

Comunicato stampa

AL VIA IL SALONE DEL VINO DI TORINO: "ESPLORA IL PIEMONTE, ATTRAVERSO I SUOI VINI"

2, 3 e 4 MARZO 2024
Il edizione

***Da sabato 2 a lunedì 4 marzo, torna
il Salone del Vino di Torino***

***In programma masterclass, degustazioni, talk, un focus sui vini
della Valle d'Aosta e un nuovo comitato scientifico***

www.salonedelvinotorino.it

[PRESS KIT E FOTO](#)

Le cantine: <https://salonedelvinotorino.it/cantine/location/>

Torino, 1 marzo 2024 - Al via il **Salone del Vino di Torino** che giunge alla sua **II edizione** da **sabato 2 a lunedì 4 marzo** all'interno di due spazi espositivi in cui il pubblico potrà incontrare **cantine storiche e giovani vignaioli piemontesi**: le **OGR Torino** e il **Museo Nazionale del Risorgimento Italiano**. Dopo la settimana di **eventi OFF diffusi** in tutta la città, organizzati dal 27 febbraio al 1° marzo, è in partenza il **lungo weekend** che vedrà protagonisti **produttori e produttrici, consorzi ed enoteche regionali** e durante il quale si potranno degustare i vini di oltre **350 cantine**.

Una grande edizione, quindi, che quest'anno tra l'esposizione del weekend e il palinsesto del Salone OFF appena giunto al termine, conta circa 500 cantine coinvolte e un programma con oltre 100 appuntamenti: **masterclass, degustazioni, grandi cene, incontri, eventi diffusi e talk** dedicati a tutti gli amanti del vino e declinati attraverso **tradizione e innovazione, cultura, sostenibilità, musica e letteratura**.

Mission del Salone del Vino di Torino 2024 è infatti **raccontare il Piemonte del vino** in tutte le sue sfaccettature e tipicità, alla scoperta delle radici profonde di un territorio capace di guardare al futuro, attraverso la lente di ingrandimento della **sostenibilità**. Un viaggio lungo tre giorni che narra i **terroir**, con l'obiettivo di valorizzare la grande **diversità** e la **ricchezza vitivinicola del Piemonte**

“L'edizione 2024 del Salone del Vino di Torino sarà un'esperienza autentica e coinvolgente: avremo l'opportunità di entrare in contatto diretto con cantine provenienti da tutta la nostra regione, con giovani produttori e realtà di eccellenza, assaporando il vino in un contesto che va oltre la degustazione. Ricostruiremo e restituiremo uno spaccato omogeneo e articolato del nostro territorio”, spiega **Patrizio Anisio, Direttore del Salone del Vino di Torino**.

Il Salone del Vino di Torino 2024 è organizzato da **KLUG APS** con il patrocinio e il sostegno di **Città di Torino, Camera di Commercio di Torino, Unioncamere Piemonte, Turismo Torino e Provincia**; con il patrocinio di **Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino**; con il contributo di **Fondazione CRT** e con la partecipazione e la collaborazione di **Regione autonoma Valle d'Aosta, Camera valdostana delle imprese e delle professioni, Ascom Confcommercio Torino e Confesercenti di Torino e Provincia**.

IL COMITATO SCIENTIFICO DEL SALONE DEL VINO DI TORINO

Il palinsesto della seconda edizione indaga e promuove **la sostenibilità, ambientale, economica e sociale**, anche grazie al **neonato comitato scientifico**. Quest'ultimo è composto da **Luca Giorgio Carlo Rolle**, professore ordinario di Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino; **Paolo Sabbatini**, professore ordinario di Viticoltura all'Università di Torino presso il Dipartimento di Scienze Agricole Forestali ed Alimentari; **Paolo Marco Tamborini** professore in Design (ICAR/13) presso il Dipartimento di Ingegneria e Architettura (DIA) dell'Università degli Studi di Parma (UNIPR); **Eleonora Fiore**, professoressa e ricercatrice in Design (ICAR/13) presso il Dipartimento di Ingegneria e Architettura (DIA) dell'Università degli Studi di Parma (UNIPR); **Giovanni Peira** professore associato presso il Dipartimento di

Management dell'Università di Torino; **Alessandro Bonadonna**, dottore di ricerca in Cultura e Impresa e professore associato presso il Dipartimento di Management dell'Università di Torino oltre a **Egidio Dansero** professore ordinario di Geografia economico-politica all'Università di Torino e Vice Rettore vicario per la sostenibilità e la cooperazione allo sviluppo, che coordina la Rete italiana politiche locali del cibo e l'Atlante del cibo di Torino metropolitana.

