



PROVINCIA
DI TORINO



Paniere

DEI PRODOTTI TIPICI
PROVINCIA DI TORINO

2012 - 2013

I Prodotti
Typical Products



Indice / Index

Pagina / Page

03. Presentazione / Introduction
 04. Il Territorio della Provincia di Torino e il Paniere dei Prodotti Tipici / The territory of the Province of Turin and the "Basket" of typical products
 06. Viaggi attraverso i Territori del "Paniere" / Itineraries for discovering the "Paniere" Territories

DESCRIZIONE DEI PRODOTTI / DESCRIPTION OF THE PRODUCTS

Ortaggi / Vegetables:

14. Asparago di Santena delle Terre del Pinalto / Asparagus of Santena
 14. Cavolfiore di Moncalieri / Cauliflower of Moncalieri
 15. Cavolo Verza di Montalto Dora / Savoy Cabbage of Montalto Dora
 15. Cipolla Piatlina Bionda di Andezeno / Golden flat Onion of Andezeno
 16. Fagiolo Bianco Piattella Canavesana di Cortereggio / Bean of Cortereggio
 16. Patata di Montagna / Mountain Potato
 17. Peperone di Carmagnola / Pepper of Carmagnola
 17. Ravanello Lungo Torino / Turin long shape Radish

Frutta / Fruit:

18. Antiche Mele Piemontesi / Apples
 18. Ciliegie di Pecetto / Cherries of Pecetto
 18. Marrone della Valle Susa (IGP) / Chestnut "Marrone" of the Susa Valley (IGP)

Formaggi / Cheeses:

19. Bianca Alpina (Toma del Lait Brusc)
 19. Cevrin di Coazze
 20. Civrin della Val Chiusella

20. Plaisentif
 21. Saras del Fen
 21. Toma'd Trausela
 22. Toma di Lanzo

Salumi - Carne / Salami - Meat:

22. Mustardela
 23. Salame di Giora di Carmagnola
 23. Salame di Turgia
 24. Salampatata del Canavese

Pesce / Fish:

24. Tinca Gobba Dorata del Pinalto di Poirino / Golden humpbacked Tench of Poirino Plain

Prodotti da forno / Bakery products:

25. Antichi Mais Piemontesi / Corn cultivation
 25. Grissino Rubatà del Chierese / Rubatà long bread stick of Chieri area
 26. Grissino stirato Torinese / Turin flattened bread-stick
 26. Torcetto di Lanzo e del Canavese / "Torcetto" of the Lanzo and Canavese area
 27. Canestrelli della Provincia di Torino e Baciage di Cercenasco / "Canestrelli" of the territory of the Provincia of Turin and "Baciage" of Cercenasco

Altri prodotti / Other Products:

28. Cioccolato "Giandujotto" di Torino - Piemonte / Chocolate "Giandujotto"
 28. Liquore Genepy / Liqueur Genepy
 29. Menta di Pancalieri / Mint of Pancalieri
 29. Miele delle Vallate Alpine / Honey of the Mountain Valleys

Elenco Produttori / Producers List:

30. Ortaggi / Vegetables
 38. Frutta / Fruit
 41. Formaggi / Cheese
 45. Salumi - Carne / Salami - Meat
 46. Pesce / Fish
 47. Prodotti da Forno / Bakery Products
 52. Altri Prodotti / Other Products
 54. I vini D.O.C. della provincia di Torino / D.O.C. wines of the province of Turin
 56. Elenco Produttori Vini / Wine Producers List

PROVINCIA DI TORINO

Servizio Sviluppo Montano Rurale e Valorizzazione delle Produzioni Tipiche
 C.so Inghilterra, 7 - 10138 Torino
 Tel. +39 011 8617639 / +39 011 8616141
 E-mail: paniere@provincia.torino.it
www.provincia.torino.gov.it/agrimont/sapori

Grafica: Proposte S.r.l. - www.proposte.it



Il territorio che comprende i 315 Comuni della Provincia di Torino è una composizione ideale che unisce bellezze naturali, tradizioni millenarie, luoghi di interesse storico e architettonico, ma anche un ampio e variegato patrimonio di tipicità agro-alimentari e di eccellenze del gusto. La Provincia di Torino, per far crescere la cultura dell'accoglienza nelle città d'arte e nelle località montane e collinari, riscopre e valorizza oggi più che mai questi luoghi e questi sapori. Per questo è nato il "Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino", un "logo-ombrello" che protegge e garantisce i prodotti agroalimentari tipici del territorio. "Tipici" perché legati a tecnologie di produzione precise e codificate, nate da una tradizione documentata che utilizza solo materie prime locali. La rete del "Paniere" oggi include **32 prodotti, oltre ai vini DOC della provincia, circa 900 produttori, una trentina di punti vendita e una sessantina di ristoranti** che partecipano alle iniziative di promozione.

Consultando le pagine che seguono potrete andare alla scoperta dei sempre meno segreti, ma non per questo meno preziosi, tesori della nostra terra.

Buon viaggio e buon appetito!

Antonio Saitta

Presidente della Provincia di Torino

Marco Balagna

Assessore all'Agricoltura, Montagna, Parchi e Aree Protette

The territory that includes the 315 municipalities that make up the Province of Turin is a perfect mosaic rich in natural beauty, thousand year-old traditions, places of historical and architectural interest and a wide range of traditional local foods and gastronomic excellences. To create an ever-more tourist-friendly environment in its art towns and mountain and hill villages, Province of Turin is working to rediscover and promote their touristic appeal and their wholesome products. The result is the "Paniere (or Basket) of typical products of the Province of Turin", an umbrella mark which protects and guarantees the origins of the region's typical food products. They are "typical" because they are produced according to well-documented traditional production processes that use only prime local raw materials. As well as the Province's DOC, Controlled Origin Denominated wines, the "Paniere" network currently includes **32 products, around 900 producers, 30 shops and 60 restaurants** taking part in promotional initiatives.

In the following pages you will discover the increasingly less secret, but not for that less precious, treasures of our land.

Have a great trip and buon appetito!

Antonio Saitta

President of Turin Province

Marco Balagna

Councillor for Agriculture, Mountains, Parks and Protected Areas

Viaggi attraverso i Territori del “Paniere”

Itineraries for discovering the “Paniere” territories

STRADA DI COLORI E DI SAPORI

Alla scoperta dei Comuni del Chierese e della Collina del Po, ricchi di natura e storia da percorrere a piedi, in bicicletta e in automobile.

www.collineditorino.it

Il Po torinese e le sue terre non sono ancora stati scoperti pienamente dal turismo di massa. Vale la pena di percorrerli seguendo le “**Strada di Colori e Sapori**”, una serie di itinerari scaturiti da un progetto che ha coinvolto la Provincia di Torino e diversi Comuni della Collina Torinese e della pianura del Carmagnolese. Le Strade attraversano e legano tra loro i mille angoli suggestivi di un territorio ricco di attrattive ambientali, agricole, enogastronomiche, storiche, culturali e architettoniche: dai campi dove si coltiva il Peperone di Carmagnola alle peschiere dove si alleva la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, dalle vigne che danno il Freisa di Chieri alle colline in cui si raccolgono le ciliegie di Pecetto. E' la terra che diede i natali a Don Bosco e a San Domenico Savio, ma è anche la terra dell'industria tessile (Chieri) e dei castelli (Pralormo e Santena) in cui si è scritta la storia, del Piemonte prima e dell'Italia poi. Insieme alle manifestazioni, la Strada di Colori e Sapori propone al turista che ama i ritmi “slow” una serie di itinerari a piedi o in bicicletta (regolarmente segnalati e consultabili in cartine e materiali promozionali), visite tematiche e proposte per un turismo che rispetta il territorio. Il circuito di cicloescursionismo è costituito da una rete di percorsi per 230 km complessivi, suddivisi in 13 tratte. E' particolarmente adatto per escursioni di una giornata, ma anche per più impegnative esperienze di cicloturismo. Percorrendo numerose strade bianche e alcuni brevi tratti di asfalto poco trafficato, consente di scoprire e conoscere meglio un territorio ricco di storia, paesaggi rurali e ambienti naturali di pregio. Lungo il percorso meritano sicuramente una visita il centro storico di Carmagnola e l'Ecomuseo della Canapa, il complesso cavouriano di Santena (castello e parco), i castelli

THE ROAD TO COLOURS AND FLAVOURS ITINERARY

Discover the nature and history around the Chieri area and by the Po river hill area - on foot, by bike or by car.

www.collineditorino.it

The Po river area which is situated within the Province of Turin has yet to be exploited by mass tourism, so it is worth getting familiar with these territories by following the Road to Colours and Flavours Itinerary, a series of routes developed during a joint project involving both the Province of Turin and several of the municipalities within the Turin hill and the Carmagnola areas. The itineraries cross and connect with many evocative landmarks of a territory that is rich in environmental, agricultural, gastronomic, oenological, historical, cultural and architectural attractions, ranging from the fields where the Carmagnola sweet peppers grow, to the fishponds in the Poirino area where the rare golden hump tench is bred, from the vineyards producing Freisa grapes right up to the hills where the Pecetto cherries flourish. The territory is known for being homeland to Piedmont famous saints Don Bosco and San Domenico Savio, and also for the flourishing textile industry (in the Chieri area) and for the famous castles (such as Pralormo's and Santena's) where the history of Piedmont and Italy has been set in stone. Along with local events, the Road to Colours and Flavours Itinerary presents a series of routes that can be covered on foot or by bike. The itineraries are perfect for lovers of “slow” tourism and they can be referred to on maps, road signs and from promotional materials. All routes include themed visits and ideas for environmentally conscious tourism. The Cycling route consist of a series of paths measuring 230 km in total, and divided into 13 routes. The route is not only ideal for one-day trips, but it is also suitable for more challenging cycling experiences. The cycling route includes several dirt tracks and some low volume traffic street roads and is perfect for getting to know a territory that is so rich in history, rural landscapes and outstanding

di Pralormo e Racconigi, il Museo della Martini e Rossi a Pessione, Palazzo Grosso e il Museo del Paesaggio sonoro di Riva presso Chieri, la Chiesa di San Sebastiano di Pecetto, il centro storico di Chieri con il Duomo e il Centro Visita dedicato a Don Bosco, il Parco astronomico “Infini-to” di Pino Torinese, le green ways e le aree verdi del Parco del Po. Il Cammino di Don Bosco è invece un anello di sentieri, lungo circa 80 km, che da Chieri attraversa la collina, per poi immergersi in quella che molti ormai definiscono la “Terra dei Santi”. Si possono visitare veri e propri “luoghi dello spirito”, ricchi di fascino e immersi in un rilassante paesaggio naturale. Il giovane Giovanni Bosco attraversò a piedi innumerevoli volte queste terre per andare a studiare a Chieri. Quando era ormai diventato Don Bosco, le attraversò per incontrare i tanti ragazzi che cercava di aiutare. La sua figura accompagna idealmente il visitatore alla scoperta di chiese, cappelle, piccoli borghi, castelli arroccati sui colli, ville immerse in parchi rigogliosi e cascine disseminate tra campi regolari e ordinate vigne. Si possono scegliere percorsi molto diversi tra loro, per impegno e luoghi attraversati. Quello più impegnativo parte dal Colle Don Bosco e giunge a Chieri, quello più breve parte dalla casetta natale di San Domenico Savio a Riva presso Chieri, attraversando per diversi chilometri le strade bianche della pianura. Giunti a Chieri, si può visitare il Centro visita dedicato alla figura di Don Bosco. Ricavato nei locali dell'Ex Seminario di San Filippo, il nuovo allestimento del Centro consente di approfondire la conoscenza degli anni della formazione e visitare la “stanza del sogno”.

STRADA DELLE MELE

60 km di pista ciclabile e a cavallo. Percorsi agro-culturali tra Pinerolo e Cavour.

www.provincia.torino.gov.it/agrimont/itinerari_del_gusto/strada_delle_mele

La **Strada delle Mele** è un percorso ciclabile che si snoda tra le campagne pinerolesi e che passa tra paesaggi bucolici e aziende produttrici di mele e frutta. I comuni coinvolti in questa iniziativa sono dodici e svariati sono i Bed & Breakfast vicino a Torino, i castelli e le dimore

natural environment. There are many sights worth visiting along the routes, such as the old city centre in Carmagnola and the Ecomuseo della canapa (Hemp eco-museum), Santena's castle and park (dating back to the Cavour era), the historical castles of Pralormo and Racconigi, the Martini e Rossi museum in Pessione (dedicated to the production of wine and spirits), the Palazzo Grosso building and the Museo del Paesaggio sonoro (Museum of sound landscape) in Riva presso Chieri, St. Sebastian church in Pecetto, the old city centre in Chieri (with the Dome and the Don Bosco Visitors Centre), the Infini-to astronomic park in Pino Torinese, and the green ways and the areas in the Po river park.

The Cammino di Don Bosco Itinerary (Don Bosco's footsteps itinerary) consists of a ring of routes, which total about 80 km, starting at Chieri and crossing the hill to descend into a territory many people refer to as the Terra dei Santi (Land of Saints). The itinerary includes several “spiritual locations” immersed in relaxing natural landscapes. As a child, Giovanni Bosco used to walk these routes to go to school in Chieri. As an adult and priest, Don Bosco used these paths again to meet up with the children he helped. The saint ideally walks visitors through the itinerary, featuring churches, street chapels, tiny villages, castles on top of the hills, luxurious villas immersed in flourishing parks and farmhouses scattered among neat fields and tidy vineyards. There are several routes to choose from, depending on difficulty and desired sightseeing locations. The most demanding path originates on Colle Don Bosco and ends up in Chieri; the shortest route starts at the birthplace of San Domenico Savio (in Riva presso Chieri) and consists of several kilometres of dirt track leading to Chieri. Once in Chieri, tourists can visit the Don Bosco Visitors Centre: located in the former San Filippo seminary, the new visitor centre focuses on the early years of Don Bosco's education and hosts the famous stanza del sogno (a room where Don Bosco experienced prophetic dreams).

THE ROAD TO APPLES ITINERARY

60 km of cycle and riding lanes, agro-cultural routes between Pinerolo and Cavour.

www.provincia.torino.gov.it/agrimont/itinerari_del_gusto/strada_delle_mele

storiche dislocate nei pressi della Strada delle Mele. In sella alla bicicletta si potrà così respirare a pieni polmoni l'aria buona di queste parti, tra profumate mele e campi coltivati. Si affiancano alla Strada anche alcune ippovie per permettere a chi ama andare a cavallo di riscoprire la tranquillità della campagna. La Strada delle Mele è un percorso di turismo enogastronomico che consente di visitare i comuni di Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Luserna, S.Giovanni, Lusernetta, Macello, Osasco, Pinasca, Pinerolo, Prarostino, S.Secondo di Pinerolo, Torre Pellice. Un'ottima idea per aggiungere una nuova tappa alla scoperta di Torino e dintorni.

STRADA REALE DEI VINI TORINESI

600 km di strade segnalate da percorrere in bicicletta e in automobile tra cantine e castelli.

www.stradarealevinitorinesi.it/indexE6.html

TORINO E COLLINA TORINESE

Il territorio collinare a sud di Torino regala moltissime meraviglie di carattere ambientale, agricolo, storico, artigianale e culturale. Un ecosistema di pregio sia sul versante paesaggistico sia per la concentrazione delle biodiversità: ai vini DOC si aggiunge una ricca varietà di prodotti dell'orto e del frutteto, tra cui le ciliegie di Pecetto, località che in primavera si veste di bianco per la fioritura. Ideale per tranquille passeggiate a piedi o in bicicletta, attraverso i percorsi ciclabili e le strade bianche, quest'area ti riserverà incantevoli scorci panoramici su Torino. Il Parco Fluviale del Po è perfetto per attività naturalistiche e sportive lungo le sponde del fiume più lungo d'Italia. Sulle fasce collinari a est della città si estende un comprensorio vitivinicolo che unisce 28 Comuni. Due le DOC presenti, la storica Freisa di Chieri e la recente Collina Torinese, ottenute grazie al lavoro di un tessuto produttivo di piccole e medie aziende. È un territorio di forte impronta sabauda, dove le aree vitate si alternano a borghi, castelli e chiese. Fra queste la Basilica di Superga, opera dello Juvvra, costituisce un regale ornamento al prolo della collina.

The Road to Apples Itinerary is a cycle track crossing the countryside in the Pinerolo area which connects apple and fruit manufacturing companies scattered around a rustic landscape. The route includes 12 different municipalities and is rich in castles and historical residences, as well as in B&B facilities nearby Turin. Cyclists can enjoy these breathtaking rural landscapes whilst also benefiting from clean air and the charming scent of apples and cultivated fields. Along the route there are some additional riding tracks, allowing horse lovers to discover and benefit from peace of the country whilst riding. The Road to Apples Itinerary is also a gastronomic and oenological route which allows tourists to discover the municipalities of Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Luserna, S.Giovanni, Lusernetta, Macello, Osasco, Pinasca, Pinerolo, Prarostino, S.Secondo di Pinerolo, Torre Pellice. This is a great opportunity to get to know Turin and its surroundings in a new way.

THE ROYAL ROAD TO TURIN WINES ITINERARY

600 km of marked roads and pathways connecting wine cellars and castles by bike or by car.

www.stradarealevinitorinesi.it/indexE6.html

TURIN AND THE TURIN HILL AREA

The hill area south of Turin is rich in environmental, agricultural, historical, handcrafting and cultural beauty. The ecosystem of the Turin hill area has a lot to offer in terms of landscapes and biodiversity as well as in the terms of a gastronomic and oenological variety: besides many famous DOC wines, there is plenty of locally produced vegetables and fruits, such as Pecetto cherries - not to mention the breathtaking view of cherry trees blooming in spring and covering the hill with a white coat. Also, visitors walking or cycling down the hill across cycle lanes and dirt tracks will be treated to some very notable views of Turin. The Po river park is the perfect setting for sporting and nature-related activities along the banks of Italy's longest river. The hill area to the east of Turin includes a viticultural district consisting of 28 municipalities. The local wine industry is mainly composed of

CANAVESE

Il Canavese è uno splendido angolo di Piemonte che racchiude un'infinità di tesori storici, artistici, naturalistici ed enogastronomici. Quest'area presenta una particolarità unica: si passa dai 200 ai 4.000 metri di altitudine in poche decine di chilometri. Dalle pianure del Po e della Dora Baltea si potrà salire sulle colline dell'Anfiteatro Morenico di Ivrea e poi sempre più su fino a verdi montagne e alle aspre cime del Gran Paradiso: gli scenari naturali estremamente differenti e la cultura dell'uomo che da sempre popola questi paesaggi renderanno la tua visita una continua scoperta. Il Canavese è una terra ricca di laghi e di castelli, dove i vigneti sono la prova di una passione per il vino che vanta radici antiche. In questo territorio situato a nord di Torino si producono eccellenti vini DOC fra cui il bianco Erbaluce di Caluso e i rossi Canavese e Carema, che vanta un originalissimo sistema produttivo "a pergola" su terrazzamenti. Qui è concentrato il più alto numero di produttori, con quattro Cantine sociali e due Enotecche Regionali. Tipica del Canavese è la produzione del Caluso Passito da uve Erbaluce, lasciate appassire su graticci, o appese, per sei mesi.

