

Augusta è fiera del vino
8 e 9 Novembre, Bunker - Torino
Produttori e produttrici, mercato agricolo,
spazio bimb*, musica, talk, caffè, cacao e cibo di strada

La quarta edizione di **Augusta** si terrà a Torino, al Bunker, **domenica 8 e lunedì 9 novembre 2026**, riunendo **98 produttori e produttrici** di vino naturale, birra e spiriti provenienti **da 10 paesi diversi**: Italia, Francia, Germania, Austria, Slovenia, Svizzera, Ungheria, Spagna, Portogallo e Messico; insieme a loro agricoltori e artigiani che lavorano la terra, allevano animali e trasformano i loro prodotti secondo pratiche eque e sostenibili. Come per l'edizione precedente, la fiera conferma il format che dedica la giornata di domenica sia ad un pubblico di privati che di professionisti e riserva il lunedì ai

via pietro giannone, 10
10121 torino, italy
p.iva09420840010

phone +39 011 5693665
fax +39 011 5694012

info@e23.it

www.e23.it

soli operatori del settore, per offrire loro uno spazio di confronto dedicato con i vignaioli presenti in fiera.

Augusta è un evento di **Eventi 3 srl** .**Creative partner** Mypostersucks, Acting Out. **Media Partner** Cook_inc, Raisin, MORE Natural Wine, Pipette Magazine. **Technical Partner** Bunker, Tentourage, Wami, Zorzi, Fastevents.

La prossima edizione di Augusta punta a far crescere gli espositori e i visitatori, grazie anche al forte senso di comunità che ha permesso all'evento di radicarsi e svilupparsi rapidamente in sole tre edizioni. Torino si conferma un laboratorio capace di valorizzare il sapere artigiano e le forme di avanguardia, aprendosi a movimenti internazionali come quello del vino naturale. Con un occhio sempre attento al pubblico professionale e allo sviluppo della filiera, l'auspicio è che i visitatori possano vivere l'atmosfera festosa dell'evento, scoprire nuovi vini e sviluppare una maggiore consapevolezza nel bere e nel nutrirsi.

Piero Crocenzi, ideatore e curatore di Augusta

Tra le novità dell'edizione 2026 l'ampliamento del **programma culturale** studiato in collaborazione con **Eugenio Signoroni**, autore di libri e podcast di enogastronomia.
Inoltre, **Augusta** riconferma il rapporto con le **istituzioni scolastiche del territorio - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Unito e ITS Agroalimentare Piemonte** - per creare consapevolezza nei consumatori di domani. Anche per questo motivo la fiera dedica un biglietto ridotto agli studenti e alle studentesse per l'ingresso all'evento. In fiera anche **Dj set** e momenti musicali a cura di **Ailimē**, **Banco** e le note swing, le sonorità balcaniche e la musica elettronica della **Bandakadabra**.

Augusta pensa il vino: tre incontri intorno al vino

Dal 7 al 9 novembre gli incontri del palinsesto **Augusta pensa il vino** offriranno al pubblico un progetto culturale per conoscere il mondo del vino naturale e conoscerne i protagonisti e i prodotti.
Il ciclo *Augusta pensa il vino* ospiterà 3 incontri in cui nomi affermati della divulgazione del vino naturale e dell'enogastronomia presenteranno libri e dibatteranno su come comunicare, raccontare e conoscere questo mercato.

Sabato 07 novembre ore 18.00 alla Libreria Luxemburg - Presentazione del libro di **Rachel Signer *Bere il vino naturale*** (Slow Food Editore 2026) con **Piero Crocenzi** (Augusta fiera) e **Helena Variara** (Colombaia). Modera **Carlo Bogliotti** (AD di Slow Food Editore).

La giornalista e vignaiola americana Rachel Signer ci guida alla scoperta del mondo del vino naturale, un movimento in forte crescita che valorizza vini selvatici, puri e fedeli al territorio d'origine. Il libro spiega cos'è il vino naturale, come viene prodotto e come sceglierlo, degustarlo, servirlo e abbinarlo al cibo. Approfondisce inoltre diversi stili, dall'orange wine al pét-nat, e offre informazioni su fiere ed enoteche, soprattutto in Italia e Francia, raccontando la comunità globale nata attorno a questo fenomeno.

Domenica 08 novembre ore 12:00 al Bunker – Incontro ***Il vino secondo Augusta***, Incontro con **Nicola Perullo** e **Alice Feiring**, con i produttori **Elena Pantaleoni (La Stoppa)** e **Franz Strohmeier.**

Dalla tavola al cambiamento climatico: Nicola Perullo, Magnifico Rettore e Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Alice Feiring giornalista e scrittrice newyorkese, appassionata sostenitrice del vino naturale, Elena Pantaleoni, vignaiola de La Stoppa (Emilia Romagna) e Franz Strohmeier, vignaiolo della Stiria (Austria), dialogano sul vino naturale.