Nasce così un percorso di **analisi e ricerca** non solo sul Salone ma sull'intera **filiera**, anche in collaborazione con il **Dipartimento di Management "Valter Cantino"** dell'Università di Torino e il **Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari**.

*"L'approccio all'organizzazione della manifestazione è stato guidato dalla filosofia del design system, cercando di ridurre al minimo l'impatto ambientale e promuovendo pratiche sostenibili, sottolinea **Luca Spadon, presidente dell'Associazione KLUG**. La programmazione culturale analizza le sfide e le opportunità del presente, spaziando dall'uguaglianza di genere all'inclusione sociale, dalla promozione della cultura e dell'arte alla responsabilità sociale d'impresa, approfondendo le sfide del cambiamento climatico e scandagliando le ricerche scientifiche e le innovazioni tecnologiche."*

IL CUORE DEL SALONE DEL VINO DI TORINO 2024

La seconda edizione del **Salone del vino di Torino** entra nel vivo **sabato 2 e domenica 3 marzo**, con il fitto **weekend di esposizione vitivinicola** dedicata al grande pubblico, che verrà ospitata tra le **OGR Torino** e il **Museo Nazionale del Risorgimento Italiano**.

Si prosegue **lunedì 4 marzo**, nelle stesse location, con la giornata dedicata agli operatori professionali.

Grande novità di questa edizione 2024 sarà inoltre il coinvolgimento di una **regione ospite**: la **Valle d'Aosta** che, insieme al **Consorzio Vini Valle d'Aosta**, alle sue **cantine vitivinicole** e i suoi grandi **spirits**, darà l'opportunità al grande pubblico di conoscere un **territorio ricco di storia e tradizioni**.

DUE LOCATION: OGR TORINO E MUSEO NAZIONALE DEL RISORGIMENTO ITALIANO

Al **Museo Nazionale del Risorgimento Italiano** si potrà degustare una selezione di **cantine da tutto il Piemonte**. L'**Aula della Camera Italiana** sarà dedicata alle **cantine artigiane** e alle cantine dell'**Associazione dei vini biologici** e del **Consorzio di Cocconato**, con una **sezione di rappresentanza nazionale e internazionale** a cura della Torino Wine Week, oltre alle **storiche eccellenze vitivinicole piemontesi**.

Restando all'interno del Museo, si potrà inoltre degustare una selezione di **Vermouth piemontesi** e, in **Sala Plebiscito**, ogni giorno, sono in programma **4 masterclass gratuite per il pubblico del Salone**, tra le altre **Spirito Agricolo Ballarin, Cascina Rüral, Le Viti, Cascina Corte**, per approfondire la conoscenza e l'impegno delle cantine volto alla tutela delle tradizioni e della sostenibilità ambientale.

Alle **OGR Torino**, si potranno invece incontrare i **consorzi** e le **associazioni di tutela e di promozione**, le **enoteche regionali** e le centinaia di cantine a fotografare il Piemonte, a cui si aggiungeranno quelle **ospiti** provenienti quindi dalla **Regione Valle d'Aosta**, oltre ancora alle **grappe** e agli **spirits**.

Il palco principale delle OGR Torino vedrà protagonisti **11 talk** volti ad analizzare i temi dell'**attualità** e le sue **sfide**, le **nuove ricerche scientifiche** e la **presentazione in anteprima di nuovi percorsi di studio e valorizzazione del vino**.

Anche negli spazi di **Snodo** il pubblico potrà partecipare a degustazioni e **4 masterclass gratuite e non**, per ampliare la propria conoscenza sul mondo del vino in Piemonte.