VAL SUSA

Da secoli via di transito per eserciti, pellegrini e commercianti, la Val Susa conserva un mirabile insieme di beni storici e artistici, ma anche tracce di cultura materiale da conoscere seguendo gli Itinerari d'Arte Religiosa Alpina. Lungo il percorso si possono apprezzare incantevoli centri storici, tipiche borgate alpine, complesse fortificazioni e abbazie millenarie. Fra queste, domina la valle l'imponente Sacra di San Michele, monumento simbolo della Regione Piemonte. Il monte Rocciamelone, i Laghi di Avigliana, i parchi naturali alpini e il monte Chaberton sono mete escursionistiche irrinunciabili. Le località delle valli Sangone e Cenischia, inoltre, offrono affascinanti panorami ed esempi delle tradizioni locali. Il territorio vitato della Val Susa si trova interamente in zona montana. In quest'area, fra quelle che hanno ospitato le Olimpiadi del 2006, la coltivazione si estende in un comprensorio di 19 Comuni, fino ad altitudini estreme: proprio qui si può visitare il vigneto

small and mid-sized businesses, which produce two DOC wines: the historical Freisa di Chieri and the more recent Collina Torinese. The territory reflects the strong historical influence of the Savoy culture within the area: vineyards and cultivated fields are scattered with villages, castles and churches. Among these, the Basilica of Superga, built by Filippo Juvvra, is a magnificent ornament to the top of the hill.

CANAVESE

The Canavese area is a real treasure chest: the region, south of Turin, is rich in historical, artistic, environmental, gastronomic and oenological landmarks. The area presents a unique geomorphic configuration, ranging in height from 200m to 4,000m in just a few kilometres: the plains where the Po and Dora Baltea rivers flow give way to the Anfiteatro Morenico of Ivrea (one of the most well-preserved moraine formations in the world), all the way up to the flourishing green of the mountains and the high peaks of the Gran Paradiso. The breathtaking landscapes and human interventions in the area provide visitors with an intense and varied experience. The Canavese area is abundant in lakes and castles, where vineyards are a tangible proof of an ancient love for wine-making. Vineyards within the area produce top quality DOC wines, such as Erbaluce di Caluso amongst some of the white wines and Canavese and Carema amongst the reds. Carema grapes are cultivated in pergolas on terraces. Additionally, local wine cellars produce a typical Passito wine from Erbaluce grapes dried on racks or hung. The Canavese area hosts the highest number of wine producers within the province, including four social wine cellars and two regional wine shops.

VAL SUSA

The Val Susa territory has served as a commercial crossroads as well as a military and pilgrim transit for centuries. Its territory reflects the richness of this heritage and presents us with a remarkable collection of historical and artistic treasures, as well as traces of a material culture that can be discovered by following the itineraries of religious arts in the Alpine region. This itinerary includes charming old city centres,

a bacca rossa più alto d'Europa. Il sistema vitivinicolo è costituito da piccole aziende che ora possono fregiarsi della DOC. Interessanti gli splendidi vigneti di Chiomonte, dove si produce il particolarissimo "vino del ghiaccio".

PINEROLESE

Pinerolo è la "Città della Cavalleria", da esplorare passeggiando fra portici, musei e palazzi. Da non perdere nei dintorni la Rocca di Cavour. Giunge fino a Pragelato e Sestriere la corona di montagne che sale attraverso la Val Chisone passando da Fenestrelle, famoso per la struttura fortificata più ampia d'Europa. In quota, inoltre, si può percorrere la strada militare dell'Assietta. Le vicende dei Valdesi segnano l'incontaminato paesaggio di tutta la Val Pellice: a Torre Pellice musei e luoghi di culto, ma anche le gustose ricette, ne sono la coinvolgente testimonianza. La Val Germanasca è la più selvaggia delle valli del Pinerolese: a Prali, i Tredici Laghi sono meta di scenografiche escursioni, mentre Scopriminiera permette un originale viaggio nella storica miniera di talco. Si estende a sud-ovest di Torino questa zona che ha visto gareggiare gli atleti dei Giochi Olimpici Invernali 2006. I vigneti sono presenti su un'area di 30 Comuni, ai piedi della montagna e lungo ripidi pendii. Caratteristici della zona sono i vini pregiati Avana, Doux d'Henry e Ramie.

SENTIERO DEL PLAISENTIF

Un percorso escursionistico di montagna tra borgate e alpeggi che producono l'antico "formaggio delle viole".

www.provincia.torino.gov.it/agrimont/itinerari_del_gusto/sentiero_plaisentif
Cartina del percorso scaricabile da:
www.stradadellassietta.it/escursionismo.php

Borgate e alpeggi della Val Chisone profumano di viole. Lo stesso aroma che proviene dal Plaisentif, il "formaggio delle viole", antica produzione recentemente riscoperta dal comune di Perosa Argentina. Una lunga traversata in quota collega borgate e alpeggi caratteristici dell'alta Val Chisone, recuperando i sentieri e le mulattiere che

typical alpine villages, imposing fortifications and centuries-old abbeys. Amongst these, the majestic Sagra di San Michele, symbol of Piedmont Region, that dominates the valley. Amongst the many tourist locations, mount Rocciamelone, Avigliana lakes, mount Chamberton and the alpine natural parks are places you really should not miss. The valleys Sangone and Cenischia additionally present breathtaking landscapes and worthy examples of local traditions. Val Susa, which hosted some of the events of the Winter Olympics 2006, also hosts a wine production district, enclosed within the mountain area. The district includes 19 municipalities and hosts the highest red berry vineyard of Europe. The wine industry is composed of small businesses which have now been granted the DOC denomination of origin. In Chiomonte, flourishing vineyards produce the unique "vino del ghiaccio" (ice wine).

PINEROLESE

Pinerolo is the City of Chivalry (Città della Cavalleria), and it is worth visiting too walking under its porches to admire its wonderful museums and palaces. The Rocca di Cavour hill is also just a few miles away, and it is a location you really should not miss. The mountains surrounding Pinerolo end up in Pragelato and Sestriere, covering the Val Chisone all the way up to Fenestrelle, known for the widest fortification of Europe. Additionally, the area hosts the ancient military track of the Assietta. The human landscape of the Val Pellice is strictly connected to the history of Waldesians: in Torre Pellice you can find museums and places of worship, but also taste some of the many recipes of the Waldesian tradition. Val Germanasca is the most untouched of the valleys in the Pinerolo area. In Prali, the famous 13 lakes are a must-see and a perfect location for unusual trips; also, the Scopriminiera eco-museum allows for an amusing discovery trip of to a historical talc mine. This area lies south-west of Turin. Vineyards are cultivated in 30 municipalities, both in the areas at the foot of the mountains and along steep slopes. The area produces Avana, Doux d'Henry and Ramie wines, amongst other typical local wine products.

venivano percorsi giornalmente dai montanari. Un'esperienza unica, a contatto con il "vero" mondo della montagna, tra case tradizionali, fontane, forni e meridiane, tra passato e presente.

- Un sentiero facile e senza grandi dislivelli, adatto anche alle famiglie e agli escursionisti poco allenati.
- Un percorso suddivisibile in piccoli anelli, chiudibili con l'uso dei mezzi pubblici.
- Un'escursione interessante per gli aspetti gastronomici, etnografici, storici, paesaggistici e naturalistici.
- Una passeggiata per tacche di vernice, in alcuni tratti anche d'inverno.

Il percorso, della lunghezza di circa 50 km, collega, lungo sentieri a mezza costa e con piccoli dislivelli, i parchi della Val Tronca e dell'Orsiera Rocciavè. L'intero sentiero è contrassegnato con tacche di vernice a terra e segnava specifici. Le principali tematiche sono sviluppate in 14 bacheche in legno con pannello e 16 pannelli in alluminio. Lungo il percorso si trovano 7 alpeggi che producono il Plaisentif e alcuni luoghi dove mangiare e dormire. Inoltre sono visitabili splendide borgate caratteristiche della valle, con case tradizionali, meridiane, fontane, forni, ecc.

STRADA DEL GRAN PARADISO

La famosa Strada Provinciale 460 è una miniera di sorprese: chiese, castelli, cibi prelibati, vini e natura incontaminata.
www.provincia.torino.gov.it/agrimont/itinerari_del_gusto/strada_gran_paradiso

La "Strada del Gran Paradiso" è un'iniziativa, promossa e sostenuta dalla Provincia di Torino con 44 Comuni del Canavese occidentale. Nasce come un progetto di aggregazione di territori ricchi di storia e cultura intenzionati a promuovere le proprie eccellenze. Il progetto segue i modelli - già sperimentati con successo - della Strada Reale dei Vini torinesi e della Strada delle Mele di Cavour e del Pinerolese.

THE PLAISENTIF ITINERARY

A hiking mountain itinerary amongst villages and mountain pastures producing the ancient "pansy cheese".

www.provincia.torino.gov.it/agrimont/itinerari_del_gusto/sentiero_plaisentif
Map to this itinerary downloadable at:
www.stradadellassietta.it/escursionismo.php

Villages and mountain pastures in Val Chisone have a delicate pansy scent, which is also typical of Plaisentif, the "pansy cheese", a product with old traditions recently rediscovered in Perosa Argentina. This long itinerary connects villages and mountain pastures typical of the high Val Chisone by using paths and bridleways originally used by the mountain people. You will enjoy a unique experience, immersed in the "real" mountain world with its traditional homes, fountains, ovens and sundials, in a perfect blend of past and present.

- A simple route, suitable for families and hiking novices.
- The route can be divided into different stages, which can be connected and completed using public transport facilities.
- An itinerary rich in gastronomic, ethnographic, historical and environmental beauty
- Some of the stages of the itinerary are suitable for winter trips as well

The itinerary (about 50 km) connects the parks of Val Tronca and Orsiera Rocciavè via hillside trails with little differences in altitudes. The whole itinerary is marked both with red paint symbols on the roads and with specific signs. The main contents of the itinerary are shown in 14 wood panel notice boards and 16 aluminium panels. The route includes 7 mountain pastures producing Plaisentif and some accommodation and catering facilities. Along the itinerary, visitors can enjoy amusing typical villages hosting traditional houses, sundials, fountains, ovens etc.

Tre sono i "fil rouges" che caratterizzano questo territorio:

- La natura, protagonista nel Parco Nazionale del Gran Paradiso e in quattro vallate dai nomi arcani ed evocativi: Orco, Soana, Gallenca, Sacra
- Gli itinerari storico-culturali e quelli della spiritualità, da Castellamonte a Rivarolo, passando per la Valle Sacra
- L'enogastronomia, con le eccellenze canavesane: il torcetto, il salampatata...

IL GLORIOSO RIMPATRIO DEI VALDESI

Suggestivo itinerario a piedi che ripercorre, oggi come allora, la marcia di 250 km attraverso la Savoia, condotta in 12 giorni da un migliaio di uomini guidati dal pastore valdese Henri Arnaud, che nell'agosto del 1689 si scontrarono contro le truppe francesi per riconquistare le proprie valli.

Cartina del percorso scaricabile da:
www.stradadellassietta.it/escursionismo.php
www.fondazionevaldese.org

I Valdesi, popolazione a lungo perseguitata dall'Inquisizione, si dispersero in varie zone d'Europa, in particolare nel Piemonte occidentale e più precisamente, nel 1686, nelle valli di Perosa (oggi val Chisone), San Martino (oggi Val Germanasca) e Luserna (oggi Val Pellice). Sempre a causa delle persecuzioni politico-religiose, dovettero fuggire anche da queste terre e riparare in Savoia. Quando, nel 1689, la situazione internazionale volse a loro favore, essi intrapresero il loro "Rimpatrio" verso le zone del Pinerolese, guidati dal pastore Henri Arnaud, e si scontrarono contro le truppe francesi.

Fu una marcia di 250 km, durata 12 giorni, con partenza da Ginevra e arrivo a Bobbio Pellice, attraverso la Savoia. L'impresa del "Glorioso Rimpatrio" ha sempre suscitato molto interesse, oltre che dal punto di vista storico, anche sotto il profilo turistico grazie al paesaggio di alta montagna, estremamente suggestivo, alla natura e alla scoperta di un popolo civile. Per poter scoprire questa parte della nostra storia antica e recente, il turista/camminatore moderno potrà, al contrario, rallentare i tempi

THE ROAD TO THE GRAN PARADISO ITINERARY

The famous provincial road 460 is a treasure chest of surprises: churches, castles, food, wine and sports.

www.provincia.torino.gov.it/agrimont/itinerari_del_gusto/strada_gran_paradiso

The Gran Paradiso itinerary is the result of an initiative promoted and supported by the province of Turin and involving 44 municipalities in the west Canavese area. It has its origin as a project of aggregation between territories rich in history and culture, willing to promote their excellence. The project takes its inspiration from the successful models of the Turin royal itinerary and the Apples itinerary. There are three "fil rouges" features of this area:

- *The nature, the "Star" of the National Park "Gran Paradiso" and of the four valleys with mysterious and evocative names: Orco, Soana, Gallenca, Sacra.*
- *The historical-cultural itineraries and those one of the spirituality, from Castellamonte to Rivarolo, through the sacred valley.*
- *The enogastronomy, with the excellence of Canavese area: "torcetto", "salampatata" and others.*

THE GLORIOUS REPATRIATION OF WALDESIANS

An evoking 250 km itinerary, recalling the 12-day march of a thousand men conducted by the Waldesian pastor Henri Arnaud back in 1689, when Waldesians crossed Savoy to battle against French troops in order to recover again their valleys.

Map to this itinerary downloadable at:
www.stradadellassietta.it/escursionismo.php
www.fondazionevaldese.org

Due to the Inquisition persecutions, Waldesians scattered in several areas of Europe and, in particular, in the western part of Piedmont. Since 1686, the Waldesians have chosen the Perosa valley (today Val Chisone), San Martino valley (today Val Germanasca) and Luserna valley (today Val Pellice) as their homeland.

When the Inquisition reached the areas, Waldesians moved to Savoy. In 1689, when the international situation became more favourable to

e frazionare tale percorso in 20 giorni. Attualmente questo percorso è inserito nel progetto di itinerario europeo "Le strade degli Ugonotti e dei Valdesi" che, dal sud della Francia, si snoda passando per la Svizzera, fino alla Germania del Nord. Il percorso dalla frontiera italiana (Col Clapier, l'antico passaggio che, si dice, risalga ai tempi di Annibale) a Bobbio Pellice prevede 6 giorni di percorrenza, vale a dire 6 tappe, qui di seguito descritte:

Prima tappa:

da Colle del Piccolo Moncenisio alla frazione S.Giacomo - comune di Giaglione
 Tempo di percorrenza: 5 ore

Seconda tappa:

da San Giacomo di Giaglione a Montagne Seu
 Tempo di percorrenza: 9 ore

Terza tappa:

da Montagne Seu a Pragelato-Granges
 Tempo di percorrenza: 6 ore

Quarta tappa:

da Pragelato - Granges a Balsiglia
 Tempo di percorrenza: 8 ore

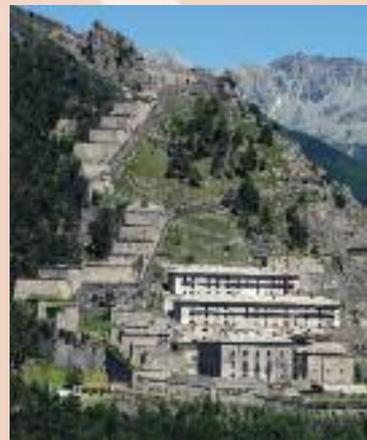
Quinta tappa:

da Balsiglia - Massello a Ghigo di Prali
 Tempo di percorrenza: 8 ore

Sesta tappa:

da Ghigo di Prali a Bobbio Pellice
 Tempo di percorrenza: 7 ore

Lungo tutti i percorsi, possibilità di visite artistiche, naturalistiche. Possibilità di ristorazione e pernottamento.



them, Waldesians started their repatriation to the Pinerolese area, conducted by the Pastor Henri Arnaud and battling the French troops. Their march lasted 12 days and covered 250 km, starting in Geneva and ending up in Bobbio Pellice, all the way through Savoy.

The "Glorious Repatriation" quest has always inspired tourists and visitors, both for its historical meaning and the charming high-mountain landscapes, by discovering the history of this civil population. The itinerary has recently been divided into 6 stages, allowing the tourists to cover the whole distance in 20 days. The itinerary is currently included in a European itinerary project, "The Huguenots and Waldesians itineraries", which covers the south of France and Switzerland, and all the way up to northern Germany. The route connecting the Italian frontier (Col Clapier, an ancient passage which is said to date back to Hannibal era) to Bobbio Pellice is split into a 6-day itinerary (6 stages), as follows:

First stage:

*from Colle del Piccolo Moncenisio to Giaglione, San Giacomo hamlet
 Travelling time: 5 hours*

Second stage:

*from Giaglione, San Giacomo hamlet to Montagne Seu
 Travelling time: 9 hours*

Third stage:

*from Montagne Seu to Pragelato-Granges
 Travelling time: 6 hours*

Fourth stage:

*from Pragelato - Granges to Balsiglia
 Travelling time: 8 hours*

Fifth stage:

*from Balsiglia-Massello to Ghigo di Prali
 Travelling time: 6 hours*

Sixth stage:

*from Ghigo di Prali to Bobbio Pellice
 Travelling time: 7 hours*

All stages present an opportunity to plan artistic or nature-related activities, as well as with accommodation and catering facilities.



