

un progetto di



con il patrocinio di



con il sostegno di



EROICA

Festival della viticoltura eroica e dei formaggi di alpeggio

Pinerolo (TO)

29 settembre 01 ottobre 2023

PREMESSA

L'arco alpino occidentale, che insiste prevalentemente sul territorio Piemontese, è ricco di mete turistiche culturali molto interessanti che non sono ancora state pienamente apprezzate. Il valore attrattivo di questi luoghi consiste proprio nella loro forza inespressa. La varietà di paesaggi, ma anche di prodotti enogastronomici - sempre collegati alla cultura materiale di territori ricchi di tradizioni preservate da un'ampia gamma di piccole e medie aziende familiari che ne garantiscono la continuità - genera un *appeal* che pochi competitori possono vantare: sia su scala nazionale che internazionale. **La seconda edizione del festival della viticoltura eroica e dei formaggi d'alpeggio**, si propone di valorizzare le peculiarità di questi territori, i loro prodotti, le loro tradizioni enogastronomiche ma, soprattutto, i protagonisti che preservano e tramandano queste qualità. Il Festival esplora queste realtà che possono costituire luoghi di rinascita e di nuovi modi di abitare e di produrre. Nel suo divenire ambisce a toccare tutti quei luoghi che rappresentano le eccellenze della viticoltura eroica e dei formaggi d'alpeggio.

Durante i giorni della manifestazione, insieme all'area espositiva, allestita sotto i portici di Corso Torino, saranno organizzate molte altre importanti iniziative: presso la Sala "Italo Tajo", ex Chiesa di San Giuseppe si terranno incontri pubblici sui temi più attuali relativi alle terre alte ed alle economie di montagna con presenze delle istituzioni, di relatori, studiosi, esperti, imprenditori che arricchiranno di contenuti il Festival; il tutto allietato da masterclass guidate nel laboratorio didattico Il Germoglio, da momenti musicali e da offerta enogastronomica a tema organizzata in collaborazione con i locali di somministrazione di Pinerolo.

EROICA - Festival della viticoltura eroica e dei formaggi d'alpeggio è stato organizzato da: Fondazione Contrada Torino Onlus e Viso a Viso – Cooperativa di Comunità, con il sostegno della Camera di commercio di Torino, della Camera di commercio di Cuneo e con il Patrocinio del Comune di Pinerolo

PROGRAMMA 2023

- Il servizio, la selezione e la fornitura dei vini sono a cura dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.
- Gli incontri e le degustazioni guidate sono condotte e moderate da Alessandro Felis, agronomo e giornalista enogastronomico

un progetto di



VISO A VISO
Cooperativa di Comunità

con il patrocinio di



con il sostegno di



Sabato 30 Settembre

SALA CONCERTI "ITALO TAJO", ex CHIESA DI SAN GIUSEPPE - Via San Giuseppe, Pinerolo

11,30 **Intervento musicale** a cura degli allievi del civico Istituto Musicale 'A. Corelli' di Pinerolo: classe di flauto della prof.ssa Irene Silano; classe di chitarra del M° Giovanni Freiria; classe di canto della prof.ssa Francesca Lanza.

Incontri sui temi "Acqua: bene prezioso, spesso sottovalutato."

15,00 - 15,40 L'acqua e il cambiamento climatico - Intervengono Silvio Bertinetto, veterinario e giornalista; Luca Luigi Tosa, presidente Associazione Sori di Langa, Lucio Vaira, dottore forestale, fondatore di Walden srl.

Segue degustazione di Carema Doc con formaggi d'alpeggio.

15,50 - 16,30 La gestione dell'acqua negli allevamenti bovini da latte - Intervengono Tommaso Visca, presidente Confagricoltura Torino e Gabriele Busso, vice-direttore Confagricoltura Torino.

Segue degustazione di Pinerolese Ramie Doc con formaggi d'alpeggio.

16,45 - 17,25 L'acqua in viticoltura: dalle colline alla montagna - Intervengono Stefano Rossotto, presidente CIA delle Alpi e Giancarlo Martina, presidente Consorzio Vini Valsusa.

