

CONSORZIO OPERATORI TURISTICI VALLI DEL CANAVESE

con il sostegno di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



una *Montagna* di
GUSTO

5° RASSEGNA ENOGASTROSOFICA
ALLA SCOPERTA DELLE VALLI DEL CANAVESE

Gusto, accoglienza, saperi del fare

OTTOBRE - DICEMBRE 2016

UNA MONTAGNA DI GUSTO

CONSORZIO OPERATORI TURISTICI VALLI DEL CANAVESE

Ottobre-dicembre 2016

4° RASSEGNA ENOGASTROSOFICA ALLA SCOPERTA DELLE VALLI DEL CANAVESE

*Gusto, accoglienza,
saperi del fare*

Bere e mangiar bene sono piaceri della vita ma anche patrimoni della cultura di un territorio, il Consorzio Operatori Turistici vi invita a fare la conoscenza dei gusti e dei saperi del fare delle Valli del Canavese.

Il programma della 5° 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
-  **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 oggi una sessantina 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

Venerdì **21 ottobre** ore 20,00

Ristorante Miniere

Piazza Martiri 1944, 4 - **Traversella**

0125.794006

albergominiere@albergominiere.com

Menù Re porcino:

Finissima di seppia bianca spadellata con lamelle di porcino su passata di porri
Tartare di fassone piemontese con julienne di fungo porcino in citronette di porcini e porcinielli badius con delicata al Civrin della Valchiusella
Porcini e patate gialle di Succinto dorati al forno
Tagliolini della casa ai funghi porcini *oppure*
Zuppa gratinata al forno con porcini, finferli in cocotte
Porcini fritti *oppure*
Polenta concia alle tome di alpeggio con funghi porcini trifolati
Strudel di mele renette tiepido su crema alla vaniglia *oppure*
Torta al cioccolato della nostra pasticceria *oppure*
Sorbetto al limone e salvia

Menu completo Euro 36,00 escluse bevande

Menu soft1: antipasti, primo, dessert Euro 30,00

Menu soft2: antipasti, secondo, dessert Euro 32,00

Dormi da noi: cena, pernottamento e prima colazione 66 Euro a persona

Sabato **22 ottobre** ore 20,00

Ristorante Al Cannon d'Oro

Via Principe Tommaso 27 - **Agliè**

0124.429707 - 348.4373232

alcannondoro@gmail.com

Menù alla canapa sativa:

Aperitivo con Crostone di pane di canapa con lardo e castagne
Carpaccio di fassone con mele renette, semi decorticati di canapa e aceto balsamico
Tomino boscaiolo con semi di canapa e insalata di cavolo verza e acciughe
Flan di peperoni e seme intero di canapa con bagna càuda
Risotto al Castelmagno con seme decorticato di canapa e olio di canapa
Fusilli di canapa al ragù di cinghiale
Filetto di maiale in crosta di canapa e salsa al Passito Erbaluce di Caluso
Torta di canapa con crema al mascarpone

Euro 30 bevande escluse

Dormi da noi: cena, pernottamento presso il B&B Antico Borgo e prima colazione 65 Euro a persona

Sabato **29 ottobre** ore 20,00

Spazio Gran Paradiso

Via Sereine, 29 - **Alpette**

345 842 3380

spaziogranparadiso@cosigeniale.it

Menù:

Degustazione di salumi e formaggi delle Valli Orco e Soana
Peperoni in bagna cauda
Gnocchi di patate di montagna fatti in casa con fonduta di toma
Risotto ai funghi porcini
Tasca ripiena di castagne ai profumi dell'orto
Bonét
Acqua e caffè

Euro 30,00 vini esclusi

Dormi da noi: Cena, pernottamento e prima colazione 50 Euro



Domenica **30 ottobre** ore 12,30

Ristorante Cascina Marcellina

Via Camposanto, 11 - **Cintano**

0124 699879

info@cascinamarcellina.it

Menù:

Aperitivo di benvenuto
Carpaccio di sanato con scaglie di grana e lamelle di Porcini
Terrina di funghi trifolati alla Valdostana
Cartoccio di Porcini fritti
Tajarin al profumo di bosco
Carrè di cinghiale ai Porcini con patate al forno
Bonét