Asparago di Santena delle Terre del Pianalto



L'asparago è uno degli ortaggi più classici della pianura torinese, e in particolare di quella zona dalla terra permeabile, sabbiosa e poco calcarea circostante le cittadine di Santena e di Poirino. La varietà locale presenta apici appuntiti e brattee chiuse di color verde intenso con sfumature violacee, e ha un caratteristico sapore dolce.

Asparagus is one of the vegetables most commonly grown in the Turin plain, especially in the area around Santena and Poirino where the earth is permeable, sandy and not too limy. The local variety has pointed tips and deep green bracts with violet tones and a characteristic sweet taste.



Cavolo Verza di Montalto Dora



A Montalto Dora i terreni sciolti e freschi favoriscono la coltivazione di una varietà di cavolo verza riconosciuta botanicamente come "sabauda" e nota per l'eccellenza di qualità e sapore: indispensabile per la zuppa 'd pan e còj, ottima per raccogliere la bagna càuda direttamente dai fornelli di terracotta, perfetta per avvolgere l'impasto dei caponèt canavesani.

In Montalto Dora the loose, cool earth is particularly suited to growing a variety of cabbage known as "Savoy", famous for its excellent quality and flavour: an essential ingredient for "soupa 'd pan e còj" (cabbage and bread soup), excellent for mopping up "bagna càuda" straight from the earthenware bowls it's served in, and perfect for preparing Canavese "caponèt" (stuffed cabbage leaves with filling made from roast or boiled meats, chopped cooked salami, eggs, parmesan, garlic and parsley).



Cavolfiore di Moncalieri



Il tipico Cavolfiore di Moncalieri è un ortaggio molto apprezzato per l'ottimo sapore e la particolare croccantezza che lo rende adatto a tutte le preparazioni gastronomiche. Lo si riconosce facilmente dal piacevole aspetto, caratterizzato da infiorescenze con corimbi ben serrati a forma di cupola appuntita, avvolti a spirale, il cui colore varia dal bianco avorio al bianco neve, con leggere sfumature di rosa.

The typical cauliflower of Moncalieri is much appreciated for its excellent taste and crunchiness which make it particularly suitable for gastronomic dishes. It is easy to recognise by its attractive appearance, characterised by closely-knit florets shaped like pointed domes, in spirals. The colour varies from ivory to snow white with a slightly pink hue.



Cipolla Piatlina Bionda di Andezeno



Fra le diverse varietà coltivate dagli agricoltori di Andezeno, particolarmente apprezzata è una cipolla piatta e dall'epidermide dorata, nota come Cipolla Piatlina bionda di Andezeno. La polpa tenera e dolce, insofferente alle lavorazioni industriali e alle elaborate manipolazioni gastronomiche, la rende particolarmente adatta alla cottura in forno e alla farcitura con il tradizionale ripieno di carne. Raccolta a fine luglio, in autunno la Cipolla Piatlina diviene incontrastata protagonista di una Sagra di grande richiamo e, grazie alla sua ottima conservabilità, può essere gustata sino alla primavera avanzata.

The Golden Piatlina Onion from Andezeno is one of the most appreciated varieties grown by farmers in that area. It is a flat onion with a golden skin and is soft and sweet inside. It does not easily lend itself to industrial use or to complicated gourmet dishes but is wonderful when cooked in the oven or served with a meat filling. The Piatlina Onion is harvested at the end of July, and in autumn it is the main ingredient at a festival in the region. This is an onion that keeps well so that it can be eaten even through to the following spring.



Fagiolo bianco Piattella Canavesana di Cortereggio



La Piattella Canavesana è un Fagiolo bianco rampicante con granella di forma piatta, caratterizzata da una buccia estremamente sottile, che ne rende particolare il sapore. Oltre che presentarsi bene alla vendita, in quanto prodotto di eccellente qualità, viene consumato principalmente nel piatto tipico canavesano, la Pignatta, che ancora oggi trova la sua espressione migliore nella lenta cottura del forno a legna. Quella della Piattella è una coltivazione basata sulla qualità, sul recupero delle tecniche produttive tradizionali, sul rispetto del territorio, dell'ambiente e della salute: un prodotto in grado di rappresentare non solo un luogo, ma anche la gente che ci vive e che da sempre lo coltiva.

The Piattella Canavesana di Cortereggio is a variety of climbing bean plant. Its beans are flat and they originate with an extremely thin pod providing them with a particular flavour. Being a high-quality product, these beans are very sought after on the market; additionally, they are one of the main ingredients of the Pignatta, a traditional dish from the Canavese area, slowly cooked in a wood oven. The cultivation of the Piattella is based on the principles of quality, use of traditional cultivation methods, and respect for the environment, the territory and its health. Therefore, the product does not represent the territory alone, but also represents the people living in the area who have always cultivated the plant.



Patata di Montagna della Provincia di Torino



Le patate iniziarono a essere coltivate in Italia all'inizio dell'Ottocento, soprattutto nei territori prealpini e montani. Ricche di idrati di carbonio, sali minerali, vitamine, acido folico e acido pantotenico, soprattutto per le popolazioni di montagna le patate si rivelarono una risorsa alimentare fondamentale. Nei territori montani della provincia di Torino, sino a 1800 metri s.l.m., accanto a varietà italiane ed estere di recente introduzione vengono ancora coltivate antiche selezioni locali, che presentano qualità organolettiche di pregio, difficilmente ottenibili nelle coltivazioni intensive di pianura, anzi esaltate dall'altitudine. Tre anni di sperimentazioni hanno dimostrato inoltre che la resistenza naturale alle malattie cresce con l'aumentare della quota, annullando la necessità di trattamenti fitofarmacologici.

Potatoes began to be cultivated in Italy at the beginning of the 18th century above all in the lower and upper mountain areas. As they were rich in carbon hydrates, minerals, vitamins, folic acid and pantothenic acid, they soon became an important source of nutrition for the people living in the mountains. Nowadays, old local strains of potatoes are still cultivated in these mountains up as far as 1,800 metres a.s.l. and often alongside other Italian and foreign varieties. These older varieties, however, have important organoleptic qualities which are difficult to find in those grown in non-mountainous areas, indeed these are even greater when the potatoes are grown at a certain altitude. Experimentation over three years has shown that if potatoes are grown at a certain altitude they are more naturally resistant to disease, and thus treatment with phytosanitary products is not necessary.



Peperone di Carmagnola



Questo celebre peperone è coltivato a Carmagnola e nei comuni limitrofi (anche in provincia di Cuneo) da un Consorzio di oltre 40 produttori. Nelle forme Quadrato, Corno di bue, Trottola e Tumaticot si presta a preparazioni gastronomiche semplicissime, al felice connubio con i migliori sapori della tradizione gastronomica piemontese e ad accostamenti meno consueti dettati dalla creatività dei cuochi e dalla fantasia dei golosi.

This famous pepper is grown in Carmagnola and the surrounding boroughs (in the province of Cuneo too) by a Consortium of over 40 farmers. In the Quadrato, Corno di bue, Trottola and "Tumaticot" (tomato-shaped) shapes it is used both for simple gastronomic dishes and to accompany the best flavours of the Piedmontese cooking tradition as well as in more unusual combinations invented by creative chefs and imaginative food-lovers.



Ravanella Lungo Torino



Il Ravanella Lungo Torino ha forma allungata, polpa piena e soda, è rosso con la punta bianca, ed è caratterizzato da aromi fini e persistenti, senza traccia d'amaro o di piccante. In tavola, una nota primaverile da gustare tutto l'anno.

The Turin radish is a long shape, with a full, firm pulp. It is red with a white tip and has a fine, persistent aroma without any trace of bitterness or spiciness. At table, it lends a touch of spring to enjoy all year round.



Antiche Mele Piemontesi



Il Piemonte possiede uno straordinario patrimonio, un'instimabile ricchezza in termini di biodiversità: circa 400 varietà di mele. Otto di queste antiche varietà, Grigia di Torriana, Carla, Runsè, Dominici, Magnana, Calvilla bianca, Buras, Gamba fina, rientrano nella denominazione di "Antiche Mele Piemontesi". Frutti straordinari scelti per i loro caratteri organolettici di grande pregio e perché si prestano a particolari usi in cucina (cotte, al vino, nel pane, in crostate di frutta).

Piedmont has an extraordinary heritage, an incalculable wealth in terms of bio-diversity: about 400 varieties of apples. Eight of these varieties, Grigia di Torriana, Carla, Runsè, Dominici, Magnana, Calvilla bianca, Buras and Gamba fina, fall into the category of "Ancient Piedmontese Apples". Extraordinary fruits chosen for their highly esteemed organoleptic qualities and because they are particularly suitable for use in cooking (baked, in wine, in bread, in fruit tarts).



Ciliegie di Pecetto



Le ciliegie appartengono alla storia e alla vita quotidiana di Pecetto, protagoniste di manifestazioni, fiere, esposizioni e concorsi d'arte. Le ciliegie di Pecetto, che comprendono varietà locali e nazionali appartenenti ai gruppi delle ciliegie in senso stretto, dei duri e delle agriotte o amarene, sono oggi coltivate con metodi ecocompatibili.

Cherries are part of the history and daily life of Pecetto. They are the protagonists of events, fairs, exhibitions and art competitions. Pecetto cherries, which include local and national varieties strictly belonging to the cherry (clingstone cherries and wild black cherries species) are grown today using eco-friendly methods.



Marrone della Valle di Susa



Il "Marrone della Valle di Susa", nei suoi 5 ecotipi (Marrone di San Giorio, Marrone di Bruzolo, Marrone di Meana, Marrone di Mattie e Marrone di Villarfochiardo) dal sapore particolarmente dolce, è una delle più pregiate varietà di castagna, adatta al consumo fresco e alla produzione di marrons glacés.

The 5 ecotypes of the "Marrone della Valle di Susa" (Marrone di San Giorio, Marrone di Bruzolo, Marrone di Meana, Marrone di Mattie and Marrone di Villarfochiardo) with a particularly sweet taste, are one of the most highly esteemed varieties of chestnut, suitable for eating fresh or for producing marrons glacés.



Bianca Alpina (Toma del Lait Brusc)



La Toma del Lait Brusc è un formaggio di latte vaccino parzialmente scremato con una caratteristica pasta gessata, tipica di pochi formaggi italiani. La pezzatura è cilindrica non regolare, con pesi dai 3 ai 6 kg. La stagionatura minima deve essere almeno di 70 giorni perché il latte in parte scremato e la pasta gessata necessitano di tempi lunghi di maturazione. Si produce in Valle Susa, Val Sangone e nelle Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone. Un formaggio d'altri tempi che diventa anche erborinato al naturale, per estimatori.

Toma del Lait Brusc is a semi-skimmed cow's milk cheese with a peculiar pinstripe texture, which is typical to a very small number of Italian cheese varieties only. The whole has an irregular, almost-cylindrical shape and the weight can vary between 3 and 6 kg. The minimum maturing is 70 days, because both semi-skimmed milk and pinstripe paste require long maturing times. It is produced in the Susa, Sangone and Lanzo valleys as well as in the Ceronda and Casternone valleys. This quaintness cheese also becomes blue-veined au naturel, and it is strongly recommended to cheese appreciators.



Cevrin di Coazze



Il Cevrin di Coazze è un formaggio a latte crudo misto di latte vaccino e latte caprino (almeno il 40%). Di forma cilindrica, può pesare fra 0,8 e 1,4 kg. La stagionatura minima è di 60 giorni. L'alimentazione è di pascolo tranne che in inverno. La tradizione di usare latte misto conferisce caratteristiche gustative particolari, con un tipico sentore di nocciola. La zona di produzione comprende i comuni di Giaveno e Coazze nella Val Sangone.

Cevrin di Coazze is a mixed cow's and goat's (40% minimum) raw milk cheese. The cheese whole has a cylindrical shape and its weight varies from 0.8 to 1.4 kg. Its minimum maturing is 60 days. The animals from which the milk is taken are kept out to pasture all year round, except for winter. The tradition of using mixed milk provides this cheese with its peculiar taste and its typical hazelnut scent. The production zone includes the towns of Giaveno and Coazze, in the Sangone valley.



Civrin della Val Chiusella



Il Civrin della Val Chiusella è un formaggio a latte crudo vaccino con forma cilindrica che pesa tra 0,8 e 1,1 kg. La stagionatura minima è di 10 giorni, ma si apprezza meglio dopo almeno 15 giorni. E' prodotto in Val Chiusella come da tradizione. Le vacche, razze autoctone rustiche, sono al pascolo per tutto il periodo stagionale possibile, dalla prima erba di aprile sino alle nevi di novembre.

Civrin della Val Chiusella is a cow's raw milk cheese. Its wholes have a cylindrical shape and can weight 0.8-1.1 kg. Its minimum maturing is 10 days, but its potential is fully expressed after a maturing of at least 15 days.

The traditional production zone is the Chiusella valley. The cows (all coming from native breeds) are kept out to pasture from April to November.



Saras del Fen



Il Saras del Fen è una ricotta stagionata prodotta con siero di latte vaccino, caprino e ovino, in purezza o in miscela. Ha una forma vagamente tondeggiante, e durante o a fine stagionatura viene avvolta in un'erba di montagna - Festuca - da cui deriva l'appellativo "del Fen". La stagionatura minima di 3 settimane rende il suo gusto intenso e distingue il Saras del Fen da una semplice ricotta fresca. Il territorio di produzione comprende la Val Pellice, la Val Chisone e Germanasca e i comuni limitrofi di bassa valle. Il peso varia da 0,7 a 3,0 kg.

Saras del Fen is a roundish mature ricotta produced with cow's, goat's and sheep's milk whey (pure or mixed). The appellative "del Fen" comes from the habit of wrapping the wholes in a Festuca (a perennial tufted grass) cover during the maturing process. A minimum maturing of three weeks is needed to give Saras del Fen its intense, peculiar taste which actually sets this ricotta apart from the others. The production zone includes the Pellice, Chisone and Germanasca valleys as well as neighbouring lowland towns. The weight of Saras del Fen wholes varies from 0.7 to 3.0 Kg.



Plaisentif



Il Plaisentif è un formaggio prodotto con latte vaccino intero e crudo. Ha la particolarità di essere prodotto solo per un periodo di 40 giorni circa tra il mese di giugno e luglio, solamente in alpeggio, con erba ricca della fioritura delle violette. Per questo motivo è anche conosciuto come Formaggio delle Viole. La forma è cilindrica con un peso tra 1,8 e 2,3 kg; la stagionatura minima deve essere di 70 giorni. Il territorio di produzione abbraccia l'Alta Val Chisone e una parte dell'Alta Valle Susa. Può essere venduto solo a partire dalla terza domenica di settembre, in occasione della festa di "Poggio Oddone" a Perosa Argentina.

Plaisentif is a full-cream raw cow's milk cheese. Its most peculiar characteristics are the short time frame of production (about 40 days in the months of June and July) and that the cows from which the milk is taken are only fed in alpine pastures, with grass particularly rich in viola flowerings. For this reason, Plaisentif is also known as "Viola Cheese".

The wholes are cylindrical and their weight varies from 1.8 to 2.3 kg. The cheese has a minimum maturing of 70 days. The production zone includes Chisone valley upland and part of Susa valley upland. It can only be sold as from the third Sunday of September, when the Poggio Oddone fair takes place in the town of Perosa Argentina.



Toma 'd Trausela



La Toma 'd Trausela è frutto della storica tradizione di preparare formaggi molto freschi da consumarsi subito o in pochi giorni. Nasce dalla capacità del casaro di trasformare in forma solida i sapori del latte. Si tratta di un formaggio di latte intero vaccino crudo (dal latte delle vacche alimentate sui pascoli della Val Chiusella), caseificato appena munto. Morbido e fresco è un ottimo formaggio sia da antipasto, accompagnato da patate al forno al naturale, sia da fine pasto. La pezzatura è di circa 1 kg. Si consuma entro due giorni dalla produzione. Si produce rigorosamente in Val Chiusella.

Toma 'd Trausela is the result of the ancient tradition of making fresh, ready-to-eat cheese with a limited storage time and it is a true expression of cheese-makers' skills to lock all the flavours of fresh milk in a solid shape.

It is a full-cream raw cow's milk cheese produced with milk coming from Chiusella valley's pastures, and the production starts right after milking.

This soft, fresh cheese can be easily served as an appetizer (it is excellent with roasted potatoes au naturel) as well as at the end of the meal. The average weight of pieces is about 1 kg and it has to be eaten within two days from production.

It is produced in the Chiusella valley exclusively.

**TOMA
DE LANZO**

Toma di Lanzo



La Toma di Lanzo è uno dei formaggi più storici di tutto il Piemonte, già citato in documenti del 1400. Si tratta di un cacio a latte vaccino intero e crudo, a pasta pressata. La cagliata è ancora deposta negli stampi con le tradizionali tele di canapa. La stagionatura minima è di 60 gg. Le forme, di foggia cilindrica, pesano dai 6 agli 8 kg. E' un degno rappresentante dei formaggi vaccini torinesi: il sapore si esalta nelle produzioni di alpeggio dove le mucche si nutrono delle essenze vegetali e dei fiori di montagna. E' prodotto nelle Valli di Lanzo.

Toma di Lanzo is one of the most ancient Piedmont cheeses (its name can be found in documents dating back to 1400). It is a pressed-paste cheese produced with full-cream raw cow's milk. The curd is still placed in the mould using the traditional hemp sheets, and the cheese has a minimum maturing of 60 days. The cylindrical wholes can weigh from 6 to 8 Kg. Toma di Lanzo truly is a feather in the cap of Piedmont's cheese scenario, and its potential is fully expressed in productions using milk coming from alpine pastures. It is produced in the Lanzo valleys only.

