

Augusta è fiera del vino
8 e 9 Novembre, Bunker - Torino

Il sapore vero delle cose non esiste
e
Augusta pensa il vino

A Torino, ad Ottobre e Novembre 2026

La quarta edizione di **Augusta** si terrà a Torino, al Bunker, **domenica 8 e lunedì 9 novembre 2026**, riunendo circa **100 produttori e produttrici** di vino naturale insieme ad agricoltori e artigiani che lavorano la terra, allevano animali e trasformano i loro prodotti secondo pratiche eque e sostenibili.

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

phone +39 011 5693665
fax +39 011 5694012

info@e23.it

www.e23.it

In attesa di incontrare il pubblico e i produttori dell'edizione 2026, Augusta presenta un palinsesto di degustazioni, incontri e dibattiti: **Il sapore vero delle cose non esiste** dal 1 al 23 ottobre in due Case del Quartiere di Torino e **Augusta pensa il vino in città**, il 7 e poi l'8 e il 9 novembre **in fiera**. L'obiettivo è offrire al pubblico un progetto culturale che permetta di conoscere il mondo del vino naturale e di avvicinarsi alla sua divulgazione conoscendone i protagonisti ed i prodotti.

Per la prossima edizione di Augusta abbiamo pensato a momenti di avvicinamento alla fiera dedicati sia a chi ama già il vino naturale, sia a chi vuole conoscerlo meglio anche attraverso l'assaggio di prodotti ad esso affini. Augusta arriva nelle Case del Quartiere, luoghi di incontro e cittadinanza attiva, per riflettere sulla produzione e sul consumo consapevole di cibo e vino. Inoltre, per estendere il progetto culturale della fiera, organizzeremo prima e durante l'evento, presentazioni di libri e dibattiti con ospiti italiani e internazionali di grande autorevolezza.
Piero Crocenzi, ideatore e curatore di Augusta

Ottobre 2026, *Il sapore vero delle cose non esiste*

Il sapore vero delle cose non esiste è un ciclo di **3 degustazioni** dedicate al pubblico di due delle Case del quartiere di Torino, spazi di comunità aperti e partecipati, in cui divulgatori e produttori accompagneranno il pubblico in un viaggio sensoriale attraverso gli assaggi di birra e formaggio, caffè e cacao e infine il vino.
Gli incontri si terranno il **1, il 15 e il 23 ottobre 2026 alle 19.00**
Le degustazioni hanno un costo di 7 euro (ridotto 3 euro per studenti e studentesse) e sono prenotabili sul sito della fiera a questo link:
https://augustafieravino.com/page/il-sapore-vero-delle-cose-non-esiste

Programma

Giovedì 01 ottobre 2026 ore 19.00 - Casa del Quartiere Più SpazioQuattro, piazza Paravia – **Birra e formaggio** con **la birra** di **Cantina Errante**, e **il formaggio** di **La Servaja.**
Artigianali o industriali? Un viaggio sensoriale attraverso gli assaggi di birra e formaggio: dai sapori più familiari, a quelli più autentici. Augusta in viaggio vuole ripercorrere a ritroso il peregrinare di prodotti che dalle cantine o dalle

fattorie arrivano sugli scaffali e che pensiamo di conoscere, ma forse non fino in fondo. Prodotti per i quali l'immaginario collettivo ha consolidato nella propria mente un'idea di gusto e di utilizzo che forse non corrisponde con il profilo gustativo che il prodotto della fattoria o della cantina ancora oggi può offrirci.

Giovedì 15 ottobre 2026 ore 19.00 – Casa del Quartiere San Salvario, via Oddino Morgari 14 – **Caffè e Cacao** – con il caffè di **Santaromero** e **il** cioccolato di **Cacao Disidente**.
Caffè e cacao, viaggiatori autentici di lunghe trasformazioni. Augusta vuole riscoprire l'origine lontana di questi due prodotti attraverso un vero e proprio percorso sensoriale: dalla quotidianità di un espresso e di un cioccolatino, alla meraviglia di un sapore strettamente legato alla loro terra di origine e alle peculiarità del loro percorso produttivo.

Venerdì 23 ottobre 2026 ore 19.00 – Casa del Quartiere San Salvario, via Oddino Morgari 14 – **Vino e Vino** con Martina Panarese di **Cascina Barban** e con Erica Perrino di **Testalonga.**
Augusta si interroga sull'origine del vino, soffermandosi sul perché oggi sia così importante rimettersi in viaggio, alla ricerca della naturalezza autentica che, dalla terra, alla cantina, alla bottiglia, trasforma un frutto in un gesto politico e sociale.

Novembre 2026, Augusta pensa il vino

Il ciclo *Augusta pensa il vino* ospiterà 3 incontri, tra il 7 e il 9 novembre, 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 una delle produttrici o dei produttori citati nel libro. 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** e **Franz Strohmeier**

Dalla tavola al cambiamento climatico: Nicola Perullo, Magnifico Rettore e Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Alice Fiering 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**, e Maria Stella Carbone **Semi di Tuscia**. L'incontro sarà moderato da 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.

Libreria e corner riviste

In fiera sarà allestito 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* in collaborazione con la Libreria Luxemburg di Torino ed Edicola 518 di Perugia.

Augusta è un un evento di E23 srl.
Creative partner Mypostersucks, Acting Out.
Media Partner Cook_inc, Raisin, MORE Natural Wine, Pipette Magazine.
Thecnical Partner Bunker, Tentourage, Wami, Zorzi, Fastevents.

UFFICIO STAMPA AUGUSTA
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 vignaioli di Augusta 2026
https://augustafieravino.com/page/espositori/