



# CONSORZIO OPERATORI TURISTICI VALLI DEL CANAVESE

con il sostegno di



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO



BANCA D'ALBA  
BANCHE  
CANAVESE

una *Montagna* di  
**GUSTO**



**6° RASSEGNA ENOGASTROSOFICA  
ALLA SCOPERTA DELLE VALLI DEL CANAVESE**

*Gusto, accoglienza, saperi del fare*

**OTTOBRE - DICEMBRE 2017**

# UNA MONTAGNA DI GUSTO

## CONSORZIO OPERATORI TURISTICI VALLI DEL CANAVESE

Ottobre-dicembre 2017

### 6° RASSEGNA ENOGASTROSOFICA ALLA SCOPERTA DELLE VALLI DEL CANAVESE

*Gusto, accoglienza,  
saperi del fare*

Il Consorzio Operatori Turistici Valli del Canavese vi invita a fare la conoscenza dei gusti e dei saperi del fare del territorio, in concomitanza con la ricorrenza dei 50 anni delle DOC Carema ed Erbaluce di Caluso, oggi DOCG, eccellenze dell'enologia canavesana.

Il programma della 6° edizione di Una Montagna di Gusto prevede:



#### **CENE E PRANZI A KMO**

nei migliori ristoranti ed osterie del territorio  
con menù tipici e materie prime delle Valli del Canavese



#### **"DORMI DA NOI"**

proposte coordinate cena\pernottamento



#### **VISITE E DEGUSTAZIONI GUIDATE**

presso i produttori e le aziende agricole socie e presso  
l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino



#### **PROPOSTE DI SOGGIORNO ED ESCURSIONI**

per scoprire i vari aspetti attrattivi delle Valli  
del Canavese con i nostri tour operators

Il Consorzio Operatori Turistici Valli del Canavese rappresenta oltre una cinquantina di imprese turistiche delle Valli del Canavese (alberghi, rifugi, campeggi, affittacamere, B&B, agriturismo, ristoranti, produttori agroalimentari di eccellenza, tour operators) che fanno dell'accoglienza, della tipicità e della tradizione le loro caratteristiche principali.

**Info: [www.turismoincanavese.it](http://www.turismoincanavese.it)**

Giovedì **12 ottobre** ore 19,00

## Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino

Piazza Valperga, 2 - **Caluso**

011 983 1041 - 346.5638206

info@enotecaregionalecaluso.it

*Ouverture della Montagna di Gusto:*

In collaborazione con Enoteca e Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini DOCG Caluso e DOC Carema e Canavese con degustazione guidata di:

Erbaluce di Caluso DOCG

Erbaluce di Caluso spumante metodo classico DOCG

Carema DOC

Erbaluce di Caluso Passito DOCG

In abbinamento a salumi, formaggi, composte, polente di antichi mais, dolci dei produttori del Consorzio

Euro 10,00



Venerdì **13 ottobre** ore 20,00

## Ristorante Miniere

Piazza Martiri 1944, 4 - **Traversella**

0125.794006

albergominiere@albergominiere.com

*Menù Re porcino:*

Sauté di seppie bianche con lamelle di funghi porcini su crema di patate con porri dorati

Julienne di fungo griffone in citronette con muscolo di vitello al vapore in salsa piemontese

Filan di porcini con fonduta alle tome d'alpeggio e crumble ai profumi di bosco

Cocotte di porcini e patate gialle di Succinto dorati al forno

Tagliolini della casa ai funghi porcini e finferli oppure

Zuppa gratinata al forno con porcini e porcini in cocotte

Porcini fritti oppure

Polenta concia alle tome di alpeggio con funghi porcini trifolati

Bauletto di sfoglia mignon con crema allo zabajone

Torta al cioccolato oppure Sorbetto alla mela verde o pompelmo rosa

Menu completo Euro 38,00 escluse bevande

Menu soft1: antipasti, primo, dessert Euro 33,00

Menu soft2: antipasti, secondo, dessert Euro 35,00

**Dormi da noi:** cena, pernottamento e prima colazione: 68 Euro a persona

Da Martedì **17** a domenica **22 ottobre**

## Ristorante Tre Re

a pranzo e a cena

Piazza Martiri della Libertà, 27 - **Castellamonte**

0124.515470

info@trerecastellamonte.it

### Menù:

Cipolla caramellata con fonduta di toma della Valchiusella e salampatata  
Sautè di funghi porcini e patate con l'ovetto croccante  
Plin ripieni di salsiccia canavesana con coulis di peperoni  
e bagna cauda  
Guancetta di fassone brasata al Carema con Pignoletto rosso  
e porri croccanti  
Zabajone classico dei Tre Re con paste di meliga del Mulino di Piova  
e torcetti di Prascorsano

