

Tome in Tour





Tome di Villa

Vinicio Villa, 1968

Gauna, frazione di Alice Superiore, località della Val Chiusella
Affinatura delle tome, formaggio piemontese per antonomasia

Dal 2007 Claudia, Elena e Matteo si occupano di Le Tome di Villa:
*le migliori tome della Val Chiusella, Orco e Soana
prodotte con il latte crudo di vacche pezzate rosse valdostane*





Matteo di Villa



Affinatore di tome che conserva:

- un rapporto autentico con le cose della terra: animali, alberi, pascoli
- la sapienza artigiana tramandata da generazioni
- la cultura contadina dei produttori



Passione

Sostenibilità

Eccellenza



Valori

Territorio

«Mi piace anche vivere qui:

la Valchiusella è verdissima e lavorare tra queste montagne migliora la qualità della vita.»

Matteo Villa

Produttori

«Il rapporto con i margari è uno degli aspetti che preferisco di questo lavoro, insieme alla soddisfazione di vedere i clienti che ammirano la stagionatura, che scoprono che ogni formaggio è diverso, che tornano fedelmente a comprare lo stesso formaggio.»

Matteo Villa

Biodiversità

«Le Tome di Matteo Villa sono il risultato di un attento lavoro di selezione e affinatura di formaggi regionali, provenienti da latte di animali che vivono in alpeggio. Producono tome classiche con infinite varianti di stagionatura, grassezza, consistenza ed eventuali aggiunte di spezie.»

www.canavesediscovery.com



Incontri di qualità



Un tour nell'Italia di qualità

Accostamento Tome di Villa con
produzioni tipiche locali



Conferenza su qualità e tradizioni

Eventi ad hoc per ogni tappa



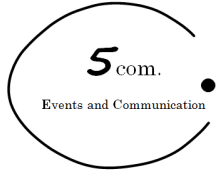
Un tour nell'Italia di qualità



Grande pubblico
Distributori
Ristoratori



Gusto
Tradizione
Innovazione



Milano



Torino



Norcia



Treviso





Norcia



Solidarietà

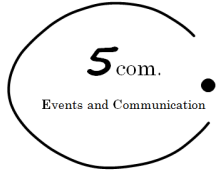
Condivisione dei valori di comunità
salvaguardia delle tradizioni

Raccolta fondi

«Le Tome di Villa per Norcia»

rinascita delle piccole e medie imprese del territorio





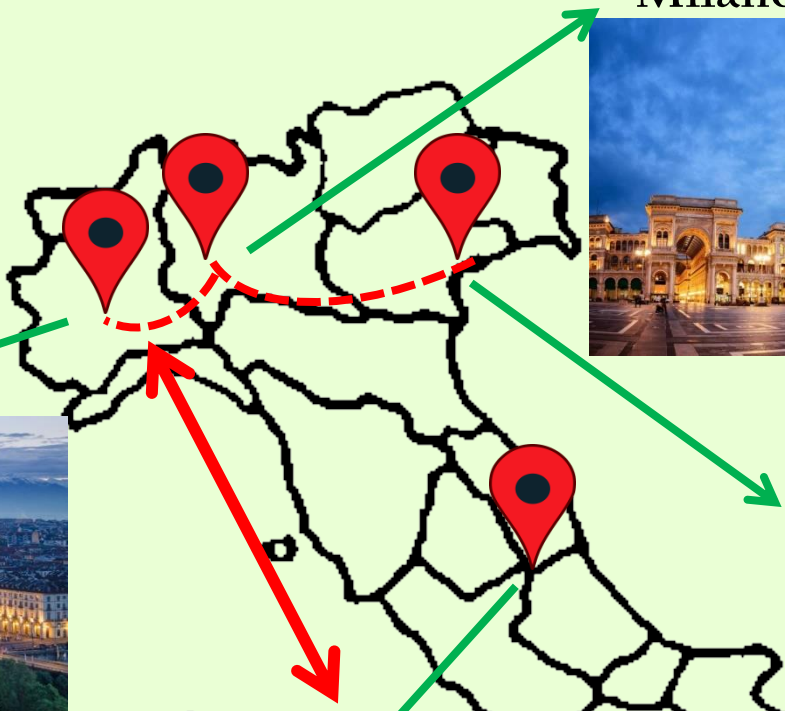
Milano



Torino



Norcia



Treviso

Castello
di
Masino





Tappa Conclusiva

Castello di Masino

Castello del Canavese, FAI





Incontri di qualità



Un tour nell'Italia di qualità

Accostamento Tome di Villa con
produzioni tipiche locali



Conferenza su qualità e tradizioni

Eventi ad hoc per ogni tappa



Accostamento con produzioni tipiche locali



Nuove tradizioni

Legame dei prodotti non più solo con il territorio di origine

Futuro

Gusti nuovi con base comune la qualità

Condivisione

Valori partner



Invitati



Innumerevoli tipologie di tome ma in limitata produzione



«Non commercianti qualsiasi, bensì **appassionati** che decidono di vendere non solo il prodotto, ma tutto il mondo che sta intorno.»





