



**Augusta è fiera del vino
9 e 10 novembre 2025**

Bunker, via Niccolò Paganini 0/200 - Torino

*Due giorni di fiera del vino, di mercato agricolo, di festa in città
La biglietteria è aperta su www.augustafieravino.com*

Dopo il successo dell'ultima edizione di Augusta con i suoi **vignaioli, produttori di birre e sidri da tutta Europa** la manifestazione torna **domenica 09 e lunedì 10 novembre** a Torino, per celebrare la città che da oltre vent'anni è punto di riferimento del **movimento del vino naturale in Italia**.

Augusta è un evento di **Eventi3 srl** con il **Patrocinio della Città di Torino**.

Creative partners **Mypostersucks** e **Actingout**. Partner tecnici. **Tentourage**, **Wami** e **Zorzi**. Media partner **Cook_inc.**, **Raisin** e **More natural wine**.

Augusta, fiera di vino naturale ed evento culturale, conferma per il 2025 anche la location del **Bunker** e nei due giorni di evento chiamerà a raccolta a Torino i produttori di vino, agricoltori e artigiani che hanno contribuito in modo importante ad animare la scena cittadina italiana e internazionale alla fine degli anni 2000, negli anni in cui questo movimento prendeva inizio, insieme a nuove giovani realtà visionarie che stanno lasciando il segno in questo settore.

Il vino secondo Augusta viene prodotto da uve coltivate con processi di agricoltura sana, come il biologico, biodinamico, permacultura, l'agro selvicoltura.

Il vino secondo Augusta nasce da fermentazioni spontanee con l'impiego di soli lieviti indigeni, non subisce alcun processo di chiarifica e filtrazione, non prevede l'aggiunta di anidride solforosa in modo sistematico e strategico, e ne ammette l'uso in casi isolati e di estrema necessità solo in quantità esigue, inferiori o uguali a quelle prodotte naturalmente dall'uva nel suo processo di trasformazione.

Il vino secondo Augusta, viene accompagnato dal vignaiolo con rispetto e trasparenza lungo il suo processo di trasformazione.

Il manifesto di Augusta racconta in modo esaustivo la filosofia e i principi a cui questo progetto di cultura del vino si ispira è [disponibile qui](#).

Augusta darà spazio a degustazioni di vino ma anche a momenti di dibattito e confronto sull'importanza di fare agricoltura sana e sulla cultura del vino.

Nei giorni che precederanno la fiera, a partire dalla settimana precedente, otto locali di Torino ospiteranno gli appuntamenti di **Augusta sboccia in città**, appuntamenti conviviali e di confronto intorno al vino aperti liberamente ai cittadini e in cui saranno presenti alcuni dei vignaioli ospiti di Augusta oltre ai ristoratori piemontesi.

A Torino, infatti, vivono e lavorano circa **40 ristoratori ed esercenti che quotidianamente promuovono la cultura e la divulgazione del vino naturale**.

È proprio con questa comunità di ristoratori e i loro locali che Augusta anima la città attraverso il suo palinsesto di eventi OFF.

Nell'edizione 2024 la fiera ha accolto 3.150 visitatori e visitatrici provenienti da tutta Italia ed Europa con + 20% rispetto all'edizione 2023.

Con oltre 20 nuovi produttori da tutta Europa e nel rispetto del giusto mix tra viticoltori conosciuti e affermati e giovani realtà in crescita, l'edizione 2025 di Augusta ha scelto di dare spazio anche a vignaioli non importati in Italia per rendere l'offerta di Augusta ancora più esclusiva. Un ciclo di panel sulla cultura del vino, una libreria tematica e un mercato agricolo con produttori selezionati aggiungeranno valore all'offerta della prossima edizione.

Piero Crocenzi, ideatore di Augusta e Lucia Telori, Project Manager di Augusta

I LUOGHI DI AUGUSTA

Augusta e Torino. Augusta omaggia e si lega alla città di Torino già a partire dal nome dell'evento, da *Augusta Taurinorum*, e la incarna in una donna consapevole, contadina e fiera. L'evento vuole essere profondamente connesso al tessuto cittadino sin dalla scelta della location, ovvero lo spazio gestito dall'Associazione Culturale Variante Bunker.