Euro 45,00 bevande escluse

Venerdì **20 ottobre** ore 20,00

## La Marenda Sinoira

Località Cornaley, 74 - **Settimo Vittone**

0125 658470

lamarendasinoira@tiscali.it

### Menù Degustiamo Il Nostro Territorio:

Aperitivo in cantina  
Erbaluce di Caluso spumante DOCG Azienda agricola Bruno Giacometto  
Trita di vitello nostrano con crema di funghi porcini  
Rampigné - azienda agricola La Turna  
Tomino fresco di Cesnola con olio extravergine di Settimo Vittone  
Giös da viticoltura di montagna - Settima Pietra  
Insalata di bollito salato con verdure  
Cesnola vino rosso affinato in legno 2009 - azienda agricola  
Daniele Giacone  
Flan di zucca con fonduta di toma settemese  
Sogno d'an piole 2015 - azienda agricola Adriano Giovanetto  
Le nostre tagliatelle all'uovo con il multret  
Canavese Nebbiolo DOC 2012 - azienda agricola Adriano Giovanetto  
Zuppa di cavolo verza di Montalto Dora  
E6 da uve nebbiolo surmature 2012 - azienda agricola Daniele Giacone  
Tagliere di formaggi dei produttori di Settimo Vittone  
Carema etichetta bianca DOC riserva 2013 - Cantina produttori  
nebbiolo di Carema o Totem - azienda agricola Daniele Giacone  
Mousse di castagne locali glassate con la nostra pasticceria  
Nononea - Azienda agricola La Turna  
Acqua minerale, caffè e il nostro liquore alle erbe

Euro 35,00 tutto compreso

**Dormi da noi:** presso l'hotel Il Falco e la Volpe (4\*)  
cena, pernottamento e colazione a buffet Euro 70

Domenica **22 ottobre** ore 12,30

## Agriturismo la Bedina

Casale Bedina, 1 - **Rivara**

0124 306205 - 347 1258357

info@agriturismocanaveselabedina.it

### Menù:

Selezione di salumi e formaggi artigianali e locali  
Salame di turgia su polentina di pignoletto rosso  
Flan di zucca con fonduta di fontina d'alpeggio  
Risotto ai funghi porcini  
Arrosto di vitello canavesano in salsa di nocciole  
Martin sec al vino  
Caffè, acqua, vino della casa incluso

Euro 28,00

**Dormi da noi:** pernottamento del sabato, colazione  
e pranzo della domenica Euro 55



Venerdì **27 ottobre** ore 20,00

## L'Osteria di Chiesanuova

Via Cresto, 1 - **Chiesanuova**

0124 651968 - 340 220 82 80

osteriachiesanuova@libero.it

### Menù:

Prosciutto crudo, burro e noci  
Carne all'Albese  
Tortino di spinaci con fonduta  
Verdure grigliate all'aceto balsamico  
Tagliolini ai funghi porcini  
Agnolotti della casa al sugo d'arrosto  
Gran fritto misto di Chiesanuova  
Assortimento di dolci della casa  
Caffè, acqua

