILITÀ.

¡Tierra! racchiude tutta la passione e l'eccellenza che caratterizzano Lavazza da oltre 100 anni.

¡TIERRA! BLEND ESCLUSIVO

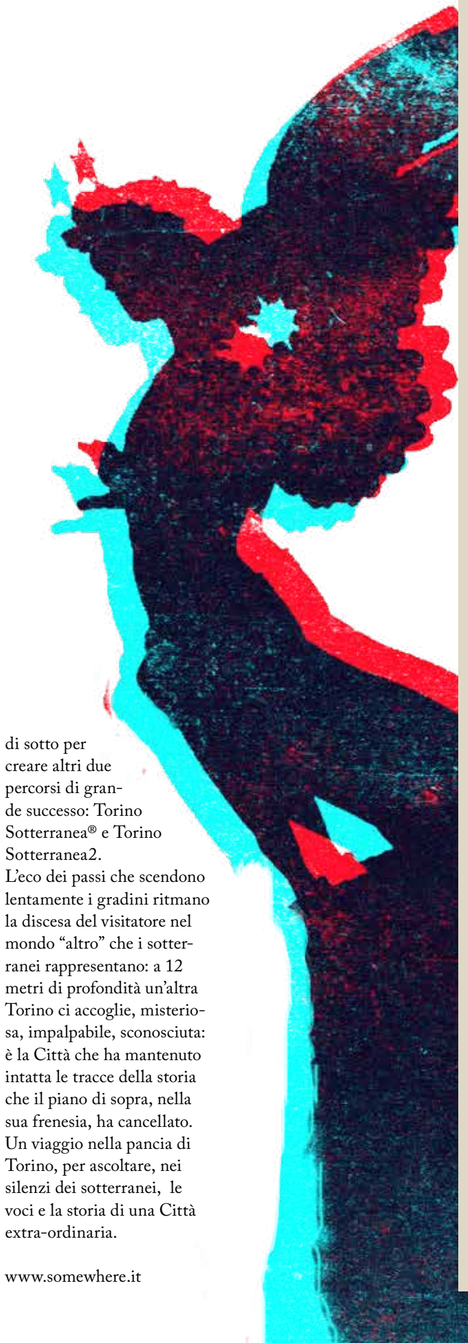
Per questo caffè intenso e vellutato, 100% da agricoltura sostenibile, Lavazza ha combinato accuratamente i più aromatici Arabica del Brasile e i pregiati Robusta del Sud Est Asiatico. La tostatura più accentuata ne esalta l'intenso aroma di frutta secca, con note avvolgenti di cacao amaro e nocciola.

POTRAI DEGUSTARE I CAFFÈ KAFA E ¡TIERRA! AL SALONE DEL GUSTO DI TORINO, PADIGLIONE 2.

LAVAZZA

SUGO NEWS TORINO

3 - N 62 - SET 2014 - SUGONEWS, la prima rivista da tavola
SUGONEWS.IT FACEBOOK.COM/SUGONEWS.RIVISTADATAVOLA
PUBBLICITÀ - tel 011 5692009 - comunicazione@sugonews.it
stampato dalla G. Canale & C. S.p.A. con inchiostri e carta ad uso alimentare non per contatto diretto.
registrato al Tribunale di Torino con il numero 13/27.02.07 - distribuito a Torino e in Piemonte
tiratura 180.000 copie usare come sottopiatto - buono come tovaglietta, ottimo per areoplanini di carta



Voyage à l'envers nell'anima di una Città: Torino Magica®, Torino Sotterranea®

Sorta alla confluenza dei due fiumi e posta al vertice di due triangoli "magici", Torino vanta una tradizione esoterica secolare. E' a partire da questa tradizione che Somewhere tour Operator crea, già nel 1997, un percorso che cambia il volto della Città e che racconta una Torino affascinante e misteriosa: quella di Torino Magica® appunto grazie alla collaborazione con i noti giornalisti Giuditta Dembech e Renzo Rossotti. Un successo immediato che viene seguito ed apprezzato da personaggi famosi come Dario Argento, che inserisce il tour in uno dei suoi film più recenti *Giallo*, ma anche da importanti testate giornalistiche nazionali e internazionali.
Torino Magica® diventa tour–icona di Torino, simbolo stesso della trasmutazione della Città in capitale di turismo: un itinerario by night intrigante e curioso che prende vita partendo da piazza Statuto accompagnando turisti e curiosi alla scoperta di una Torino segreta ed inquietante, che parla per enigmi e segreti. Dalla misteriosa leggenda del portone del diavolo e ai suoi delitti, una sorta di filo "noir" si dipana lentamente nel centro storico, sino a scoprire i sinistri guardiani dei palazzi barocchi, per culminare nei misteri della Gran Madre di Dio, la donna velata che regge in mano il calice del Santo Graal, sotto l'occhio attento dei fantasmi torinesi più famosi…
Ma Torino è anche, nell'immaginario collettivo, la "città nascosta": una nuova sfida per Somewhere tour operator che per anni studia e "mappa" la Torino del piano di sotto per creare altri due percorsi di grande successo: Torino Sotterranea® e Torino Sotterranea2.
L'eco dei passi che scendono lentamente i gradini ritmano la discesa del visitatore nel mondo "altro" che i sotterranei rappresentano: a 12 metri di profondità un'altra Torino ci accoglie, misteriosa, impalpabile, sconosciuta: è la Città che ha mantenuto intatta le tracce della storia che il piano di sopra, nella sua frenesia, ha cancellato. Un viaggio nella pancia di Torino, per ascoltare, nei silenzi dei sotterranei, le voci e la storia di una Città extra-ordinaria.