Il Bunker è infatti uno spazio che valorizza la diversità in ogni aspetto, così come Augusta vuole esaltare la biodiversità agricola e la diversità di racconto, della scelta degli espositori e dei loro metodi di lavoro. Il progetto ha una forte connotazione di impegno sociale e culturale e accoglie movimenti artistici e culturali di nicchia con lo stesso spirito con cui Augusta vuole non solo supportare ma anche contribuire a far crescere punti di vista innovativi e sperimentali sul produrre vino e fare agricoltura.

LA TERZA EDIZIONE di AUGUSTA

Nella sua terza edizione torinese Augusta si concentrerà ancora di più sugli operatori e sui professionisti del settore rendendo la fiera un momento di incontro e scambio tra addetti ai lavori.

Nell'edizione 2025 la giornata di **domenica 09 novembre** sarà dedicata sia ai **privati che ai professionisti**, mentre la giornata di **lunedì 10 novembre** sarà dedicata principalmente agli **operatori del settore** che nel 2024 ha rappresentato il 60% del pubblico totale. Un'area food insieme ad un mercato agricolo, una vasta area espositiva che accoglierà i vignaioli, le attività dedicate ai bambini e alle bambine con Augustina, oltre ad un palinsesto di tre incontri sul vino, *Pensare il vino*, arricchiscono la prossima edizione di contenuti e momenti di riflessione.

L'AREA FOOD

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 quelli presenti:

Reis – cibo libero di montagna, Chiot Martin (CN), Piemonte

Un ristorante agricolo a impatto quasi zero, immerso nella borgata di Chiot Martin, in Valle Varaita, dove la cucina è parte di un ecosistema più ampio fatto di agricoltura, allevamento e rispetto per l'ambiente.

Piuma Panedell'anno1000, Genova, Liguria

Il forno antico di Alessandro e Marta.

Un progetto nato da viaggi, formazione francese e tanta passione. Usando solo lievito naturale, fermentazioni di 48 ore e farine biologiche macinate a pietra, Alessandro e Marta realizzano pani, biscotti, grissini e le amate tasche ripiene: ripiene di bontà, di storia e di semplicità.

Royal Preziosi dal Mare, Torino, Piemonte

Ailimē, Torino, Piemonte

Tipografia Alimentare, Milano, Lombardia

L'azienda **Zorzi**, partner tecnico della fiera, si occuperà delle forniture indispensabili per la somministrazione di cibo e bevande e in buvette o presso la cassa food di Augusta sarà possibile acquistare **l'acqua Wami**.

Caffè e cacao

Santaromero, Torino, Italia

D612, Firenze, Italia

Bean Bank Coffee, Zurigo, Svizzera

Cacao Disidente, Bogotá, Colombia

GLI ESPOSITORI

I produttori sono vignaioli che arrivano da tutta Europa e che condividono valori e metodi di lavoro. Lavorano per un'agricoltura consapevole e per vini che ne sono il suo riflesso. Alla prossima edizione parteciperanno **29 espositori italiani** e **49 stranieri** per un totale di **78 cantine** presenti più **tre produttori di birra**.

Gli espositori stranieri arrivano da Francia (37), Spagna (3), Svizzera (2), Germania (1), Slovenia (3), Austria (2), Ungheria (1), Islanda (1).

