



## **"La Vendemmia a Torino – Grapes in Town", un'importante occasione per promuovere la Regione Piemonte come destinazione enogastronomica e turistica di eccellenza**

L'edizione 2024 de “**La Vendemmia a Torino - Grapes in Town**” ha registrato un successo straordinario, confermandosi non solo come un evento di alta qualità, ma anche come **un'importante occasione per promuovere le eccellenze del Piemonte, contribuendo a rafforzare l'immagine della regione come destinazione enogastronomica e turistica di eccellenza.**

La manifestazione, che ha visto sold out quasi tutti gli appuntamenti in calendario, ha suscitato grande interesse in particolare per i suoi valori sociali e sostenibili: da **ColtivAbile, la vigna gestita dai ragazzi autistici dell'associazione Autismo e Società**, a iniziative eco-friendly, dalla passeggiate tra i vigneti e i borghi, alle riflessioni sul binomio impatto climatico e vendemmia, in collaborazione con **Earth Day Italia**, senza dimenticare l'annuncio di **Campus Grapes, la vigna urbana che verrà realizzata da Citiculture al Politecnico di Torino.**

“Grapes in Town”, come ormai viene chiamato l'evento, anche quest'anno è stato il contesto ideale per raccontare l'impegno concreto dei suoi promotori, in primis Regione Piemonte, Visit Piemonte e Camera di commercio di Torino, per il settore vitivinicolo, in particolare in relazione al cambiamento climatico, *“sfida impegnativa che rappresenta un pilastro della cultura e dell'economia del Piemonte e dell'intero Paese”*, come dichiarato da **Marina Chiarelli, assessore regionale al Turismo.** *“Come Regione - ha continuato - siamo pronti ad adottare strategie di adattamento e di sostenibilità che tutelino il nostro patrimonio e preparino le nuove generazioni di produttori a un futuro inevitabilmente diverso. È fondamentale che le istituzioni, insieme a enti di ricerca e operatori del settore, cooperino per trovare soluzioni che permettano di mantenere le nostre eccellenze, sia a livello locale che internazionale senza ostacolare il lavoro già difficile dei nostri viticoltori. La viticoltura da cui ha origine il vino che rappresenta la principale eccellenza della nostra enogastronomia*



*ha bisogno del sostegno di tutti, nell'interesse non solo degli appassionati o dei turisti, ma di quella comunità che prospera grazie a questo settore”.*

**Guido Bolatto, Segretario Generale della Camera di commercio di Torino**, ha illustrato un'ulteriore fase del progetto **Clima e Vite**, che analizza e fornisce risposte agli effetti del cambiamento climatico sui vigneti del Torinese, realizzato con il Laboratorio chimico camerale: *“La piattaforma, che sarà accessibile dal sito dell'ente a inizio 2025, è un compendio di indicazioni tecniche e strategiche, rese in forma pubblica e gratuita, frutto del lavoro condiviso di agronomi e consulenti del settore vitivinicolo operanti sul territorio, con la costante supervisione scientifica dell'Università di Torino. Una vera e propria guida a supporto delle decisioni procedurali e agronomiche del viticoltore in rapporto ai rischi climatici, sia a breve termine per la gestione ordinaria del vigneto, sia a lungo termine per pianificare investimenti strutturali”.*

La sinergia tra le diverse realtà del territorio, tra cui consorzi e enoteche regionali, cantine sociali, ristoranti, **produttori premiati con i 3 Bicchieri di Gambero Rosso, Slow Wine 2025 e Maestri del Gusto, il produttore cieco Pietro Monti, consigliere nazionale della FIVI e il sommelier non vedente Luca Boccoli**, ha permesso di creare un calendario di eventi che ha messo in luce la ricchezza e la varietà delle offerte enogastronomiche piemontesi, attirando l'attenzione di un pubblico ampio e variegato.

La promozione degli appuntamenti, in collaborazione anche con le realtà turistiche locali, ha avuto un impatto positivo sul flusso turistico e sull'economia del territorio, portando visibilità a un patrimonio ricco di tradizioni e innovazioni. Degni di menzione, i percorsi del “Monteregio in Tour”, quelli del “Nordic Walking delle Colline Novaresi” e quelli di “BicinVigna con Antonelli”, a cura dell'**ATL Terre Alto Piemonte**, con l'obiettivo di valorizzare l'enogastronomia locale come un plus d'offerta complementare alle eccellenze artistiche, culturali, naturalistiche che il territorio possiede.

*“Le Colline Novaresi, particolarmente rinomate per la tradizione enologica, che offrono non solo vini di gran corpo e ben strutturati come il blasonato Ghemme DOCG, ma anche vini freschi capaci di soddisfare i palati più esigenti, - ha spiegato **Maria Rosa Fagnoni**,*



**consigliera delegata alla provincia di Novara per ATL Terre Alto Piemonte** - *esprimono la passione per il passato e le sue memorie, ma sono proiettate anche verso l'innovazione ed il futuro, come ben testimoniato dai percorsi di tanti giovani (tra cui diverse donne) che si sono accostati alla viticoltura e che stanno gestendo le aziende con ottiche nuove, e che come ATL accompagnamo in questo cammino di promozione del prodotto "vino".*

Per consolidare e amplificare questo successo, **i canali social e il sito de "La Vendemmia a Torino - Grapes in Town"** rimarranno attivi, offrendo un servizio continuativo tutto l'anno. Questi strumenti diventeranno **un palcoscenico permanente per tutte le realtà enogastronomiche, turistiche e culturali del Piemonte**, dando loro la possibilità di raccontarsi e di essere visibili a un pubblico sempre più ampio. Il progetto si propone di continuare a promuovere le bellezze e le eccellenze locali, sostenendo il territorio in modo costante, e inclusivo. In questo modo, **l'iniziativa contribuirà alla crescita del settore vitivinicolo, stimolando il flusso turistico e consolidando l'identità gastronomica della regione**, andando oltre quello che è l'evento stagionale, **e diventando un punto di riferimento per la valorizzazione e la promozione del Piemonte come destinazione di turismo responsabile, inclusivo e sostenibile.**

**Primo** immancabile **appuntamento del 2025**, la IV edizione di **Barolo a Palazzo Barolo**, il **22 febbraio**, una giornata di degustazioni di alto livello con i produttori della Strada del Barolo, **a Torino**. Un viaggio alla scoperta del "Re dei Vini", in degustazioni cru e annate differenti, accompagnate da assaggi di prodotti agroalimentari di eccellenza, proposti da aziende associate alla Strada del Barolo e grandi vini di Langa. A condurre i salotti, che avranno come protagonisti produttori e produttrici che affronteranno temi legati alla storia e all'attualità del Barolo, **Francesco Quarna, DJ e vignaiolo, appassionato di viticoltura e di enogastronomia, conduttore del podcast "Deejay Wine Club" e "Summer Camp"**, in diretta su Radio Deejay.

**Ufficio stampa**  
Krizia Ribotta Giraudò  
press@grapesintown.it  
+39 392 3765139