



Mercato alimentare eco-sostenibile di qualità.  
Vendita diretta dal produttore al consumatore  
di prodotti tipici piemontesi





# la filosofia

*“scegliere i prodotti vicini ci porta lontano”*

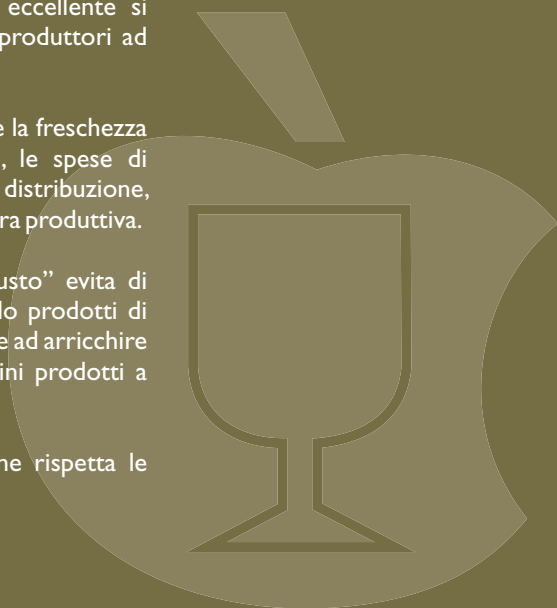
Il mercato **giustogusto** nasce dall'idea di proporre un luogo dove i piccoli produttori locali piemontesi ed i consumatori si incontrano.

I prodotti genuini e tipici di qualità eccellente si potranno acquistare direttamente dai produttori ad un prezzo giusto.

L'acquisto di prodotti “vicini” garantisce la freschezza e minimizza gli sprechi, gli imballaggi, le spese di trasporto ed i costi per pubblicità e distribuzione, eliminando i passaggi intermedi della filiera produttiva.

L'idea di acquistare il “giusto” con “gusto” evita di riempire le nostre dispense acquistando prodotti di cui non abbiamo necessità e contribuisce ad arricchire la nostra tavola di cibi gustosi e genuini prodotti a pochi Km da casa nostra.

**giustogusto**: un mercato sostenibile che rispetta le persone, i frutti della terra e l'ambiente.





*“pane, amore e fantasia”*

Dalle famose “Ciliegie di Pecetto” al profumatissimo “Vino Freisa di Chieri”, dal “Peperone di Carmagnola” alla “Birra artigianale di Chieri”; e poi ancora rubatà, formaggi, salumi, conserve, farine, ortofrutta di stagione, un percorso ricco e vario di sapori piemontesi, un viaggio alla scoperta di un patrimonio alimentare difficilmente reperibile tutto assieme in un unico posto.

I prodotti che sono stati scelti per la nostra “dispensa” stimolano la curiosità e diventano tracce indelebili di memoria collettiva grazie alla loro unicità. Lo scambio “orizzontale” tra persone che lavorano e vivono nello stesso territorio è favorito dalla presenza periodica di angoli di degustazione degli alimenti in vendita.

I prodotti alimentari di qualità sono selezionati dall'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte che ne garantisce la tipicità.





*“il giusto gusto”*

Da **giustogusto** puoi trovare specialità artigianali e genuine dal sapore autentico e tipico che vengono proposte direttamente dalle mani dei produttori in un luogo ricco di profumi e sapori del Piemonte ed in particolare delle terre del Chierese.

**giustogusto** è un mercato rispettoso dell'ambiente che propone la possibilità di utilizzare dispenser per l'approvvigionamento di vari prodotti (vino, latte, birra) per una sensibile riduzione di costi, sprechi e rifiuti.

Infatti una bottiglia del latte la paghiamo al momento dell'acquisto del latte e la paghiamo nuovamente per riciclarla o per mandarla in discarica, costi che non abbiamo se riutilizziamo il contenitore.





## il territorio

*“tutti giù per terra”*

Nell'epoca della globalizzazione, vale la pena scommettere sulla valorizzazione delle risorse e dei prodotti del territorio, in particolare del Chierese e del Piemonte. Una terra sana e ricca, da sempre rinomata per la qualità dei suoi frutti, scelti ed apprezzati anche dai nostri migliori ristoratori per la creazione di piatti tipici della tradizione piemontese.

I prodotti provengono dalle fiorenti coltivazioni delle terre di Chieri, Andezeno, Poirino, Carmagnola, Pecetto, ecc...



## la cultura

*“buono a sapersi”*

giustogusto si propone di essere, oltre che un mercato alimentare di prodotti tipici piemontesi, una fonte preziosa di informazioni su prodotti e territorio, su qualità e sostenibilità.

La diffusione della cultura del giustogusto è affidata al susseguirsi di eventi, manifestazioni, degustazioni, laboratori didattici ed incontri formativi per grandi e piccini, tramite il coinvolgimento di realtà locali per far conoscere le peculiarità del territorio in tutte le sue espressioni (artistiche, alimentari, filosofiche, ecc..)

La conoscenza e lo scambio di informazioni tra persone che condividono la passione per la tradizione e la sostenibilità è alla base delle nostre attività.





# dove siamo

## giustogusto

Via Bogino, 14/a - 10023 Chieri (TO)  
(all'interno del Garden Le Serre)

Telefono 011 9411266

Fax 0119473032

info@giustogusto.it

www.giustogusto.it



# un grazie a



CITTÀ DI CHIERI  
Assessorato all'Agricoltura



Confederazione  
Italiana  
Agricoltori



ACCADEMIA DELLE TRADIZIONI  
ENOGASTRONOMICHE DEL PIEMONTE