

# mariatti

GIOIELLERI DAL 1919



## GIOIELLI da indossare e da gustare

evento off di

  
Degusté  
dreamFood

**mostra, degustazione di eccellenze, cooking show**

Sabato 15 giugno 2019 | 15.30 - 19.30 | Via Vanchiglia, 19 - 10124 Torino

In collaborazione con gli sponsor

ANTIQUA  
PREGIATA FARINA MACINATA A PIETRA



PASTIFICIO GASTRONOMIA



**cascina**  
fontanacervo  
LOCALE. SOSTENIBILE. BUONO.

Con la partecipazione degli artisti

1260  
DodiciSessanta  
*living & jewelry*



Media partner ufficiali dell'evento



Sapere di  
**GUSTO**

Photo by David Billings on Unsplash



L'evento dedicato ai Maestri del Gusto di Torino e Provincia  
Buon cibo, il territorio locale e i prodotti a Km zero

Comunicato Stampa – 6 giugno 2019

**Gioielli da indossare e da gustare per i cento anni della gioielleria Mariatti di Torino:  
evento off di DEGUSTÈ – DREAM FOOD 2019.**

Nell'anno in cui a Torino si celebrano i cento anni della storica **Gioielleria Mariatti**, arriva un evento off di **Degusté – Dream Food**, giunto alla sua seconda edizione che si terrà ancora nella suggestiva cornice del Parco Le Serre di Grugliasco, dal 5 all'8 settembre 2019.

Sabato 15 giugno, all'interno della gioielleria Mariatti di Via Vanchiglia 19, avrà luogo **Gioielli da indossare e da gustare**, un appuntamento che coinvolgerà diverse eccellenze del Piemonte a tavola: **Antiqua – Pregiata Farina Macinata a Pietra** by Molini Bongiovanni, il caffè di **Caffé Boutic**, i formaggi di **Cascina Fontanacervo**, il sushi di carne della **Macelleria Giampaolo** e la pasta fresca del **Pastificio Alina Cucini**.

**Gioielli da indossare e da gustare** offrirà al pubblico un'esposizione di gioielli, i cooking show di Paola Uberti di **LIBRICETTE.eu**, fondatrice, con Francesca Avetta, del magazine online **SAPERE DI GUSTO** e la degustazione dei prodotti creati dai **Maestri del Gusto di Torino e Provincia** che saranno presenti.

Nel contesto di una giornata dedicata all'eccellenza, il pubblico potrà apprezzare, inoltre, le creazioni delle artiste Silvia Granata di **1260 Living + Jewelry** e Alessandra Pasini di **Pasa Gioielli**.

LIBRICETTE.eu e SAPERE DI GUSTO sono i media partner ufficiali dell'evento.

Saremo lieti di incontrarvi per condividere momenti dedicati al buon gusto. In tutti i sensi.

**Gioielli da indossare e da gustare  
evento off di DEGUSTÈ – DREAM FOOD 2019**

Sabato, 15 giugno 2019

Orario intero evento dalle 15.30 alle 19.30

Orario cooking show dalle 16.30 alle 17.30 e dalle 18.30 alle 19.30

**Presso GIOIELLERIA MARIATTI  
Via Vanchiglia, 19 - 10124 Torino**

[www.mariatti.it](http://www.mariatti.it)

Per informazioni: [infodeguste@gmail.com](mailto:infodeguste@gmail.com)

Hashtag ufficiali dell'evento #gioielleriamariattitorino #mariattitorino #100annidimariatti  
#deguste2019 #degusteeventioff #gioiellidagustare



**Degustè - Dream Food 2019** è l'evento, giunto alla sua seconda edizione, che si terrà dal 5 all'8 settembre e che, anche quest'anno, avrà luogo a **Grugliasco, all'interno del "Parco Culturale Le Serre"**, sede dell'omonima società, la quale ha come mandato di supportare e affiancare eventi ed attività di carattere culturale, artistico, socio-educativo e relative al tempo libero. La location è stata scelta per **valorizzare il territorio metropolitano di Torino** e per mettere in risalto le **eccellenze enogastronomiche** dello stesso.