Salame di Giora

Salame di Giora di Carmagnola



Nella pianura che si estende a sud di Torino attorno a Carmagnola è consuetudine destinare all'ingrassamento le mucche rigorosamente di razza Piemontese non più idonee alla riproduzione. Dopo la macellazione, si utilizzano diversi tagli per preparare un macinato, cui si aggiunge lardo suino a cubetti nella misura del 25-30%, sale, pepe, una miscela di spezie, ed eventualmente vino Nebbiolo o Barbera. Si ottiene così un prezioso insaccato da gustare crudo dopo alcuni mesi di stagionatura.

Only the cows of Piedmontese race which are no longer fit for breeding are brought for fattening up to the plain which extends south of Turin around Carmagnola. After slaughtering they are used to prepare a minced meat to which cubes of pork lard are added in the proportion of 25-30%, salt, pepper, a mixture of spices and, if desired, Nebbiolo or Barbera wine. This is the method used to produce a sought after salami that is eaten raw after maturing for several months.

Mustardela

Mustardela



La Mustardela è uno dei prodotti più tipici della ricca e creativa tradizione gastronomica della Val Pellice, che nasce da ingredienti poveri e genuini. Un gustoso insaccato prodotto con ricetta segreta utilizzando frattaglie di maiale e spezie, da gustare fresco, tagliato a fette e accompagnato dal pane, passato in padella con le cipolle, oppure bollito e servito con patate, purè o polenta.

Mustardela is one of the most typical products in the rich and creative gastronomic tradition of Val Pellice, and is made from simple, genuine ingredients. A tasty sausage produced to a secret recipe using pig's entrails and spices, to be eaten fresh, sliced with bread, tossed in the pan with onion, or boiled and eaten with potatoes (preferably from the mountains), mashed potato or polenta.

Salame di Turgia

Salame di Turgia



Alla secolare tradizione alimentare contadina delle valli di Lanzo e del loro territorio pedemontano appartiene da sempre un particolare insaccato di umili origini. È il popolare salame di Turgia, ottenuto con le carni di vacche non più produttive, e quindi destinate alla macellazione, e l'aggiunta di lardo suino, sale, pepe, noce moscata e altre spezie, aglio e talvolta vino rosso locale. Oggi questo saporito alimento "povero" è diventato una ricercata ghiottoneria da riscoprire e gustare cruda o cotta, fresca o stagionata, come prelibato antipasto.

An unusual salami of humble origins has always been part of the century-old culinary tradition of the Lanzo valleys and the Piedmont area. It's the popular salame di Turgia, made from the meat of cows that are no longer productive and therefore destined for slaughter, with the addition of pork lard, salt, pepper, nutmeg and other spices, garlic and occasionally local red wine. Today this flavoursome "poor man's" food has become a sought after delicacy to rediscover and enjoy raw or cooked, fresh or mature, as a delicious hors d'oeuvre.



Salampatata del Canavese



Nel Canavese uno dei salumi più tipici e caratteristici della stagione invernale è il "Salampatata", un insaccato morbido a base di carne suina (presente in misura non inferiore al 50%), lardo, patate bollite e spezie. Questo saporito salame viene consumato fresco o dopo una stagionatura brevissima, crudo (affettato o spalmato su crostini), unito alle uova nella frittata o al forno.

In Canavese, one of the most typical and characteristic cured meats of the winter season is "Salampatata", a soft sausage made from pork (not less than 50%), lard, boiled potatoes and spices. This tasty sausage is eaten fresh or after being cured for a brief period, raw (sliced or spread on toasts), with eggs in an omelette or roasted.



Antichi Mais Piemontesi



Le aree della provincia di Torino tradizionalmente vocate alla coltivazione del mais sono il Canavese, la bassa Val di Susa e la pianura che si estende tra Torino e Pinerolo. La coltivazione di alcune antiche varietà (Pignoletti giallo e rosso, Ostenga, Nostrano dell'Isola, Ottofle bianco, giallo e rosso) è giunta sino a noi. Da questi pregiati mais tardivi, coltivati in tutto il territorio provinciale, si ottengono farine da polenta di qualità e gusto superiore. Con le farine di antichi mais si confezionano le "paste di meliga" che fanno parte del "Paniere" sulla base di uno specifico disciplinare di produzione che prevede tra l'altro l'utilizzo esclusivo di burro, di uova fresche e di più del 50% di farine di antichi mais. La zona di produzione è tutta la provincia di Torino.

The areas in the province of Turin traditionally destined to the cultivation of corn are Canavese, the lower Val di Susa and the plain stretching from Turin to Pinerolo. The cultivation of various ancient varieties (yellow and red Pignoletti, Ostenga, Nostrano dell'Isola, white, yellow and red Ottofle) has continued until the present day. These precious late ripening varieties of corn, grown throughout the province, are used to produce polenta meal of superior quality and taste. "Paste di meliga" are typical Piedmont shortbread cookies. Those included in the Paniere selection are produced under the current Standards of Identity, which provides - among other features - that only butter and fresh eggs may be used in the production process, and that more than the half of the flour needed to produce the cookies has to come from ancient varieties of corn. The production zone covers the whole province of Turin.



Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino



Poirino è posta al centro di un vasto altipiano di terre argillose, disseminato di laghetti di origine naturale. Questo è l'habitat ideale di una pregiata varietà di Tinca Gobba Dorata - molto apprezzata per le carni delicate, sode, non grasse e dal gusto pulito - l'ingrediente principe di squisite frittiture e saporiti risotti.

Poirino is situated in the middle of a vast plain of clayey soils scattered with natural lakes. This is the ideal habitat for a highly valued species of golden humpbacked tench, much appreciated for its firm, delicate, lean meat with a clean flavour and the main ingredient of delicious fries and tasty risottos.



Grissino Rubatà del Chierese



Il Rubatà è un particolare grissino allungato prodotto in tutto il Chierese. Tradizionalmente impastato a mano, con l'aggiunta di strutto oppure olio e strutto, viene cotto in forno a legna. I rubatà compaiono con il pane in tavola, accompagnano in modo esemplare antipasti, zuppe, intingoli, e dimostrano tutta la loro versatilità nelle merende sinoire.

The rubatà is a special type of long bread-stick made throughout the Chierese area. Traditionally hand kneaded with the addition of lard or oil and lard, it is cooked in a wood oven. The rubatà are served with bread at table and are a marvellous accompaniment to hors d'oeuvres, soups and sauces, revealing their versatility in the "merende sinoire" (lavish and original snacks which are eaten in the afternoon and tend to substitute supper).



Grissino Stirato Torinese



L'impasto del grissino stirato è molto elastico e duttile, e viene lavorato a lungo con le mani, sollevandolo e allungandolo con leggeri movimenti vibratorii mediante l'apertura delle braccia. Da questi abili gesti nascono grissini sottilissimi, lunghissimi e leggerissimi, che con la cottura s'incurvano leggermente e assumono un bel colore dorato scuro.

The dough used to make the flattened bread-stick is very elastic and malleable and is kneaded for a long time by hand, lifted and stretched with light movements by extending the arms. These skilful movements are what produce very thin, long and light bread-sticks which when cooked curve slightly and take on an attractive dark golden hue.



Torcetto di Lanzo e del Canavese



Nati probabilmente a Lanzo - dove erano stati "inventati" anche i grissini - ma presto diffusi in tutto il territorio delle Valli di Lanzo e del Canavese, i Torcetti hanno l'aspetto di irresistibili "grissini dolci", dalla superficie quasi caramellata, ripiegati a goccia. I Torcetti, o "Torchietti", com'erano detti un tempo, in origine erano più grandi di oggi. Ottenuti dall'impasto del pane e passati nello zucchero o nel miele, venivano cotti sull'imboccatura dei forni comuni dei paesi, in attesa di infornare il pane: una spartana e rara golosità destinata ai bambini.

Torcetti biscuits probably originated in Lanzo, where the well-known grissini were also 'invented'. Production of these biscuits quickly spread over most of the Lanzo Valley and the Canavese area. Torcetti biscuits look like sweet grissini and their slightly caramelised outer coating twisted to form a circle makes them irresistible. Torcetti biscuits, or 'Torchietti' as they were once called, used to be bigger than they are today. They were made from the same mixture as bread then tossed in sugar or honey and cooked at the opening of the communal ovens in villages just before baking the bread. They were a rare and special treat for children.



Canestrelli della Provincia di Torino



Dolci tipici del Canavese e della Valle di Susa, i Canestrelli vengono preparati sin dal Medioevo, quando disposti in canestri di vimini intrecciati, allietavano le occasioni importanti. Queste cialde, variamente aromatizzate al limone, alla vaniglia e al cacao, conservano tuttora la loro antica forma tradizionale: più spessi e con grigliature rilevate i Canestrelli di Vaie; sottili e con grigliatura leggera quelli di Montanaro; simili a monete medievali quelli di Tonengo di Mazze; croccanti, sottilissimi e impressi con stemmi di famiglia quelli di Borgofranco d'Ivrea.

Typical sweetmeats of the Canavese and Valle di Susa, Canestrelli are prepared (using recipes which have remained secret) since the Middle Ages, when, arranged in woven cane baskets, they brightened important occasions. These wafers, variously flavoured with lemon, vanilla or cocoa still retain their ancient traditional shape: Canestrelli di Vaie are thick with a grid pattern in relief; whereas those of Montanaro are thinner with only a light grid pattern; those of Tonengo di Mazze are like medieval coins and those of Borgofranco d'Ivrea are crunchy, very thin and impressed with the family coat-of-arms.

e / and



Baciaje di Cercenasco



Un'altra tipologia di canestrello è la Baciaja di Cercenasco (nell'area Pinerolese), che utilizza la farina di mais, a parziale sostituzione della farina di frumento. La Baciaja, che è un biscotto a cialda abbastanza sottile e friabile, viene cotta sul fuoco, usando un ferro a pinza appositamente dedicato.

Le Baciaje si presentano per lo più con disegno a forma di grata e possono essere al cioccolato, al limone, alla nocciola e al gianduja.

The term Baciaja identifies a wafer biscuit produced with maize flour in partial replacement of wheat flour. Locally produced in Cercenasco (in the Pinerolo area), this thin and crumbly wafer biscuit is cooked on a fire, using special iron tongs. Most baciaja biscuits (plural: baciaje) display a typical grate design, and many flavour variants exist including chocolate, lemon, hazelnut and gianduja chocolate (Piedmont's famous nut chocolate).

Giandujotto di Torino - Piemonte



Il celebre Giandujotto, ottenuto impastando cacao, zucchero e le famose nocciole tonde gentili del Piemonte, rinomate per la loro qualità fine e gustosa, nacque ufficialmente nel 1865 nel laboratorio della ditta Prochet Gay e C. in piazza San Carlo a Torino. Da allora ha conquistato i mercati internazionali e generazioni di golosi.

The famous Giandujotto, made from mixing cocoa, sugar and the famous delicate round hazelnuts of Piedmont, renowned for their fine flavour, was officially first made in 1865 in the kitchens of Prochet Gay e C. in piazza San Carlo in Turin. Since then it has conquered international markets and generations of food lovers.

Liquore Genepy



Il Genepy è una delle più note specialità delle aree montane della Provincia di Torino. Un ottimo liquore dalle proprietà corroboranti e digestive, prodotto con alcune varietà di Artemisia che crescono oltre i 1500 metri d'altitudine, fra le rocce granitiche e le morene dei ghiacciai. Una produzione impegnativa che contribuisce a mantenere viva l'agricoltura nelle alte valli e forte il rapporto tra l'uomo e la montagna.

Genepi is one of the most famous specialities of the mountain areas in the province of Turin. An excellent liqueur with tonic and digestive properties, it is made from several varieties of Artemisia growing above 1500 metres a.s.l. among the granitic rocks and the glacier moraine. A demanding type of farming which helps to keep agriculture alive in the upper valleys and to strengthen the relationship between man and the mountain.

Menta di Pancalieri



Il 50% della produzione italiana di erbe officinali, e in particolare di menta piperita, proviene dalla fertile "isola d'erba" che circonda Pancalieri. Dalla distillazione della menta di Pancalieri si ottiene un pregiatissimo olio essenziale, riconosciuto dagli esperti come il migliore al mondo per finezza del profumo e gradevolezza del gusto.

Half of the Italian production of medicinal herbs and, in particular, of peppermint is from the fertile "grass island" which surrounds Pancalieri. Pancalieri mint is distilled to produce a highly valued essential oil, recognised by experts as the best in the world for its fine aroma and pleasant taste.

Miele delle Vallate Alpine della Provincia di Torino



Antichi testi di apicoltura testimoniano come la produzione del miele, praticata secondo procedimenti tramandati sino ai nostri giorni, appartenga alle più antiche tradizioni dei territori montani della provincia di Torino. Il Miele di Montagna della provincia di Torino include i seguenti mieli: multiflorali - flora alpina e miele con prevalenza di castagno e tiglio - e uniflorali - castagno (*Castanea sativa* Mill.), rododendro (*Rhododendron ferrugineum* L.), tiglio (*Tilia cordata* Mill. e *Tilia platyphyllos* Scop.). La zona geografica di produzione è quella corrispondente al territorio delle Comunità Montane della Provincia di Torino.

*Old manuscripts regarding beekeeping tell us how the knowledge and skills in the production of honey have been passed down through the generations to today making it one of the oldest traditions in the mountains throughout the province of Turin. There are two varieties of Miele di Montagna from the province of Turin: 'multiflorale' - a mixture of alpine flowers and honey with mostly chestnut and lime - and 'uniflorale' - chestnut (*Castanea sativa* Mill.), rhododendron (*Rhododendron ferrugineum* L.), lime (*Tilia cordata* Mill. and *Tilia platyphyllos* Scop.). These varieties are produced in the Mountain Communities areas of the province of Turin.*



Asparago di Santena delle Terre del Pianalto

Asparagus of Santena plain

Azienda Agricola Alloatti Antonio e Mauro
Via Tetti Mauriti, 31 - 10029 Villastellone (TO)
Tel. 011 9610697

Azienda Agricola Avataneo M. e Cerutti A.
Via Avataneo, 5 - 10026 Santena (TO)

Azienda Agricola Bosio Domenico
Strada Fontaneto, 260 - 10023 - Chieri (TO)

Azienda Agricola Bosio Giovanni
Via Querce, 19 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9451287

Azienda Agricola Caranzano Teresa
Via Sambuy, 111/B - 10026 Santena (TO)

Azienda Agricola Cavallino Maria
Via del Vaschetto, 134 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9450391

Azienda Agricola Dominici Matteo
Borgata Cacceri, 8 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9451287

Azienda Agricola Elia Antonio
Cascina Piscina Cotta, 35 - 10046 Poirino (TO)

Azienda Agricola Elia Lorenzo
Via del Vaschetto, 138 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9450719

Azienda Agricola Fabaro Giovanni
Via Del Greco, 4 - 10046 Poirino (TO)

Azienda Agricola Fabaro Maria
Via San Giovanni Bosco, 3
10029 Villastellone (TO)
Tel. 011 9610666

Azienda Agricola Favaro Roberto
Via del Vaschetto, 79 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9430553

Azienda Agricola Gambino Guido
Cascina Rubina, 32 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9430533

Azienda Agricola Gambino Renato
Via Isolabella, 65/1 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9450572

Azienda Agricola Gariglio Ferdinando
Via Poirino, 17 - 10040 Isolabella (TO)
Tel. 011 9463105

Azienda Agricola Gili Giovanni Battista
Via 18 insorti, 14 - 10029 Villastellone (TO)
Tel. 011 9610333

Azienda Agricola Gotia Marisella
Via Alberassa, 32 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011 9491821

Azienda Agricola La Cascina del Mulino
Via Zappata, 17 - 10029 Villastellone (TO)
Tel. 011 9610771

Azienda Agricola Marescotto Paola
Via Sambuy, 98 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011 9454090

Azienda Agricola Mason Anna
Via Pralormo, 44 - 10029 Villastellone (TO)
Tel. 011 9610368

Azienda Agricola Molino Roberto
Via Principe Amedeo, 67 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011 9492798

Azienda Agricola Mosso G. Pietro
Via Garibaldi 55/B - 10026 Santena (TO)

Azienda Agricola Mosso Giovanni
Via Longoria, 9 - 10026 Santena (TO)

Azienda Agricola Opesso Antonio Guglielmo
Via Alfieri, 13 - 10026 Santena (TO)

Azienda Agricola Orti Cascina Rubina
Cascina Rubina, 30 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9452694 - Cell. 328 1840928
E-mail: paolo.gariglio@gmail.com

Azienda Agricola Piovano Carlo
Via Gaude, 49 - 10021 Cambiano (TO)
Tel. 011 9440125

Azienda Agricola Piovano Nella
Vicolo Chieri, 69 - 10029 Villastellone (TO)
Tel. 011 9610261

Azienda Agricola Piovano Michele
Cascina Riasso, 28 - 10046 Poirino (TO)

Azienda Agricola Quattrocchio Tommaso
Via Tetti Elia, 59 - 10029 Villastellone (TO)

Azienda Agricola Quattrocchio Cecilia
Via Dante, 5 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011 9454016

**Azienda Agricola Raimondo
Francesco e Bruno**
Via Asti, 79 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011 9454079

Azienda Agricola Ronco Giovanni
Strada Fontaneto, 266/B - 10023 Chieri (TO)
Tel. 011 9416883

Azienda Agricola Rubinetto Pasqualino
Cascina Mizzina, 55 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9450757

Azienda Agricola Rocca Mario
Via San Salvà, 66 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011 9454109

**Azienda Agricola
Serra Francesco e Gasparino**
Cascina Tetto Conte, 40/ter
10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9451658

Azienda Agricola Testa Gianni
Cascina Mizzina, 54 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9450657

**Azienda Agricola
Torretta Giovanni e Tommaso**
Strada Vecchia di Chieri, 18
10026 Santena (TO)
Tel. 011 9454069

Azienda Agricola Tortone Giuseppe
Fraz. Casanova - Via Poirino, 606
10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9795061

Azienda Agricola Tortone Tommaso
Fraz. Casanova - Via Villastellone, 1
10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9795138

Azienda Agricola Tosco Aldo
Via Badini, 24 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011 9491298

Azienda Agricola Tosco Francesca
Via del Vaschetto, 152 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9451718

Azienda Agricola Tosco Mario e Lorenzo
Via Luserna, 15 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011 9456269