Euro 28,00 incluse bevande e vini DOCG e DOC del Canavese
dell'azienda Agricola Massoglia di Agliè

Martedì **1 novembre** ore 12,30

Ristorante La Tradizione

Via Papandrea, 1 - **Forno Canavese**

0124.7168

info@ristorantelatradizione.com

Menù:

Magro di vitello piemontese battuto al coltello in insalata
Tonno di coniglio con bagna caoda canavesana
Sformato di pignoletto rosso e porcini con vellutata dorata
Agnolotti della casa al sugo d'arrostro
oppure
Zuppa di pane e cavolo verza di Montalto
Stracotto al rosso canavese con contorno
Torta come una volta con crema pasticceria

Euro 25,00 bevande escluse



Sabato **5 novembre** ore 20,00

Albergo Ristorante Al Brunet

Via Frassinetto, 24 - **Pont Canavese**

0124 85701

ristorantealbrunet@gmail.com

Menù degustazione Canavesano:

Caponet
Bruschetta aglio e bruss
Carpaccio con porri e Raschera
Zuppa di pane alla canavesana
Bollito Misto (muscolo, scaramella, salamino, lingua, testina)
Purea di patate, carote prezzemolate
Bonet del Brunet

Euro 30 vini esclusi

Dormi da noi: cena, pernottamento e prima colazione
55 Euro in camera doppia, supplemento singola 5 Euro

Domenica **6 novembre** ore 12,30

Equin'Ozio

Frazione Filia,70 - **Castellamonte**

0124 513635

turismo@equin-ozio.it

Menù:

Aperitivo di benvenuto con ajà e salvia frita

Trippa canavesana

Zucca frita in carpione

Flan di verdure con bagna cauda

Crepes di canapa con merluzzo

Piccola tofeja

Tajarin al ragù bianco di cinghiale

Arrotolata con salsa autunnale con contorni di stagione

Torta di nocciole con semifreddo al cioccolato

Euro 30 inclusi Vini, acqua, caffè



Venerdì **11 novembre** ore 20,00

Osteria La Sosta

SS26, 31 - Settimo Vittone

0125 658858

info@osteria-lasosta.com

Menù della fiera di San Martino:

Crostone con lardo

Soma d'aj leggera con lardo

Salumi,

Peperoni in agrodolce con acciughe

Insalta tiepida di patate e testina

Risotto Vecchia Settimo

Zuppa del pastore

Fricandò delle feste con polenta arrosto

La Rustìa (dolce tradizionale a base di zabajone)

Vino Gioss di Settimo Vittone

Caffè

Euro 30 tutto compreso

Domenica **13 novembre** ore 12,30

Agriturismo la Bedina

Casale Bedina 1 - Rivara

0124 306205 - 347 1258357

info@agriturismocanaveselabedina.it

Menù:

Tagliere di salumi locali biologici, formaggi artigianali e verdura sott'olio.

Flan di zucca mantovana con fonduta di fontina d'alpeggio

Albese con olio extravergine di oliva e scaglie di tartufo nero

Tagliatella di grano duro tirata a mano con funghi porcini

Arrosto di vitello canavesano con granella di nocciole e contorno di stagione

Dolce, Caffè, acqua

Euro 22,00 vini esclusi

Dormi da noi: pernottamento del sabato, colazione e pranzo della domenica Euro 50



Venerdì **18 novembre** ore 20,00

Ristorante Principe d'Oro

Piazza Comm. Ceratto 5 - Vidracco

0125 791125

prenota@principedoro.com

Menù Degustazione della Dama vegana:

Hummus di Lenticchie Rosse e Pane di Kamut croccante al Curry

La Zuppa di Farro del Principe

Involtini di Seitan con Melanzane e Erba Cipollina

Cheese Cake Vegana con Cioccolato Fondente, Scaglie di Cocco e Tofu

Euro 25,00 bevande escluse

Dormi da noi: Cena e pernottamento 50 Euro

Sabato **19 novembre** ore 20,00

Agriturismo La Terra di Mezzo

Frazione Filia, 99 - **Castellamonte (TO)**
347.5476825
cri.vig@virgilio.it

Menù:

Il nostro tonno di coniglio
Flan di zucca con bagna cauda e nido di cavolo cappuccio
Polentina pignoletto rosso alle erbe con crema di funghi
e salampata
Ghinefle con fonduta di toma della valle e porro fritto
Capunet al contrario con chutney di mele renette e patata
al cartoccio ripiena di rapa rossa
Toma d'alpeggio con frittelle di mele
Coppa allo zabajone e crumble di meliga
Caffè e degustazione grappe
Vini Erbaluce di Caluso DOCG e Dolcetto

30 euro tutto compreso

Dormi da noi: cena, pernottamento e colazione Euro 60,00



Venerdì **25 novembre** ore 20,00

L'Osteria di Chiesanuova

Via Cresto, 1 - **Chiesanuova**
0124.651968
osteriachiesanuova@libero.it

Menù:

Lardo con castagne al miele
Delizia canavesana
Tortino di spinaci con crema di porcini
Vitello tonnato
Raviolini del plin al timo
Gnocchetti alle verdure
Gran fritto misto di Chiesanuova
Carrello dei Dessert
Caffè

Euro 25 vini inclusi

Sabato **26 novembre** ore 20,00

Ristorante L'Incontro

Regione Lago, 1 - **Meugliano**

0125.74594 - incontro.ristorante@gmail.com

Menù:

Aperitivo con Bollicine di Erbaluce
Trotta Affumicata di Traversella con crostini di pane nero
e riccioli di burro montano
Flan con funghi porcini nostrani e crema di Cevrin
della Valchiusella
Riso Carnaroli mantecato con cavolo di Montalto e salsiccia,
profumato con rosmarino di Chiaveranno
Punta di Vitello al Carema
Purea con patate nostrane
Semifreddo allo zabaione con ristretto di Passito di Caluso
Vini a calice abbinati:
Antipasti : Nebbiolo cantina della Serra
Primo : Nebbiolo Cantina silva
Secondo : Nebbiolo di Cesnola Az.Agr. Giacone Daniele.
Caffè espresso
Digestivi Genepy della valle soana "ort at Tchampi"
e assortimento di Grappe ditta Revelchion di Chiaverano
A disposizione buffet con Prodotti del Territorio

Euro 30 tutto compreso

Dormi da noi: cena, pernottamento, colazione Euro 60

Giovedì **8 dicembre** ore 12,30

Ristorante Erbaluce

Via Nuova Circonvallazione, 1 - **Caluso**

011.9160818 - info@hotel-erbaluce.com

Menù:

Aperitivo di benvenuto con Salampatata, salame cotto e pan fritto
Cuvè Soleil Spumante Cantina Produttori di Caluso
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 – Bruno Giacometto
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 – Bruno Giacometto
"Sambajon" al Passito di Caluso
Paste di Meliga, Torcetti, Nocciolini e Torta di Nocchie
Passito di Caluso – Picco Cav. Mario
Acqua, Caffè, Genepi

Euro 36,00 tutto compreso

Dormi da noi: cena, pernottamento, colazione

Euro 70 - Supplemento singola Euro 15

Domenica **11 dicembre** ore 12,30

Ristorante Villa Lunardini

Via Roma, 56 - Frassinetto

0124.801072

ristorantevillalunardini@live.it

Menù:

Lardo d'Arnad e salame di capra
Fagottino di verza dorato
Peperoni in bagna cauda
Vol au vent con fonduta
Flan di porri in crema al gorgonzola
Fritto misto alla piemontese
Pere cotte al nebbiolo caramellato
Caffè

Euro 30 vini esclusi

Dormi da noi: pernottamento del sabato,
colazione e pranzo di domenica Euro 55,00



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

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-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