Strada del Barolo e grandi vini di Langa approfondirà i **cru** e le annate del **re dei vini il Barolo**, **Fisar Torino** ci guiderà invece alla scoperta dei **grandi vini valdostani**, mentre con l'**Enoteca Regionale del Roero** si esploreranno i grandi vini di questo territorio. Grazie all'**Onav Torino** si andrà alla scoperta dell'**Ovada DCG**, e ancora con **Ais Piemonte** le grandi bolle piemontesi, insieme al **Consorzio Alta Langa**. E poi ancora i **vini eroici** dei *sorì* del Moscato, i **vini della Val Susa**, le

grandi fresia con il **Consorzio della Freisa di Chieri**, le grappe con il **Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e grappa di Barolo** e **l'ANAG** associazione nazionale assaggiatori di grappa.

I TALK SUL PALCO DELLE OGR

Sabato 2 marzo, il palco principale del **Salone del Vino di Torino** ospiterà alle ore 18 il **panel su sostenibilità ambientale e cambiamenti climatici in relazione al mondo del vino e dell'enogastronomia** insieme a **Mario Tozzi**, primo ricercatore CNR e Divulgatore scientifico, **Chiara Foglietta**, Assessora alla Transizione ecologica e digitale, innovazione, ambiente, mobilità e trasporti della Città di Torino, i **docenti Luca Giorgio Carlo Rolle e Paolo Sabbatini** del Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali ed Alimentari e il direttore del Salone del Vino, **Patrizio Anisio**. L'incontro sarà moderato da **Luca Ferrua**, direttore de **Ilgusto.it (Gruppo Gedi)**.

Nel corso del pomeriggio si approfondiranno inoltre le potenzialità e le criticità della filiera vitivinicola e dei suoi sottoprodotti, nel talk alle ore 16 a cura del **Prof. Tamborrini e la Dott. Eleonora Fiore**, **Università di Parma e Politecnico di Torino**, con la moderazione del giornalista **Danilo Poggio**.

Al centro del dibattito, anche il tema dell'**enoturismo e del rapporto tra vino e città** insieme a **Dario Gallina**, Presidente della **Camera di commercio di Torino**, **Paolo Chiavarino** assessore al Commercio della Città di Torino, i docenti **Giovanni Peira** e **Alessandro Bonadonna** del Dipartimento di Management Valter Cantino dell'Università degli Studi di Torino, **Corrado Scapino** - presidente dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino e **Marcella Gaspardone**, dirigente Turismo Torino e Provincia (ore 17).

A concludere la giornata alle ore 19.30, **Luca Paiardi** e **Danilo Ragona**, il primo architetto e musicista, il secondo imprenditore e designer, due amici in viaggio per dimostrare come i limiti della disabilità possano essere superati. Al Salone del vino di Torino, insieme a **Paola Casagrande**, Direttore del Coordinamento Politiche e Fondi Europei, Turismo e Sport della Regione Piemonte, racconteranno dei progetti

Borgi in Carrozza e Viaggio Italia, oltre al lancio delle loro nuove iniziative di ricerca e approfondimento.

Domenica 3 marzo, alle ore 14, una nuova occasione per approfondire il tema dei **cambiamenti climatici in viticoltura ed enogastronomia** con l'intervento di **Luca Rolle**, docente di UNITO DISIFA, e **Paolo Sabbatini** dell'Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Agraria.

Alle ore **15** si guarderà al futuro, alle sfide della viticoltura eroica e alla valorizzazione dell'enogastronomia insieme alla **Regione Valle d'Aosta** e al **Consorzio Vini Valle d'Aosta**, in dialogo con la giornalista **Piera Genta** del Corriere della Sera.

Al centro della giornata, anche la presentazione alle ore 16 della **nuova Guida Go Wine Cantine d'Italia 2024**, insieme al presidente **Massimo Corrado** e la presenza di alcune delle storiche cantine piemontesi che 'valgono il viaggio'.

Alle **17.30** insieme all'**Associazione Nazionale delle Donne del vino e venti comuni piemontesi, per la prima volta uniti sotto un'unica sigla di Città Europea del Vino 2024** (Acqui Terme, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Brusnengo, Casale Monferrato, Fara Novarese, Gattinara, Ghemme, Grignasco, Maggiore, Mezzomerico, Ovada, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vigliano Biellese e Villa del Bosco), si parlerà di **tradizioni tra presente e futuro** del mondo del vino. Parteciperanno all'incontro anche **Vittoria Poggio**, assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte e **Marco Protopapa** assessore all'Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca della Regione Piemonte.

