

CONSORZIO OPERATORI TURISTICI VALLI DEL CANAVESE



una *Montagna* di **GUSTO**

**7° RASSEGNA ENOGASTROSOFICA
ALLA SCOPERTA DELLE VALLI DEL CANAVESE**

Gusto, accoglienza, saperi del fare

OTTOBRE - DICEMBRE 2018



BANCA D'ALBA
e
CANAVESE

UNA MONTAGNA DI GUSTO

CONSORZIO OPERATORI TURISTICI VALLI DEL CANAVESE

Ottobre-dicembre 2018

7° 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, presentandovi il programma della 7° edizione di Una Montagna di Gusto che 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



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 circa 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.

La 7° Una Montagna di Gusto è organizzata in collaborazione con Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini DOCG Caluso e DOC Carema e Canavese e dell'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino



Info: www.turismoincanavese.it

Da Venerdì **12 ottobre** a domenica **21 ottobre** ore 20

Ristorante Miniere

Piazza Martiri 1944, 4 - **Traversella**

0125 794006

albergominiere@albergominiere.com

Menù Re porcino e i suoi sudditi:

Finissima di seppia bianca spadellata con lamelle di porcino
su passata di patate e porri dorati

Tartare di fassone piemontese con Julienne di porcini profumati
all'olio di noce

Lamelle di funghi porcini e patate di Succinto gratinati al forno

Fiori di zucca farciti ai funghi

Tagliolini della casa ai funghi porcini *oppure*

Zuppa al forno con porcinelli, finferli e badius in cocotte

Porcini fritti *oppure*

Polenta concia alle tome di alpeggio con funghi porcini trifolati

Cheesecake agli agrumi e foglie di meloncello

con gelée alle pesche profumato allo zenzero *oppure*

Bauletto di sfoglia con crema allo zabajone e frutti di bosco
oppure

Sorbetto al limone e zenzero

Menu completo Euro 40,00 escluse bevande

Menu soft1: antipasti 1 primo 1 dessert Euro 33,00

Menu soft2: antipasti 1 secondo 1 dessert Euro 36,00

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



Da **ottobre** a **dicembre**

Ristorante Tre Re

a pranzo e a cena

Piazza Martiri della Libertà 27 - **Castellamonte**

0124 515470

info@trerecastellamonte.it

Menù degustazione Tre Re:

I tre da Re

(vitello tonnato, battuta di fassone al coltello, insalata russa)

Agnolotti dei Tre Re al sugo di arrosto

Finanziera

Zabajone alla fiamma dei Tre Re con torcetti di Prascorsano

Euro 50,00 bevande escluse

Dormi da noi: cena, pernottamento e prima colazione: 80 Euro a persona

Ogni Giovedì da *ottobre* a *dicembre* a cena

Osteria La Sosta

SS26, 31 - **Settimo Vittone**

0125 658858

info@osteria-lasosta.com

Menù:

Tagliere di salumi tipici canavesani e castagne
Bollito misto alla piemontese con degustazione di bagnet
Bavarese di castagne con canestrelli
Vino Giös di Settimo Vittone Settima Pietra

Euro 25,00 tutto compreso



Sabato *13* e Sabato *27 ottobre* ore 18

Domenica *4* e Domenica *18 novembre* ore 11

Cantina Gnavi

Via Cesare Battisti, 8 - **Caluso**

011 9832496 - 348 2231844

info@cantinagnavi.it

Apericantina

Visita guidata alla cantina con cenni riguardo
l'origine dell'Erbaluce e della azienda storica Gnavi,
del sistema produttivo e della filosofia aziendale,
presentazione dei prodotti, unita alla degustazione
delle tre tipologie di Erbaluce di Caluso D.O.C.G.
(fermo, spumante e passito)
in abbinamento con finger food con prodotti
della tradizione canavesana

Euro 12,00



Venerdì **19 ottobre** ore 20

Ristorante Principe d'Oro

Piazza comm. Cerratto, 5 - **Vidracco**

0125 791125

prenota@principedoro.com

Degustazione del Principe:

La Tartare del Principe con manzo dei pascoli canavesani
Ravioli fatti in casa ripieni di carne e carciofi con sugo d'arrosto
Spezzatino di cinghiale con polenta taragna
Dolce della casa a scelta

Euro 30,00 Bevande e Vini esclusi



Domenica **21 ottobre** ore 12,30

Sosteria Alpina

Località Trione - **Alpette**

0124 809143 - 339 8052051

sosteria.alpina2018@gmail.com

Menù:

Vitello tonnato
Tomini e acciughe
Torte salate fantasia
Agnolotti al ragù
Arrosto di vitello con patate al forno
Bunet

Euro 25,00 vini esclusi



Venerdì **26 ottobre** ore 20

L'Osteria di Chiesanuova

Via Cresto, 1 - **Chiesanuova**
0124 651968 - 340 2208280
osteriachiesanuova@libero.it

Menù:

Prosciutto crudo, burro e noci
Peperoni in bagna cauda
Battuta di fassone al coltello
Verdure grigliate all'aceto balsamico
Tagliolini ai funghi porcini
Agnolotti della casa al sugo d'arrostato
Gran fritto misto di Chiesanuova
Pesca melba

Euro 25,00 inclusi Vino, acqua, caffè



Sabato **27 ottobre** ore 10-18

Domenica **28 ottobre** ore 15,30-18,30

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 convertibile in buono sconto per acquisti in azienda in giornata

Giovedì **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 delicata di formaggio
Tradizionale zuppa di pane e cavolo di Montalto
Agnolotti della casa al sugo d'arrostro
Carbonade di vitello al Rosso Canavese con polenta
Bonet

Euro 25,00 bevande escluse

Vino consigliato in abbinamento:

Rosso Canavese o Bianco Canavese della cantina Le Masche



Sabato **3 novembre** ore 20

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 vini esclusi salvo ove citati in menù

Venerdì **9 novembre** ore 20

La Marenda Sinoira

Località Cornaley, 74 - **Settimo Vittone**

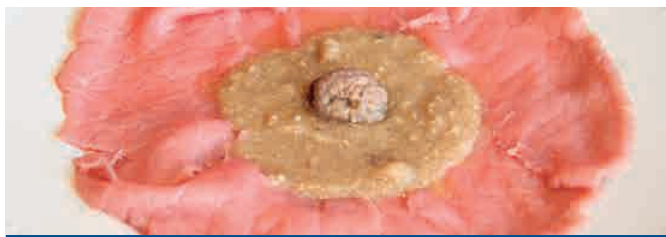
0125 658470

lamarendasinoira@tiscali.it

Sfoglie con salame di patata canavesano
e Erbaluce di Caluso Spumante Brut
Carpaccio con crema di castagne
Insalata di cavolo verza di Montalto con mele, toma, noci
e aceto di lamponi
Cipolle ripiene e Capunit
Flan di spinaci con fonduta di Toma settemese
Pappardelle di grano arso con sugo di cervo
Zuppa di funghi porcini
Nocciolini di Chivasso del Dolce Canavese con zabaglione
al Nonnonea

Euro 30,00 bevande escluse

Dormi da noi: presso l'hotel Il Falco e la Volpe (4*),
prima colazione a buffet continentale, tisaneria in camera, wifi
e un omaggio del nostro territorio al check-out € 70,00 a persona
in camera doppia (più € 15,00 in camera singola letto alla francese)



Sabato **10 novembre** ore 20

Ristorante Cascina Marcellina

Via Camposanto 11 - **Cintano**

0124 699879

info@cascinamarcellina.it

Menù:

Aperitivo d'la cà
Misto di salumi nostrani con castagne alla vinaccia
Tomino fresco di capra con crema ai funghi Porcini
Capunet della tradizione
Risotto con zucca e salsiccia
Stracotto di cinghiale al Barbera con pasticcio di Pignoletto
Rosso e toma d'alpeggio
Martin Sec al Nebbiolo e bonet canavesano
vini DOC del Canavese dell'azienda Bertot di Rivara

Euro 30,00 incluse bevande

Domenica **11 novembre** ore 12,30

Agriturismo la Bedina

Casale Bedina, 1 - **Rivara**

0124 306205 - 347 1258357

info@agriturismocanaveselabedina.it

Menù:

Cestino di sfoglia con cavolfiore e fonduta

Patata con cuore di bagna

Girello di vitello piemontese in salsa tonnata

Zuppa di cavoli canavesana

Cinghiale al civet con polenta di pignoletto rosso

Bonet

Euro 28 vino escluso

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



Domenica **11 novembre** ore 16

Azienda agricola Le Masche

Via Rivara, 17 - **Levone**

349 0079819

lorenzsimone1993@yahoo.it

Visita guidata al borgo di Levone e ai luoghi delle Masche
Visita ai vigneti e alla cantina dell'Azienda agricola Le Masche
Degustazione vini dell'azienda con prodotti canavesani

Euro 5,00



Da Martedì **13** a domenica **18 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 tommino 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 **17 novembre** ore 20

Ristorante L'Incontro

Regione Lago, 1 - **Meugliano**

0125 74594

incontro.ristorante@gmail.com

Menù:

Aperitivo di benvenuto con Bollicine di Erbaluce DOCG Albedo Metodo classico F.lli Marco di Loranze, gallette di mais Pignoletto rosso e salignun
Carne cruda di fassone con cavolo di Montalto Dora e salsa fredda di bagna cauda

Flan di Zucca su crema di Cevrin della Valchiusella

Riso Carnaroli mantecato con salampatata del Canavese

Sottofiletto di vitello con riduzione di Nebbiolo del Canavese

Purè con patate della Valchiusella e crostini di polenta di mais Morado di Rivara

Buffet a disposizione con altri prodotti tipici del Canavese

Torta della nonna tiepida alla farina di mais rosso con gelato allo zabajone e ristretto di Passito della cantina Silva di Agliè

Caffè espresso

Vini: Erbaluce DOCG - Giacometto Bruno di Caluso,

Nebbiolo del Canavese DOC Gajarda - Le Masche di Levone

Euro 38,00 tutto compreso

Dormi da noi: cena, pernottamento, colazione Euro 69

Domenica **18 novembre** ore 16

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



Venerdì **23** Sabato **24 novembre** ore 20

Domenica **25 novembre** a pranzo

Agriturismo La Terra di Mezzo

Frazione Filia, 99 - **Castellamonte**

347.5476825

cri.vig@virgilio.it

Menù:

Cappuccino di polenta ai funghi
Carne salada con bagnacauda e verdure
Tortino al salampatata con crema parmantier
Risotto alla zucca con noci e radicchio brasato
Polpettine di Bra con patate al cartoccio
Frittelle di mele con toma d'alpeggio e composta pere&zafferano
Il nostro birramisù
Caffé e degustazione grappe e Amaro Arduino
Erbaluce di Caluso DOCG o Canavese Rosso DOC
della azienda agricola Caretto

Euro 30,00

Dormi da noi: cena, pernottamento, colazione Euro 55,00

Sabato **1 dicembre** ore 16,30

Azienda agricola Orsolani vini

Via Michele Chiesa, 12 - **San Giorgio Canavese**
0124 32386
info@orsolani.it

Degustazione in cantina di
Metodo Classico Erbaluce di Caluso DOCG
in tutte le sue declinazioni,
in abbinamento a prodotti tipici canavesani

Ingresso libero su prenotazione

Sabato **8 dicembre** ore 20

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

Domenica **16 dicembre** dalle 11 alle 18

Cantina Gnavi

Via Cesare Battisti, 8 - **Caluso**
348 2231844
info@cantinagnavi.it

ArteInCorte ...nel cortile di Re SultaNino
mostra di colori e sapori della cultura canavesana:
cibi da assaggiare, vini per brindare, opere da scoprire
ed artisti, di colore e di gusto, da incontrare

Ingresso libero senza prenotazione



**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 E' QUI, WEEK END EBIKE & WINE.

Escursione in giornata da Torino con il bus Erbaluce Express

Kubaba Viaggi: 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) ProntoTours: a partire da € 80 a persona

La quota comprende: cena a km 0 della rassegna Una montagna di gusto; 1 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 ebike & wine in Canavese (2 giorni)

Giroola a partire da € 249 a persona

Con bicicletta elettrica tra lago di Candia, Anfiteatro Morenico di Ivrea, Castello di Masino, visite in azienda produttrici di Erbaluce di Caluso. La quota comprende noleggio ebike, casco, accompagnatore cicloturistico, assicurazione e 2 pranzi.

Su richiesta è possibile prenotare trasporti personalizzati (anche per gruppi) 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

GIROOLA - 370.3506333 paola@giroola.com

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

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 ASTORIA RISTORANTE DA MAURO *** VIA DON MINZONI 5, CUORGNE'
0124 666001 info@astoria-damauro.it

HOTEL CAMPO BASE ** VIA NAZIONALE 48 SETTIMO VITTON
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

NUOVA SOSTERIA ALPINA LOCALITÀ TRIONE ALPETTE
0124 809143 339 8052051 sosteria.alpina2018@gmail.com

CAMERE TRATTORIA MINICHIN SANTA ELISABETTA VIA QUINZEINA, 61
COLLERETTO CASTELNUOVO 0124 690037 minichin1934@libero.it

Dove dormire:

HOTEL IL FALCO E LA VOLPE**** LOC. CAMPIGLIE SETTIMO VITTON
0125 658470 ilfalcoelavolpe@gmail.com.