Incontri di qualità



Un tour nell'Italia di qualità

Accostamento Tome di Villa con
produzioni tipiche locali



Conferenza su qualità e tradizioni

Eventi ad hoc per ogni tappa



Conferenza su qualità e tradizioni

“Artigianalità di gusto”



Temi:

Le Tome di Villa
Tradizioni legate alla lavorazione
Il territorio
Utilizzi del prodotto

Video:

Lavorazione tome

Interventi:

Matteo Villa
Margaro della Val Chiusella
Chef Matteo Baronetto

Moderatore:

Prof. Domenico Tappero Merlo,
Docente di comunicazione del vino e dei territori.





Incontri di qualità



Un tour nell'Italia di qualità

Accostamento Tome di Villa con
produzioni tipiche locali



Conferenza su qualità e tradizioni

Eventi ad hoc per ogni tappa



Eventi ad hoc



Storia e tradizioni

Le Tome di Villa e la Val Chiusella
&
della città ospitante

In rappresentanza

Legame territori e prodotti tipici
&
Qualità in tavola

Torino
Costumi tipici
&
Campane

Milano
Concorso
«Phood – il mio piatto preferito»

Treviso
Vecchi mestieri



Struttura Tappe



Programma

17:00 Benvenuto

17:30 Conferenza «Artigianalità di gusto»

19:00 Aperitivo

E inizio attività per bambini con racconto della transumanza

19:30 Dimostrazione lavorazione delle tome: estrazione e raffinazione

21:00 Cena su invito





Struttura Tappe

Caratteristiche Comuni



Musica jazz dal vivo & Allestimento con foto de Le Tome di Villa

Torino

Torino Jazz Orchestra



Milano

The Jazz Lag Band



Treviso

Helga Plankensteiner Trio



Tome in Tour



Struttura Tappe



Caratteristiche Comuni

Stand per esposizione prodotti





Struttura Tappe

Caratteristiche Comuni

Aperitivo con degustazioni

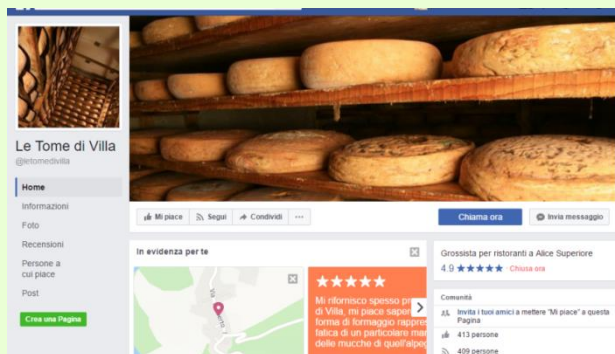
Attività per bambini & Dimostrazione lavorazione tome

Cena su invito





Comunicazione



Sito web dedicato
& Pagina Facebook

Locandine & Cartoline con Programma

Tome in Tour



Torino
Sabato 17 Giugno 2017
Parco del Valentino

In collaborazione con:



17:00 Benvenuto
17:30 Conferenza "Artigianalità di gusto"
Interventi: Matteo Villa, margare della Valchiusella, Chef Matteo Baronetto
Moderatore: Prof. Domenico Tappero Merlo, Università Cattolica MI
Presentazione del video sulla lavorazione della tome
19:00 Aperitivo e inizio attività per bambini con racconto della trasmissione
19:30 Dimostrazione lavorazione delle tome: estrazione e raffinazione



Tome in Tour



Torino
Sabato 17 Giugno 2017

In collaborazione con:



17:00 Benvenuto
17:30 Conferenza "Artigianalità di gusto"
Interventi: Matteo Villa, margare della Valchiusella, Chef Matteo Baronetto
Moderatore: Prof. Domenico Tappero Merlo, Università Cattolica MI
Presentazione del video sulla lavorazione della tome
19:00 Aperitivo e inizio attività per bambini con racconto della trasmissione
19:30 Dimostrazione lavorazione delle tome: estrazione e raffinazione



Le Tome di Villa



Invita



Inviti cartacei e via e-mail

Tome in Tour



Comunicazione



Dove vuoi che continui il tour?

HOME CHI SIAMO COSA FACCIAMO LA TOMA CONTATTI

DOVE VUOI CHE CONTINUI IL TOUR DE LE TOME DI VILLA?