Euro 25,00 vini inclusi

Sabato **28** a cena e Domenica **29 ottobre** a pranzo

## Equin'Ozio

Frazione Filia, 70 - **Castellamonte**

0124 513635

turismo@equin-ozio.it

*Menù:*

Aperitivo di benvenuto con ajà e salvia fritta

Zucca fritta in carpione

Cipolla ripiena all'amaretto

Salampatata in crosta con fonduta

Verdurine in bagna cauda

Piccola tofeja

Agnolotti al sugo d'arrosto

Involtino di cavolo ripieno di carne con contorno di stagione

Semolino dolce

Torta di nocciole e crêpes di canapa farcita al cioccolato

Euro 35,00 inclusi Vino, acqua, caffè



Domenica **29** e Lunedì **30 ottobre** dalle ore 14,30

## Vistaterra - Castello di Parella

Via Carandini, 40 - **Parella**

*50 anni DOC Erbaluce di Caluso e Carema*

*Nelle sale del Castello di Parella:*

Degustazione vini dei 30 produttori del Consorzio di tutela e valorizzazione dei vini DOCG Caluso e DOC Carema e Canavese abbinati a un piatto tipico canavesano realizzato dagli chef del Consorzio e dei Ristoranti della Tradizione e Canavesana con sacca e bicchiere per la degustazione

Euro 15,00

Su prenotazione laboratori (max 20 posti)  
presso Enoteca Vistaterra

“L'Erbaluce e i grandi bianchi delle DOCG”

Ore 15.00: Bollicine Autoctone

Ore 16.00: Giro d'Italia in 5 DOCG

Ore 17.00: Dolce Italia: Caluso Passito e i suoi fratelli

Per prenotazioni: 011 9160818 info@turismoincanavese.it



Mercoledì **1 novembre** ore 12,30

## Ristorante La Tradizione

Via Papandrea, 1 - **Forno Canavese**

0124.7168

info@ristorantelatradizione.com

*Menù:*

Tris di antipasti tradizionali  
Sformato di funghi con fonduta  
Tradizionale zuppa di pane e cavoli  
Agnolotti della casa con burro e timo  
Stracotto di vitello al Canavese Rosso DOC con polenta  
Bonet

Euro 25,00 bevande escluse



Sabato **4 novembre** ore 20,00

## Ristorante Cascina Marcellina

Via Camposanto, 11 - **Cintano**

0124 699879

info@cascinamarcellina.it

*Menù:*

Aperitivo di benvenuto  
Battuta di fassone alla Marcellina  
Insalatina tiepida di coniglio, noci e aceto balsamico  
Sformato di cardo gobbo con bagna cauda  
Tomino del boscaiolo con salsa ai mirtilli  
Risotto ai funghi porcini  
Ravioli di borragine con burro di malga alle erbe  
Brasato di vitello alla zucca con cipollotti d'Ivrea glassati  
Coppa di zabajone al Passito di Caluso con biscottini maison  
Vini *DOCG* e *DOC* del Canavese dell'azienda Agricola Massoglia  
di Agliè

Euro 30,00 incluse bevande

Sabato *4 novembre* ore 10-18

Domenica *5 novembre* ore 16-19

## Azienda Agricola Caretto

Strada per Ciconio - **San Giorgio Canavese**

370 3117412

info@vinidelcanavese.it

Visita all'azienda agricola  
Degustazione di tre vini dell'Azienda  
Accompagnata da uno spuntino con prodotti Caretto

Euro 5,00



Giovedì *9 novembre* ore 19,00

## Tenuta Roletto

Via Porta Pia, 69 - **Cuceglio**

0124 492293

marketing@tenutaroletto.it

Visita alle cantine e alla passitaia  
Degustazione Erbaluce di Caluso DOCG nelle sue tre forme  
Bianco fermo, Spumante Metodo Classico e Passito  
e degli altri vini della Tenuta  
accompagnati da stuzzichini canavesani

Euro 10,00





Sabato **11 novembre** ore 20,00

## Ristorante Bergagna

Via Marconi, 10 - **Pont Canavese**

0124 85153

hotelbergagna@libero.it

*Menù:*

Frittatina alle erbe di montagna  
Polenta di Pignoletto rosso e funghi porcini spadellati  
*Erbaluce Misobolo DOCG Cieck anno 2016*  
Sformato di peperoni rossi con salsa leggera di acciughe  
Tortelli di salampata al burro e salvia  
Crespella al radicchio  
*Rosso Canavese DOC Cieck anno 2015*  
Brasato al Carema con patate schiacciate  
*Nebbiolo Canavese DOC Cieck anno 2014*  
Panna cotta al cioccolato bianco e nocciole  
Zabaione e Torcetti  
*Alladium Passito di Caluso DOC Cieck anno 2010*  
Acqua, Caffè

