

# 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



# 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 GUIDATA

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](http://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 DOCG (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 - **Vidracce**  
0125 791125  
[prenota@principedoro.com](mailto: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](mailto: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](mailto: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'arrosto  
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](mailto:info@vinidelcanavese.it)

*Visita all'azienda agricola*

Degustazione di tre vini dell'Azienda  
Accompagnata da uno spuntino con prodotti Caretto

Giovedì **1 novembre** ore 12,30

## Ristorante La Tradizione

Via Papandrea, 1 - **Forno Canavese**  
0124 7168  
[info@ristorantelatradizione.com](mailto: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'arrosto  
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](mailto: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 settimese

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 dla 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

lorenzosimone1993@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 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 **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.Illi Marco di Loranzè, gallette di mais Pignoletto rosso e salignum 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  
Sottiletto di vitello con riduzione di Nebbiolo del Canavese  
Puré 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](mailto: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](mailto:spaziogranparadiso@cosigeniale.it)

Menù:

Mocetta, Lingua in salsa verde  
Mix di tomimi, 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](mailto: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 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 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 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) 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](http://www.turismoincanavese.it)

## PER INFORMAZIONE E PRENOTAZIONI

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

GIROOLA – 370.3506333 [paola@giroola.com](mailto:paola@giroola.com)

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)

# **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 LIBERTÀ' 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 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 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 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 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

**Info: [www.turismoincanavese.it](http://www.turismoincanavese.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 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 azagrltarassaco@damanhur.it

**RISTORANTE DA TIZIANO** VIA RONCAGLIE 7 LOCANA 0124 83165 marcolusci2@outlook.it

**Dove trovare prodotti tipici:**

**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

**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 salumificacionadia@tin.it

**AZIENDA AGRICOLA MASSOGGLIA 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

**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

**ARCANSOL - TURISMO FRASINEI SRL** VIA ALPI GRAIE 16 FRASSINETTO 329 4767099 turismo.frasinei.srl@email.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/ConsorzioOperatoriTuristiciValliDelCanavese](https://www.facebook.com/ConsorzioOperatoriTuristiciValliDelCanavese)

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