www.somewhere.it

84ª
Fiera Internazionale
TARTUFO BIANCO D'ALBA

ALBA · 11 OTTOBRE 16 NOVEMBRE 2014

www.fieradeltartufo.org

CON IL PRINCIPALE SUPPORTO DI
CON IL CONTRIBUTO DI
SPONSOR
SPONSOR TECNICI
MEDIA PARTNER

BENVENUTA UNESCO!
I paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe - Roero e Monferrato
50° SITO ITALIANO
Iscritto nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità - Giugno 2014

@albatruffle tartufobiancoalba
#albatruffle #albatruffle

SUGO NEWS TORINO

4 - N 62 - SET 2014 - SUGONEWS, la prima rivista da tavola
SUGONEWS.IT FACEBOOK.COM/SUGONEWS.RIVISTADATAVOLA
PUBBLICITÀ - tel 011 5692009 - comunicazione@sugonews.it
stampato dalla G. Canale & C. S.p.A. con inchiostri e carta ad uso alimentare non per contatto diretto.
registrato al Tribunale di Torino con il numero 13/27.02.07 - distribuito a Torino e in Piemonte
tiratura 180.000 copie usare come sottopiatto - buono come tovaglietta, ottimo per areoplanini di carta

Il fascino discreto della Finanziera Perfetta

...i poveri se ne impossessarono, ribattezzandola con il nome della giacca dei ricchi: la "finanziera", appunto...

Ogni cuoco piemontese è convinto di saper preparare la finanziera: ma la Finanziera Perfetta non esiste, se non come categoria dello spirito. La finanziera primigenia s'è infatti evoluta in tante versioni quante sono le famiglie piemontesi che se ne tramandano la ricetta dacché Mastro Martino, a metà Quattrocento, la inventò per esaltare le sole parti del pollo e del vitello che restavano ai contadini: le frattaglie. La polpa se la pappavano i ricchi. Dopo un po' i ricchi si accorsero che la finanziera – che non si chiamava ancora finanziera – è squisita. E se ne impossessarono, ribattezzandola con il nome della giacca dei ricchi: la "finanziera", appunto. Oggi, in democrazia, potete ordinarla in ogni buon ristorante piemontese, a due condizioni: la prima, che vi piacciano le frattaglie; la seconda, che possiate pagare il conto. Ma quella che vi porteranno non è la Finanziera Perfetta. La Finanziera Perfetta è un segreto della mia famiglia. O di qualsiasi altra famiglia piemontese convinta di custodire il segreto della Finanziera Perfetta.

GABRIELE FERRARIS

SUGO NEWS TORINO

5 - N 62 - SET 2014 - SUGONEWS, la prima rivista da tavola
SUGONEWS.IT FACEBOOK.COM/SUGONEWS.RIVISTADATAVOLA
PUBBLICITÀ - tel 011 5692009 - comunicazione@sugonews.it
stampata dalla G. Canale & C. S.p.A. con inchiostri e carta ad uso alimentare non per contatto diretto
registrato al Tribunale di Torino con il numero 13/27.02.07 - distribuito a Torino e in Piemonte
tiratura 180.000 copie usare come sottopiatto - buono come tovaglietta, ottimo per areoplanini di carta

LAVAZZA

KAFA
FOREST COFFEE

LAVAZZA PRESENTA KAFA, UNO DEI CAFFÈ PIÙ PREGIATI AL MONDO.

Kafa è un caffè esclusivo, dedicato a chi sa gustarlo, riconoscerne le sfumature e apprezzare la storia che il suo sapore racconta. È un caffè monorigine 100% Arabica che cresce su terreni naturalmente fertili e i suoi grani ne conservano la massima fragranza aromatica.

L'ORIGINE DEL CAFFÈ.

La storia di Kafa inizia in Etiopia, nell'omonima Regione di Kafa. Da qui geneticamente proviene tutto il caffè del mondo. In questa regione oggi sono presenti oltre 5000 varietà di caffè.