Azienda Agricola Trinchero Matteo
Via Villanova, 10 - 10040 Isolabella (TO)

Azienda Agricola Vassallo Giuseppe
Via S. Salvà, 60 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011 9454084

Azienda Agricola Vassallo Domenico
Via Asti, 95 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011 9456433

Azienda Agricola Vercellino Carlo
Via Garibaldi, 1 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011 9493540

**PER INFORMAZIONI:
Associazione Produttori
Asparago di Santena
Presidente: Roberto Ghio
Via Torino, 11 - 10026 Santena (TO)
Cell. 338 4020595 - 340 6087796
E-mail: ghio.Roberto@virgilio.it**



Cavolfiore di Moncalieri *Cauliflower of Moncalieri*

Bosio Giuseppe
Via Circonvallazione, 28 - 10020 Pecetto T.se (TO)
Tel. 011 8609270 - 011 8609852

Cavaglià Eugenio
Via Mulino della Splua, 4 - 10028 Trofarello (TO)
Tel. 011 6409160

Ceresole Anna
Strada Vadò, 5 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6409108

Coggiola Francesco e Paolo
Via Mulino della Splua, 6 - 10028 Trofarello (TO)
Tel. 011 6409150

Coggiola Maurizio
Via Molino della Splua, 39 - 10028 Trofarello (TO)
Tel. 011 6409155

Gandiglio Domenico
Strada del Bossolo, 48 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6810478

Giacomasso Carlo
Strada Revigliasco, 58 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6495900 - Cell. 340 7878254
E-mail: giacomasso.carlo@libero.it

Goffi Giancarlo e Mauro
Strada da Rosero, 84 - 10020 Pecetto T.se (TO)
Tel. 011 8609818

Masera Aldo
Strada Trofarello, 21 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6497842

Pallaro Marinella
Strada della Rana, 7 - 10023 Chieri (TO)
Tel. 339 6818994

Sacchetto Giovanni
Via Gamenario, 17 - 10026 Santena (TO)
Tel. 011 9492403

Sapino Giuseppe
Strada Maiole, 250 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6472863

Tabasso Luigi e Silvano
Strada da Chieri, 62 - 10020 Pecetto T.se (TO)
Tel. 338 082693

Valsania Giovanni
Strada San Michele, 27 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6810923

PER INFORMAZIONI:

Presidente: Giacomasso Carlo
Strada Revigliasco, 58 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6812366 - Cell. 340 7878254
E-mail: giacomasso.carlo@libero.it



Cavolo Verza di Montalto Dora

Savoy Cabbage of Montalto Dora

Anrò Gianfranco

Str. Cambias, 41 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650517 - Cell. 347 5439492
E-mail: gianfry.anro@alice.it

Berton Giachetti Domenico

Vicolo Quaro, 38 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650495 - Cell. 328 2495680
E-mail: domebg@virgilio.it

Berton Giachetti Letizia

Vicolo Quaro, 2 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650531 - Cell. 338 8061830

Bianco Settimo

Via Polisen, 2 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650323

Bicutri Pier Giorgio

Via Chiaverotti, 40 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650771

Bortolotti Benito

Vicolo Quaro, 2 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 651100 - Cell. 347 3690165

Broglio Neri Bernardino

Via Delle Vigne 60 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 651555 - Cell. 347 3114943
E-mail: neri.broglio@libero.it

Cassol Giuseppe

Vicolo Quaro, 40 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650098 - Cell. 347 1060826
E-mail: lancassol@alice.it

De Biasio Gabriele

Via Ivrea, 24 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 651154 - Cell. 347 0970174

Fileppo Walter

Via Ivrea, 46 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 651189 - Cell. 349 3719866

Ganio Vecchiolino Bruna

Via Martinis, 8 - 10016 Montalto Dora (TO)

Gianotti Gian Piero

Via Martinis, 6 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650153 - Cell. 347 4437729

Gianotti Giovanni (G.Franco)

Via Martinis, 8 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650002 - Cell. 347 2237216

Guanzetti Enrica

Via Cappella, 1 - 10016 Montalto Dora (TO)
Cell. 347 8802206
E-mail: enrica.guanzetti@libero.it

Guglielmini Gianni

Via Chiaverotti, 7/a - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650536 - Cell. 347 9119708

Luprano Sandro

Via Bard, 17 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 651383 - Cell. 347 2502273

Mangiacasale Venanzio

Via Cernaia, 16 - 10016 Montalto Dora (TO)
Cell. 347 8849640

Mantoan Ettore

Via G. Matteotti, 42 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650322 - Cell. 340 3787052

Pesando Annamaria

Vicolo S. Marta, 6 - 10010 Nomaglio (TO)
Tel. 0125 790341 - Cell. 335 6182560

Pizzo Massimo

Via Ivrea, 43 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650137 - Cell. 347 2502301
E-mail: max.pizzo@libero.it

Ponzetto Fabio

Via 25 Aprile, 21 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 652087 - Cell. 334 8993880
E-mail: fabio.ponzetto@alice.it

Pregolato Adolfo

Via Bard - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 651608 - Cell. 347 7125151
E-mail: adolfo.pregolato@alice.it

Pretato Roberto

Via Cernaia, 30 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650512 - Cell. 345 2242560

Prola Daniele

Via Roffino, 2 - 10010 Andrate (TO)
Tel. 0125 790144 - Cell. 337 209180

Ranica Graziella

Via Bard, 17 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 651383

PUNTI VENDITA:

Lisdero & Marras (Salame al cavolo verza)

Via Olmetti, 2 - 10060 Bricherasio (TO)
Tel. 0121 59208 - Cell. 333 3889974
E-mail: tamarras@libero.it - geocinzia.ale@tiscali.it

Pastificio Destefano (Agnolotti al cavolo verza)

Via Ceresa Rossetto, 14 - 10012 Bollengo (TO)
Tel. 0125 577234

PER INFORMAZIONI:

Associazione Produttori del Cavolo Verza di Montalto Dora
Presidente: Domenico Berton Giachetti
Vicolo Quaro, 38 - 10016 Montalto Dora (TO)
Tel. 0125 650495 - Cell. 328 2495680
E-mail: domebg@virgilio.it



Cipolla Piatlina Bionda di Andezeno

Flat Onion of Andezeno

Società Agricola Fruttera S.S. di Musso Franco e Marina

Strada della Rezza, 66 - 10020 Andezeno (TO)
Tel. 011 9434548

Gunetti Giuseppe

Via Regina Elena, 1 - 10020 Andezeno (TO)
Tel/Fax: 011 9434876 - Cell. 347 7187337
E-mail: giovanni.gunetti@italiana.it

Listello Luigino

Via Chieri, 47 - 10020 Andezeno (TO)
Tel. 338 8395265

Pepino Ernesto

C.so Vittorio, 39 - 10020 Andezeno (TO)
Tel. 011 9434056
E-mail: laura.pepino@inwind.it

PER INFORMAZIONI:

Associazione Produttori della Cipolla Piatlina Bionda di Andezeno
Presidente: Giuseppe Gunetti
Tel. 011 9434064 - Cell. 347 7187337
E-mail: giovanni.gunetti@italiana.it



Fagiolo Bianco Piattella Canavesana di Cortereggio

White Bean of Cortereggio

Cooperativa Piattella Canavesana

Vicolo Boggio 2 - 10090 Cortereggio
Fraz. di San Giorgio Canaveso (TO)

PER INFORMAZIONI:

Cooperativa
Presidente: Ivano Rean Conto
Cell. 338 6443203
E-mail: ivano.reanconto@gmail.com



Patata di Montagna

Potato of Mountain area

AREA PINEROLESE PEDEMONTANO

Demonte Valeria

Via Sala, 41 - 10060 Cantalupa (TO)
Tel. 0121 352002 Cell. 320 0236372
E-mail: demontevaleria@libero.it

Agriturismo "Fiorendo" di Piovano Fiorella

Via Talucco alto, 65 - 10064 Pinerolo (TO)
Tel. 0121 543481 - Cell. 348 8981534
E-mail: fiorendo@libero.it
www.agriturismofiorendo.it

Az. Pianeta Verde

Di Servato Manuele e Paschetto Luca
Via Piani, 19 - 10060 Prarostino (TO)
Cell. 329 8992477

AREA VAL PELLICE

Alloggio Agriturismo "Costa Lourens" di Piervaldo Rostan

Via Costa Lorenzo, 5 - 10066 Torre Pellice (TO)
Cell. 338 8422982
E-mail: agriturismo@costalourens.it

Azienda Agricola "Cascina Marsaglia" di Nadia Re

Via Cascina Danna, 4 - 10060 Lusernetta (TO)
Tel. 0121 900276
E-mail: cascina marsaglia@libero.it

Azienda Agricola "Il Rustico" di Biginelli Eva

Località Chiò di Gagno 222 - 10060 Angrogna (TO)
Tel. 0121 944196 - Cell. 329 2703021
E-mail: ilrustico@simiservizi.com

Azienda Agricola "Cascina Serabial" di Bricco Cinzia

Via S. Bernardino, 15 - 10060 Lusernetta (TO)
Tel. 0121 901002 - Cell. 339 7890024
E-mail: cascina serabial@libero.it

Boiero Davide

Via Beckwith, 21 - 10060 Luserna S. Giovanni (TO)
Cell. 333 5963214

AREA VAL CHISONE E GERMANASCA

Agriturismo "La Chabrandra" di Ribet Ruben e Lara

Via Erminio Long, 28 - 10063 Pomaretto (TO)
Tel. 0121 82018
E-mail: info@agriturismolachabrandra.it

Produttori • Producers

Produttori • Producers

Agriturismo "La Granjo Novo"**di Richard Nicoletta**

Borgata Ciai, 1 - 10060 Prali (TO)
Cell. 340 7340458

Associazione "I briganti di Bourcet"

Borgata Chyasteiran di Bourcet - 10060 Roure (TO)
Cell. 335 5329689 (Ivo Negro)
Cell. 335 5613621 (Daniele Ribetto)
E-mail: daniele_ribetto@yahoo.com

Azienda Agricola Carle Nicoletta

Via Nazionale, 2 - 10060 Fenestrelle (TO)
Cell. 335 6557773

Az. Agr Danna Cristina

Borgata Bressi, 4 - 10063 Perosa Argentina (TO)
Tel. 0121 417568
Cell. 347 5972181 / 331 4175685
E-mail: dannacristina@alice.it

Cocco Corrado

Via della Carderia, 31 - 10064 Pinerolo (TO)
Tel. 331 1378353

Fondazione "G. Guiot Bourg"

Via Albergian, 29 - Frazione Rivets
10060 Pragalato (TO)
Tel. 0122 78800
E-mail: biblioteca.pragalato@email.it

Jourdan Gino

Fraz. Roreto, 94 - 10060 Roure (TO)
Tel. 0121 842533

Peyronel Franco

Via Long, 4 - 10063 Pomaretto (TO)
Tel. 0121 81686 - 329 8034720
E-mail: peyronelfranco@libero.it

AREA VAL SANGONE**Azienda Ortofrutticola Bergeretti Giorgio**

Via Selvaggio, 210 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 9340301
Cell. 339 1832943 (Giorgio)
Cell. 338 2770306 (Sergio)

Luzzara Roberto

Via G. Matteotti, 160 - 10050 Coazze (TO)
Cell. 328 9153189 - E-mail: luzzara@inwind.it

Ostorero Giuseppe

Borgata Mut, 2 bis - 10094 Giaveno (TO)
Cell. 335 6948586

Azienda Agricola "Uva ramà"**di Aronica Luisa**

B.ta Maddalena 9 - 10094 Giaveno (TO)
Cell. 329 44 85362
E-mail: riccardo.ceccato@yahoo.it

AREA VALLE DI SUSÀ**Az. agr. "Le Tartifle du Sauze"****Di Giuliano Vitton**

Via Assietta, 5 - 10050 Sauze d'Oulx (TO)
Tel. 0122 858456
E-mail: giulianovitto@yahoo.it

Azienda Montana "Castello Borello"

Borgata Baroni, 33 - 10053 Bussoleno (TO)
Cell. 339 2904655
E-mail: info@castelloborello.it

Colombo Francesca

Via Meana, 40 - 10059 Susa (TO)
Cell. 392 3503493
E-mail: az.agrinova@gmail.com

Consorzio Miglioramento**Sviluppo Agricolo Di Novalesa**

Via Gran Breda, 30 - 10050 Novalesa (TO)
Cell. 333 4133226

Stefanel Antonella

Frazione Grosso, 6 - 10084 Forno Canavese (TO)
Cell. 340 8365973
E-mail: antonella.stefanel@alice.it

Parco Naturale del Gran Bosco**di Salbertrand**

Via Fransuà Fontan, 1 - 10050 Salbertrand (TO)
Tel. 0122 854720
E-mail: parco.salbertrand@ruparpiemonte.it

Rege Coletti Laura

Borgata Mura - 10050 Vaie (TO)
Cell. 393 9344051

Tomassone Massimo

Via Roma, 8 - Borg. Mocchie
10055 Condove (TO)
Cell. 349 2975981

Votta Stefano

Via Roma, 9, Borg. Mocchie
10055 Condove (TO)
Tel. 011 9633953

AREA VALLI DI LANZO**Agriturismo "La Muanda"****di Giordana Baussano**

Via Vonzo, 23 - 10070 Chialamberto (TO)
Cell. 349 8490840 - E-mail: g.baussano@email.it

Airola Siot Ornella

Via Case March, 119 - 10080 Coassolo
Fraz. San Pietro (TO) - Tel. 0123 45423

Azienda Agricola L'oca**Di Lities di Mauro Pintor**

Loc. Litie, 10070 Cantoirà (TO)
Tel. 0123 585087 - Cell. 348 4203916

Borgia Massimiliano

Fraz. Mondrone - 10070 Ala di Stura (TO)
Cell. 335 5713847

Dioraschi Alfredo

Località Cornaia - 10070 Monastero di Lanzo (TO)
Tel. 0123 42165

Vigna Alessio

Via San Pietro, 39/A - 10080 Coassolo (TO)
Cell. 347 1572198 - 338 2590060
E-mail: alessiovigna@hotmail.it

AREA CANAVESE**ASD Nordic Walking Andrate**

Tel. 334 6604498
E-mail: scuolanordicwalking@viviandrate.it

Azienda Agricola "Cascina Biullà"**di Roman Amalia Cristina**

Via Giachetti, 31 - 10080 Cintoia (TO)
Cell. 333 2731287
E-mail: cascinaubiulla@yahoo.it

Azienda Agricola Giolitto Monteu Christian

Fraz. Preparetto, 33/1
10081 Castellamonte (TO)
Cell. 347 8891007
E-mail: giolittochristian@virgilio.it

Azienda Agricola "La Cà" di Borio Enrica

Strada Tracciolino sn - 13893 Donato (BI)
Cell. 335 6215368 (Donato)
E-mail: info@agricolalaca.com

Azienda Agricola "Poc Ma Bun"**di Gotta Alessandro**

Borgata Boetti, 15 - 10085 Pont Canavese (TO)
Cell. 347 5500831
E-mail: pocmabun@gmail.com

Baldi Claudio

Regione Onej, 4 - 10010 Andrate (TO)
Cell. 335 6852846

Baranelli Giuseppe

Regione Favà, - 10010 Andrate (TO)
Tel. 0125 790198

Berton Giachetti Aldo

Via S. Maria - 10010 Andrate (TO)
Tel. 0125 790287

Bovo Enrico

Via Cantonetto, 16 - 10010 Andrate (TO)
Cell. 347 0772387

Bovo Giovanni

Regione Croceserra, 2 - 10010 Andrate (TO)
Cell. 340 5767442

Gariboldi Francesco

Via Chiara 45 - 10010 Vauda Canavese (TO)
Cell. 347 7363880

Gili Giorgio

Regione Rossana - 10010 Andrate (TO)
Tel. 0125 790352

Pippinato Valter

Fraz. Campiglia Soana
10080 Valprato Soana (TO)
Cell. 347 4136258
E-mail: viglia45@inwind.it

Prola Daniele

Via Roffino, 2 - 10010 Andrate (TO)
Cell. 337 209180

Sartori Guido

Via Sereine, 48 - 10080 Alpette (TO)
Cell. 346 3546076

PER INFORMAZIONI:**Associazione dei Produttori della Patata****di Montagna della Provincia di Torino****c/o Scuola Malva Arnaldi****Via San Vincenzo, 48 - 10060 Bibiana (TO)****Tel. 0121 559459****E-mail: info@scuolamalva.it****Presidente: Demonte Valeria****Via Sala, 41 - 10060 Cantalupa (TO)****Tel. 0121 352002 - Cell. 320 0236372****E-mail: demontevaleria@libero.it****Peperone di Carmagnola***Pepper of Carmagnola***Abello Denisa**

Via Corno, 2/a - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9728978

Agri. Piemonte di Bartolomeo Cravero

Via Pochettino, 23 - 10022 Carmagnola (TO)
Cell. 333 9492091 - 333 2608533
E-mail: soc.agripiemonte@libero.it

Appendino Annarita

Cascina Tetti E - 10046 Poirino (TO)

Baravalle Giampiero

Tetti Grandi, 17 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9723957

Bartolomeo Cravero

Cell. 333 9492031 - 333 9608533

Bo Antonio

Via Cavalleri, 22 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9712447 - Cell. 339 6460694
E-mail: tonybo@aliceposta.it

Bori Massimo

Via Villastellone, 60 - 10022 Carmagnola (TO)
Cell. 335 5748134
E-mail: borimassimo@libero.it

Casalis Giovanni

Via Casalgrasso, 32 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9711679

Cascina Fiume di Tachis Enrico

Via Grangia, 4 Fraz. Casanova
10022 Carmagnola (TO)
Cell. 335 6044097
E-mail: info@cascinafiume.it

Cavaglià Ernesto

Via Tagliata, 13 - 12035 Racconigi (CN)
Tel. 0172 813159

Cavaglià F.lli

Via Ceresole, 35
10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9716738 - Cell. 338 9734707

Cavaglià Michelangelo

Via del Porto, 112 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9711401

Cavagliato Bartolomeo

C.na Greco, 155 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9451101 - Cell. 340 8920703
E-mail: bcavagliato@virgilio.it