1.Vino e birra

Ananda, Veneto, Italia

Antoine Lienhardt, Borgogna, Francia

Bodega Barranco Oscuro, Andalusia, Spagna

Bruno Schueller, Alsazia, Francia

Ça Boit Libre, Savoia, Francia

Ca' De Noci, Emilia Romagna, Italia

Canlibero, Campania, Italia

Cascina degli Ulivi, Piemonte, Italia

Cascina Iuli, Piemonte, Italia

Cascina Roccalini, Piemonte, Italia

Cascina Tavijn, Piemonte, Italia

Domaine De Bichery, Champagne, Francia

Domaine de Cassiopée, Borgogna, Francia

Domaine Jean Ginglinger, Alsazia, Francia

Domaine Julien Guillon, Leytron, Svizzera

Elio Sandri, Piemonte, Italia

Ezio Cerruti, Piemonte, Italia

Jacopo Stigliano, Emilia Romagna, Italia

Jean Yves Peron, Savoia, Francia

Jérôme Lambert, Loira, Francia

Kmetija Štekar, Collio, Slovenia

La Bohème, Auvergne, Francia

La Ferme du Pasteur, Rodano, Francia
Le Coste, Lazio, Italia
Le Petit Domaine de Gimios, Languedoc Roussillon, Francia
Léo Dirringer, Alsazia, Francia
Maisons Brulée,Loira, Francia
Malauva, Umbria,Italia
Margot Rousseau Petit et Natalia Santo, Loira, Francia
Marie et Vincent Tricot, Auvergne, Francia
Masseria Case Rosse, Sicilia, Italia
Michel Guignier, Beaujolais, Francia
Muster, Stiria, Austria
Nicolas Jacob, Jura, Francia
Pierre Weber, Alsazia,Francia
Podere Magia, Emilia Romagna, Italia
Sete Lazio, Italia
Stephane Cyran, Lorraine, Francia
Tailleurs Cueilleurs, Bugey, Francia
Tenuta Foresto, Piemonte,Italia
Tenuta Grillo + Il Tufiello, Piemonte, Italia
Tenuta Migliavacca, Piemonte, Italia
Thibaud Capellaro, Rodano, Francia
Anais Fanti, Alsazia, Francia
Andi Weigand, Franconia, Germania
Bastian Wolber, Borgogna, Francia
Bence Szilágyi, Ungheria
Ca Del Prete, Piemonte, Italia
Cascina Barban, Piemonte, Italia
Champagne Henin, Champagne, Francia
Clos du Tue Boeuf, Loira, Francia
Colombaia,Toscana, Italia
Čotar Carso, Slovenia
Damien Bureau,Loira,Francia
Daniel Sage, Ardèche,Francia
Denavolo, Emilia Romagna, Italia
Domaine Sauveterre, Borgogna, Francia
Domaine Saint-Cyr, Beaujolais, Francia
Esmeralda Garcia, Segovia, Spagna
Fabio Gea,Piemonte, Italia
Jerome Lambert, Loira, Francia
Julien Meyer, Alsazia, Francia
Klinec, Medana Collio , Slovenia
Koi,Emilia Romagna, Italia
La Ferme de Sept Lunes, Rodano,Francia
Les Terres Barioleès, Auvergne, Francia

Les Canterelles, Catalunya, Spagna
Les Vignes de l'Ange Vin, Loira, Francia
Marina Palusci, Abruzzo, Italia
Mataburro, Roussillon, Francia
Matthias Orsett, Svizzera
NoVice, Jura, Francia
Patrick Rols, Sud Ovest, Francia
Pedecastello, Veneto, Italia
Radikon, Friuli, Italia
Thillardon, Beaujolais, Francia
Tunia, Toscana, Italia
Vigna Flor, Veneto, Italia
Wachstum Koenig, Stiria, Austria
Cantina Errante, Toscana, Italia
Brasserie Levain, Besançon, Francia
Grugg og Makk, Reykjavík, Islanda

2. Bevande

Chinati Vergano, Piemonte, Italia
Bouche, Berlino, Germania
Feral Drinks, Trentino Alto Adige, Italia
Fountain of Youth, Berlino, Germania

IL MERCATO AGRICOLO

Ad Augusta il pubblico potrà mangiare, gustare e comprare anche al mercato agricolo, tra sapori e prodotti dal Piemonte, al Veneto, dall'Emilia Romagna, fino all'Abruzzo. Ci saranno: olio d'oliva, miele artigianale, salumi tipici, pane e lievitati e tanto altro. Ecco le aziende presenti:

Azienda Agricola San Lorenzo 1776, San Lorenzo (CN), Piemonte
La Servaja, Castelnuovo di Ceva (CN), Piemonte
Progetto Grasso Adriatico, Marche + Veneto, Italia
Semi di Tuscia, Marta (VT), Lazio
Marina Palusci, Pianella (PE), Abruzzo
Sgranocchia, Avezzano (AQ), Abruzzo
Valico Terminus, Canossa (RE), Emilia Romagna

AUGUSTINA, l'area kids di Augusta

Augustina, **novità dell'edizione 2025**, è uno spazio di sperimentazione pensato per i bambini e le bambine, un posto in cui si inventa la natura e si vendemmia l'arte. *Augustina* apre la sua casa dalle 15.00 alle 18.00 di domenica per giocare insieme a lei con raspi e colori, acini e cartoncini. L'ingresso al workshop è libero e dai 4 anni in su: chi partecipa al laboratorio torna a casa con un grappolo!