Lunedì 09 novembre ore 12:00 al Bunker – Incontro **Fuori di vino**, con Francesco d'Alessandro - **Sgranocchia Forno Contemporaneo**, Lorenzo de Laugier - **Azienda Agricola Miele San Lorenzo**, Simone Polini - **Progetto Grasso Adriatico**. Modera **Eugenio Signoroni**.

Fuori di vino, è una chiacchierata con i produttori del mercato agricolo sull'importanza di un approccio sostenibile e consapevole: per noi, per il sistema, per il pianeta.

Augusta sboccia in città

Augusta sboccia in città è il programma di eventi diffusi a Torino, Bussoleno e Milano che accompagna la fiera: una serie di incontri, tra il 29 ottobre e il 10 novembre, **in 13 locali** per conoscere i vignaioli, scoprire i loro vini e parlare di viticoltura in un'atmosfera informale. Ecco la lista degli eventi in città 2026:

Vermuttino - Torino con Chinati Vergano, **giovedì 29 ottobre dalle ore 18.00** alle 21.00
Vermuttino - Torino con Peri 7599, **giovedì 05 novembre dalle ore 18.00** alle 21.00
Banco - Torino con Le Coste e Sèb & Amélie, **venerdì 06 novembre** dalle ore 19.00
Locanda dell'Orsiera - Bussoleno (To) con Bruno Debon + Margot e Natalia**, venerdì 06** dalle ore 20.30

Adelaide! Bottega Bar - Torino con **Orsett sabato 07** dalle 19.00
Banco - Torino con **Jean-Yves Péron**, **sabato 07** dalle ore 19.00
Botz - Torino con Troppo Frizzante per Samodia, Il Signor Kurtz, Cantina Ribelà e Vinyl Set Jhony**, sabato 07** dalle ore 18.00
Fiammetta Brace Bar - Torino con Stekar sabato 07 dalle 19.00
Quattro - Torino con **Ultracosta**, sabato 7 novembre, dalle ore 19.00
Sorso - Torino con **La Ricolla**, **sabato 07** dalle ore 19.00
Strupal - Torino con Patrick Rols & La Ferme de Sept Lunes, **sabato 07** dalle ore 18.30
Tripel B - Torino con **Fabio Gea & Diego Sorba ai taglieri** sabato 07 dalle 18.00

Drogheria - Torino con **Drouin domenica 08** dalle 18.30

Orma - Torino con Los Danzantes, **lunedì 09** dalle ore 19.00
Strupal - Torino con Gut Oggau, **lunedì 09** dalle ore 19.30

28 posti - Milano con Gut Oggau, **martedì 10** dalle ore 13.00

Augustina: laboratori per bambini e bambine

La fiera torna anche ad essere inclusiva per le famiglie con **Augustina**, spazio dedicato ai bambini e alle bambine.
Per loro, nella giornata di **domenica 9 novembre dalle 15.00 alle 18.00,** si terrà un laboratorio alla scoperta della natura e delle storie intorno all'uva. Ospite di questa edizione è la rivista per ragazzi **Nilson (Iperborea)** con il suo numero **dedicato al Bosco**: storie, giochi e poesie per scoprire i segreti di uno dei luoghi in cui nascono più storie. Insieme ai bambini, la curatrice **Veronica Fonte** darà vita a una vera redazione e realizzerà un nuovo numero speciale.

Nel corso del pomeriggio anche letture da una selezione di libri scelti per l'occasione e il laboratorio ***Ad Augustina non può vincere la volpe***, ispirato alla celebre favola di Fedro, con **Francesco Morgando**, autore per bambine e bambini. Ha pubblicato *Calypso la bambina wi-fi* per Feltrinelli Kids, *A volte arriva il buio* per Il Castoro editore.

Libreria e corner riviste

In fiera sarà allestito, come ogni anno, uno spazio dedicato ai libri e alle riviste di settore dove il pubblico troverà, oltre al nostro media partner **Cook_inc**. e alle consolidate presenze de ***L'integrale*** e ***Pipette Magazine***, anche ***Bromio*** e il magazine ***Verticale***. La **Libreria internazionale Luxemburg** di Torino ha curato per la fiera una selezione di titoli in italiano e in inglese su enogastronomia, alimentazione e salute, agricoltura e coltivazione consapevole.