Euro 34,00

**Dormi da noi:** cena, pernottamento e colazione a buffet Euro 60



Domenica **12 novembre** ore 16,00

## Cascina Pozzo Forte \ Green Italy

Via Ferrucci, 10 - **Borgomasino**

329 1903000

BB@cascinapozzoforte.it

*Tutta canapa:*

In agriturismo per una storia della coltivazione della canapa  
in Canavese, illustrazione delle proprietà alimentari della canapa  
con degustazione guidata di prodotti a base  
di canapa sativa canavesana:  
Infuso di canapa sativa con torcetti di Agliè alla canapa  
Polenta di antichi mais del Canavese e canapa  
con formaggi canavesani  
Pasta di canapa con sugo canapestum  
Gelato alla canapa e sorpresa  
Vino del Canavese in abbinamento

Euro 15,00

Da Martedì **14** a domenica **19 novembre**

## Ristorante Erbaluce *a pranzo e a cena*

Via Nuova Circonvallazione, 1 - **Caluso**

011.9160818

info@hotel-erbaluce.com

*Menù:*

Aperitivo di benvenuto con Salampatata, salame cotto e pan fritto

*Erbaluce di Caluso spumante metodo classico DOCG*

*Az. Agr. Massoglia*

Il Fassone nella tradizione

(battuta di coscia, rotondino cotto rosa, lingua)

Il Cotechino in camicia croccante al cavolo di Montalto  
e purè di patate violette

*Erbaluce di Caluso DOCG Az. Agr. Caretto*

Il Risotto Carnaroli alla crema di peperoni e croccante di acciughe

La Tofeja

Il rolo di coniglio farcito al Tomino di Bosconero

Cipolline di Ivrea - Patate al rosmarino

*Canavese Nebbiolo DOC Az. Agr. Bruno Giacometto*

Sambajon al Passito di Caluso

Paste di Meliga, Torcetti, Nocciolini e Torta di Nocciole

*Passito di Caluso DOCG Az. Agr. Picco*

Acqua, Caffè, Amaro Arduino

Euro 36,00 tutto compreso

Euro 30,00 senza vini

**Dormi da noi:** cena, pernottamento, colazione Euro 70

Sabato **18 novembre** ore 20,00

## Ristorante L'Incontro

Regione Lago, 1 - **Meugliano**

0125.74594

incontro.ristorante@gmail.com

*Menù:*

Trito con carne cruda di fassone guarnito con carciofi e olio del Canavese

Fresse della tradizione montana su letto di polentina morbida

con farina di Mais Rosso

Riso Carnaroli mantecato con zucca e Toma d'alpeggio

Filetto di cervo con marmellata di cipolle

Patate nostrane scottate con burro montano

Semifreddo alle erbe alpine con ristretto di Amaro Arduino

A disposizione buffet con Prodotti del Territorio

Dolci a buffet: Torcetti e paste d'melia di Traversella, Crostata di mele

e pere cotte

*Erbaluce di Caluso DOCG, Nebbiolo del Canavese Cantine Giacometto*

Caffè espresso, Digestivi: Genepy della Valle Soana "Ort at Tchampi"

e Amaro Arduino

Euro 38,00 tutto compreso

**Dormi da noi:** cena, pernottamento, colazione Euro 67,50

Sabato **25 novembre** ore 20,00

## Ristorante La Baracca

Frazione Cornaley, 68 - **Settimo Vittone**

0125 658109 – 320 3727514

la.baracca.1970@gmail.com

**Menù:**

Trota salmonata di Carema marinata con frutti autunnali  
*Bollicine Metodo Classico Villanova Carema*  
Insalata tiepida di verza, porcini e castagne  
Ravioli di carne e trevisana con crema al tartufo  
Zuppa di zucca, porri e ricotta  
Bocconcini di cervo ai mirtilli  
Puré di zucca e porcini fritti  
Pere martin sec con flan al cioccolato e canestrelli alla cannella  
*Passito Adriano Giovanetto*  
Caffè, acqua