Lunedì 4 marzo, in occasione della **giornata dedicata agli operatori professionali**, alle OGR Torino sarà presente una **delegazione di buyer del nord Europa**. La delegazione di **operatori danesi e tedeschi** è composta da importatori di media taglia, distributori attivi nel comparto ho.re.ca, enoteche specializzate e wine bar. A loro sarà dedicato un programma volto a scoprire i vini piemontesi attraverso Masterclass, visite guidate del Salone ed incontri con i produttori. L'iniziativa è organizzata in collaborazione con **Unioncamere Piemonte** con

l'obiettivo di favorire l'incontro tra i piccoli produttori presenti al Salone e operatori del Nord Europa.

Alle 12 si approfondiranno Nuovi sistemi di vendita e promozione del vino con **Tommaso Pezzato**, COO di Vinodoo, **Antonello Marzolla**, segretario nazionale Usarci, **Angelo Giunta**, partner di Leading Law e **Augusto Grandi**, giornalista e scrittore.

Nel pomeriggio, alle ore 14, **Nicola Dalla Preda** parlerà della digitalizzazione dei processi di Cantina con **TeamSystem**, software all'avanguardia creato appositamente per semplificare e ottimizzare la gestione aziendale nel settore vinicolo.

Sul palco principale delle OGR Torino alle ore 15 si parlerà anche di **Politiche locali del cibo e stili di vita sostenibili** nell'ambito dell'Atlante del Cibo, con l'**Agronomo Massimo Pinna**, il **Prof. Egidio Dansero** del Dipartimento di Culture, Politica e Società di Unito, **Andrea Pezzana**, responsabile SC Nutrizione Clinica ASL Città di Torino, **Sonia Cambursano**, consigliera delegata Sviluppo Economico Città metropolitana di Torino, in un talk moderato dal giornalista Maurizio Tropeano.

Infine, un intero focus di approfondimento alle ore 16 è dedicato ai **Giovani Viticoltori** dei territori della **Valsusa, del Pinerolese, della collina Torinese e del Canavese** a confronto, in collaborazione con la **Città Metropolitana di Torino**.

In chiusura di giornata, alle ore 17, **Camera di commercio** con la selezione **Torino Doc** discuteranno di temi importanti per la filiera vinicola con **Massimo Pinna**, presidente AIAB in Piemonte, agronomo e consulente di aziende vitivinicole piemontesi in ambito di agricoltura biologica e integrata, **Vittorio Garda**, enologo della Cantina della Serra a Piverone e produttore, **Fulvio Griffa**, ristorante Goustò Torino – circuito MangèBin e **Maurizio Zito**, ristorante Gufo Bianco Torino – circuito MangèBin. Il talk dal titolo "*Clima, cantine e calici: le risposte della filiera, dalle vigne alle carte dei vini*" sarà introdotto e moderato da **Sergio Arnoldi** – Camera di commercio di Torino – progetto Torino DOC.

GLI APPUNTAMENTI COLLATERALI

Durante le giornate del Salone la **Gelateria Silvano - gelato d'altri tempi, Mouu Mouu, Gelateria Miretti, Gelateria La Tosca, Gelato Dok, + di un gelato, e Gelati D'Antan** daranno la possibilità di gustare un Sorbetto al Moscato - del **Consorzio del Moscato** - in collaborazione con **Ascom Confcommercio Torino**.

Inoltre, nei locali aderenti al **circuito Mangébin - progetto di Camera di commercio di Torino, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Turismo Torino e Provincia** - composto da 51 ristoranti di Torino e della sua provincia che propongono nei propri menù le ricette tradizionali del Piemonte e i vini regionali, si potranno degustare dal 27 febbraio al 17 marzo i **famosi Plin** e tutti i partecipanti al Salone del Vino riceveranno un **calice in omaggio**.

IL SALONE DEL VINO COME PIATTAFORMA PARTECIPATIVA: IL PIÙ GRANDE PALCO DI RAPPRESENTANZA DEL PIEMONTE DEL VINO

La **partnership con più 18 realtà di tutela e promozione** - *il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio di tutela e Valorizzazione Vini DOCG Caluso, Carema e Canavese DOC, Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, Il Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dei Vini D.O.C. Valsusa, Associazione Tutela Baratuciat e Vitigni minori, Strada del barolo e i grandi vini di langa, Associazione nazionale Le Donne del Vino, Associazione dei comuni del Moscato, i Giovani Vignaioli Canavesani, Associazione dei Vini Biologici, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, ·Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino, Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo, Enoteca regionale del Roero, Enoteca Regionale di Ovada e Monferrato, Torino DOC* - rende la tre giorni del Salone del Vino, **il più grande palco di rappresentanza del Piemonte del vino**.