I vignaiol* di Augusta 2026

I produttori presenti in fiera sono vignaioli che arrivano da tutta Europa e che condividono valori e metodi di lavoro. Lavorano per un'agricoltura consapevole e per vini vivi che ne sono il riflesso. Alla prossima edizione parteciperanno **36 espositori italiani** e **62 stranieri** per un totale di **98 cantine** presenti, più **5 produttori di birra**, **3** di **caffè**, **1** di **kombucha**, **2 di sidr**i, **6 di spiriti e vermouth.**
Gli espositori stranieri arrivano da **10 paesi**: Italia (46), Francia (44), Germania(3), Austria (7), Slovenia (3), Svizzera (2), Ungheria (1), Spagna(3) Portogallo (1) e Messico (1).
La lista dei vignaiol* presenti ad Augusta 2026 è qui

Il mercato agricolo

Ad Augusta il pubblico potrà mangiare, gustare e comprare anche al mercato agricolo, tra sapori e prodotti dal **Piemonte**, dal **Veneto**, dall'**Emilia Romagna**, dall'**Abruzzo** e dalla **Sicilia**. Ci saranno: arance, olio d'oliva, miele artigianale, salumi tipici, caramelle, formaggi, salse, pane e lievitati e molto altro. Ecco le aziende presenti in fiera:

Azienda Agricola San Lorenzo 1776. Nata dalla passione di Lorenzo per l'apicoltura e la gestione sostenibile del territorio, l'azienda produce mieli monoflora e multiflora di alta qualità, con metodi artigianali e scientifici rispettosi dell'ambiente e delle api. Oggi è tra i produttori del Presidio Slow Food Mieli di alta montagna alpina.

Bee.cicletta. Da bambini bastava una caramella per essere felici. Bee.cicletta, dalla Val Pellice, ci riporta a quelle emozioni con caramelle naturali che racchiudono tutto il sapore della montagna.

Bio Arance Chimera. Dalla Sicilia occidentale nasce il progetto familiare di Ilenia e Nadia, che valorizza i frutti della propria terra. Arance, olio extravergine d'oliva e confetture raccontano una passione per il gusto autentico e la qualità. Gli 8 ettari di agrumeto e gli 8 di oliveto sono coltivati con metodo biologico.

La Guinelle. Vicino a Banyuls-sur-Mer, La Guinelle è un'acetaia artigianale fondata da Nathalie Lefort. Dal 2022 è guidata da Chandra Brune, che prosegue il metodo appreso in dieci anni di collaborazione con la fondatrice. Una tradizione artigianale da cui nascono aceti autentici e complessi.

La Servaja. A Cascina Pianbosco, a Castelnuovo di Ceva, Eva e Gian Vittorio allevano capre e producono formaggi a latte crudo, senza fermenti aggiunti e secondo metodi antichi. I loro prodotti riflettono i pascoli e la vita autentica della cascina, condivisa con orto e animali.

Progetto Grasso Adriatico. Dall'amicizia e dalla passione di Alex e Simone nasce Grasso Adriatico, un progetto dedicato alla norcineria artigianale, tra competenza, tempo e rispetto della materia prima. Unisce la tradizione marchigiana di Doriano Scibè all'allevamento e alla norcineria di montagna di Ultracosta, in Veneto, per celebrare il gusto autentico della carne e del grasso.

Sgranocchia Forno Contemporaneo. Fondato da Francesco D'Alessandro ad Avezzano a fine 2024, Sgranocchia unisce spirito nordico, artigianalità, innovazione e lievitazione naturale, per rendere il buon pane accessibile a tutti. Offre lievitati dolci e salati, pizza alla pala e specialità regionali, diventando anche un luogo di incontro grazie a eventi gastronomici e collaborazioni con chef.

Valico Terminus. Valico Terminus produce senape, salse, semifermentati e pesti con erbe coltivate e selvatiche dell'Appennino reggiano. Giovanni e Nila, ex curatori d'arte milanesi, realizzano prodotti artigianali con cotture lente, ricette personali e ingredienti della bassa montagna. Fiore all'occhiello è la Senape del Ventasso, oda semi e foglie coltivati nei propri campi appenninici.

Il coffee corner di Augusta 2026

Augusta 2026 è anche **specialty coffee, cacao e lievitati**: i visitatori potranno infatti prendersi una pausa assaggiando prodotti d'eccellenza in un angolo esclusivo a loro dedicato. Dalla **Colombia**, alla **Toscana**, passando per la **Svizzera** e il **Piemonte**, il coffee corner di Augusta rappresenta ormai un punto di riferimento nel cuore della manifestazione. Ecco i produttori dell'edizione 2026:

Bean Bank Coffee. Bean Bank Roasters è una torrefazione specialty di Zurigo che seleziona caffè unici da tutto il mondo e li tosta in piccoli lotti, valorizzandone ogni origine. Attraverso caffetterie, collaborazioni e workshop, condivide la passione per il caffè e per le persone e le tradizioni che lo rendono speciale.