CITTA'

PERCHE'

PRODOTTI TIPICI



Torino

17 Giugno 2017



Location & catering



Cortile del Melograno
@ Parco del Valentino



Circolo Canottieri Cerea
@ Parco del Valentino



Torino

17 Giugno 2017



Costumi tipici & Esposizione campane Torino Jazz Orchestra Prodotti tipici



Prociutto Cotto
Salame Crudo
Cotechino
La Salampata
Salumificio «Nadia»



Erbaluce
Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso



Torino

17 Giugno 2017



Invitati

Personalità:

Sindaco di Torino Chiara Appendino

Assessore al commercio, all'industria, all'agricoltura, all'artigianato e ai mercati Alberto Sacco

Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Torino

“Maestri del Gusto” Torino

Chef Matteo Baronetto del ristorante «Del Cambio»

JRE

SlowFood

Eataly: Oscar Farinetti

Joe Bastianich

Lidia Bastianich

Mario Batali

Direttore de «La Piazza dei Mestieri» Gianni Clot

Direttore di Borgo Medievale Giovanni del Bosco

La Stampa: Luca Ferrua e Rocco Moliterni

Lonely Planet

Hotel:

NH Torino

Grand Hotel Sitea

Galant

Principi di Piemonte

Ristoranti:

“Del Cambio”

“Sotto la Mole”

“Circolo dei lettori”

“La Limonaia food as culture”





Milano

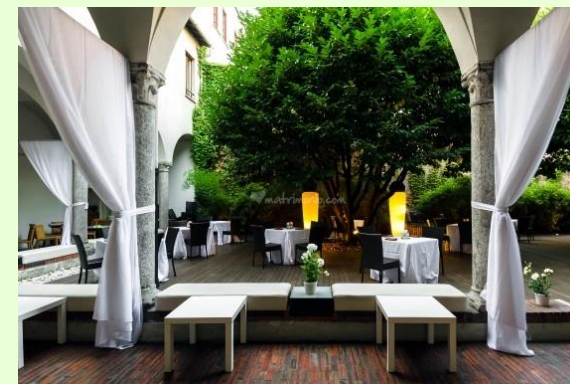
16 Settembre 2017



Location & catering



Chiostri & Saloni
@ Chiostri di San Barnaba





Milano

16 Settembre 2017



Prodotti tipici
Evento ad hoc
Musica



Miele



Vino DOC San Colombano

Produttore di Miele del Parco Agricolo sud di Milano

Poderi di San Pietro

Tome in Tour



Milano

16 Settembre 2017



Invitati

Personalità:

Sindaco di Milano Giuseppe Sala

Assessore all'urbanistica, verde e agricoltura Pierfrancesco Maran

Presidente Confederazione Italiana Agricoltori Milano Dario Olivero

Presidente Confagricoltura Milano Antonio Boselli

Presidente Coldiretti Milano Alessandro Rota

Chef Roberto Conti del ristorante «Trussardi alla Scala»

JRE

SlowFood

Eataly

Luca Iaccarino per «La Repubblica»

Valerio Massimo Visintin per il «Corriere della Sera»

Jacopo Granzotto per «Il Giornale»

Vittorio Feltri per «Libero Quotidiano»

Italiaatavola.it, milanoonline.com

SaporiNews.com, Allfoononline.com

SaporeTipico.it

Guida Michelin



Hotel:

Sheraton Diana Majestic

Marriott

Bulgari Hotel & Resort

Armani

The Yard Hotel



Gastronomie Storiche:

“Campagnoli Delicatessen”

“Il Gusto di Viridis”

“Menescaldi MGM”

“Il nuovo principe”

“Peck”, Rossi & Grassi”

“Zoppi e Gallotti”





Treviso

16 Dicembre 2017



Location & catering



Piazza Borsa





Treviso

16 Dicembre 2017



Prodotti tipici
Evento ad hoc
Musica



Radicchio rosso tardivo di Treviso

Consorzio Tutela del Radicchio Rosso di Treviso IGP



Vini & Olio

Sorelle Bronca

Tome in Tour



Treviso

16 Dicembre 2017



Personalità:

Sindaco di Treviso Gianni Manildo

Assessore ai Beni Culturali e Ambientali Luciano Franchin

Annibale Toffoli Direttore Taste Vin

Chef Francesco Brutto, Miglior chef d'Italia 2016

JRE

SlowFood

Michele Miriade per «Il Gazzettino»

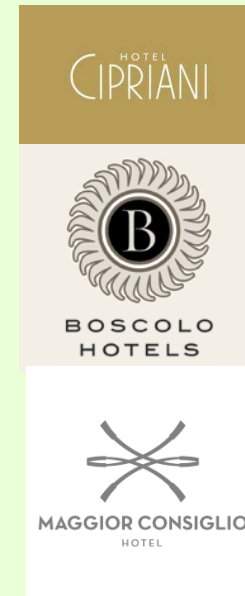
Alvise Tommaseo per il «La Tribuna di Treviso»

Lucio Bonomo per «La Vita del Popolo»

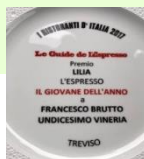
Tania Rao Torres per Touring Club Italia

Hotel:
Cipriani,
Boscolo
Maggior Consiglio

Ristoranti:
“Tajer D'Oro”
“Ca' Busatti”
“I Savi”
“Da Celeste”
“Gambrinus”
“Vecchio Moncin”
“Polin”
“Al Sile”
“Alla Pasina”
“Bacchus”
“Osteria Zero”
“Open Park Tennis Villorba”.



LE TASTEVIN
GOURMET RESTAURANT



IL GAZZETTINO

la tribuna

la vita del popolo





Grazie per l'attenzione



Marta Bardazzi
Nadia Durigon
Enrica Oliveri
Viola Secchi
Silvia Silvestri