Il Salone del Vino nasce e cresce sempre più, quindi, come **piattaforma partecipativa**, volta a dare spazio direttamente alla **cantine piemontesi** come agli

enti di tutela e promozione piemontesi, coinvolgendo nel percorso tanti compagni di viaggio: **Associazione Go Wine, Fisar di di Torino e Le Strade di Torino, Libreria Bodoni.**

Nell'ambito di questa edizione 2024, si aggiungono inoltre **numerose collaborazioni**: Borghi in carrozza - Viaggio Italia, il Progetto 8 Pari, l'Associazione SoloRoero, Cultura Liquida, To Housing, SeeYouSound, l'Ais Torino. Inoltre si consolidano le collaborazioni con **l'associazione FEA, Pin Torino, e l'Onav Torino.**

Il Salone diventa inoltre **cashless**, con una piattaforma digitale dedicata, per il pubblico e le cantine, che offrirà possibilità di approfondimento e scambio.

Anche la **formazione** trova spazio con **momenti dedicati ai volontari, grazie alla collaborazione con GxT e Senior Civico**, incentrati sulla storia della viticoltura piemontese, l'enologia e la degustazione, al fine di offrire una crescita a tutti i soggetti che aderiscono volontariamente alla manifestazione. Si aggiunge inoltre la collaborazione con **Engim**, al fine di aprire lo sguardo verso le nuove generazioni di operatori enogastronomici.

Grazie al **protocollo d'intesa** per il coordinamento generale del Salone del Vino - siglato tra **l'Associazione Klug APS, la Città di Torino e la Camera di commercio di Torino** - la manifestazione sottolinea sempre di più il suo impegno verso una **promozione enoturistica nazionale ed internazionale**. In particolare, grazie alla collaborazione con **Unioncamere Piemonte**, la giornata di **lunedì 4 marzo** sarà animata da **buyer internazionali** oltre a tutto il comparto professionale del Piemonte e non solo, coinvolto anche grazie al sostegno di **Ascom Confcommercio Torino e Confesercenti di Torino e Provincia.**

Continua inoltre **l'attenzione verso le cantine di Torino e provincia** grazie alla collaborazione con la **Camera di commercio di Torino** e la sua selezione Torino DOC e la **Città Metropolitana di Torino.**

Turismo Torino e Provincia è partner nell'ambito della comunicazione attraverso diverse azioni ed attività, dall'inserimento dell'evento nel portale turismotorino.org tradotto in inglese e francese alla pianificazione di contenuti sui canali ufficiali dell'ATL, FB, IG e LINKEDIN, all'invio di newsletter dedicate al pubblico finale e agli

operatori, per la promozione dell'evento a livello nazionale e internazionale oltre che a disposizione di visitatori e cittadini attraverso i 14 Uffici del Turismo presenti sul territorio.

*“La Città di Torino – dichiara il **Sindaco Stefano Lo Russo** – sostiene il Salone del Vino e siamo davvero contenti di dare il via a questa nuova edizione. In un anno che vede la nostra città sempre più protagonista di grandi eventi internazionali, sarà una vetrina d'eccellenza per l'enogastronomia di qualità, che fa parte della storia di questo territorio e rappresenta da sempre una delle sue attrattive, oltre che un importante volano economico”.*

Come spiega **Dario Gallina**, presidente dell'ente camerale: *“La Camera di commercio di Torino sostiene il Salone del vino e si impegna a renderlo ricco e animato attraverso la presenza dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino e dei produttori locali con particolare attenzione a quelli della nostra selezione Torino DOC, che raccoglie 45 aziende e 146 vini in rappresentanza delle 7 denominazioni torinesi. Produzioni affermate, ma anche rare e di nicchia, che verranno presentate in masterclass dedicate aperte al pubblico e ai professionali. Grazie al nostro Laboratorio Chimico porteremo poi al centro dell'attenzione dei visitatori temi di estrema attualità, come i cambiamenti climatici e le ricadute sulle produzioni vitivinicole, ma il Salone sarà anche un'occasione per ricordare il nostro impegno nella valorizzazione della viticoltura torinese attraverso progetti come Mangébin, rivolto a clienti e ristoratori, e Atlante del Cibo, a supporto del sistema cibo metropolitano e delle sue politiche di sostenibilità”.*