D612. Da Firenze, D612 propone una visione del caffè che unisce qualità, artigianalità e sostenibilità. Ogni miscela nasce da una tostatura fresca e accurata, pensata per esaltare le caratteristiche di ogni origine nel rispetto dell'ambiente e della filiera.

Santaromero. Santaromero è una microtorrefazione torinese specializzata in caffè colombiani, nata dall'esperienza di Gabriela e Francesco, due gastronomi. Seleziona direttamente in origine caffè tracciabili e di qualità, valorizzando territori, varietà e fermentazioni diverse. Il progetto promuove trasparenza, sostenibilità e collaborazione con i coltivatori per offrire un prodotto etico e autentico.

Ola Coffee Club. Nato a Torino nel 2025 dalle sorelle Giorgia e Giulia Zuccaro, OLA è una caffetteria specialty e uno spazio di condivisione. Nel laboratorio di famiglia, tradizione e creatività danno vita a lievitati artigianali, dai croissant ai cinnamon roll, pain au chocolat, cookies e torte. Workshop, running club ed eventi completano una community dinamica.

Cacao Disidente. Cacao Disidente vuole trasformare il modo di concepire il cioccolato, selezionando con i coltivatori colombiani le varietà di cacao dal maggiore potenziale aromatico. Il progetto valorizza le comunità locali attraverso relazioni che vanno oltre il commercio e collabora con artigiani, chef e baristi per esplorare nuove possibilità creative del cacao.

L'area food di Augusta 2026

In fiera non ci saranno solo vino e mercato agricolo: alcuni **ristoratori** porteranno ad Augusta le loro specialità per far scoprire ai visitatori il meglio dello street food tra sapori locali, ingredienti naturali. Ecco i ristoratori presenti al Bunker con la loro offerta gastronomica:

REIS – Cibo libero di montagna
Juri Chiotti porta ad Augusta lo spirito autentico della montagna, che vive ogni giorno tra cucina, allevamento e coltivazione. Reis è un progetto che unisce piatti, architettura e natura, sfidando la frenesia quotidiana attraverso cotture lente, fermentazioni e cura artigianale, dove il tempo diventa sinonimo di qualità.
Berberè
Nata a Bologna dall'idea dei fratelli calabresi Matteo e Salvatore Aloe, Berberè conta oggi 26 pizzerie tra Italia e Inghilterra ed è presente nelle guide Gambero Rosso e 50 Top Pizza Europa. Ad Augusta arriva con il suo forno pop-up e il lievito madre che accompagna il progetto da 16 anni, mantenendo intatta la missione: fare una pizza fatta bene.
Cou Cou & Royal
Nato a Torino nel 2025, Cou Cou è un bistrot dall'anima francese fondato da Luca, Martina e Giovanni. Tra vini d'oltralpe e piatti come ratatouille e bouillabaisse, il locale supera convenzioni e confini con ironia e determinazione. Ad Augusta sarà accompagnato da Mauro Pallottino, esperto di ostriche, noto per gli abbinamenti originali con sapori insoliti.
Erbavoglio
Veronica Maldonado e Fabio Vandelli portano ad Augusta ErbaVoglio, ristorante vegetariano nel centro storico di Modena, dove il vegetale e le fermentazioni sono protagonisti. Dal 2024, il menù reinterpreta la tradizione emiliana con piatti come tortellini, faux gras di legumi, indivia alla brace e mele sott'aceto. Nato dalla passione per la cucina e dalla sensibilità di Fabio verso la cura degli altri, ErbaVoglio trasforma il vegetale in ingrediente, valore e messaggio.
La Tasca di Billi – Pane dell'anno 1000
Alessandro Alessandri porta ad Augusta la sua esperienza sui grani antichi e la lievitazione naturale. Dal 2014, Pane dell'anno 1000 è un punto di riferimento a Genova, con fino a 27 varietà di pane realizzate con farine biologiche macinate a pietra, lievito madre e lunghe fermentazioni. Ad Augusta

presenta La Tasca di Billi, una stirata aperta su tre lati e farcita con ingredienti di altissima qualità, diventata simbolo itinerante del panificio.

UFFICIO STAMPA AUGUSTA FIERA
Giovanna Solimando
press@augustafieravino.com
cell. +39 3477001364
https://augustafieravino.com/ – IG @augustafieravino

Gallery fotografica e area stampa
https://augustafieravino.com/
https://augustafieravino.com/page/comunicato-stampa

I vignaiol* di Augusta 2026
https://augustafieravino.com/page/espositori/?categoria=wine