Segue degustazione di vini Valsusa Doc con formaggi d'alpeggio.

17,30 - 18,00 Presentazione laboratorio "Alte Valli": un progetto di valorizzazione dei territori, delle imprese e dei prodotti che caratterizzano le Valli di Susa, del Sangone e del Pinerolese - Interviene Elena Schina Resp. CNA Agroalimentare Torino e Piemonte

Masterclass (degustazioni guidate) - Laboratorio Didattico del CFIQ, IL GERMOGLIO - Via Silvio Pellico, 42, Pinerolo (TO)

18,15 - 18,45 Masterclass - **Colline Saluzzesi, una montagna di vitigni e vini** - Degustazione a cura del Consorzio di Tutela Colline Saluzzesi Doc di Rase Veje e Rosa Rosae e formaggi di Matteo Cottura Ferme Audenino (Ostana).

18,50 - 19,20 Masterclass - **Passeggiando per le vigne di montagna del Piemonte**, con le Cantine L'Autin, Figliej e Florio e assaggio di Toma di Lanzo.

20,00 - 21,00 Piazza San Donato | Gruppo musicale **Encà Sonar**

un progetto di



con il patrocinio di



con il sostegno di



Domenica 1° ottobre

SALA CONCERTI “ITALO TAJO”, ex CHIESA DI SAN GIUSEPPE - Via San Giuseppe, Pinerolo

11,30 **Intervento musicale** a cura degli allievi del civico Istituto Musicale 'A. Corelli' di Pinerolo: classe di violino della prof.ssa Laura Bertolino.

Incontri sui temi “Benessere animale: una priorità nelle stalle moderne”

15,00 - 15,40 La stabulazione da latte oggi - Intervengono Bruno Mecca Cici, presidente Coldiretti Torino e Renato Pautasso, responsabile Centro Assistenza Agricola Coldiretti Torino.
Segue degustazione di vino Valsusa Doc con formaggi d'alpeggio.

15,50 - 16,30 Scuola Malva-Arnaldi - Intervengono Danilo Breusa, presidente Scuola Malva-Arnaldi di Bibiana e Valter Careglio, dirigente scolastico Liceo Porporato ex docente Istituto Agrario di Osasco.
Segue degustazione di Spumante metodo classico con abbinamento di Seras del Fen a cura della Scuola Malva-Arnaldi.

16,45 - 17,25 L'importanza dei prati stabili e del pastoralismo per un' agricoltura resiliente - Intervengono Matteo Cottura, agronomo e pastore di Ostana, Luca Maria Battaglini, Università di Torino, Chiara Michelone, ONG Deafal.
Segue degustazione di vino Pinerolese Doc con formaggi d'alpeggio .

Masterclass (degustazioni guidate) - Laboratorio Didattico del CFIQ, IL GERMOGLIO - Via Silvio Pellico, 42, Pinerolo (TO)

18,00 - 18,15 I vini e i formaggi delle valli torinesi: presentazione delle guide Torino Doc e Torino Cheese della Camera di commercio di Torino.

18,15 - 18,45 Masterclass - **Carema, quando il Nebbiolo si coltiva in montagna** - Interviene il presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione dei Vini Docg di Caluso e Doc di Carema e Canavese. Degustazione di tre tipologie di Nebbiolo e di formaggi selezionati dalla Latteria Bera, Maestro del Gusto di Torino e provincia.

18,50 - 19,20 Masterclass - **Vini e formaggi della montagna torinese. Percorso tra i terrazzamenti alpini e le malghe** - Intervengono Giuliano Bosio e Chiara Franzoso. Degustazione di Baratuciat, il bianco della Valsusa e di formaggi selezionati dalla Latteria Bera, Maestro del Gusto di Torino e provincia.

ACCESSO LIBERO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA su [EROICA](#)

PER INFORMAZIONI:

segreteria Fondazione Contrada Torino Onlus 01101131115 / 01101134624 cell. 3291287677

un progetto di



con il patrocinio di



con il sostegno di



3296811720