



PER I TUOI EVENTI

Da Eataly le possibilità sono infinite

Chi siamo	3
I nostri spazi	4
Il Museo Carpano	8
Le Cantine di stagionatura	9
I nostri Ristoranti	10
Le attività enogastronomiche	13
Grandi eventi	15
Confezioni regalo	16





CHI SIAMO

Eataly è mangiare italiano, vivere italiano. Fin dalla nostra nascita, con l'apertura nel 2007 del primo punto vendita a Torino, abbiamo proposto il meglio delle produzioni artigianali creando un rapporto diretto con i produttori e ispirandoci a parole chiave come sostenibilità, responsabilità e condivisione.

Eataly Lingotto nasce nel 2007 a Torino, nella sede dell'antica fabbrica Carpano, ed è il **primo Eataly al mondo**. Con i suoi **11.000 metri quadri**, è il più importante centro enogastronomico italiano con un mercato unico: tutti i giorni puoi comprare e degustare i migliori prodotti tra pane fresco, salumi e formaggi, pasta fresca, carne e pesce, verdura e frutta. E ancora dolci e prodotti regionali. Al Piano -1 si trova l'**Enoteca più grande della città**, con oltre 35.000 bottiglie di vino 5.000 birre e 7.000 distillati. Con i suoi **ristoranti** è il luogo ideale per accontentare ogni palato, a pranzo e a cena. I nostri chef propongono piatti per tutti i gusti, realizzati solo con i migliori ingredienti di stagione e tante specialità della cucina piemontese. Da Eataly puoi anche imparare cucinando, ascoltando e degustando, perché il cibo, come il vino e la birra, ha tante storie da raccontare. Ogni giorno ti aspettano **tour speciali** tra i banchi freschi, **degustazioni** e **corsi di cucina**.

Sito nel quartiere Nizza Millefonti, dove sorgeva la storica sede della FIAT, è a 300 metri dalla fermata metropolitana Spezia, a 10 minuti in auto da Stazione Porta Nuova. Accanto anche un ampio parcheggio a pagamento.

I NOSTRI SPAZI

Sala dei Duecento

Uno spazio privato di 350 mq

Posizionata al Piano 1 dello store, ha un'ampia vetrata e un accesso riservato alla terrazza esterna, che la rende perfetta anche per eventi estivi all'aperto. A disposizione anche due cucine attrezzate, ideali per grandi cene, meeting, convegni, show cooking, team building e degustazioni guidate.

Capienza

Meeting - fino a 200 pax
Standing Buffet - fino a 300 pax
Standing Buffet con la terrazza - fino a 400 pax
Servizio placée - fino a 220 pax

Scheda Tecnica

Desk fisso per accoglienza
Guardaroba
Schermo a scomparsa 395x280 cm
Proiettore 6000 a.l.
Radiomicrofoni
Wi Fi free
Impianto audio/video
Cucine professionali
Aria condizionata
Vetrata oscurabile





I NOSTRI SPAZI

Sala Punt & Mes

Uno spazio privato di 170 mq

Accogliente e luminosa, la sala dedicata all'iconico vermouth di Carpano è ideale per meeting, convegni e workshop. L'allestimento suggestivo, con le grandi stampe pubblicitarie firmate da Armando Testa e il corner a forma di "Punt & Mes", la rendono perfetta anche per brindisi, aperitivi e degustazioni guidate.

Scheda Tecnica

Guardaroba
Schermo a scomparsa 250x190 cm
Proiettore 3000 a.l.
Radiomicrofoni
Wi Fi free
Impianto audio/video
Bancone bar
Aria condizionata
Vetrata oscurabile

Capienza

Meeting - fino a 80 pax
Standing Buffet - fino a 100 pax
Servizio placée - fino a 60 pax



I NOSTRI SPAZI

La Scuola di Eataly

Uno spazio privato di 100 mq

Inaugurata a febbraio 2023, è una location completamente attrezzata e realizzata con i migliori materiali di design, in collaborazione con Green Pea, il primo centro commerciale al mondo dedicato alla sostenibilità e al rispetto. Con le sue 16 postazioni, offre un'ampia scelta di attività per appassionati e professionisti e vere e proprie esperienze sensoriali: degustazioni guidate, team building, lezioni di cucina e molto altro.

Capienza

Team building - fino a 16 pax
Corso pratico - fino a 16 pax

Scheda Tecnica

Forni Whirpool
Abbattitore
Banco frigo
Lavabicchieri e lavandino
Piastre a induzione
Forno a microonde
Affettatrice
Wi Fi free
Aria condizionata





I NOSTRI SPAZI

La Sala Dominici

Uno spazio privato di 40 mq

Dedicata a Renato Dominici, grande gastronomo e amico di Eataly, al Piano terra dello store è lo spazio perfetto e riservato per un pranzo o una cena conviviali, realizzati dal nostro Executive Chef e dalla sua brigata: dai piatti iconici dei ristoranti ai menu ideati ad hoc per ogni esigenza, con l'immaneabile attenzione per la scelta delle materie prime di stagione e di alta qualità.

