

Erbaluce l'Oro del Canavese

Produttori di vino partecipanti

- 1 **Ilaria Salvetti**
Caluso, p.zza Valperga, 2 tel. 331 3056119
- 2 **Cantina Gnavi Carlo**
Caluso, v. Cesare Battisti, 8 tel. 348 2231844
- 3 **Podere Macellio**
Caluso, via Roma, 18 tel. 0119833511
- 4 **Giacometto Bruno**
Caluso, via A. Diaz, 69 tel. 0119832898
- 5 **Santa Clelia**
Mazzè, Regione Rossana, 7 tel. 0119835187 - 328 8611581
- 6 **Roberto Crosio**
Candia, s.s. 26 per Ivea tel. 339 8636004
- 7 **Cieck**
S. Giorgio C.se, Cascina Castagnola, 2 tel. 0124330522
- 8 **Tenuta Fontecuore**
S. Giorgio C.se, str. Misobolo, 11 tel. 012432364
- 9 **Massoglia**
Agliè, Fraz. S. Grato, v. Fontanasse, 1 tel. 347 9060934
- 10 **La Campore**
Masino di Cravino, v. Cascina Campore, 1 tel. 0125 778484
- 11 **Elisa Pozzo**
Viverone, v. Gattinara, 22 tel. 0161 98433
- 12 **Cantina Sociale La Serra**
Piverone, v. Strada Nuova, 12 tel. 012572166
- 13 **La Masera**
Piverone, str. S. Pietro, 32 tel. 3318016881
- 14 **Az. Agr. Terre Sparse**
Chiaverano (fraz. Bienca), Loc. Liverga, 10 tel. 3496208692
- 15 **Cantina Produttori Nebbiolo di Carema**
Carema, v. Nazionale, 32 tel. 0125811160

SPECIALITÀ IN DEGUSTAZIONE

Antipasti della tradizione canavesana - **Risotti** all'Erbaluce e allo zafferano di Caluso - **Hot dog e hamburger CanaPesano** (alla canapa) - **Salumi** tipici canavesani crudi e cotti (salame canavesano, salame della rosa, Salame di turgia - salame piccante, salame alla canapa e all' Erbaluce, salame bovino, salampatata, cotechino, coppa, mocetta e pancetta) - **Formaggi** di capra fresco e semi-stagionato (tomino, primo sale, ricotta, tuma frola, tuma grisa) - Formaggi caprini e di alpeggio - Formaggio ubriaco all'Erbaluce - **Focaccia** e biscotti alla Canapa - **Canestrelli** canavesani - **Paste di Meliga** - **Nocciole** Piemonte IGP - **Miele** biologico - **Frutta e verdure** biologiche - **Cioccolato** fondente artigianale - Grappa di Erbaluce Caluso Passito - **Grappa** di Erbaluce - **Genepy** Valle Soana - **Amaro** di Re Arduino - i **Presidi Slow Food del Canavese** (Piattella di Cortereggio, Mieli di Montagna, Carema DOC) e per nutrire la mente oltre al corpo: una selezione dell'**editoria Canavesana** a cura di Davide Gamba della Libreria Mondadori di Ivrea.



Erbaluce l'Oro del Canavese



Slow Food®
Piemonte e Valle d'Aosta

Domenica, 7 Maggio 2017

Erbaluce
l'Oro
del Canavese

Il Territorio... consigli di viaggio D.O.C.

L'Erbaluce, vino di antichissima tradizione produttiva, si ricava dal vitigno autoctono coltivato esclusivamente in una parte del territorio canavese: 36 comuni prevalentemente in provincia di Torino. Un anfiteatro morenico esteso per circa 530 kmq. che si misura in circa 30 km, da Est ad Ovest e circa 27 km. Da Nord a Sud.

Il territorio di produzione si estende da ovest verso est a partire dalle colline di **Agliè** (sede dello splendido *Castello Ducale* e "*Villa Meleto*" residenza del poeta Gozzano), **San Giorgio Canavese** ricca di chiese e palazzi storici, dove hanno sede il *Museo Etnografico "Nosse Rais"* ed il medievale *santuario di Misobolo*.

Proseguendo verso sud-ovest si raggiunge la città simbolo dell'Erbaluce e a cui dà il nome: **Caluso**. Un ceppo storico dell'enologia piemontese è nato qui dove si è sviluppata una cultura del vino, intensamente vissuta dalla popolazione. È sede dell'*Enoteca Regionale della Provincia di Torino*.

A pochi km. dal centro abitato immersi tra le colline, i boschi ed i vigneti potrete raggiungere il romantico **Lago di Candia**, parco naturale che divide i vigneti di **Caluso** da quelli di **Mazzè**: centro noto per l'antico *Castello* che domina il suggestivo borgo medievale affacciato sull'ampia ansa della Dora Baltea, che scorre ai piedi della rupe.

A nord si raggiunge sulla Serra che domina **Ivrea**, il borgo collinare di **Chiaverano**, dove si coltiva un eccezionale rosmarino, si producono i celebri tomini e è sede di una delle più antiche distillerie piemontesi.

Ai limiti settentrionali del Canavese il suggestivo territorio di **Carema**, dominato dai terrazzamenti del prezioso vitigno Nebbiolo che qui a Carema prende il nome e dal suo territorio montano ed estremo le sue peculiarità di carattere vinicolo.

Nuovamente ad ovest verso **Piverone**, e **Caravino** ai confini della provincia di Torino, posti tra l'altopiano morenico denominato La Serra e la collina su cui svetta il *Castello di Masino* che domina l'area. Fu la residenza principale dei Conti Valperga, antica famiglia canavese e vi riposano i resti di Arduino, primo Re d'Italia.

Vale un viaggio o una villeggiatura il Canavese per intero. Un territorio ricco di Storia e di risorse culturali e naturalistiche da scoprire e riscoprire. Dalle Alpi del *Parco Nazionale del Gran Paradiso* che qui nasce e si sviluppa, nelle *Valli Orco e Soana* al verdissimo paesaggio prealpino, boschivo e lacustre. Dai 15 meravigliosi castelli residenziali ai ricetti ed ai molti borghi storici medievali che preservano splendide opere d'arte nei musei, nelle antiche pievi romaniche e nelle moltissime chiese.

Un territorio ricco di sorprese eccezionali che sa offrire ai visitatori più attenti veri gioielli di sapori e tradizioni inalterate. Il Canavese, prezioso come la sua gente laboriosa, la sua Storia, la sua gastronomia ed il suo **Erbaluce: oro puro**.
D.L.