L'iniziativa, supporta e sposa a pieno il progetto **"Maestri del Gusto di Torino e provincia"**, nato nel 2002 grazie alla Camera di commercio di Torino, il suo Laboratorio Chimico e Slow Food.

Fulcro centrale dell'evento sarà **il menù che si potrà gustare durante i quattro giorni, preparato e cucinato sul posto.**

Saranno presenti molti prodotti del territorio che arricchiranno il menù rendendolo unico nel suo genere, proprio grazie alla partecipazione dei Maestri del Gusto.

A contorno dell'attività principale, laboratori, master class di cucina, dibattiti e conferenze coinvolgeranno il pubblico, unitamente alle attività artistiche e musicali che animeranno le giornate.

Degustè - Dream Food 2019 è organizzato dall'Associazione Culturale Dream Up di Francesca Avetta e Francesco Cugliari.

[www.deguste.it](http://www.deguste.it)



**L'uomo è ciò che mangia...**

Buon cibo, il territorio locale e i prodotti a km 0

# mariatti

GIOIELLERI DAL 1919



Da **quattro generazioni** la nostra famiglia lavora a Torino nel campo dell'orologeria, oreficeria e argenteria. I bisnonni Carlo e Carolina si sono conosciuti e innamorati lavorando in una fabbrica di catene e **hanno avviato l'attività nel 1919**.

Il nonno Beppe, lo zio Luciano e il nostro papà Carlo hanno portato avanti l'attività con costante successo.

Ora noi, Irene e Riccardo, seguiamo le orme di famiglia, attenti a valorizzare la continuità di **una tradizione centenaria**, ma con una forte carica innovativa.

Alla prestigiosa selezione di marchi come Tissot, Recarlo, Annamaria Cammilli e Mirco Visconti, affianchiamo una vasta proposta di **pendoleria, sheffield, argenteria moderna e d'epoca**. Inoltre ci appassiona e stimola la costante ricerca nel campo dell'**artigianato** e del **design** per offrire sempre qualcosa di originale.

Periodicamente organizziamo eventi con contaminazioni in diversi campi artistici per far conoscere nuovi creativi sia italiani che esteri.

Un'altra passione che ci contraddistingue da sempre è quella granata. I calciatori della nostra squadra del cuore ci hanno ribattezzato **la Gioielleria degli Sportivi** e noi abbiamo creato in onore del grande Toro **un'esclusiva collezione di gioielli in oro, pietre preziose e smalti che sono uniche in Torino**.

Vi aspettiamo **nel vivace Borgo Vanchiglia** che negli ultimi anni si è affermato come uno dei poli propulsivi della creatività torinese, a pochi passi da Piazza Vittorio e dall'Università di Torino.

[www.mariatti.it](http://www.mariatti.it)



# ANTIQUA

PREGIATA FARINA MACINATA A PIETRA

**Antiqua - Pregiata Farina macinata a Pietra** by Molini Bongiovanni è nata nel 2008 ed è stata la realizzazione di un sogno.

Un sogno capace di raccontare una filiera, un territorio, il sapore del grano.

Un sogno in grado di valorizzare il lavoro di tanti agricoltori che hanno creduto in questo progetto sin dall'inizio e che oggi, come allora, continuano a lavorare con noi per aiutarci a ottenere la farina migliore.

Antiqua è una farina...

**A KM 0:** farina a filiera corta certificata fino al campo, ottenuta da grani piemontesi selezionati e raccolti entro cinquanta chilometri dal mulino.

**A RESIDUO 0:** proveniente da terreni lontani da fonti di inquinamento e coltivati con il metodo della lotta integrata, nel rispetto della salute e dell'ambiente.

**EQUA:** frutto del lavoro di oltre 40 agricoltori riuniti in un unico consorzio di garanzia e retribuiti con prezzi superiori a quelli di mercato.

**SOSTENIBILE:** macinata a pietra utilizzando solo energia solare prodotta attraverso pannelli fotovoltaici installati nel mulino.