Euro 30,00 vini esclusi salvo ove citati in menù



Venerdì **1** e Sabato **2 dicembre** a cena  
Domenica **3 dicembre** a pranzo

## Agriturismo La Terra di Mezzo

Frazione Filia, 99 - **Castellamonte**

347.5476825

cri.vig@virgilio.it

**Menù:**

Cipolla ripiena con zabaione salato  
Vitello in salsa con uovo di quaglia marinato  
Flan alle verdure con bagna cauda  
Crepes alla rapa rossa ripiene di salampatata con fonduta  
Rolatine all'uva rossa e castagne con fricio alle erbe  
Frittelle di mele con toma d'alpeggio  
Burnia con crema nocciola e croccante al cioccolato  
*Erbaluce di Caluso DOCG azienda agricola Caretto*  
Acqua, Caffè e grappe

Euro 30,00

**Dormi da noi:** cena, pernottamento, colazione Euro 55

Giovedì **7 dicembre** ore 20,00

## Osteria La Sosta

SS26, 31 - **Settimo Vittone**

0125 658858

info@osteria-lasosta.com

**Menù:**

Finger food del bergé a buffet (salumi, formaggi e prodotti tipici)

*Erbaluce di Caluso DOCG spumante metodo classico*

Riso, latte e castagne

Straccetti di capra sotto sale con insalata tiepida di patate,

porri e farro

*Giös di Settimo Vittone Settima Pietra*

Monte Bianco

Canestrelli

*Vendemmia tardiva di Moscato Vin Blanc di Bertolotto*

Acqua, Caffè

Euro 37,00



Venerdì **8 dicembre** ore 20,00

## Spazio Gran Paradiso

Via Sereine, 29 - **Alpette**

345 842 3380

spaziogranparadiso@cosigeniale.it

**Menù:**

Mocetta, Lingua in salsa verde

Mix di tomini, Vol au vent con fonduta

Gnocchi toma e noci

Bollito misto con le salse

Bonét della casa

Acqua e caffè

Euro 30,00 vini esclusi

***Dormi da noi:*** cena, pernottamento e prima colazione 50 Euro



**Tutti i costi dei pernottamenti  
e delle offerte “Dormi da noi”  
sono calcolati a persona, sulla base  
del pernottamento in camera doppia.**



## SCOPRI LE VALLI DEL CANAVESE

### VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONI IN AZIENDA

Tutte le aziende agricole e gli agriturismi soci del Consorzio Operatori Turistici Valli del Canavese sono visitabili su prenotazione e organizzano dimostrazioni dei metodi di coltivazione e di lavorazione, visite e degustazioni guidate, attività didattiche, laboratori per la trasformazione dei prodotti, raccolte collettive e molte altre iniziative. Contattate direttamente le aziende per organizzare la vostra visita.

### VISITE TURISTICHE IN CANAVESE

I tour operators soci del Consorzio Operatori Turistici Valli del Canavese saranno lieti di accompagnarvi alla scoperta non solo del gusto ma anche della natura, della storia, delle tradizioni e delle bellezze delle Valli Canavesane. Qualche titolo: GUSTO, ARTE E ARTIGIANATO (con laboratori artigianali e degustazioni) VINI E CASTELLI, LO "SPIRITO" DEL CANAVESE, SULLE ORME DI RE ARDUINO, IL (GRAN) PARADISO È QUI, WEEK END ERBALUCE.

#### **Escursione in giornata da Torino con il bus Erbaluce Express: da € 40 a persona**

La quota comprende trasporto in bus da Torino Porta Susa e ritorno; guide; ingressi a musei e castelli; pranzo tipico in ristorante; degustazione in cantina di Erbaluce e vini canavesani

#### **Weekend 2 giorni (1 notte) a partire da € 80 a persona**

La quota comprende: cena a km 0 della rassegna Una montagna di gusto; pernottamento con prima colazione; pranzo degustazione con prodotti del territorio; 1 attività a scelta tra quelle proposte; 1 visita sul territorio; materiale informativo; assicurazione

#### **Weekend lungo 3 giorni (2 notti) a partire da € 130 a persona**

Su richiesta è possibile prenotare trasporti personalizzati  
Il Consorzio ha organizzato anche numerosi altri pacchetti turistici tematici (dal week end alla settimana) che potete trovare in [www.turismoincanavese.it](http://www.turismoincanavese.it)