Scheda Tecnica

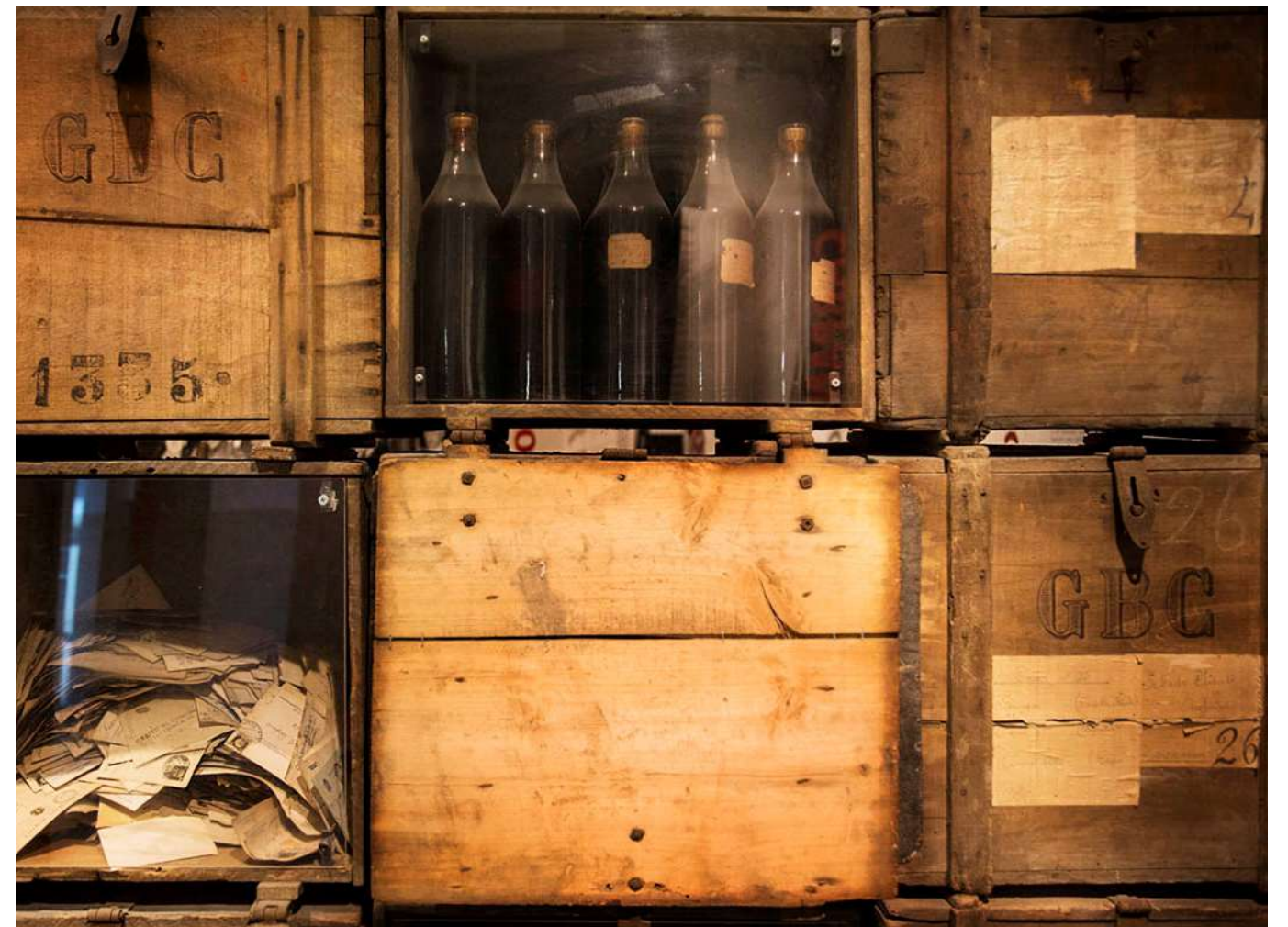
Wi Fi free
Aria condizionata

Capienza

Servizio placée - fino 40 pax
Standing Buffet - fino a 60 pax

IL MUSEO CARPANO

Era il 1786 quando Benedetto Carpano inventò il **Vermouth**, che divenne presto la bevanda preferita del Re. Dal 2007, gli spazi della celebre fabbrica Carpano ospitano il più importante centro enogastronomico al mondo, il primo Eataly. Al Piano 1 dello store, nelle stanze dell'antico archivio documenti, è possibile visitare il **Museo Carpano**, un percorso museale suggestivo per rivivere i momenti salienti della storia e della produzione del Vermouth Carpano, dall'estrazione delle erbe, alla combinazione degli ingredienti fino alla conservazione degli estratti. Organizza qui una **visita guidata con degustazione** di Vermouth, insieme ai nostri esperti sommelier!





