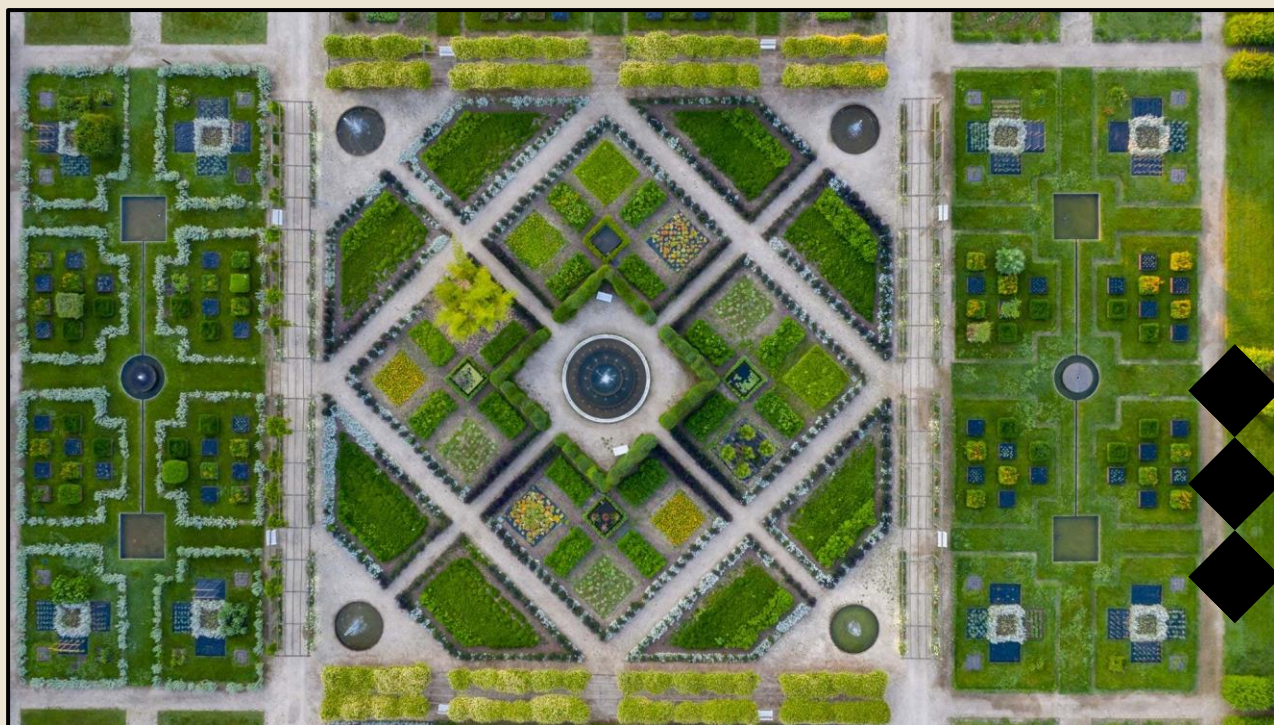


LA VENARIA REALE E SLOW FOOD EDITORE PRESENTANO

# GASTRONOMICA ALLA REGGIA

Sette appuntamenti per parlare e leggere di cibo animano l'estate della Reggia di Venaria: un viaggio tra le parole del gusto, in uno dei luoghi più iconici della cultura italiana



Autori, editori, cuochi, esperti e professionisti del settore enogastronomico sono i protagonisti di *Gastronomica alla Reggia*, la **rassegna gastro-letteraria di Slow Food Editore** che per la prima volta valica le porte del Salone del Libro per arricchire, in accordo con il Consorzio delle Residenze Reali Sabaude, il **palinsesto culturale promosso dalla Reggia di Venaria dedicato per l'anno 2023 al tema del food**, come riflessione sul valore del cibo e sulla sostenibilità agricola e alimentare.

Dal gelato alla cucina piemontese, per passare alla sostenibilità a tavola e ai racconti di viaggi gastronomici memorabili, *Gastronomica alla Reggia* permette al pubblico di **conoscere da vicino il mondo del cibo** in tante delle sue molteplici sfaccettature, così come **raccontate da grandi firme della letteratura contemporanea e della cucina**.

Si parte **sabato 10 giugno** alle 16:30 con Roberto Lobrano, maestro gelatiere e autore di *L'arte del gelato* per Slow Food Editore, che assieme a Silvia Wdowiak (Casa Clara), Guido Montaldo (Modo) e Giulio Rocci (Ottimo!), grandi maestri gelatieri italiani, racconta i segreti del mestiere,

---

le stagionalità del gelato oltre il periodo estivo e i trucchi per fare il gelato anche a casa. Al termine della presentazione, i maestri gelatieri offriranno una degustazione dei loro gusti più iconici.

La rassegna prosegue **sabato 17 giugno**, con un appuntamento dedicato alla cucina piemontese con Sarah Scaparone, Giorgio Pugnetti e Federica Giuliani, autori di *Dalla bagna caoda al sushi* per Graphot Editore; Gianni Gagliardo, autore di *I segreti delle Langhe* per Cairo Editore; Lorenzo Tablino, autore di *Alle radici del Barolo* per Slow Food Editore, e Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio di Torino e autore di *Cucina Piemontese Contemporanea* per EDT.

Si passa poi a **sabato 24 giugno** con Laura Donadoni, autrice di *Custodi del Vino* per Slow Food Editore e del podcast *Intrepide*, assieme a vignaiole e produttrici di vino con cui conduce, a fine presentazione, una degustazione enologica.

L'estate culmina con l'imperdibile incontro sui memoir di viaggi gastronomici fissato a **sabato 1 luglio** con Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, Tommaso Melilli, autore di *I conti con l'oste* per Einaudi e Giampiero Piretto, autore di *Eggs Benedict a Manhattan* per Raffaello Cortina Editore. Gastronomica alla Reggia torna poi **domenica 10 settembre** con Antonio Puzzi, curatore di *Il manuale della pizza* di Slow Food Editore, e pizzaioli, storici e autori, per parlare del cibo italiano più celebre al mondo, la pizza; la rassegna prosegue **domenica 24 settembre** con Laura Filios, autrice di *Pane Buono* per Altraeconomia, assieme ad altre autrici, giornaliste e ricercatrici per parlare del pane di oggi, per poi terminare **domenica 1 ottobre** con una tavola rotonda sulla sostenibilità alimentare con Silvia Moroni, autrice di *Parla Sostenibile*, e Myriam Sabolla, autrice di *La stagione vegetale*, entrambi per Slow Food Editore.

Gastronomica alla Reggia invita a **un viaggio tra le parole del gusto, in uno dei luoghi più iconici della cultura italiana**. La lista completa degli appuntamenti e degli autori è consultabile su [www.slowfoodeditore.it](http://www.slowfoodeditore.it)

La rassegna è organizzata in collaborazione con Slow Food Editore e con il sostegno del Salone del Libro di Torino.

## INFORMAZIONI E BIGLIETTERIA

DOVE: Sala di Diana, Reggia di Venaria

QUANDO: sabato 10 giugno, sabato 17 giugno, sabato 24 giugno, sabato 1° luglio, domenica 10 settembre, domenica 24 settembre, domenica 1° ottobre 2023.

COME: gli incontri sono compresi in ogni tipologia di biglietto d'ingresso alla Reggia e ai Giardini.

Per ulteriori informazioni: [lavenaria.it](http://lavenaria.it)