### PER INFORMAZIONE E PRENOTAZIONI

KUBABA VIAGGI - 011.9833504 [info@kubabaviaggi.it](mailto:info@kubabaviaggi.it)

PRONTOTOURS - 335.8233635 [giorgia.scienza@prontotours.com](mailto:giorgia.scienza@prontotours.com)

Per saperne di più sul Canavese, sui suoi eventi e sui luoghi migliori dove dormire, mangiare o trovare prodotti tipici potete anche scaricare da Google Play o Apple Store la nostra app gratuita InCanavese



**Info: [www.turismoincanavese.it](http://www.turismoincanavese.it)**

**I SOCI DEL CONSORZIO OPERATORI TURISTICI VALLI DEL CANAVESE**

Dove dormire e mangiare:

**HOTEL RISTORANTE CENTRO BENESSERE BLANCHETTI \*\*\*** BG. PRESE, 13  
CERESOLE REALE 0124 953174 349 3838502 hotel.blanchetti@tiscali.it  
**ALBERGO RISTORANTE TRE RE \*\*\*** PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTA' 27  
CASTELLAMONTE 0124.515470 info@trerecastellamonte.it  
**ALBERGO RISTORANTE MINIERE \*\*\*** PIAZZA MARTIRI, 4 TRAVERSELLA  
0125 794006 albergominiere@albergominiere.com  
**HOTEL RISTORANTE ERBALUCE \*\*\*** VIA CIRCONVALLAZIONE NUOVA, 1 CALUSO  
011 9160818 info@hotel-erbaluce.com  
**HOTEL CAMPO BASE \*\*** VIA NAZIONALE 48 SETTIMO VITTONI  
347 18147284 campobase167@gmail.com  
**ALBERGO RISTORANTE BERGAGNA \*\*** VIA MARCONI 19 PONT CANAVESE  
0124 85153 hotelbergagna@libero.it  
**CAMERE RISTORANTE L'INCONTRO** REG. LAGO MEUGLIANO  
0125 74594 incontro.ristorante@gmail.com  
**CAMERE RISTORANTE PRINCIPE D'ORO** P.ZZA COMM. CERATTO 5 VIDRACCO  
335 1027000 robertotrevisanato@gmail.com  
**CAMERE MANEGGIO RISTORANTE EQUIN'OZIO** FRAZIONE FILIA 70  
CASTELLAMONTE 0124 513635 info@equin-ozio.it  
**CAMERE RISTORANTE SPAZIO GRAN PARADISO** VIA SEREINE 29 ALPETTE  
345 842 3380 spaziogranparadiso@cosigeniale.it  
**LOCANDA CENTRALE** VIA ROMA 9 RONCO CANAVESE  
380 2020 656 centrale.ronco@gmail.com  
**AGRITURISMO CA' DL PULER** VIA LUINENGO COSSI, 99 BORGIALLO  
349 3551146 info@agriturismocadlpuler.it  
**AGRITURISMO LA BEDINA** VIA CASALE BEDINA - RIVARA  
0124 306205 agriturismolabedina@hotmail.it  
**SPAZIO GRAN PARADISO** VIA SEREINE – ALPETTE  
345 842 3380 spaziogranparadiso@cosigeniale.it

Dove mangiare e trovare prodotti tipici:

**RISTORANTE ENOTECA LA MARENDASINOIRA** LOC. CORNALEY 74 SETTIMO  
VITTONI 0125 658470 lamarendasinoira@tiscali.it  
**OSTERIA LA SOSTA** SS 26, 31 SETTIMO VITTONI  
0125 658858 info@osteria-lasosta.com  
**RISTORANTE LA MAIOLA** VIA NAZIONALE 32 CAREMA  
0125 805009 ristmaiola@gmail.com  
**RISTORANTE CASCINA MARCELLINA** VIA CAMPOSANTO, 11 CINTANO  
0124 699879 info@cascinamarcellina.it  
**RISTORANTE LA BARACCA** FRAZIONE CORNALEY 68 SETTIMO VITTONI  
0125 658109 la.baracca.1970@libero.it  
**RISTORANTE LA TRADIZIONE** VIA PAPANDREA 1 FORNO CANAVESE  
0124 7168 info@ristorantelatradizione.com  
**RISTORANTE LA BARACCA** FRAZIONE SERRU' CERESOLE REALE  
0124 953275 bruna.baracca@libero.it  
**L'OSTERIA** VIA CRESTO 1 CHIESANUOVA  
0124 651968 osteriachiesanuova@libero.it  
**AGRITURISMO MICROBIRRIFICIO LA TERRA DI MEZZO** FRAZ. FILIA, 99  
CASTELLAMONTE 347 5476825 cri.vig@virgilio.it  
**AGRITURISMO IL TARASSACO** CASCINA DEZZUTTI CUCEGLIO  
0125 789914 azagriltarassaco@damanhur.it