LE CANTINE DI STAGIONATURA

Gli spazi che una volta erano le cantine della Carpano ora sono usati per conservare e terminare la **stagionatura di formaggi e salumi** dei migliori produttori italiani. La stagionatura è l'ultima fase della produzione, la più importante e delicata: qui ogni singolo pezzo perfeziona il suo ventaglio organolettico. Suggestive e caratterizzate da profumi unici, si trovano al Piano – 1 dello store, accanto alla grande Enoteca: sono il luogo ideale dove incontrare i nostri esperti per una **degustazione guidata** o per organizzare **aperitivi esclusivi**.





I NOSTRI RISTORANTI

Pizza & Cucina

È il nostro ristorante iconico, dove gustare un buon piatto di pasta, quella di Gragnano, trafilata al bronzo e servita sempre al dente e le ricette della nostra cucina, tra sfizi e tradizione. Imperdibile la **Pizza Eataly**: è la migliore espressione della nostra qualità, dalla preparazione, agli ingredienti e tutti i segreti che la rendono unica.



I NOSTRI RISTORANTI

Le Cucine del Mercato

Un unico ristorante i cui ingredienti provengono dal nostro **Mercato**, freschi ogni giorno: piatti di carne e pesce, contorni di verdure e insalate, taglieri di salumi e formaggi, farinate e pizze al padellino. Puoi provare anche l'esperienza *Dal banco alla tavola*: scegli i migliori tagli dai nostri banchi di Macelleria e Pescheria, la cottura e i nostri cuochi li prepareranno per te sul momento!



I NOSTRI RISTORANTI

Giù da Guido

Giù da Guido è la nostra **idea di cucina in Enoteca**. La carta dei vini è l'intera Enoteca con **oltre 35.000 bottiglie**; in cucina si torna alle radici, seguendo la filosofia della **famiglia Alciati** dello stellato Guido Ristorante.



LE ATTIVITÀ ENOGASTRONOMICHE

Corsi di degustazione e cucina



Da sempre, uno dei pilastri di Eataly è la **didattica**: qui ci divertiamo a imparare insieme! Dalla cucina alla pasticceria, dalla panificazione alla pasta fresca, dal vino alla mixology: sono tantissime le **esperienze** e i **laboratori** che puoi provare per trascorrere del tempo in compagnia di chi vuoi tu e imparare tutti i segreti del mondo enogastronomico.

LE ATTIVITÀ ENOGASTRONOMICHE

Team Building

Che si tratti di realizzare piatti della tradizione o cocktail speciali, di show cooking con grandi chef, di cacce al tesoro o contest gastronomici, il **Team Building** è il modo più originale di *fare squadra*! Velocità, creatività, responsabilità, ordine, pulizia, networking e, non meno importante, il gusto. Tante prove da affrontare e prodotti da gustare insieme!





GRANDI EVENTI

Organizzazione e catering

Importanti pranzi e cene aziendali, catering per grandi eventi privati (matrimoni, cerimonie, compleanni), serate di gala in palazzi nobili e musei, inaugurazioni di eventi istituzionali, vernissage, show cooking e degustazioni esclusive in luoghi inusuali o nei rassicuranti spazi di casa.

Ogni evento, all'interno dei nostri spazi o in una location a tua scelta, è accompagnato da un **servizio su misura** curato nel dettaglio dal nostro staff e dai nostri Chef. Le originali e varie proposte enogastronomiche soddisfano anche gli ospiti più esigenti: **cibi genuini di alta qualità**, i prodotti dei Presìdi Slow Food e i vini delle migliori cantine.



CONFEZIONI REGALO

Da Eataly trovi il regalo per ogni occasione:
per più golosi, gli amanti dei prodotti tradizionali,
per chi è alla ricerca di una “chicca”, come *cadeau* per
i tuoi ospiti o per festeggiare un evento importante.
I nostri **personal shopper** ti aiuteranno nella scelta
migliore per le tue esigenze, dai vini della nostra Enoteca,
la più grande della città con le sue 35.000 bottiglie,
ai cesti classici fino a vere e proprie degustazioni di prodotti,
da spedire in tutta Italia e all'estero.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI

eatalytorino@eataly.it