AUGUSTA PENSA IL VINO, gli incontri

Con *Augusta Pensa il vino* la fiera vuole aprire anche uno spazio di confronto e ascolto, fuori dai tecnicismi, per riflettere sul significato profondo del produrre, raccontare e vivere il vino oggi. Tre appuntamenti, su tre modi diversi di interrogarsi sul vino a cura di **Eugenio Signoroni**. Il palinsesto è descritto di seguito.

- Pensare il vino, 8 novembre, ore 18.00 – 19.00

Dispensa, Galleria Subalpina 21, Torino

Cosa significa oggi vino naturale? È un termine che ha ancora senso di essere usato? Qual è il suo mercato nel nostro continente? E fuori? È necessario trovare nuovi modi di raccontarlo?

Sono queste alcune delle questioni che verranno affrontate in questo incontro al quale parteciperanno **Rachel Signer**, fondatrice della rivista *Pipette* e autrice della newsletter *La Mescita*, **Anika Foster**, fondatrice di *More Natural Wine*, e **GianMarco Antonuzi** della cantina *Le Coste*. A moderare **Fabio Pracchia**.

- Il senso del vino, 09 novembre, ore 12.00 – 13.00

Bunker, via Niccolò Paganini 0/200

Figlio della storia, portavoce della cultura di un popolo, il vino sa riunire attorno a sé tavole di commensali accomunati da gesti tanto semplici quanto profondi: un brindisi, una decisione importante, un momento di convivialità o un rito quasi liturgico.

In questo incontro vogliamo chiedere a chi il vino lo vive e lo respira ogni giorno: che cosa rappresenta davvero per voi il vino?

Partecipano all'incontro:

Stefano Pescarmona - *Podere Magia*

Elio Sandri - *Cascina Disa*

- Fuori di vino, 10 novembre, 12.00 – 13.00

Bunker, via Niccoò Paganini 0/200

E il caffè? E il cacao? Due delle più importanti commodity internazionali possono essere la chiave per capire come ritornare all'essenza del prodotto, prima che sia quello che tutti noi conosciamo e così facendo ci apre a percorsi (conoscitivi e gustativi) sconosciuti e inimmaginabili. Ne parliamo con **Gabriela Montañez**, fondatrice di *Santa Romero*, **Manlio La Rotonda** di Cacao Disidente e **Stefano Botto**, birraio e fondatore di *Cantina Errante*. Modera **Eugenio Signoroni**.

LE COLLABORAZIONI CULTURALI e le MEDIA PARTNERSHIP di AUGUSTA

L'obiettivo di Augusta, oltre a creare opportunità commerciali e di crescita per gli espositori e il pubblico, è accrescere consapevolezza attraverso collaborazioni culturali sia durante l'evento che in città nei giorni che precedono la manifestazione. Per l'edizione 2025 **Raisin**, **Cook_inc.** e **More natural wine** saranno media partner di Augusta e racconteranno la fiera e il loro punto di vista sul mondo del vino naturale.

Direzione artistica. L'art director di Augusta è Gianluca Cannizzo. Artista

multidisciplinare, diventato uno dei migliori rappresentanti italiani e internazionali del linguaggio e dell'immagine del vino naturale: i suoi poster e le sue etichette coloratissime e oniriche popolano il mondo enogastronomico da più di dieci anni. Ad Augusta ha dato forma, veste, colori, modo di esprimersi. Durante i giorni di fiera lo troverete al suo banco di Mypostersucks.