**SICURA E CONTROLLATA:** prodotta macinando solo chicchi perfetti, selezionati elettronicamente e in seguito decorticati, quindi totalmente "puliti".

**Antiqua** si declina in sei tipologie: Tipo 1, Tipo 2, Integrale, Cereali, Sfoglia e Croissant, Cereali per Pizza.

[www.antiquafarina.it](http://www.antiquafarina.it)





"Come fa il tuo caffè a essere così buono?" chiedevano i clienti a Sergio. E lui rispondeva "Scelgo il caffè che mi piace, non quello che costa meno". Ecco, noi facciamo così dal 1971.

Sergio Negro arriva a Torino dal Monferrato nei primi anni '50 del Novecento e comincia a lavorare come garzone tostatore in una drogheria nella centralissima piazza Carlo Felice a Torino, per poi diventare tostatore esperto.

**Era una Torino dove la voglia di fare era protagonista a ogni livello.** Le botteghe artigiane erano la norma.

Dai carrozzieri che creavano le fuoriserie che hanno fatto la storia più elegante dell'automobile, ai *minusieri* e restauratori che mantenevano la bellezza delle opere create per l'aristocrazia sabauda. E anche delle botteghe artigiane di torrefazione, proprio come quelle in cui Sergio impara il mestiere giorno per giorno, fino a che decide di mettersi in proprio.

Negli anni '60 del boom economico apre la sua torrefazione. La chiama **Harrar**, in omaggio alla regione dell'Etiopia ad alta vocazione nella coltivazione del caffè. Poi il marchio si trasforma in **Cita**, un nome pieno di tanti significati: "cita" in piemontese significa piccola, perché si trattava di una piccola torrefazione artigianale; e "Cita" come la scimmia amica di Tarzan, perché la scimmia è un animale caratteristico delle terre di origine del caffè. Poi per comunicare una qualità sempre più alta ecco il nome **Boutic** nel 1971, nel pieno della crisi petrolifera e della recessione. Tempi duri, in cui anche due lettere in meno sull'insegna a filo di neon erano già un risparmio considerevole. **Così ecco che la parola francese "boutique" viene piemontesizzata in Boutic.**

Nel 2000 Boutic Caffè passa alla famiglia Di Feo, che oggi continua con Paolo nello stesso spirito con cui Sergio aprì la sua bottega: **creare il miglior caffè artigianale nell'autentico spirito torinese delle cose fatte a regola d'arte.**

La passione per il buon caffè ci stimola ad essere in **costante evoluzione** nello studio delle nostre miscele.

La scelta dei chicchi delle migliori piantagioni dà vita ad un catalogo completo ed assortito, composto da miscele di diversa intensità e provenienza. Sperimentando i diversi blend, il rito del caffè si rinnova di volta in volta permettendoci di spaziare dai caffè più corposi e decisi che ci danno la carica al mattino, fino a quelli dall'aroma esotico, fruttato o floreale, da degustare durante la giornata per intraprendere ogni volta un viaggio sensoriale diverso.

[www.caffeboutic.it](http://www.caffeboutic.it)



Cascina Fontanacervo è **un'azienda agricola a conduzione familiare** con sede a Villastellone, Torino.

**Ci occupiamo di tutto il processo di produzione**, dai campi, all'allevamento e mungitura, fino alla lavorazione dei prodotti.

Bastano tre parole per descrivere Cascina Fontanacervo:

**locale**, perché le nostre mucche sono nutrite con foraggi coltivati all'interno dell'azienda agricola;

**sostenibile**, perché per concimare i campi usiamo il liquame prodotto dall'allevamento;

**buono**, perché per il sesto anno siamo Maestri del Gusto.

Cascina Fontanacervo si impegna quotidianamente in queste dieci azioni sostenibili:

1. Privilegiare la semina di graminacee locali.
2. Coltivare tutta l'erba senza alcun concime chimico.
3. Coltivare il mais con l'80% in meno dei concimi rispetto all'agricoltura convenzionale.
4. Concimare i campi prevalentemente con liquame prodotto dai bovini.
5. Alimentare le mucche senza l'intervento della chimica, utilizzando solo alimenti naturali.
6. Mantenere un allevamento a bassa densità, con una media produttiva per animale minore rispetto ai grandi allevamenti: ogni mucca produce all'incirca 20-22 litri di latte al giorno, contro i 32-38 degli allevamenti molto spinti.
7. Utilizzare foraggi e latte auto-prodotti, riducendo al minimo le emissioni nocive legate ai trasporti. Il latte è condotto all'impianto di lavorazione con un sistema a emissioni zero.
8. Utilizzare solo latte, sale e caglio come ingredienti per i formaggi.
9. Bandire gli ingredienti chimici, e in particolare addensanti, aromi, coloranti sintetici, conservanti.
10. Ridurre gli imballaggi, privilegiare dove possibile il vetro e gli altri materiali riciclabili. Lavare e riusare le casse utilizzate per la consegna del latte.

[www.fontanacervo.it](http://www.fontanacervo.it)





Le migliori **crudità di carne a Torino** la realizza solo la **Macelleria Giampaolo**. La struttura è attiva sul territorio dal 1983 e mette a disposizione della propria clientela **carne bovina di razza piemontese** etichettata dal **Consorzio di Tutela Coalvi** e una variegata scelta di altri prodotti tutti di qualità.

Quello che contraddistingue la macelleria e che le ha permesso di diventare un vero e proprio punto di riferimento per tutti gli abitanti di Torino e provincia è **la qualità della carne venduta unita alla professionalità e alla competenza dello staff**.

Il punto vendita infatti, grazie all'adesione al Consorzio di Tutela della Razza Piemontese Coalvi e al suo sistema di etichettatura volontaria, è in grado di **certificare** l'allevamento in cui è stata prodotta la carne e permette al consumatore di verificare, attraverso lo scontrino, tutte le informazioni relative alla tipologia del prodotto acquistato.

Oltre alla carne di razza piemontese all'interno del locale è possibile trovare anche altre tipologie di carni e di prodotti ideali per soddisfare qualunque esigenza. La Macelleria Giampaolo ad esempio è stata la prima macelleria torinese ad aver messo a disposizione della propria clientela le bignole di carne cruda e riso Acquerello, vale a dire **un sushi di carne chiamato dal titolare Crù**. Questo prodotto innovativo è possibile trovarlo in comode confezioni d'asporto ma può essere consumato anche all'interno del punto vendita per trascorre ad esempio una pausa pranzo originale.

All'interno della macelleria è presente un **vasto assortimento di carni** che comprende: il coniglio grigio di Carmagnola, la salsiccia bovina di Bra del Consorzio Sapienza, polli, tacchini e su prenotazione anche la gallina bionda di Villanova e l'agnello Sambucano.

Oltre a tutti questi prodotti sani, buoni e di qualità presso la Macelleria Giampaolo sono presenti anche prodotti confezionati dal personale e pronti da cuocere come hamburger, polpette, polpettoni farciti, rolatine di pollo, rolatine di coniglio e molto altro.

Macelleria Giampaolo, inoltre effettua la vendita di salumi, formaggi, vini, uova, pasta a marchio Cavalieri e altri prodotti Coalvi come sughi, patè e alimenti per celiaci.

Se siete alla ricerca delle migliori **crudità di carne a Torino** o di **altri prodotti buoni, sani, genuini e di qualità** allora la Macelleria Giampaolo è il posto che fa per voi.

[www.crucibrario.it](http://www.crucibrario.it)





**PASTIFICIO GASTRONOMIA**



Il **Pastificio Alina Cucini** nasce da una **lunga esperienza** e si dedica ai propri Clienti preparando **pasta fresca di altissima qualità**, nel rispetto della tradizione e degli antichi saperi, e **squisite specialità gastronomiche**.

A pochi giorni dall'inaugurazione del **nuovo punto vendita di Druento**, i Clienti sono già entusiasti come dimostrano le loro recensioni...

