

CONSORZIO OPERATORI VALLI DEL CANAVESE TURISTICI

con il sostegno di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



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 GUIDATA**

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

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 muscoletto di vitello
al vapore in salsa piemontese

Flan di porcini con fondata 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 porcinelli in cocotte

Porcini fritti oppure

Polenta concia alle tome di alpeggio con funghi porcini trifolati

Bauletto di sfoglia mignon con crema allo zabajone
e fragole di Cascina Montiglio oppure

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 fondata di toma della Valchiusella e salampatata
Sauté di funghi porcini e patate con l'ovetto croccante
Plin ripieni di salsiccia canavesana con coulisso 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 Giaccone
Flan di zucca con fondata di toma settimese
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 Giaccone
Tagliere di formaggi dei produttori di Settimo Vittone
Carema etichetta bianca DOC riserva 2013 - Cantina produttori
nebbiolo di Carema o Totem - azienda agricola Daniele Giaccone
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 crèpes 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@turismoincanaveso.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 mirtillini
- 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 erbette 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 salampatata 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 rotolo 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 Tchampiy"
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 friccioli 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
Stracciotti 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 Bianc 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 GUIDATA 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 traporto 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

PER INFORMAZIONE E PRENOTAZIONI

KUBABA VIAGGI - 011.9833504 info@kubabaviaggi.it

PRONTOTOURS - 335.8233635 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

CONSORZIO OPERATORI TURISTICI VALLI DEL CANAVESE

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-erbaluece.com

HOTEL CAMPO BASE ** VIA NAZIONALE 48 SETTIMO VITTONE

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'ÖZIO 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 agritismolabedina@hotmail.it

SPAZIO GRAN PARADISO VIA SEREINE – ALPETTE

345 842 3380 spaziogranparadiso@cosigeniale.it

Dove mangiare e trovare prodotti tipici:

RISTORANTE ENOTECA LA MARENDA SINOIRA LOC. CORNALEY 74 SETTIMO

VITTONE 0125 658470 lamarendasinoira@tiscali.it

OSTERIA LA SOSTA SS 26, 31 SETTIMO VITTONE

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 VITTONE

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

Info: www.turismoincanavese.it

Dove dormire:

HOTEL IL FALCO E LA VOLPE**** LOC. CAMPIGLIE SETTIMO VITDONE

0125658470 ilfalcoelavolpe@gmail.com.

HOTEL RESIDENCE DEGRA ** STRADA VALPERGA 27\29 SALASSA

0124 360750 degra04@libero.it

SPAZIO BIANCO - CAMERE CON CULTURA VIA PATRIOTTI 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 ROLETT 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 GALLENCA 30 VALPERGA

0124 617134 molinopeila@molinopeila.it

CASCINA BONASERA CORSO GARIBALDI 35 IVREA

333 9471512 mauriziobonasera1984@gmail.com

TENUTA ROLETT 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 salumificacionadria@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@lacastellamonte.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

ARCANSER - 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 EMAIL info@turismoincanavese.it

PAGINA FACEBOOK www.facebook.com/ConsorzioOperatoriTuristiciValliDelCanavese

2017 una *Montagna* di
GUSTO

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.