Chicco Paola

Via Alberti, 41 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9771257 - Cell. 347 0377073
E-mail: gigia_chicco@hotmail.com

Costa P. Mauro

Via Borghetto, 25 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9722346
E-mail: piermauro.costa@fastwebnet.it

Crivello Pierfranco e Lorenzo

Vicolo Cardè, 6 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9716363 - Cell. 333 2148659
E-mail: desy.lorenzo@tiscali.it

Fabaro Maurizio

Pzza Delpiano, 3 - 10022 Carmagnola (TO)
Cell. 337 654499

Ferrero Pietro

Via Balbo, 2 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9712291

Franco Teresio

Via Fumeri - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9711726

Fumero Fabrizio

Via Fumeri, 86 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9771219

Fumero Giampiero

Via Chieri, 52 - 10022 Carmagnola (TO)
Cell. 335 5370165

Gavuzzi Luigi e Gianfranco

Via Leonardo da Vinci, 6
10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9778274 - Cell. 338 1488497

Gerbardo Maria Angela

Via del Bruccio, 21 - 10022 Carmagnola (TO)

Gerbino Domenico

Via Sommariva, 105 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9723419

Gerbino Giuseppe

Via Fumeri, 44 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9722602

Gerbino Roberto

Via Fumeri, 67 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9722602 - Cell. 3293218617
E-mail: gerbino_roberto@hotmail.it

Ghirardo Giampiero

Via M. Abrate, 7 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9716577

Ghirardo Susanna

Via M. Abrate, 7 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9721644 - Cell. 349 7958978

Grande Giuseppe

Via Chieri, 72 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9716457 - Cell. 338 8493018

Impresa Verde Torino srl

Via Papa Giovanni XXIII, 2
10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9721715 - Fax: 011 9773110

Mairone F.lli

F.ne Gorra, 3 - 10041 Carignano (TO)
Tel. 011 9693912 - Cell. 338 3604061

Mandrile Giuseppe

Via Cavalleri, 36 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9771302

Mandrile Maria Grazia

Via Maira, 14 - 12030 Casalgrasso (CN)
Tel. 011 975828

Masera Nadia

Via Martiri della Libertà, 31 - 10020 Cambiano (TO)
Tel. 011 9451101

Nicola Stefania

Via San Pietro, 6 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9795090

Panero Marco

Via Oselle, 5/b - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9716833

Piola Mario

Via Morello, 1 - 10022 Carmagnola (TO)
Cell. 335 8061167
E-mail: celtic-3@libero.it

Rabbia Maria Maddalena

Via Tetti Grandi - 10022 Carmagnola (TO)
Cell. 340 2711027

Raso Giuseppina

Via Prata Piccola - 10022 Carmagnola (TO)
Cell. 349 6787784

Sapino Laura

Via Villastellone, 2 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9795058

Sapino Maurizio

Borgata Gorra, 19 - 10041 Carignano (TO)
Tel. 011 9693919

Scotta Mario

Via Chieri, 179 - 10022 Carmagnola (TO)
Cell. 338 6657213

Soc. Agr. Cavallero Piero e Roberto S.S.

Via Oselle, 1 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9712373
E-mail: piero.cavallero@fastwebnet.it

Testa Augusto

Via Ponzio, 4 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9773837

Tosco Francesco

Via Barchero, 5 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9795173 - Cell. 333 2070233
E-mail: francesco.tosco@libero.it

Tuninetti Domenico

Via Morello, 1 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9721349 - Cell. 347 0125334
E-mail: domenico.tuninetti@virgilio.it

Tuninetti Pietro

Via Poirino, 315 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9795082

Zappino Maria Teresa

Via Borghetto, 18 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9773675

PER INFORMAZIONI:

**Consorzio del Peperone di Carmagnola
Comune di Carmagnola
Ufficio Agricoltura
Tel. 011 9724220 - 011 9724225
Presidente: Tuninetti Domenico
Via Morello, 1 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9721349 - Cell. 347 0125334
E-mail: domenico.tuninetti@virgilio.it**

**Ravanello Lungo Torino**

Turin Radish

Busso Vittorio

Strada San Michele, 5/4 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6810901

Gandiglio Domenico

Strada del Bossolo, 48 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6810478

Giacomasso Carlo

Strada Revigliasco, 58 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6812366 - Cell. 340 787825
E-mail: giacomasso.carlo@libero.it

Ronco Giacomo

Strada Revigliasco, 99 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6472584 - Cell. 335 5477562

Tabasso Giovanni

Strada Scalette, 21 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 643091

Tabasso Stefano

Strada Santa Brigida, 140 - 10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6968717 - Cell. 349 8080485

PER INFORMAZIONI:

**Presidente: Giacomasso Carlo
Strada Revigliasco, 58 - 10024 Moncalieri (TO)
Cell. 340 7878254
E-mail: giacomasso.carlo@libero.it**



Antiche Mele Piemontesi Apples

Azienda Agricola Belfiore di Possetto Irene
Via Bibiana, 41 - 10061 Cavour (TO)
Cell. 347 0749918
E-mail: possetto.irene@libero.it

Azienda Agricola Bertotto Bruno
Via Cavour, 139 - 10060 Bibiana (TO)
Tel/Fax: 0121 590289 - Cell. 339 3335498

Azienda Agricola Bianciotto Aldo
Via Roncaglia, 25 - 10060 Bricherasio (TO)
Tel. 0121 598856 - Cell. 347 0983716
E-mail: bianci.86@gmail.com

Azienda Agricola Borghino Alida
Via Morra, 2 - 12030 Castellar (CN)
Tel/Fax: 0175 76214 - Cell. 349 8346099
E-mail: bordeb@libero.it

Azienda Agricola Cascina Bonetto di Quattrocolo Federica
Via IV Novembre, 15 - 10060 Lusernetta (TO)
Tel. 0121 90634 - Cell. 333 1879521
E-mail: cascinaabonetto@libero.it

Azienda Agricola Cascina Marsaglia di Re Nadia
Via Cascina Danna, 4 - 10060 Lusernetta (TO)
Tel. 0121 900276
E-mail: cascinaamarsaglia@libero.it

Az. Agr. Cascina Serabial di Bricco Cinzia
Via San Bernardino, 15 - 10060 Lusernetta (TO)
Tel: 0121 901002 - Cell. 339 7890024
E-mail: cascinaserabial@libero.it

Azienda Agricola Castagnè Gros
di Chiabrando Riccardo e Francesco
Strada Baudenasca, 26 - 10064 Pinerolo (TO)
Tel. 0121 397929 - Cell. 335 1471903
E-mail: castagnegros@alice.it

Azienda Agricola Dalmasso Luigi
Strada Serravalle, 8 - 12026 Piasco (CN)
Tel. 0175 797704 - Cell. 389 5559850
E-mail: gjokamarjete@yahoo.it

Azienda Agricola Giordano Chiaffredo
Via Pomarolo, 125 - 12039 Verzuolo (CN)
Tel. 0175 85589 - Cell. 338 7614021
E-mail: info@aziendaagricolagiordano.it

Azienda Agricola e agrituristica di Magnano Claudia
Via Pinerolo, 173 - 10061 Cavour (TO)
Tel/Fax: 0121 6219 - Cell. 329 4231803
E-mail: info@cascinamombello.it

Azienda Agricola Priotti Paolo
Via Danesa 7 - 10060 Bibiana (TO)
Tel. 0121 590608 - Cell. 333 2596553
E-mail: cascinaadanesa@yahoo.it

Azienda Agricola Priotti Silvio
Via Gemerello, 87 - 10061 Cavour (TO)
Tel/Fax: 0121 6678 - Cell. 335 311269

Azienda Agricola Rolando Mauro
Via Gemerello, 81 - 10061 Cavour (TO)
Tel. 0121 6688 - Cell. 340 2535696
E-mail: rolando.stefano@tiscali.it

Azienda Agricola Tavella Elda
Via Macello, 8 - 10061 Cavour (TO)
Tel/Fax: 0121 6792 - Cell. 339 2681326
E-mail: sabina16b@alice.it

Azienda Agricola "Terre di Frutta" di Bunino s.s.
Via Barrata, 7 - 10060 Cavour (TO)
Tel. 0121 6386/69207 - Cell. 335 5474403
E-mail: sergiobunino@libero.it

Azienda Agricola Turaglio Fabrizio
Via Bagnolo, 91 - 10061 Cavour (TO)
Tel. 0121 6528 - Cell. 333 1931424

Cooperativa agricola Il Frutto permesso
Via del Vernè, 16 - 10060 Bibiana (TO)
Tel/Fax: 0121 55383
E-mail: il@fruttopermesso.it
www.fruttopermesso.it

Società Agricola Baldi Frutta di Maurino Marisa Domenica & C. s.s.
Via Danesa, 6 - 10060 Bibiana (TO)
Tel. 0175-392034 - Cell. 335 8457470
E-mail: baldifrutta@baldifrutta.it

I.I.S. "A Prever" Sede Coordinata Agrario
Via Martiri della Libertà, 42 - 10060 Osasco (TO)
Tel. 0121 541010
E-mail: agrariosasco@libero.it

I.P.A.A. "Umberto I"
Via IV Novembre, 30 - 12039 Verzuolo (CN)
Tel. 0175 86226 - 0175 750150
E-mail: segreteriaipaiverzuolo@iisumbertoprino.it

Coordinamento: Scuola Malva Arnaldi
Via San Vincenzo, 48 - 10060 Bibiana (TO)
Tel. 0121 559459
E-mail: info@scuolamalva.it
www.scuolamalva.it

PER INFORMAZIONI:
Presidente: Bianciotto Aldo
Via Roncaglia, 25 - 10060 Bricherasio (TO)
Tel. 0121 598856 - Cell. 347 0983716
E-mail: bianci.86@gmail.com



Ciliegie di Pecetto Cherries of Pecetto

Nella stagione delle ciliegie (indicativamente dal 20 maggio a fine giugno) si svolge a Pecetto, nel piazzale omonimo, l'antico Mercato delle Ciliegie, alle ore 18:00 all'ingrosso e alle 18:15 per il pubblico dal lunedì al venerdì. Il Mercato è aperto il sabato alle 14:00 per gli operatori; per il pubblico tutto il pomeriggio sia sabato che domenica. I frutticoltori locali possono vendere le loro ciliegie in aree pubbliche, previa autorizzazione, indicando la denominazione dell'azienda e il luogo di produzione (info: Comune Pecetto Uff. Commercio - Tel. 0118608568 - E-mail: polizia.municipale@comune.pecetto.to.it). Molti produttori hanno attrezzato un punto vendita al dettaglio (indicato come "p.v.") sia di ciliegie fresche, sia di ciliegie trasformate/conservate, in frutteto, in cascina o presso mercati rionali.

Agricopecetto s.a.coop
Str. Virana, 78 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 19820986 - Fax: 011 19824987
Cell. 333 6750 972
E-mail: info@agricopecetto.it
www.agricopecetto.it
(p.v. negozio)

Barrai Ornella
Via Civera 20, Fraz. Valle Ceppi - 10025 Pino (TO)
Cell. 340 3022603
E-mail: info@agriturismoleruote.it
(p.v. in Agriturismo "Le Ruote" di Pino T.se e Mercati Torino in p.zza Borromini e c/o VOV Farmer's Market)

Bosio Enrica
Str. Eremo, 43 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8608146
E-mail: bcdue.pecetto@libero.it
(p.v. in cascina)

Bosio Estella
Str. Eremo, 41 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8609041
(p.v. in cascina)

Bosio Gianluigi
Str. Valle Sauglio 18 - 10020 Pecetto (TO)
Tel/Fax: 011 8609270 - Cell. 335 6883573
(p.v. in cascina e Mercato Torino - via Porpora)

Cagnassone Ida
Str. Canape - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8608087
(p.v. in cascina)

Canavero Giovanni
Str. Rosero 17-10020 Pecetto (TO)
Tel. 011.8608330 - Cell. 340.7959662
E-mail: canacla@inwind.it

Carbini
Str. Valle Sauglio, 34 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8609157

Cascina Canape s.s. di Rosso F.lli
Valle Canape 19 - 10020 Pecetto To
Tel. 011 8609366 - Cell. 333 4069644
E-mail: rossoalberto@tiscali.it
(vendita ingrosso)

Cucco Giovanni
Str. Rosero, 39 - 10020 Pecetto (TO)
Cell. 348 302 6032

David Giovanni
Via A. Cambiano, 3 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 860 9859

Fassi Silvana
Via Gibellini, 18 - 10020 Pecetto (TO)
Cell. 348 7223100
E-mail: silvanaeroberto@teletu.it
(Produzioni Biologiche Certificate)
(p.v. cascina e Mercati: sabato Torino - P.zza Madama Cristina e giovedì Pino T.se)

Ferrero Piero
Str. Revigliasco, 2 - 10028 Trofarello (TO)
Tel. 011 6490825 - Cell. 347 6956086
E-mail: pieroferrero@teletu.it
(p.v. Mercato: Torino - C.so Cincinnato)

Frutta di Collina di Armellino G.
Via Umberto I, n. 69 - 10020 Pecetto (TO)
Cell. 347.1305054
E-mail: fruttadicollina@libero.it
(p.v. Mercato Torino-cso Cincinnato)

Goffi Giancarlo e Mauro
Str. Rosero, 84 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8609881 - Cell. 335 6777165
E-mail: agrigoffi@gmail.com
(p.v. Mercato Torino - C.so Chieti)

Maina Ester
Via Barra, 2/A - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8609115 - Cell. 347 5531233

Marmo Piera
Str. Chieri, 11 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 860 9096/64

Miranti Elio
Via Rosero, 11 - 10020 Pecetto (TO)
Cell. 339 473 8696
E-mail: miranti@tiscali.it
(p.v. in frutteto e v. ingrosso)

Molinetto di Miravalle Piergiorgio
Str. Virana, 42 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8609519 - Cell. 335 351450
E-mail: info@molinetto.com
www.molinetto.com
(p.v. in cascina)

Molino Serafino
Str. Valle S. Pietro, 100 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8156 508 - Cell. 338 3858 119
E-mail: carla.molino@alice.it
(p.v. Mercato Torino - C.so Spezia)

Penasso Emanuele
Str. Virana, 19 - 10020 Pecetto (TO)
Cell. 335 7032429
(p.v. Mercato a Torino: C.so Svizzera dal lunedì
al venerdì - sabato: Nichelino)

Pertusio Giorgio
Str. Valle S. Pietro, 72 - 10020 Pecetto (TO)
Cell. 333 4424926

Rasetto Aldo
Strada Braia, 3 - 10020 Pecetto To
Tel. 011 8609661

Rasetto Domenico
Strada Braia, 3 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8609661

Razetto Francesco
Str. Valle S. Pietro, 42 - 10020 Pecetto (TO)
Cell. 340 3942486
E-mail: andrearazetto@alice.it
(p.v. cascina Str. Valle S. Pietro, 19
e Mercato: Torino - p.zza S. Giulia)

Rosso Giovanni
Via Pinto, 16 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8609512 - 011 9412617

Tabasso Mario
Str. Valle Sauglio, 56 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8608175
(p.v. Mercato Torino - C.so Cincinnato)

Tabasso Michele
Str. Valle S. Pietro, 36 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8609826

Tabasso Oreste e Penasso Iolanda
Str. Valle San Pietro, 90 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8609709
(p.v. Mercati di Chieri)

Tabasso Soc. Agr. s.s.
Str. Chieri, 62 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8609020 - Cell. 335 5924995
E-mail: tabasso@interfree.it
(p.v. Torino C.so Re Umberto 52/A/S.Rita)

Tosco Angelo
Str. Braia, 14 - 10020 Pecetto (TO)
Tel. 011 8609735

Vaudano Giorgio
Str. Braia, 4 - 10020 Pecetto (TO)
Cell. 347 8499443
(p.v. cascinan - Mercati: Cambiano, Moncalieri
S. Maria, Pecetto e Trofarello Valle Sauglio)

PER INFORMAZIONI:
Associazione FACOLT
Presidente: Elio Miranti
Via Umberto, 3 - 10020 Pecetto To
Cell. 339 3478696
E-mail: facolt.pecetto@tin.it
www.ciliegiedipecetto.it



Marrone
della Valle di Susa (IGP)
Chestnut "Marrone"
of the Susa Valley (IGP)

Associazione Produttori
"Marrone della Valle di Susa"
Presidente: Plano Roberto
c/o Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone
Via Trattenero, 15 - 10053 Bussoleno (TO)
Cell. 338 6118021
E-mail: roberto.plano@libero.it

Azienda Agricola POGNANT GROS
b.ta Pognant 21 - 10050 San Giorgio di Susa
Tel/Fax: 0122 49073
E-mail: fede.pognant@libero.it

Cooperativa "La Maruna"
Presidente: Roberto Rocci
c/o Comune di Villar Focchiaro
Via Conte Carroccio, 30
10050 Villar Focchiaro (TO)
Tel. 011 9645123 - Cell. 345 7776982
E-mail: lamaruna05@gmail.com

PER INFORMAZIONI:
Comunità Montana Valle Susa
e Val Sangone
Tel. 0122 642800
E-mail: info@cmvss.it



Bianca Alpina
(Toma del Lait Brusç)

Antica Latteria Bruzolese
di Borgis Davide & C
Via Carlo Emanuele, 28/30 - 10050 Bruzolo (TO)
Tel. 011 9637233
E-mail: latteriabruzolese@libero.it

Berton Silvio
Via Conte Verulfo, 5 - 10038 Verolengo (TO)
Tel. 011 9148234 - Cell. 339 4529264

Bramante Matteo
Via Coazze, 101 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 9377113

Bruno Giancarlo
Frazione Cornale, 14 - 10050 Venaus (TO)
Cell. 338 4532717

Caseificio Valli di Lanzo s.r.l.
Via Artigiani, 96 - 10070 Balangero (TO)
Tel. 0123 346016
E-mail: info@caseificiovallidilanzo.it

Chabert Scilla
Via San Francesco, 176 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 9377182 - Cell. 366 3436661
E-mail: lapatuana@tiscali.it
www.lapatuana.it

Cibrario Giuseppe
Via Federico Marconcini, 5 - 10050 Bruzolo (TO)
Cell. 339 2702438