PRODUZIONE LIMITATA

Kafa è una piccola regione in cui la produttività di caffè per ettaro è molto bassa. Le tecniche artigianali di coltivazione limitano ulteriormente la disponibilità del prodotto. Qui il caffè viene selezionato manualmente dai raccoglitori locali.

ESPERIENZA SENSORIALE UNICA

Con Kafa puoi degustare il primo caffè della terra, un caffè di carattere, dall'intenso aroma floreale, da assaporare con grande cura per coglierne il peculiare retrogusto di miele e datteri, con preziose note di ciliegia matura.

THE PERFECT COMBINATION OF ¡TIERRA! HIGH QUALITY AND SUSTAINABILITY

LAVAZZA ¡TIERRA! UN CAFFÈ 100% DA COLTIVAZIONE SOSTENIBILE.

¡Tierra! è il primo progetto di CSR (responsabilità sociale d'impresa) interamente realizzato da Lavazza, attraverso la Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza. È anche il primo progetto di sviluppo sostenibile che si traduce in una linea di prodotti di qualità eccellente e in continua evoluzione.
Nato nel 2002, in 12 anni ha coinvolto più di 3000 coltivatori in 8 paesi, fra cui Perù, Honduras, Colombia, India, Brasile e Tanzania. Gli interventi effettuati - di tipo economico, sociale e ambientale - hanno migliorato le condizioni di vita, lo sviluppo sociale e favorito la crescita economica delle comunità agricole.

LA CERTIFICAZIONE RAINFOREST ALLIANCE.

Le comunità protagoniste della prima fase del progetto - Perù, Honduras, Colombia - hanno ricevuto nel 2005 l'importante certificazione Rainforest Alliance.

RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED

LAVAZZA IL CAFFÈ CHE UNISCE ECCELLENZA E SOSTENIBILITÀ.

¡Tierra! racchiude tutta la passione e l'eccellenza che caratterizzano Lavazza da oltre 100 anni.

¡TIERRA! BLEND ESCLUSIVO

Per questo caffè intenso e vellutato, 100% da agricoltura sostenibile, Lavazza ha combinato accuratamente i più aromatici Arabica del Brasile e i pregiati Robusta del Sud Est Asiatico. La tostatura più accentuata ne esalta l'intenso aroma di frutta secca, con note avvolgenti di cacao amaro e nocciola.

POTRAI DEGUSTARE I CAFFÈ KAFA E ¡TIERRA! AL SALONE DEL GUSTO DI TORINO, PADIGLIONE 2.

LAVAZZA

SUGO NEWS TORINO

6 - N 62 - SET 2014 - SUGONEWS, la prima rivista da tavola
SUGONEWS.IT FACEBOOK.COM/SUGONEWS.RIVISTADATAVOLA
PUBBLICITÀ - tel 011 5692009 - comunicazione@sugonews.it
stampato dalla G. Canale & C. S.p.A. con inchiostri e carta ad uso alimentare non per contatto diretto.
registrato al Tribunale di Torino con il numero 13/27.02.07 - distribuito a Torino e in Piemonte
tiratura 180.000 copie usare come sottopiatto - buono come tovaglietta, ottimo per areoplanini di carta

Torinodanza

mood-design.it | Foto © Christopher Peddecord

BIGLIETTERIA
Biglietteria del Teatro Stabile di Torino
Teatro Gobetti, via Rossini 8, Torino - Tel. 011 5169555
Numero Verde 800 235 333
da martedì a sabato 13.00/19.00
www.teatrostabiletorino.it

ON LINE SU
www.torinodanzafestival.it **www.teatrostabiletorino.it**

I biglietti ancora disponibili verranno messi in vendita un'ora prima dell'inizio degli spettacoli presso le sedi delle manifestazioni

INFORMAZIONI
info@torinodanzafestival.it

con il sostegno di

Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo
REGIONE PIEMONTE
CITTÀ DI TORINO
Fondazione per la cultura Torino
PROVINCIA DI TORINO

con il particolare sostegno di

Compagnia di San Paolo

partner

INTESA SANPAOLO
IL TGV PER LA FRANCIA SNCF

realizzato da

TEATRO STABILE TORINO

Lasciati incantare

9 settembre | 12 ottobre 2014 **www.torinodanzafestival.it**

9 sett Alain Platel 13 sett Carolyn Carlson/Eva Yerbabuena 17-18-19-20 sett Bartabas 22-23 sett Yaron Lifschitz/Circa
27-28 sett Rami Be'er/Kibbutz Dance Company 30 sett Maguy Marin 2 ott Maguy Marin/Denis Mariotte
7-8 ott Aurélien Bory/Kaori Ito 10-11-12 ott Serge Kakudji/Paul Kerstens/Alain Platel