ALBERGO RISTORANTE AL BRUNET * PONT CANAVESE 0124 85701

ristorantealbrunet@gmail.com

CAMERE RISTORANTE L'INCONTRO REG. LAGO MEUGLIANO 0125 74594

incontro.ristorante@gmail.com

CAMERE TRATTORIA MINICHIN VIA QUINZEINA, 21 S. ELISABETTA

COLLERETTO CASTELNUOVO 0124 690037 minichin1934@libero.it

CAMERE RISTORANTE VILLA LUNARDINI VIA ROMA 56 FRASSINETTO

0124 801072 ristorantevillalunardini@live.it

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

AGRITURISMO COOP. AGR. GARAVOT VIA CANAPRE INF. 62 ALICE

SUPERIORE 0125 783143 coopgaravot@hotmail.it

B&B RISTORANTE AL CANNON D'ORO VIA PRINCIPE TOMMASO 27

AGLIE' 0124 429707 alcannondoro@gmail.com

Dove dormire:

HOTEL IL FALCO E LA VOLPE**** LOC. CAMPIGLIE SETTIMO VITTONÈ
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 I SOGNI TRA LE STELLE VIA DEL CASTELLO 57 SALTO
CUORGNE' 0124 651979 proietti@misper.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 CA' DLA MASCA VIA VASSALLO DEMILSIE 30 LEVONE
333 7224949 info@cadlamasca.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 VITTONÈ 0125 658470 lamarendasinoira@tiscali.it

OSTERIA LA SOSTA SS 26, 31 SETTIMO VITTONÈ 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

TRATTORIA E CATERING IL VASSOIO VOLANTE VIA SILVIO PELLICO, 51
CUORGNE' 0124 651979 info@ilvassoiovolante.it

RISTORANTE LA BARACCA FRAZIONE CORNALEY 68 SETTIMO VITTONÈ
0125 658109 la.baracca.1970@libero.it

RISTORANTE LA TRADIZIONE VIA PAPANDREA 1 - FORNO CANAVESE
0124 7168 info@ristorantelatradizione.com

RISTORANTE PECCATI CON GUSTO FRAZIONE SPINETO 61 CASTELLAMONTE 349 6695873

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 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

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 CASCINA AMALTEA VIA LUINENGO COSSI, 91
BORGIALLO 0124 699508 piccoli-frutti@tiscali.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@lacastellamonte.it

IL DOLCE CANAVESE VIA SAN MARCO 24 CHIVASSO 011 9131032
349 7318274 ildolcecanavese@libero.it

Servizi turistici:

TOUR OPERATOR PRONTO TOURS ITALIA VIA PAPA GIOVANNI XXIII 3
OGLIANICO 335 8233635 giorgia.scienza@prontotours.com

KUBABA VIAGGI VIA MARCONI 1 CALUSO 011 9833504
info@kubabaviaggi.it

EMOZIONINCANAVESE VIA BALUARDI 9 AGLIE' 0124 1980072
info@emozionincanavese.it

LIFE IN PROGRESS VIA PROVINCIALE PER LESSOLO, 30 ALICE SUPERIORE
389 8424683 info.lifeinprogress@gmail.com

PISCINA DI BROSSO VIA CAIROLI 3 BROSSO 347 3600827
matteo.arsini@libero.it

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

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.