La Camelaide di Marengo Ugo
Regione Fua, 81 - 10074 Lanzo Torinese (TO)
Tel. 0123 28220 - Cell. 335 6228053
E-mail: lacamelaide@yahoo.it

Lussiana Erminio
Borgata Ciausi, 17 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 9364006

Lussiana F.lli
Borgata Fornello, 38 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 9363903

OSELLA BON ELSA
Cascina Bussetto, 1 - 10070 Corio (TO)
Tel. 011 9282923

PER INFORMAZIONI:
Associazione Produttori
della Bianca Alpina
Presidente: Chabert Scilla
Via San Francesco, 176 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 9377182 - Cell. 366 3436661
E-mail: lapatuana@tiscali.it
www.lapatuana.it



Cevrin di Coazze
Produttori del Cevrin di Coazze
aderenti al Consorzio
"Produttori del Cevrin di Coazze":

Erminio Lussiana
Borgata Causi, 17 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 9364006

Fratelli Lussiana
Borgata Fornello, 40 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 9363903

Giancarlo Lussiana
Via Montegrappa, 2 - 10050 Coazze (TO)
Cell. 333 4510981

Maria Lussiana
Borgata Fornello, 40 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 9363903 - Cell. 338 8015225
E-mail: maria.lussiana@virgilio.it

Ugo Lussiana
Via C.L.N. 41 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 9376982

ALTRI PRODUTTORI
(NON ADERENTI AL CONSORZIO):
Aldo Versino
Vicolo Pacchiotto, 7 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 9378186 - Cell. 339 2946866

PER INFORMAZIONI:
Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone
Presidente: Maria Lussiana
Borgata Fornello, 40 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 9363903 - Cell. 338 8015225
E-mail: maria.lussiana@virgilio.it



Civrin della Val Chiusella

Franza Marcello
Regione Ronco, 8 - 10080 Vico Canavese (TO)
Cell. 348 3353374

Franza Ornella
Monte Marzo Drusacco - 10080 Vico Canavese (TO)
Cell. 347 6652088

Giacchetto Claudio
Loc. Cardias, 361 - 10080 Traversella (TO)
Cell. 340 5598572

Giachetto Pier Giorgio
Loc. Cardias - 10080 Traversella (TO)
Cell. 340 5598572

Giorgio Marino Maria
Località Tetti - 10080 Traversella (TO)
Cell. 338 2764607

Tasso Ferdinando
Via Beratto, 8 - 10080 Vico Canavese (TO)
Cell. 328 6620852

Tocco Teodora
Strada per Cima Bossola
Fr. Inverso - 10080 Vico Canavese (TO)
Cell. 349 7313097

Tomasi Cont Silvia
Loc. Caravelle - 10080 Traversella (TO)
Cell. 338 2770923

Ughetti Pier Angelo
Regione Castagneto - 10080 Brosso (TO)
Cell. 349 1581719

Zucca Maddalena
Strada Comunale per Inverso, 40
10080 Vico Canavese (TO)
Cell. 347 8119907
E-mail: civrin.valchiusella@libero.it

**ASSOCIAZIONE PRODUTTORI:
Civrin della Val Chiusella
Valle Sacra Dora Baltea
C/o sede Comunità Montana Valle Chiusella,
Valle Sacra e Dora Baltea Canavesana
Via Provinciale, 10 - 10010 Alice Superiore (TO)
Tel. 0124 518294
Presidente: Zucca Maddalena
Strada Comunale per Inverso, 40
10080 Vico Canavese (TO)
Cell. 347 8119907
E-mail: civrin.valchiusella@libero.it**



Plaisentif
*Alpeggi della Comunità Montana
Chisone Germanasca:*

Agli Tiziano
Pradamond - 10060 Pragelato (TO)
Cell. 339 7838428

Agu' Chiaffredo
Via del Castello, 19 - 10069 Villar Perosa (TO)
Tel. 0121 514352 - Cell. 329 2184128

Canton Ettore
Pian dell'Alpe - 10060 Usseaux (TO)
Cell. 347 4656571

Challier Ivano
Pian dell'Alpe - 10060 Usseaux (TO)
Fax: 0121 884234 - Cell. 333 3937624

Giletta Mario
Parco Val Tronca - 10060 Pragelato (TO)
Cell. 349 1391016

Perotti Franco
Laval - 10060 Pragelato (TO)
Cell. 339 6738601

Perotti Giovanni
Grand Pui - 10060 Pragelato (TO)
Cell. 338 5629664

Raso Gianluca
Reis - 10060 Pragelato (TO)
Cell. 328 8222224

Tribolo Bartolomeo
Chezal - 10060 Pragelato (TO)
Cell. 348 7342677

**ALPEGGI DELLA COMUNITÀ MONTANA
ALTA VAL SUSA:
Bermond Daniele**
S.Sicario (stanziale) - 10054 Cesana T.se (TO)
Cell. 346 0920355

Berton Silvio
Brusa del Plan - 10054 Sauze di Cesana (TO)
Cell. 339 4529264

Lisa Ettore
Grangia des Alpes - 10058 Sestriere (TO)
Cell. 339 4738200

**AZIENDE AGRICOLE:
Agli Tiziano**
Strada dei Boer, 8/3
10062 Luserna S. Giovanni (TO)
Cell. 339 7838428

Agù Chiaffredo
Via Umberto I - Fraz. Mentoulles
10060 Fenestrelle (TO)
Cell. 329 2184128

Bermond Daniele
Fraz. S. Sicario - 10054 Cesana T.se (TO)
Cell. 346 0920355
E-mail: elena.bermond@libero.it

Berton Silvio
Via Principale, 23 - 10050 Sauze di Cesana (TO)
Cell. 339 4529264

Canton Ettore
Via Conte Brunetta, 1 - 10060 Usseaux (TO)

Challier Ivano
V. Parco Orsiera, 2
Fraz. Balbottet - 10060 Usseaux (TO)
Fax: 0121 884234 - Cell. 333 3937624

Giletta Mario Costanzo
Via Roncaglia, 2 - 12036 Revello (CN)

Perotti Franco
Via Tegas, 9 - 10060 Buriasco (TO)

Perotti Tommaso, Giacomo, Giovanni
Fraz. Fenogli, 9 - 12030 Crissolo (CN)

Rei Alfredo
Via Luserna, 27 - 10067 Vigone (TO)

Fratelli Tribolo
Soc. Agr. di Tribolo Massimo e Aurelio S.S.
Via S. Defendente, 80 - 12031 Bagnolo Pte (CN)
Cell. 348 7342677

**PER INFORMAZIONI:
Associazione Produttori del Plaisentif
Presidente: Challier Ivano
Pza Europa, 3 - 10063 Perosa Argentina (TO)
Cell. 333 3937624 - Fax: 0121 884234**



Saras del Fen

Agli Elvis
Via Boschetti, 4 - 10060 Bobbio Pellice (TO)
Cell. 340 9666483

**Az. Agr. La Capra Campa
di Capuani Pasqualino**
Via Pero, 0 - 10060 Cantalupa (TO)
Tel/Fax: 011 9059321 - Cell. 377 4202777
E-mail: lacapra_campa@virgilio.it

Barolin Silvia - Monnet Valter
Fraz. Inverso, Fiemminuto, 27
10060 Villar Pellice (TO)
Tel. 0121 930015 - Cell. 368 7085672

Cairus Gianpaolo
Borgata Campi, 1 - 10060 Bobbio Pellice (TO)
Tel. 0121 953477 - Cell. 333 2530379

Catalin Bruno
Via Beisilia, 11 - 10060 Bobbio Pellice (TO)
Tel. 0121 957735 - Cell. 339 5073544

Catalin Natalino
Borgata Teynaud, 23 - 10060 Villar Pellice (TO)
Tel. 0121 930245 - Cell. 368 275186

Charbonnier Luca
Borgata Costa, 8 - 10060 Bobbio Pellice (TO)
Cell. 338 7460629

Durand Canton Franco
Via Gentogna, 2 - 10060 Bobbio Pellice (TO)
Tel. 0121 957836 - Cell. 339 1925231
E-mail: durandcanton@hotmail.it

Galfore Silvano
Frazione Canali, 4 - 10060 Buriasco (TO)
Tel. 0121 56423 - Cell. 347 6481864
E-mail: canalese@tiscali.it

Gonnet Sabina
Borgata Costa, 1 - 10060 Bobbio Pellice (TO)
Tel. 0121 957928 - Cell. 347 0519399

Gonnet Salomone Italo
Via Podio, 6 - 10060 Bobbio Pellice (TO)
Tel. 0121 957838

Malan Daniele
Via Inverso Cognetti 23 - 10060 Villar Pellice (TO)
Tel. 0121 957712 - Cell. 333 8046220

Michelin Salomon Pier Claudio
Borgata Alloeri, 6 - 10060 Bobbio Pellice (TO)
Tel. 0121 957795 - Cell. 333 4949090

Parisa Marina
Via Ruata, 56 - 10060 Prarostino (TO)
Tel. 0121 501328 - Cell. 339 6912809
E-mail: parisa.marina@libero.it

Plavan Oscar
Borgata Savoia 7
10065 S. Germano Chisone (TO)
Tel. 0121 58593 - Cell. 347 6823802

Rivoira Franco
Via Maestra, 11 - 10060 Rorà (TO)
Cell. 339 6601842

Rostagnol Danilo
Loc Inverso Buffa, 24 - 10066 Villar Pellice (TO)
Tel. 0121 932996 - Cell. 333 4932990

**PER INFORMAZIONI:
Associazione Produttori Saras dal Fen
delle Valli Valdesi
Presso Comunità Montana del Pinerolese
Tel. 0121 802511
Presidente: Pier Claudio Michelin Salomon
Borgata Alloeri, 6 - 10060 Bobbio Pellice (TO)
Cell. 333 4949090**



Toma 'd Trausela

Franza Ornella
Via Monte Marzo, 18/1
Fraz. Drusacco - 10080 Vico Canavese
Cell. 347 6652088

Giachetto Claudio
Località Cardius - 10080 Traversella (TO)
Tel. 0125 749118

Giachetto Pier Giorgio
Località Cardius - 10080 Traversella (TO)
Tel. 340 5598572

Tasso Ferdinando
Regione Frescal, Località Case Sparse
Fraz. Inverso - 10080 Vico Canavese (TO)
Tel. 0125 749187

Tibi Maria (tutto l'anno)
Regione Spinasse, Fraz. Drusacco
10080 Vico Canavese (TO)
Tel. 0125 74696

Ughetti Pierangelo
Regione Castagneto - 10080 Brosso (TO)
Cell. 349 1581719

Zucca Maddalena
Strada comunale per Inverso, 40
10080 Vico Canavese (TO)
Tel. 0125 74807 - Cell. 347 8119907

La Toma d Trausela può essere inoltre acquistata in tutti i negozi di alimentari della Val Chiusella.

PER INFORMAZIONI:

Zucca Maddalena
Strada Comunale per Inverso, 40
10080 Vico Canavese (TO)
Cell. 347 8119907



Toma di Lanzo

Società Cooperativa Agricola

Produttori Toma di Lanzo "Valli di Lanzo"
Regione Fua, 81 - 10074 Lanzo T.se (TO)
Tel. 0123 28220 - Cell. 335 6228053

Alaria Felice

Via Virondina, 11 - 10070 San Carlo C.se (TO)
Cell. 347 7992249

Agriturismo La Camelaide di Marengo Ugo

Reg. Fua, 81 - 10074 Lanzo T.se (TO)
Tel. 0123 28220 - Cell. 335 6228053

Banche Colin Battistino

Via Al Pichet, 316 - 10070 Coassolo T.se (TO)
Cell. 333 4601676

Cascina Ciarlatera di Benedetto Giuliano

via Genesia, 10 - 10070 Robassomero (TO)
Tel. 0123 696280 - Cell. 339 1803295

Cascina Marchiandina di Margaira Mario

Fraz. Argentera - 10086 Rivarolo C.se (TO)
Cell. 339 2210781

Cabodi Giancarlo

Via Barello, 31 - 10070 Cafasse (TO)
Tel. 0123 417386 - Cell. 333 7690183

Calza Cita Franco e Roberto

Strada Mollie, 36 - 10070 San Carlo C.se (TO)
Tel. 011 9215649 - Cell. 348 843858

Caseificio Valli di Lanzo S.r.l.

Via Artigiani, 26 - 10070 Balangero (TO)
Tel. 0123 346016 - Fax: 0123 346969
E-mail: info@caseificiovallidilanzo.it
www.caseificiovallidilanzo.it

Dardino Marino

Frazione Tornetti, 65 - 10070 Viù (TO)
Tel. 0123 696273

Falchero Oreste

Cascina Valceronda - 10070 Varisella (TO)
Cell. 338 9167549

Gaffino Giovanni

Via IV Novembre, 15 - 10075 Mathi (TO)
Cell. 333 3900822

Genotti Aldo, Guido e Piera

Via Case Trucco, 29 - 10070 Chialamberto (TO)
Tel. 0123 506207

Lozero Teresa Virginia

Frazione Piani - 10070 Cantoria (TO)
Tel. 0123 585512

Marengo Ugo

Reg. Fua, 81 - 10074 Lanzo T.se (TO)
Tel. 0123 28220 - Cell. 335 6228053

Menzio Giuseppe

Via Tiziano, 14 - 10025 Pino T.se (TO)
Tel. 011 842462

Osella Bon Elsa

Cascina Bussetto, 1 - 10070 Corio (TO)
Tel. 011 9282923

Perino Ceresole Deborah

Via Piave, 35 - 10075 Mathi (TO)
Tel. 011 996187

Perotto Giuseppe

Via Santa Cristina, 3 - 10070 Cantoria (TO)
Tel. 0123 585086

Ramondino Piero

Via Demichelis, 272 - 10075 Coassolo T.se (TO)
Tel. 0123 45122

Rapelli Lucina Rosaria

Via Campasso, 53 - 10073 Ciriè (TO)
Tel. 011 9294926

Stabio Domenico Giuseppe

Regione Manesco - 10083 Favria (TO)
Cell. 338 7775013

Suppo Nadia

Via Grangia, 2 - 10075 Mathi (TO)

Tomasino Giuseppe

Case Mussa, 40 - 10070 Monastero di Lanzo (TO)
Cell. 335 5481419 - 339 2999788

Tommasone Michelin

Via Ala, 7 - 10070 Groscavallo (TO)
Cell. 339 8411100

Troglia Gamba Bernardino

Via Leini, 65 - 10077 San Maurizio C.se (TO)
Cell. 329 5735819

Troglia Gamba Roberto

Strada Maddaleno, 1 - 10076 Nole (TO)

Vivenza Anna Domenica

Via Ala, 16 - 10070 Groscavallo (TO)
Cell. 333 7892749

Vottero Reis Renato

Via Stazione, 8 - 10070 Mezenile (TO)
Tel. 0123 581553 - 0123 53339
Cell. 333 3743941

PER INFORMAZIONI:

Comunità Montana Valli di Lanzo
Ceronda e Castermone
Fraz Fè, 2 - 10070 Ceres (TO)
Tel. 0123 53339 - Fax: 0123 53716
E-mail: agricoltura.vallidilanzo@ruparpiemonte.it



Mustardela

Macelleria Chiot d'Laiga Carni s.n.c.

Bruno Gonin
Via della Repubblica, 22 - 10066 Torre Pellice (TO)
Tel. 0121 91406

Macelleria Salumeria Dario Geymonat

Via Maestra, 37 - 10060 Bobbio Pellice (TO)
Tel. 0121 957710

Macelleria Salumeria Giovanni

Michelin Salomon
Via Maestra, 68 - 10060 Bobbio Pellice (TO)
Tel. 0121 957880

Macelleria Salumeria Ribetto & C. s.n.c.

Via Re Umberto, 3 - 10063 Perosa Argentina (TO)
Tel. 0121 81253

Salumificio Val Pellice di Fenoglio & C. s.n.c.

Via del Beneficio, 34 - 10060 Bibiana (TO)
Tel. 0121 55340

PER INFORMAZIONI:

Comunità Montana del Pinerolese

Tel. 0121 953547

Presidente: Giovanni Michelin Salomon

Via Maestra, 68 - 10060 Bobbio Pellice (TO)

Tel. 0121 957880 - Fax: 0121 957710

Cell. 328 2113732

E-mail: tanti.saporio@gmail.com



Salame di Giora di Carmagnola

Agripiemonte di Cravero Bartolomeo

Via Pochettino, 23 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9713519
Cell. 333 2608533 - 333 9492091
E-mail: soc.agripiemonte@libero.it

Azienda Agricola Cascina Savoiarda di Noè Mario

Reg. Scarrone, 33 - 10040 Pralormo (TO)
Tel. 011 9481625

Salumeria Romero Giampiero

Pzza Garavella, 2 - 10022 Carmagnola (TO)
Tel. 011 9720725

Salumificio Della Croce Domenico

Via Regina Margherita, 9 - 10060 Cercenasco (TO)
Tel. 011 9809118

PER INFORMAZIONI:

Associazione Produttori del Salame di Giora

Presidente: Bartolomeo Cravero

Via Pochettino, 23 - 10022 Carmagnola (TO)

Tel. 011 9713519 - Cell. 333 2608533 - 333 9492091

E-mail: soc.agripiemonte@libero.it



Salame di Turgia

Produttori aderenti all'Associazione che ha registrato il marchio e che rispetta il disciplinare di produzione.