«La pasta è davvero eccellente, sia per la sfoglia fine che per il ripieno, ottimo prodotto. Negozio pulitissimo e molto ben curato, consigliatissimo»

«Qualità e cortesia. Ottimi agnolotti, tutto buonissimo. »

«Ottima qualità! Ottima gastronomia! »

«Buonissimo tutto!!! Lo consiglio.»

«Una delizia. Mi vedrete spesso.»

«Ottime cose come fatte in casa dalle nonne.»

**[Visita la pagina Facebook](#)**



1260

## DodiciSessanta

*living+jewelry*

Lavoro la **ceramica** e in particolare la **porcellana**. Mi chiamo Silvia e **tutti i miei prodotti sono artigianali**, fatti a mano da me, nel mio laboratorio di Savignano sul Rubicone in Romagna.

Da più di 10 anni lavoro come artista ceramista creando sculture e installazioni in ceramica e porcellana.

**Ho scelto la terra perché mi rappresenta**, concreta, pragmatica e saldamente ancorata a un luogo che per me è la casa, il mio nido che mi ripara e protegge.

Adoro l'idea di **lavorare con le mani**, di dare vita ad un oggetto attraverso l'argilla, di realizzare qualcosa che mi racconti e mi rappresenti.

**Amo la casa**, e tutto quello che con essa ha a che fare, adoro pensare e realizzare oggetti, ceramiche, piatti, bicchieri, tazze da tè, tazzine da caffè, vasi e accessori per la tavola e per la casa per rendere confortevole e bella la vita di tutti i giorni.

Lavoro principalmente a lastra e cerco di ottenere superfici molto sottili per enfatizzare la più speciale proprietà della porcellana: la sua **traslucenza**, per vedere la luce passare attraverso le mie creazioni.

Quando costruisco un oggetto lascio sempre qualcosa al caso come un bordo storto o un movimento casuale nell'argilla perché penso che ogni manufatto debba avere la sua unicità.

[www.dodici sessanta.com](http://www.dodici sessanta.com)





I monili PaS°A di Alessandra Pasini sono in ottone, **completamente realizzati a mano**.

**Forme semplici e design pulito** per un gioiello unico e versatile. Un gioiello simbolo della **passione per la professione artigiana**, dove cuore, mente e mani lavorano all'unisono per creare collezioni adatte a diversi tipi di donne, minimali, semplici, poetiche e giocose. Una sorta di gioiello essenziale e immediato, perché ciò che conta davvero non ha bisogno di troppe spiegazioni.

[www.pasagioielli.it](http://www.pasagioielli.it)







LIBRICETTE.eu, media partner ufficiale di DEGUSTÈ – DREAM FOOD 2019, è **la prima libreria online dedicata agli eBook di cucina** e nasce come naturale evoluzione professionale e commerciale del **food blog SLELLY – The Dark Side of Kitchen**, creato nel 2011 da Paola Uberti.

LIBRICETTE.eu ha una **missione** rivolta al **pubblico appassionato di cibo e cucina** poiché diffonde contenuti legati all'**enogastronomia di qualità** e un **core business** dedicato a dare **visibilità** alle aziende del settore cibo e bevande di eccellenza.

Sul sito il **pubblico** trova risorse e contenuti curati nei minimi dettagli, tra i quali **gli eBook di cucina** realizzati con la collaborazione di food blogger indipendenti, selezionati per le loro qualità umane, per le loro competenze e perché condividono la filosofia e i principi sui quali si fonda il sito.

Oltre agli eBook di cucina, i lettori del sito possono trovare articoli di approfondimento, una selezione di ricette, consigli su prodotti, aziende e locali.

Per quanto riguarda le **aziende**, l'anima commerciale di LIBRICETTE.eu, è dare visibilità agli operatori del settore cibo e bevande di alta qualità, attraverso diversi tipi di progetti e **servizi creativi, concepiti e realizzati su misura**, nel rispetto delle peculiarità e delle esigenze del Cliente. Punta di diamante dei servizi sono gli eBook di cucina creati su misura per produttori, commercianti, Consorzi, associazioni...