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 obbligatoria

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

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

PRONTOTOURS - GIORGIA 335.8233635 giorgia.scienza@prontotours.com

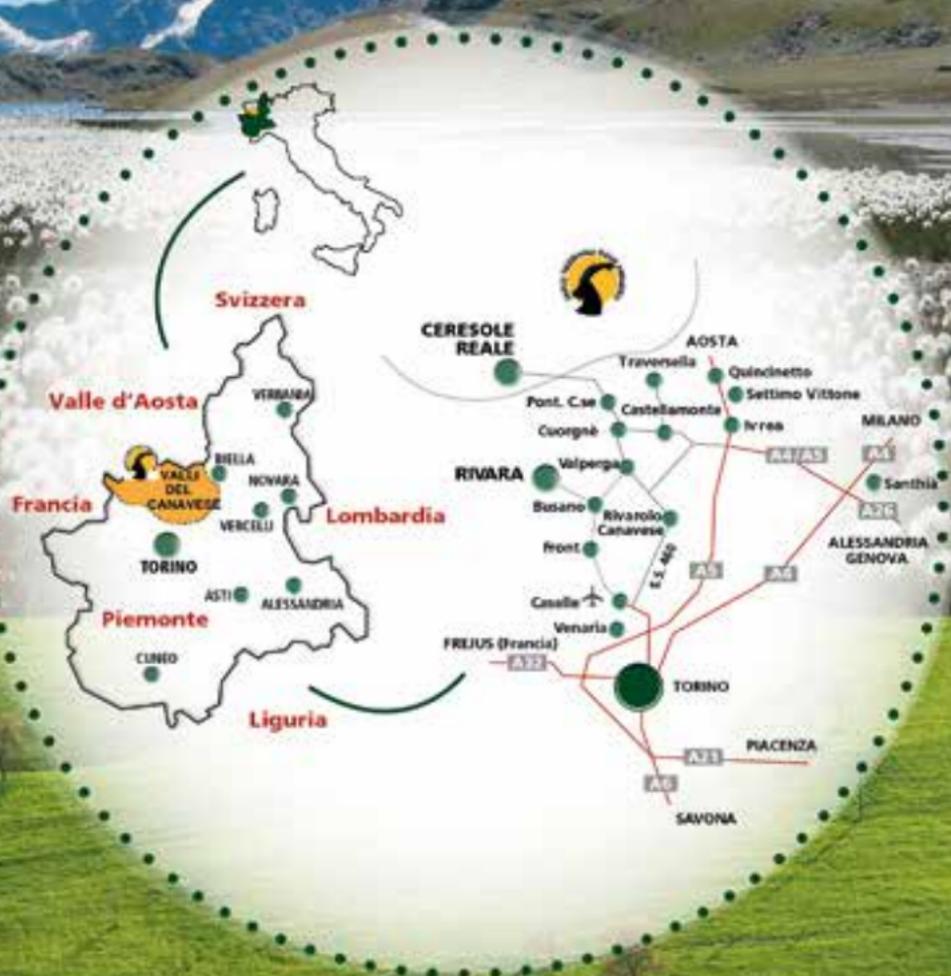
KUBABA VIAGGI - 011.9833504 info@kubabaviaggi.it

EMOZIONINCANAVESE - 0124.1980072 info@emozionincanavese.it

Info: www.turismoincanavese.it

Il Canavese

“Armonia tra uomo e natura”



CONSORZIO OPERATORI TURISTICI VALLI DEL CANAVESE

I nostri contatti:

SITO WEB www.turismoincanavese.it

EMAIL info@turismoincanavese.it

PAGINA FACEBOOK

www.facebook.com/ConsorzioOperatoriTuristiciviValliDelCanavese

2016

una *Montagna* di

GUSTO

www.vanniagnato.it

CALENDARIO EVENTI GASTRONOMICI A Km 0

- 🕒 **Venerdì 21 ottobre ore 20** | Miniere - Traversella
- 🕒 **Sabato 22 ottobre ore 20** | Al Cannon d'oro - Agliè
- 🕒 **Sabato 29 ottobre ore 20** | Spazio Gran Paradiso - Alpette
- 🕒 **Domenica 30 ottobre ore 12,30** | Cascina Marcellina - Cintano
- 🕒 **Martedì 1 novembre ore 12,30** | La Tradizione - Forno Canavese
- 🕒 **Sabato 5 novembre ore 20** | Al Brunet - Pont Canavese
- 🕒 **Domenica 6 novembre ore 12,30** | Equin'Ozio - Filia di Castellamonte
- 🕒 **Venerdì 11 novembre ore 20** | La Sosta - Settimo Vittone
- 🕒 **Domenica 13 novembre ore 12,30** | La Bedina - Rivara
- 🕒 **Venerdì 18 novembre ore 20** | Principe d'oro - Vidracco
- 🕒 **Sabato 19 novembre ore 20** | La Terra di Mezzo - Filia di Castellamonte
- 🕒 **Venerdì 25 novembre ore 20** | L'Osteria - Chiesanuova
- 🕒 **Sabato 26 novembre ore 20** | L'Incontro - Meugliano
- 🕒 **Giovedì 8 dicembre ore 12,30** | Erbaluce - Caluso
- 🕒 **Domenica 11 dicembre ore 12,30** | Villa Lunardini - Frassinetto

E' richiesta la prenotazione per tutti gli eventi enogastronomici del programma.