Cook_inc. Dal 2011, Cook_inc. racconta il mondo del cibo, del vino e, soprattutto, delle persone con un giornalismo di qualità. Più di una rivista, è un viaggio attraverso culture, idee e sapori, esplorati con uno sguardo inclusivo e globale. Cook_inc. è un ecosistema transmediale: dal magazine cartaceo a quello digitale (in italiano e in inglese), oggi ha anche una serie di mini-documentari INC_ONTRI e organizza un evento biennale chiamato Cook_inc. Festival che celebra i linguaggi universali.

Ad Augusta è possibile informarsi e dissetarsi di vino anche attraverso i libri, le illustrazioni e le immagini. Per questo, in collaborazione con la **Libreria Luxemburg** di Torino e Edicola 518 di Perugia, in fiera sarà presente un'eclettica selezione di libri e di riviste indipendenti sul vino, ma anche sul cibo, giardinaggio, sostenibilità, fotografia e molto altro.

In fiera sarà presente anche **Raisin**, la guida per chi ama i vini naturali e la buona gastronomia. Dal 2016 racconta le storie di vignaiole, vignaioli e locali che scelgono di offrire vini naturali, valorizzando prodotti locali, stagionali e spesso biologici, ovunque nel mondo.

Fonema – Come suonano le parole, un nuovo festival che unisce poesia, musica e letteratura, organizzato da Centro Spettacolo Network e Associazione Amalgama in collaborazione con il Salone Internazionale del Libro di Torino, porta ad Augusta il concerto di **Bandakadabra** che si terrà al **Bunker domenica 09 novembre dalle 14.00 alle 18.00**. Bandakadabra è la fanfara urbana torinese che unisce la potenza dei fiati all'energia della techno. Una formula travolgente che trasforma il concerto in una festa collettiva, tra performance, groove e sperimentazione sonora. Bandakadabra è una delle brass band più apprezzate in Europa, capace di fondere jazz, funk e club culture.

Augusta non è solo vino e agricoltura ma accoglie nei suoi spazi progetti emergenti di artigianato con il **collettivo BATNA - Best Alternative To Nude Attitude**; nato a Torino nel 2011 dall'idea di alcuni studenti neolaureati all'Accademia Albertina di Belle Arti con progetti di moda e sartoria, da qualche anno BATNA si è concentrato su una linea di abbigliamento pensata per chi lavora. La sua nuova linea di work-wear è creata per rispondere alle esigenze di realtà lavorative che prevedono l'utilizzo di un capo accessorio allo svolgimento di un'attività specifica.

INFORMAZIONI GENERALI

Augusta è fiera del vino: il programma di domenica 09 e lunedì 10 novembre.

La fiera sarà aperta al pubblico con i banchi d'assaggio, il mercato agricolo e il cibo di strada a partire dalle ore 11.00.

La fiera si impegna, inoltre, a diffondere la mobilità sostenibile attraverso il coinvolgimento del proprio pubblico. Grazie alla **collaborazione con GTT** tutti i dipendenti e possessori di abbonamenti annuali o plurimensili potranno acquistare un biglietto scontato per l'ingresso in fiera.

Info e biglietti

La fiera sarà aperta al pubblico e agli operatori del settore **domenica 09 e lunedì 10 novembre dalle ore 11.00 alle 18.00.**

L'acquisto del biglietto garantisce l'ingresso in fiera, degustazione libera ai banchi d'assaggio e il calice di Augusta. All'ingresso della location, sarà presente una biglietteria esterna per il controllo dei biglietti pre-acquistati online o per l'acquisto del biglietto sul posto. Sarà possibile acquistare vino, olio e prodotti agricoli dai banchi in fiera. La vendita dei prodotti è a discrezione dei produttori.

Biglietto generico giornaliero: 25€ online e 30€ in cassa evento

Biglietto professionale giornaliero: 25€ online e 30€ in cassa evento

Abbonamento professionale: 42 €

Accredito HORECA

Titolo riservato agli operatori attivi nel settore HORECA

Maggiori info su www.augustafieravino.com

UFFICIO STAMPA AUGUSTA

Giovanna Solimando

press@augustafieravino.com

cell. +393477001364

www.augustafieravino.it - @augustafieravino