LIBRICETTE.eu, inoltre, è il MEDIA PARTNER ideale per gli organizzatori di fiere ed eventi legati al mondo del cibo poiché crea **campagne mediatiche dedicate** e contenuti di alta qualità.

In LIBRICETTE.eu la professionalità, la serietà e la deontologia professionale sono al primo posto assieme alla componente umana ed emotiva perché, come afferma la fondatrice del sito, Paola Uberti, **senza emozione non può esistere un buon progetto**.







Sapere di Gusto è **il magazine online che unisce cucina, cultura, ispirazione, emozione.**

Sapere di Gusto è stato fondato da **Francesca Avetta** e **Francesco Cugliari**, ideatori dell'evento DEGUSTÈ – DREAM FOOD e da **Paola Uberti**, creatrice di LIBRICETTE.eu, la prima libreria online dedicata agli eBook di cucina.

In puro stile torinese -perché torinesi sono i suoi creatori- **Sapere di Gusto** è nato in un caffè ormai inscrivibile nel modernariato della città, proprio accanto alla chiesa della Gran Madre, in quel poetico -per alcuni esoterico- punto della città in cui le rotondità della collina degradano con dolcezza e compostezza verso la liquida lucentezza del fiume Po, unendo, quindi, terra e acqua in uno spazio d'aria che si apre, chiaro e ammaliante, sulla Piazza Vittorio.

-E il fuoco?-, vi starete chiedendo.

Il fuoco lo hanno portato in dono gli uni agli altri i fondatori di **Sapere di Gusto**, accomunati dalla passione e dal desiderio di materializzare -affascinante ossimoro parlando di un magazine online...- in parole e immagini le ispirazioni indotte da ciò che, da operatori della comunicazione e degli eventi relativi a cibo e bevande, vedono, sentono, vivono ogni giorno.

La pubblicazione online del numero zero di **Sapere di Gusto**, grazie al quale il pubblico potrà conoscere filosofia, mission e taglio editoriale del magazine, è prevista per il mese di **settembre 2019**.

La redazione, attualmente composta dai fondatori, è al lavoro per creare i primi contenuti del magazine, orientati, come specifica il motto, a **unire, fondere, mescolare, cucina, cultura, ispirazione ed emozione**, per creare articoli e rubriche che parlino di enogastronomia in modo multi sensoriale, per conoscere i prodotti, i produttori, i territori, le storie e le emozioni che ruotano attorno a un tema tanto attuale quanto ancestrale, con ottica internazionale e con la voglia di osare una comunicazione che vada oltre la sola informazione e metta in gioco sentimenti e interiorità di chi la rivista la crea.

**Sapere di Gusto**, almeno inizialmente, sarà un "randomestrale" e sarà a diffusione gratuita: *–Usciremo con un nuovo numero quando potremo offrire qualcosa che, almeno secondo noi, sarà interessante da leggere, guardare e interiorizzare–*, dichiarano Francesca, Francesco e Paola.

Il magazine sarà esclusivamente digitale e vivrà, economicamente parlando, dell'interazione commerciale con le aziende per le quali saranno studiati piani editoriali, articoli e rubriche su misura, con lo scopo di creare un tipo di pubblicità traducibile in **visibilità intellettualmente ed emotivamente partecipata**.

[www.saperedigusto.com](http://www.saperedigusto.com)

# **mariatti**

GIOIELLERI DAL 1919

***Gioielli da indossare e da gustare***  
**evento off di DEGUSTÈ – DREAM FOOD 2019**

Sabato, 15 giugno 2019

Orario intero evento dalle 15.30 alle 19.30

Orario cooking show dalle 16.30 alle 17.30 e dalle 18.30 alle 19.30

**Presso GIOIELLERIA MARIATTI**

**Via Vanchiglia, 19 - 10124 Torino**

Per informazioni: [associazionedreamup@gmail.com](mailto:associazionedreamup@gmail.com)

