

Chiacchiere in bottega

Conservatoria delle Cucine Mediterranee e Bottega Gastronomica
ti invitano a una serie di golosi showcooking con 8 giovani produttori piemontesi
in piazza della Repubblica 14/b a Porta palazzo alle 18

28/02/2014 | La Fattoria dell'Aglio - www.fattoriadellaglio.it

Produttori di Aglio di Caraglio – Crema "Aj love you" e Farina Barbarià. Socio fondatore del Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dell'aglio "Aj d'Caraj".

07/03/2014 | Pastificio Antilia – Pasta da farine di grano biologico | www.pastificioantilia.it

I due giovani imprenditori di Busca (Cn) hanno deciso di presentare al mercato un prodotto artigianale e biologico. Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione della pasta sono certificati e provengono da agricoltura e allevamenti biologici. Il laboratorio è dotato di un impianto fotovoltaico che fornisce l'energia necessaria alla produzione. Il pastificio ha ottenuto nel dicembre 2013 la certificazione biologica dall'ente CCPB.

14/03/2014 | Ceresa | www.aurelioceresa.it

Aurelio Ceresa, giovane casaro, dopo studi in Agraria è tornato sulle orme del nonno riprendendo in mano l'attività agricola. Quattro anni fa ha iniziato l'attività con una quarantina di capre. Oggi conta 100 caprini, 300 ovini e 20 bovini. Da giugno a settembre i capi pascolano a Ribordore, all'Alpe Oregge, nel cuore del Parco Nazionale del Gran Paradiso. L'azienda ha ricevuto il riconoscimento Maestro del Gusto. I prodotti di alpeggio hanno il marchio di qualità del Gran Paradiso.

28/03/2014 | Azienda Agricola Alice Cerutti – Cascina Oschiena | www.cascinaoschiena.it

Produttrice di riso, partecipa al progetto europeo Natura 2000-Life "Eco-Rice". Il territorio dell'azienda agricola è inserito nella rete ecologica Zona di Protezione Speciale "Risaie Vercellesi".

04/04/2014 | Azienda Agricola SAMA "Laboratorio del Gusto" | www.nocciolio.it

Due giovani imprenditrici del Monferrato, partendo dalla produzione tradizionale delle nocciole IGP, hanno introdotto tecniche innovative nella trasformazione del prodotto, creando il primo olio di nocciole realizzato con spremitura a freddo.

11/04/2014 | Azienda Agricola "La Cascinassa" | www.lacascinassa.it

Sita nell'anfiteatro morenico, l'Azienda alleva capre di razza Camosciata delle Alpi, suini e bovini di razza piemontese. Giovani produttori che hanno saputo coniugare tradizione familiare, studi ed esperienze all'estero e che garantiscono al consumatore la tracciabilità di tutti i loro prodotti. Ha ricevuto il riconoscimento Maestro del Gusto.

18/04/2014 | Consorzio l'Escaroun e Cooperativa "Lou Barmaset" | www.vallestura.net

Il Consorzio, collegato all'Ecomuseo della Pastorizia di Pontebernardo, allevano, trasformano e commercializzano lane, latte, formaggi e carni di Agnello Sambucano – Prodotto PAT.

Bottega
gastronomica
varda, cata e mangia



Con il sostegno
FONDAZIONE CRT