

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 canavesano: 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 **Agli** (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 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 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 canavesana 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.


Slow Food®
Canavese


Enoteca
Regionale
dei vini della Provincia di Torino

CONSORZIO OPERATORI
TURISTICI
VALLI DEL CANAVESE

Media partner:
la Voce del Vino web radio



Per informazioni:
tel. 3478758362 / 3407090385
Per prenotazioni:
info@cantineanordovest.com


Slow Food®
Piemonte e Valle d'Aosta

Erbaluce l'Oro del Canavese



DOMENICA 7 MAGGIO 2017

Una indimenticabile domenica tra le colline e i vigneti, a casa dei produttori dell'Erbaluce, del Canavese e del Carema, per visitare le loro vigne e le loro cantine, degustare in loro compagnia grandi vini e assaggi della buona tavola del territorio



 **CANTINE**
A NORD OVEST

Erbaluce l'Oro del Canavese

Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini DOC Caluso Carema Canavese, la Condotta Canavese, il Consorzio Operatori Turistici Valli del Canavese, la web-radio La Voce del Vino organizzano la quinta edizione di "Erbaluce: l'Oro del Canavese", itinerario enogastronomico in molte tra le migliori cantine produttrici dell'Erbaluce D.O.C.G. secco, passito e metodo classico, del Canavese Rosso D.O.C. e presso la Cantina di produzione del Carema D.O.C. Oltre all'aspetto enogastronomico sarà possibile visitare le vigne e le cantine in cui vengono affinati questi splendidi e storici vini.

PROGRAMMA

domenica 7 maggio 2017

Ritrovo dalle ore 9,30 alle ore 12,15

presso l'Enoteca Regionale Vini della Provincia di Torino
in Piazza Valperga 2, a CALUSO

Dove Parcheggiare per raggiungere il punto di ritrovo?

In Piazza Valperga 2 di fronte all'Enoteca o a soli due minuti in Piazza Ubertini.

Iscrizioni (solo per posti disponibili non prenotati)

Ritiro pass con tutte le cantine indicate, cartine con le indicazioni stradali, bicchiere e sacca portabicchiere
Aperitivo di "collaudo" bicchieri con il Grignolino DOC protagonista della manifestazione del 28 maggio.

Nelle terre canavesane dell'Erbaluce dalle ore 10.00 alle ore 19.00

Tour enogastronomico e turistico libero tra le colline e le cantine alla scoperta dei tesori di questo territorio (con mezzi propri).
In ogni cantina visitata, oltre ai vini potrete degustare piatti e prodotti tipici territoriali.

INFORMAZIONI UTILI:

Per poter vivere a pieno il tour Erbaluce l'Oro del Canavese, dormendo in zona e scoprendo le eccellenze della ristorazione canavesana, potete rivolgervi al

**CONSORZIO OPERATORI
TURISTICI
VALLI DEL CANAVESE**

tel. 011.9833504

info@turismoincanavese.it

oppure scaricate la App gratuita InCanavese per Apple o Android.

Per un pranzo/cena Slow vi suggeriamo le Osterie d'Italia in zona.

Maggiori info alla registrazione e al ritiro pass/bicchieri alla partenza.

AZIENDE PARTECIPANTI

Ilaria Salvetti - Caluso
Cantina Gnavi Carlo - Caluso
Podere Macellio - Caluso
Giacometto Bruno - Caluso
Santa Clelia - Mazz
Roberto Crosio - Candia
Cieck - San Giorgio Canavese
Tenuta Fontecuore - San Giorgio Canavese
Massoglia - Agli
La Campore - Caravino
Elisa Pozzo - Viverone
Cantina Sociale La Serra - Piverone
La Masera - Piverone
Terre Sparse - Chiaverano
Cantina Produttori di Carema - Carema

SPECIALITA' 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 - Nocchie** 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.

PRODUTTORI AGROALIMENTARI

Salumificio Nadia (salumi), Caluso - Molino Roccati (pasticceria), Candia C.se - Agriturismo La Terra di Mezzo (mostarde e birra), Castellamonte - Caseificio La Buona Terra, Damanhur (formaggi) Trausella - Cascine Grisolano (formaggi), Pont C.se - Az. Agr. L'Ort de Tchampi (genepy, amaro di Re Arduino), Valprato Soana - Green Italy (canapa) Borgomasino - Az. Agr. Schianta Clara (ortaggi e frutta), Cossano C.se - Az. Agr. Fabrizio Baratto (formaggi capra), Piverone - Agriturismo La Schiavenza (salumi) Piverone - Agriturismo Cascina Gaio (finger food bio), Piverone - Az. Agr. Bio Ambrosio Bruno (miele), Piverone - Pasticceria Dulcia (focaccia e biscotti alla canapa), Viverone - Az. Agr. La Cascinassa (formaggi e salumi), Pavone C.se - Pasticceria Pitti, Cascinette di Ivrea - Tenuta S.Raffaele (riso), S.Raffaele Cimena - Azienda Agr. Nicoletta (formaggi), Settimo Vittone - Azienda Agricola Scopel Umberto (salumi), Cossato - Az. Agr. Teresina (nocchie IGP), Asti.

RISTORATORI CANAVESANI

Hotel Ristorante Erbaluce, Caluso - Catering La Panoramica, Caravino.

Mi iscrivo a "Erbaluce l'Oro del Canavese"
domenica 7 maggio 2017

La manifestazione si svolgerà anche in caso di maltempo (da presentare al punto di ritrovo per chi ha fatto la preiscrizione).

**IN OMAGGIO A OGNI PARTECIPANTE
BICCHIERE E PORTABICCHIERE**

Nome.....

Cognome.....

Città

Indirizzo.....

Provincia..... CAP.....

Tel.....

email:

Data di nascita/...../.....

Professione.....

Quota di iscrizione:

soci Slow Food € 20,00

nuovi soci Slow Food € 30,00
(compresa tessera annuale)

La manifestazione ha l'intento di promuovere l'associazione Slow Food ed i suoi legami col territorio. E' aperta ai soci Slow Food e ai nuovi soci (la quota di 30 euro comprende tessera Slow Food e partecipazione a una singola manifestazione). I nuovi soci devono compilare la scheda allegata.

MODALITA' DI PAGAMENTO

> Bonifico Bancario presso Banca Prossima Milano

IBAN: IT 59Y 0335901600100000113449

intestato a *Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta*

> Con Gestpay sul sito www.cantineanordovest.com

Email: info@cantineanordovest.com

I dati indicati verranno utilizzati esclusivamente per comunicazioni di tipo associativo ai sensi della legge 196/200.

Data/...../.....

Firma.....