HOTEL RESIDENCE DEGRA ** STRADA VALPERGA 27\29 SALASSA
0124 360750 degr04@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 ROLETTA 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 mangiare e trovare prodotti tipici:

RISTORANTE ENOTECA LA MARENDA SINOIRA LOC. CORNALEY 74 SETTIMO VITTONO 0125 658470 lamarendasinoira@tiscali.it
OSTERIA LA SOSTA SS 26, 31 SETTIMO VITTONO
0125 658858 info@osteria-lasosta.com
RISTORANTE CASCINA MARCELLINA VIA CAMPOSANTO, 11 CINTANO
0124 699879 info@cascinamarcellina.it
RISTORANTE LA BARACCA FRAZIONE CORNALEY 68 SETTIMO VITTONO
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 MICROIRRIGAZIONE 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
RISTORANTE DA TIZIANO VIA RONCAGLIE 7 LOCANA
0124 83165 marcolusci2@outlook.it

Dove trovare prodotti tipici:

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
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
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 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
CANTINA GNAVI VIA CESARE BATTISTI 8 CALUSO
348 2231844 info@cantinagnavi.it
STELLA ALPINA FRAZIONE CAMPIGLIA 38 BIS VALPRATO SOANA
3474235991 lastellaalpina@tiscali.it

Servizi turistici:

KUBABA VIAGGI VIA MARCONI 1 CALUSO 011 9833504
info@kubabaviaggi.it
GIROOLA TOUR OPERATOR - VIA AMOROSA 3 VILLAREGGIA 370 3506333
paola@giroola.com
PRONTO TOURS ITALIA TOUR OPERATOR 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

I nostri contatti:

SITO WEB www.turismoincanavese.it EMAIL info@turismoincanavese.it
PAGINA FACEBOOK www.facebook.com/ConsorzioOperatoriTuristiciviValliDelCanavese

2018

una *Montagna* di **GUSTO**

CALENDARIO EVENTI GASTRONOMICI A Km 0

- ☉ **Da Venerdì 12 ottobre a domenica 21 ottobre a cena**
Ristorante Miniere Traversella
- ☉ **Da ottobre a dicembre a pranzo e a cena**
Ristorante Tre Re Castellamonte
- ☉ **Ogni Giovedì da ottobre a dicembre a cena**
Osteria La Sosta Settimo Vittone
- ☉ **Sabato 13 e Sabato 27 ottobre ore 18**
Cantina Gnavi Caluso
- ☉ **Venerdì 19 ottobre ore 20**
Ristorante Principe d'Oro Vidracco
- ☉ **Domenica 21 ottobre ore 12,30**
Sosteria Alpina Alpette
- ☉ **Venerdì 26 ottobre ore 20**
L'Osteria - Chiesanuova
- ☉ **Sabato 27 ottobre ore 10-18 e Domenica 28 ottobre ore 15,30-18,30**
Az. Agr. Caretto – San Giorgio Canavese
- ☉ **Giovedì 1 novembre ore 12,30**
Ristorante La Tradizione - Forno Canavese
- ☉ **Sabato 3 novembre ore 20**
Ristorante La Baracca - Settimo Vittone
- ☉ **Domenica 4 e Domenica 18 novembre ore 11**
Cantina Gnavi Caluso
- ☉ **Venerdì 9 novembre ore 20**
La Marenda Sinoira - Settimo Vittone
- ☉ **Sabato 10 novembre ore 20,30**
Ristorante Cascina Marcellina - Cintano
- ☉ **Domenica 11 novembre ore 12,30**
Agriturismo la Bedina - Rivara
- ☉ **Domenica 11 novembre ore 15-18,30**
Azienda Agricola Le Masche – Levone
- ☉ **Da Martedì 13 a Domenica 18 novembre a pranzo e a cena**
Ristorante Erbaluce - Caluso
- ☉ **Sabato 17 novembre ore 20**
Ristorante L'Incontro – Meugliano
- ☉ **Domenica 18 novembre ore 16**
Cascina Pozzo Forte \ Green Italy - Borgomasino
- ☉ **Venerdì 23, Sabato 24 ore 20 Domenica 25 novembre ore 12,30**
Agriturismo La Terra di Mezzo Castellamonte
- ☉ **Sabato 1 dicembre ore 16,30**
Azienda agricola Orsolani vini – San Giorgio Canavese
- ☉ **Sabato 8 dicembre ore 20**
Spazio Gran Paradiso - Alpette
- ☉ **Domenica 16 dicembre ore 11-18**
Cantina Gnavi – Caluso

*È richiesta
la prenotazione
per tutti gli eventi
del programma,
ad eccezione
dell'evento di chiusura
di domenica 16 dicembre*