*“Il Salone del Vino 2024 porta al centro del capoluogo piemontese il grande patrimonio vitivinicolo del Piemonte, inserendosi tra gli eventi di richiamo per turisti e appassionati. Un'ampia offerta che nasce dai vini eccellenti, rappresentati dai produttori, consorzi di tutela, enoteche regionali e strade del vino, e diventa l'occasione per conoscere i territori di produzione che hanno determinato il successo dell'enoturismo nella nostra regione – dichiara l'**assessore all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte Marco Protopapa** – È soprattutto la dimostrazione che la città di Torino è sempre di più un riferimento per il mondo agricolo della sua Regione”.*

Informazioni relative ai biglietti e ai pacchetti disponibili:

bit.ly/SALONE_VINO_TORINO

bit.ly/SALONE_VINO_TORINO_PACCHETTI

ORARI:

Sabato 2 marzo dalle 15 alle 21

Domenica 3 marzo dalle 11 alle 21

Lunedì 4 marzo (solo operatori e operatrici professionali) dalle 11 alle 18

IL SALONE DEL VINO DI TORINO

è realizzato:

Con il Patrocinio e il sostegno di

Città di Torino, Camera di commercio di Torino, Unioncamere Piemonte, Turismo Torino

Con il Patrocinio di

Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino

Con il Contributo di

Fondazione CRT

Con la Partecipazione e la Collaborazione di

Regione autonoma Valle d'Aosta, Camera valdostana delle imprese e delle professioni, Ascom Confcommercio Torino e Confesercenti di Torino e Provincia.

Main partner organizzativi

Go Wine, Fisar Torino, Le strade di Torino, Associazione FEA, Libreria Bodoni

Partner

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio di tutela e Valorizzazione Vini DOCG Caluso, Carema e Canavese DOC, Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG,

Il Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dei Vini D.O.C. Valsusa, Associazione Tutela Baratuciat e Vitigni minori, Strada del barolo e i grandi vini di langa, Associazione nazionale Le Donne del Vino, Associazione dei comuni del Moscato, i Giovani Vignaioli Canavesani, Associazione dei Vini Biologici, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino, Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo, Enoteca regionale del Roero, Enoteca Regionale di Ovada e Monferrato, Torino Doc, Consorzio Vini Valle d'Aosta, Ais Piemonte, Onav Piemonte, Città Europea del Vino 2024, Fondazione Circolo dei lettori

Main Partner Tecnici

Rastal, Team System, Amiat

Partner Tecnici

Grissinificio Feyles, Acqua Minerale Lauretana

Grazie a

GAI Macchine Imbottigliatrici

Hospitality partner

Federalberghi Torino

Con la collaborazione di

Borghi in carrozza - Viaggio Italia, 8 Pari, Associazione SoloRoero, Cultura Liquida, To Housing, SeeYouSound, Somewhere, Vendemmia a Torino-Grapes in Town per Calici in movimento, Pin Torino, GxT e Senior Civico, Engim, To BE, Torino Magazine

Main Location Salone del Vino

OGR Torino, Museo Nazionale del Risorgimento Italiano

Main Location Salone del Vino OFF

Combo Torino, Fondazione Circolo dei lettori e Barney's, il bar del Circolo dei lettori, Eataly Torino

Ufficio Stampa Salone del Vino di Torino

press@salonedelvinotorino.it

Veronica Sisinni | veronica.sisinni@gmail.com | tel. 3470681604

Alessia Belli | alessiabelli.press@gmail.com | tel. 3319844524



Con il patrocinio e sostegno di



Con il patrocinio di



Con la partecipazione e la collaborazione di



Con il contributo di



Main partner organizzativi



Partner



Main partner tecnici



Partner tecnici



Grazie a



Main location del Salone



Main location del Salone OFF

Hospitality partner



In collaborazione con