#### **Dove dormire:**

**HOTEL IL FALCO E LA VOLPE\*\*\*\*** LOC. CAMPIGLIE SETTIMO VITTONI

0125658470 ilfalcoelavolpe@gmail.com.

**HOTEL RESIDENCE DEGRA \*\*** STRADA VALPERGA 27\29 SALASSA

0124 360750 degra04@libero.it

**SPAZIO BIANCO - CAMERE CON CULTURA** VIA PATRIOTI 17 IVREA

0125 1961620 info@spaziobiancoivrea.it

**CAMERE IL MAIOLANDRO** FRAZIONE PIANCHETTE NOASCA

345 2790649 mara.bruna@libero.it

**DAMANHUR WELCOME & UNIVERSITY** VIA PRAMARZO, 3 BALDISSERO

0124 512236 saturnia@damanhur.it

**CAMERE TENUTA ROLETTO** VIA PORTA PIA 69\71 CUCEGLIO

0124 492293 marketing@tenutaroletto.it

**BED & BREAKFAST CASTELLO DI MONCRIVELLO** VIA DUCHESSA JOLANDA 8

MONCRIVELLO 329 1903000 BB@cascinapozzoforte.it

**BED & BREAKFAST CASCINA POZZO FORTE** VIA FERRUCCIO 10 BORGOMASINO

329 1903000 BB@cascinapozzoforte.it

#### **Dove trovare prodotti tipici:**

**MOLINO PEILA** FRAZIONE GALLENCIA 30 VALPERGA

0124 617134 molinopeila@molinopeila.it

**CASCINA BONASERA** CORSO GARIBALDI 35 IVREA

333 9471512 mauriziobonasera1984@gmail.com

**TENUTA ROLETTO** VIA PORTA PIA 69\71 CUCEGLIO

0124 492293 marketing@tenutaroletto.it

**AZIENDA AGRICOLA ORSOLANI VINI**, VIA CHIESA 12 SAN GIORGIO CANAVESE

0124 32386 info@orsolani.it

**AZIENDA AGRICOLA PERO'O MONIA**, VIA CASCINA MARGHERITA 1\3 RIVARA

0124 48834 monnypero@libero.it

**PASTICCERIA PEROTTI** VIA DESTEFANIS, 2 PONT CANAVESE

0124 85129 info@pasticceriaPerotti.it

**AZIENDA AGRICOLA L'ORT DE TCHAMPIY** FRAZ. CAMPIGLIA VALPRATO SOANA

347 4136258 viglia45@yahoo.it

**AZIENDA AGRICOLA CARETTO LORIS VINI** CASCINA CARETTO - STRADA PER

CICONIO SAN GIORGIO CANAVESE 0124 32479 info@vinidelcanavese.it

**CONSORZIO RURALE VALLE SACRA** VIA CIGLIANA, 1 BORGIALLO

0124 690001 consorziovallesacra@libero.it

**NEGOZIO BIOLOGICO TENTATY** VIA BALDISSERO 21 VIDRACCO

0125 789917 tentaty@tentaty.it

**APICOLTURA LA MARGHERITA** VIA BROFFERIO 18 CASELLE

011 9913469 api.lamargherita@alice.it

**SALUMIFICIO NADIA** CALUSO VIA PASUBIO 50 CALUSO

011 9833478 salumificionadia@tin.it

**AZIENDA AGRICOLA MASSOGLIA VINI** VIA FONTANASSE 1 AGLIE'

0124 33704 vinimassoglia@gmail.com

**AZIENDA AGRICOLA LE MASCHE VINI** VIA RIVARA 17 LEVONE

349 0079819 lorenzosimone1993@yahoo.it

**LA CASTELLAMONTE CERAMICA E STUFE** VIA CASARI CASTELLAMONTE

0124.581690 info@lacasstellamonte.it

**IL DOLCE CANAVESE** VIA SAN MARCO 24 CHIVASSO

011 9131032 349 7318274 ildolcecanavese@libero.it

#### **Servizi turistici:**

**KUBABA VIAGGI** VIA MARCONI 1 CALUSO 011 9833504

info@kubabaviaggi.it

**TOUR OPERATOR PRONTO TOURS** ITALIA VIA IVREA 3 RIVAROLO CANAVESE 335

8233635 giorgia.scienza@prontotours.com

**ARCANSEL - TURISMO FRASINEI SRL** VIA ALPI GRAIE 16 FRASSINETTO

329 4767099 turismo.frasinei.srl@email.it

**COOP. BIBLION** - CORSO FRANCIA 15 TORINO 011 658158

rosangela@e-biblion.it

#### **I nostri contatti:**

SITO WEB [www.turismoincanavese.it](http://www.turismoincanavese.it)

EMAIL [info@turismoincanavese.it](mailto:info@turismoincanavese.it)

PAGINA FACEBOOK [www.facebook.com/ConsorzioOperatoriTuristiciviValliDelCanavese](http://www.facebook.com/ConsorzioOperatoriTuristiciviValliDelCanavese)

# 2017 una *Montagna* di GUSTO

www.vanitagnotto.it

## CALENDARIO EVENTI GASTRONOMICI A Km 0

- 🍷 **Giovedì 12 ottobre ore 19,00**  
Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino - Caluso
- 🍷 **Venerdì 13 ottobre ore 20,00**  
Ristorante Miniere - Traversella
- 🍷 **Da Martedì 17 a Domenica 22 ottobre a pranzo e a cena**  
Ristorante Tre Re - Castellamonte
- 🍷 **Venerdì 20 ottobre ore 20,00**  
La Marenda Sinoira - Settimo Vittone
- 🍷 **Domenica 22 ottobre ore 12,30**  
Agriturismo la Bedina - Rivara
- 🍷 **Venerdì 27 ottobre ore 20,00**  
L'Osteria - Chiesanuova
- 🍷 **Sabato 28 a cena e Domenica 29 ottobre a pranzo**  
Equin'Ozio - Filia di Castellamonte
- 🍷 **Domenica 29 e Lunedì 30 ottobre dalle ore 14,30**  
Vistaterra - Castello di Parella
- 🍷 **Mercoledì 1 novembre ore 12,30**  
Ristorante La Tradizione - Forno Canavese
- 🍷 **Sabato 4 novembre ore 20,00**  
Ristorante Cascina Marcellina - Cintano
- 🍷 **Sabato 4 novembre ore 10-18 e Domenica 5 novembre ore 16-19**  
Azienda Agricola Caretto - San Giorgio Canavese
- 🍷 **Giovedì 9 novembre ore 19,00**  
Tenuta Roletto - Cuceglio
- 🍷 **Sabato 11 novembre ore 20,00**  
Ristorante Bergagna - Pont Canavese
- 🍷 **Domenica 12 novembre ore 16,00**  
Cascina Pozzo Forte \ Green Italy - Borgomasino
- 🍷 **Da Martedì 14 a Domenica 19 novembre a pranzo e a cena**  
Ristorante Erbaluce - Caluso
- 🍷 **Sabato 18 novembre ore 20,00**  
Ristorante L'Incontro - Meugliano
- 🍷 **Sabato 25 novembre ore 20,00**  
Ristorante La Baracca - Settimo Vittone
- 🍷 **Venerdì 1 e Sabato 2 a cena, domenica 3 dicembre a pranzo**  
Agriturismo La Terra di Mezzo - Filia di Castellamonte
- 🍷 **Giovedì 7 dicembre ore 20,00**  
Osteria La Sosta - Settimo Vittone
- 🍷 **Venerdì 8 dicembre ore 20,00**  
Spazio Gran Paradiso - Alpette

*È richiesta  
la prenotazione  
per tutti gli eventi  
enogastronomici  
del programma.*