MACELLERIE:

Baima Enrico

Strada Ciriè, 91 - 10070 San Carlo Canavese (TO)
Tel. 011 9214423

Banna di Bertellino

Via Torino, 38 - 10070 San Francesco al Campo (TO)
Tel. 011 9278324

Benedetto Adelaide

Pizza San rocco, 2 - 10070 Monasterolo (TO)
Tel. 0123 417071

Bergamino Ornella

Via Villa, 2 - 10070 Traves (TO)
Tel. 0123 40204

Castagno Giancarlo

Via San Massimo, 1 - 10070 Villanova C.se (TO)
Tel. 011 9295195

Nepote Fus Graziella

Via Scarvieri, 8 - 10070 Ceres (TO)
Tel. 0123 53343

Oneglio Domenico

Via Cavour, 41 - 10070 Corio (TO)
Tel. 011 9282161
E-mail: emanuela.oneglio@libero.it

SALUMIFICI:

Vallino Marco

Via San Giovanni, 6 - 10076 Nole (TO)
Tel. 011 9296733

PER INFORMAZIONI:

Associazione Produttori del Salame di Turgia

Presidente: Dott. Andrea Fontana
Via Bianco di Barbania, 30
10072 Caselle T.se (TO)
Tel. 011 9913666
E-mail: fontana@salamediturgia.it
www.salamediturgia.it



Salampatata del Canavese

Azienda Agricola San Rocco di Imocrante Giampiero

Via Caluso, 15 - 10090 Foglizzo (TO)
Cell. 339 3336234
(vendita al dettaglio)

Azienda Agricola Valle Orco

Strada Via Nuova, 1 - 10017 Montanaro (TO)
Tel. 011 9160329
(vendita al dettaglio)

F.lli Actis Dato Lorenzo e Bruno

Piazza Ubertini, 5 - 10014 Caluso (TO)
Tel. 011 9833418
(vendita al dettaglio)

Salumeria/Trattoria La Duja D'Or snc di Scagnolari e Nobile

Via San Martino, 19/1
10010 Settimo Rottaro (TO)
Tel. 0125 720110

Macelleria Basolo Paolo

Piazza Boetto, 3 - 10082 Cuorgnè (TO)
Tel. 0124 68349
(vendita al dettaglio)

Perotti s.n.c. di Perotti Claudio Pietro & C.

Via Briola, 3 - 10030 Vische (TO)
Tel. 011 9837586
(vendita all'ingrosso)

Salumeria Avondoglio

Via Aosta, 27 - 10010 Andrate (TO)
C.so Zuffo, 31 - 10010 Chiaverano (TO)
Tel. 0125 790478 - Fax: 0125 54804
(vendita al dettaglio)

Salumificio Avenatti & C. s.n.c.

Via Circonvallazione, 5 - 10080 Feletto (TO)
Tel. 0124 490754
(vendita all'ingrosso)

Salumificio Nadia s.n.c. di Moriondo Pietro & C.

Via Pasubio, 50 Fraz. Arè - 10014 Caluso (TO)
Tel. 011 9833478 - 011 9832804
E-mail: salumificionadia@tin.it
(vendita all'ingrosso)

PER INFORMAZIONI:

Associazione Produttori del Salampatata del Canavese

Presidente: Gian Carlo Nobile
Tel. 0125 720110



Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino

Golden humped Tench

AZIENDE AGRICOLE CERTIFICATE D.O.P.:

Azienda Agricola BAIOTTO Bernardino

Frazione Menabò, 12 - 14010 CELLARENGO (AT)
Tel. 0141 939204

Azienda Agricola BROSSA Pierantonio

Via Arpino, 20/4 - 10046 POIRINO (TO)
Tel. 011 9451397

Azienda Agricola RUBINETTO Fabrizio

Cascina Bagatto 31 - 10046 POIRINO (TO)
Tel. 011 9451397

PER INFORMAZIONI:

Associazione Produttori della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino

Presidente: Prof. Leonardo Azzi
Comune di Poirino (Arch. Giuseppe Giglio)
Via C. Rossi, 5 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9450114 - 228 - Fax: 011 9450235
E-mail: ecologia@comune.poirino.to.it
www.comune.poirino.to.it



Antichi Mais Piemontesi - Farine

Corn cultivation - Meals

Associazione Produttori degli Antichi Mais Piemontesi

presso **CRAB** - Via Fuhrmann, 23
10062 Luserna San Giovanni (TO)
Tel. 0121 901116
E-mail: antichi.mais@tiscali.it

Associazione Gruppo ricerca "L RUBAT" Martino Enrico

Via Umberto I - 10060 Piscina (TO)
Tel. 0121 57536 - Cell. 338 8887377
Email: grupporicerca@alice.it

Artigiano pasticcere "Ij Canetrei 'd Flaminia" di Cortese Katya

Via Torino 1/D - 10055 Condove (TO)
Tel/Fax: 011 9642360 - Cell. 347 7852782
E-mail: canestrellivallesusa@libero.it
(prodotti dolciari: canestrelli - paste meliga)

Artigiano pasticcere "I sapori della Valle Susa" di Rossetto Susi

Via Roma, 38 - 10050 Vaie (TO)
Tel/Fax: 011 9631030 - Cell. 338 5303674
E-mail: susi.rossetto@libero.it
(prodotti dolciari: paste di meliga)

Artigiano pasticcere Il Dolce Canavese di Milanese Bruna

Via San Marco, 24 - Chivasso (TO)
Tel. 011 9131032 - Cell. 349 7318274
E-mail: ildolcecanavese@libero.it
(prodotti dolciari: paste di meliga)

Artigiano pasticcere "La bottega degli antichi sapori" di Bruno Rosa

Via Roma, 2 - 10080 Valprato Soana (TO)
Cell. 347 2389310
E-mail: bruno@labottegavalsoana.it
(prodotti dolciari: paste di meliga)

Artigiano pasticcere Pasticceria Dell'Agnesse Giovanni

C.so Unione Sovietica, 417 - 10135 Torino
Tel. 011 616157
E-mail: dellag45@dellagnese.g191.it
(prodotti dolciari: paste di meliga)

Artigiano pasticcere Vallescienza di Merlo Gianfranco

Case Nuove Cottino - 12069 S. Vittoria D'Alba (CN)
Tel. 0172 478893 - Cell. 335 6500984
E-mail: info@langalletta.it
(gallette di antichi mais)

Azienda agricola di Acotto Denis

Via Enrico Brugo, 28/B - 10030 Vische (TO)
Cell. 340 5912400
E-mail: acottodenis@libero.it
(pignoletto rosso)

Azienda agricola di Airola Gianpiero

Fraz. Banni, 20 - 10070 S. Francesco al Campo (TO)
Cell. 340 5476834
E-mail: airo83da@alice.it
(pignoletto rosso - nostrano dell'isola)

Azienda agricola di Bauducco Gianna

Via Chieri, 63 - 10029 Villastellone (TO)
Tel. 011 9619212 - Cell. 328 4783311
E-mail: giannabauducco@yahoo.it
(pignoletto giallo)

Azienda agricola di Bersano Claudio

Via Fornace, 40 - 10020 Brusasco (TO)
E-mail: selvatico72@hotmail.it
(ottofile bianco e rosso - paste di meliga)

Azienda agricola Borghetti Giuseppe

Via Molino, 11 - 10080 S. Benigno Canavese (TO)
Tel. 011 19885833 - Cell. 335 6103732
E-mail: info@bopi.it
(antiche varietà)

Azienda agricola Franca Bollito di Moncalvo Roberto

Via Castiglione, 86/A - 10036 Settimo T.se (TO)
Tel. 011 8005824 - Cell. 339 8601948
E-mail: info@settimoliglio.it
(ottofile rosso)

Azienda agricola di Cappa Elena

Via Pronelli, 4 - 10060 Buriasso (TO)
Tel. 0121 56330
E-mail: kappaelena@alice.it
(ottofile)

Azienda Agricola di Caretto Loris Livio

Via cascina Caretto
10050 San Giorgio Canavese (TO)
Tel. 0124 32479 - Cell. 328 0999745
E-mail: info@vinidelcanavese.it
(antichi mais)

Azienda Agricola di Coragliotti Giuseppe

Via papa Giovanni XXIII, 16 - 10080 Bosconero (TO)
Tel. 011 9889391 - Cell. 335 6445496
E-mail: giuseppe.coragliotti@libero.it
(nostrano dell'isola)

**Azienda Agricola
Cascina dei Conti di Merlo Claudio**
Via Pinerolo, 44 - 10060 Osasco (TO)
Tel. 0121 541466 - Cell. 338 4712626
E-mail: elicicola@libero.it

**Azienda Agricola La cascina
del Mulino a Vento di Giraud Mario**
(produzione biologica)
Via Casane, 45 - 10060 Scalenghe fr. Viotto (TO)
Tel. 011 9866188 - Fax: 011 9866339
Cell. 335 5617173
(farina ottofile, pignolet)

**Azienda agricola
Cascina Motette di Quaglia Mariangela**
Via Motette, 46 - 10060 Castagnole Pte (TO)
Tel/Fax: 011 9862621 - Cell. 347 2549124
E-mail: cascinaMotette@email.it
(farina di pignoletto)

**Azienda agricola
Cascina Sala di Demonte Valeria**
Via Sala, 41 - 10060 Cantalupa (TO)
Tel. 0121 352002 - Cell. 320 0236372
E-mail: cascinasala@cascinasala.it
(pignoletto rosso)

**Azienda agricola
Cascina Santagostino di Bertinetto Silvio**
Via Paschere, 49 - 10061 Cavour (TO)
Cell. 337211127
E-mail: info@cascinasantagostino.it
(nostrano)

**Azienda agricola
Cascina delle Grazie di Zappino Matteo**
Via Carmagnola, 44 - 10040 Pralormo (TO)
Tel. 011 9481218 - 0173 84126 - Fax: 011 9481218
E-mail: casinagrazie@tiscali.it
(produzione biologica: farina di ottofile,
paste di meliga)

Azienda agricola di Casalegno Roberto
Via Chiasso, 56 - 10090 Gassino (TO)
Cell. 335 6904773
E-mail: casalegnoroberto@tiscali.it
(pignoletto rosso)

**Azienda agricola
Dalla Terra Nativa di Chiabaud Danilo**
Via Moncenisio, 2 - 10050 Venaus (TO)
Tel. 0122 50128 - Cell. 393 2391495
E-mail: pacadachi@libero.it
amm@dallaterranativa.it
(pignoletto rosso)

Azienda agricola di Drago Marcello
Via Davi, 19 - 10051 Avigliana (TO)
Tel/Fax: 011 9369004 - Cell. 338 7364497
(pignoletto giallo)

Azienda agricola di Ferrando Giuseppe
Via XX Settembre, 17 - 10080 Priacco (TO)
Azienda agricola di Galleana Remo
Via Balangero, 23 - 10075 Mathi Canavese (TO)
(pignoletto rosso)

Azienda agricola di Galleana Remo
Via Balangero, 23 - 10075 Mathi Canavese (TO)
(pignoletto rosso)

**Azienda agricola
L'isola che non c'è di Bertetto Mauro**
(produzione biologica) Loc. Ghè, 1 - 10073 Ciriè (TO)
Tel/Fax: 011 9205669 - Cell. 339 7702120
E-mail: info@agriturismolisolachenonce.it
(prodotti di antichi mais)

Azienda Agricola La Genuina di Vittone Claudio
Via Cursaglia, 44 - 10061 Cavour (TO)
Tel. 0175 345731
E-mail: claudio@lagenuinabarge.191.it

**Azienda Agricola
La Mugnaia di Gagiardo Maria Cristina**
Via Vittorio Emanuele, 260 - 10094 Giaveno
(TO) - Tel. 011 9376564 - Cell. 338 9064051
E-mail: mulinolabernardina@alice.it
(farina pignoletto giallo e rosso)

Azienda agricola di Manavella Stefano
Via del Pascolo, 40 - 10061 Cavour (TO)
Cell. 348 1495379
(ottofile giallo)

**Azienda agricola
Mulino Motta Frè di Motta Frè Stefano**
Via Piazzetta S. Rocco, 9 - 10010 Quincinetto (TO)
Tel. 0125 757929 - Fax: 0125 757929
Cell. 336 458235 - E-mail: molino.1847@yahoo.it
(miasse, farine di nostrano dell'isola)

Azienda agricola P.A.N. Nasuti Antonio
B.go Casetta Alta, 3 - 10020 Brusasco (TO)
Tel/Fax: 011 9156151 - Fax 011 9866339
Cell. 335 5617173
(prodotti di antichi mais)

Azienda agricola di Plano Roberto
Via Polverier, 4 - 10059 Susa (TO)
Tel. 0122 49260 - Cell. 338 6118021
E-mail: roberto.plano@libero.it
(pignoletto rosso)

Azienda agricola di Papurello Nicolò
Via Vauda, 17 - 10040 Lombardore (TO)
Tel. 0124 479814 - Cell. 396 383140
E-mail: info@cascinapanama.it
(pignoletto giallo, rosso ottofile)

Azienda agricola di Pent Silvio
Via Roma, 4 - 10040 Caprie (TO)
Tel. 011 9643854
(pignoletto)

Azienda agricola di Peretto Silvestro
Via XXIV Maggio, 10 - 10040 Volvera (TO)
Cell. 335 5447667
(antichi mais)

Peroo' Monia
Cas. La Margherita, 1/3 - 10080 Rivara (TO)
Tel. 0124 4884 - Cell. 347 0393558
E-mail: monnypero@libero.it
(pignoletto rosso - gallette al riso)

Azienda agricola di Pognante Giuliana
Cascina Abare Caire, 69 - 10040 Volvera (TO)
Tel. 011 9906792
(pignoletto giallo e rosso)

Azienda agricola di Prola Riccardo
Via Figliei, 11 - 10010 Settimo Vittone (TO)
Cell. 347 8373778
E-mail: riccardo.prola@gmail.com
(nostrano dell'isola)

Azienda agricola di Proto Maurizio
Fr. Mandria, 30 - 10034 Chivasso (TO)
Tel. 011 9195691 - Cell. 347 5741524
E-mail: maurizioproto@virgilio.it
(pignoletto rosso, ottofile giallo)

**Azienda agricola
di Rossetto Giaccherino Maurizio**
Via Torino, 18 - 10050 Vaie (TO)
Tel. 011 9631577 - Cell. 338 8151975
E-mail: susi.rossetto@libero.it
(ottofile rosso)

Azienda agricola di Salusso Gabriele
Strada Luisemi, 45 - 10040 Cumiana (TO)
Tel. 011 9070083 - Cell. 338 8151975
E-mail: fratellisalusso@alice.it
(ottofile giallo)

**Molino
Il Mulino Della riviera di Cavanna Fabrizio**
Via Gatto, 91 - 2020 Villar S. Costanza (CN)
Cell. 335 7736400
E-mail: info@biscotticavanna.com
(paste di meliga)

**Molino
Mulino Piova di Pagliero Giorgio**
Via Spineto, 280 - 10081 Castellamonte (TO)
Tel/Fax: 0124 514726 - Cell. 392 8646035
E-mail: info@mulinodipiova.it
(farine di antichi mais)

**Molino
Mulino Roccati di Roccati Piero**
Via Barone, 2 - 10010 Candia (TO)
Tel/Fax: 011 9834621 - Cell. 349 3739606
E-mail: molinoroccati@virgilio.it
(farine di antichi mais)

Molino Rosso di Binello Pier Luigi
Via Torino, 41 - 12040 Corneliano d'Alba (CN)
Tel. 0173 619138
E-mail: info@molinosrossoscnc.it
(ottofile giallo)

Molino Sobrino
(produzione biologica)
Via Roma, 108 - 12064 La morra (CN)
Tel/Fax: 0173 50118
E-mail: info@ilmulinisobrino.it

Panetteria Pasticceria Fabaro Maria
Via Del Vaschetto, 29 - 10046 Poirino (TO)
Tel. 011 9451514 - Cell. 338 2931762
E-mail: alfredo.delmastro@alice.it
(paste di meliga)

**PER INFORMAZIONI:
Associazione Produttori
degli Antichi Mais Piemontesi
Centro Provinciale per l'Agricoltura
Biologica della Provincia di Torino
c/o CRAB - Via Fuhrmann, 23
10062 Luserna S. Giovanni (TO)
Tel. 0121 901116
E-mail: antichi.mais@tiscali.it
Presidente: Matteo Zappino
Tel/Fax: 011.9481218
E-mail: casinagrazie@tiscali.it**



Grissino Rubatà del Chierese
*Rubata long bread-stick
of Chierese area*

**PER INFORMAZIONI:
Associazione Panificatori della Provincia di Torino
Tel. 011 8170540 - 011 8170473
Fax: 011 8125106
E-mail: panificatori.torino@alice.it**



Grissino Stirato Torinese
Turin flattened bread-stick

PER INFORMAZIONI:

Associazione Panificatori della Provincia di Torino
Via Maria Vittoria, 27 - 10123 Torino
Tel. 011 8170540 - 011 8170473 - Fax: 011 8125106
E-mail: panificatori.torino@alice.it



Canestrelli della Provincia di Torino
"Canestrelli" of the Province of Turin

La Boutique del dolce di Barberis Luca

Via Garibaldi - 10030 Tonengo di Mazzè (TO)
Tel. 011 9830737 - Cell. 347 4786862

Laboratorio J Canestrei d'Flaminia di Cortese Katya

Via Torino, 1/D - 10055 Condove (TO)
Tel/Fax 011 9642360 - Cell. 347 7852782
E-mail: info@canestrellivallesusa.it
www.canestrellivallesusa.it

Laboratorio I Sapori della Valle di Susa di Rossetto Giacchierino Susi

Via Roma, 38 - 10050 Vaie (TO)
Tel. 011 9631030 - Cell. 338 5303674

Panetteria Bagnasacco di Borra Marco & C. snc

Via N. Passera, 9 - 10017 Montanaro (TO)
Tel. 011 9160275

Pasticceria Gemmo

Piazza L. Massa, 11 - 10017 Montanaro (TO)
Tel. 011 9160195

Pasticceria La Dolce Arte

Via G. Frola, 6 - 10017 Montanaro (TO)
Tel. 011 9160352

Pasticceria Motta di Motta Franco

Via Olmetto, 4 - 10013 Borgofranco d'lvrea (TO)
Tel. 0125 751265

PER INFORMAZIONI:

Presidente: Ferrando Saverino
Via Cavour, 2 - 10013 Borgofranco d'lvrea (TO)
Tel/Fax: 0125 751307
E-mail: ferrando.s@libero.it
Vice presidente: Barone Mario
Via Varese, 4 - 10017 Montanaro (TO)
Tel/Fax: 011 9192387
E-mail: mariobaroneunpl@alice.it

Segreteria: Rossetto Giaccherini Susi

Via Roma, 38 - 10050 Vaie (TO)
Tel/Fax: 011 9631030

PUNTI DI PROMOZIONE/MANIFESTAZIONI:

Pro Loco Altesano-Venaria Reale
Via Trucchi, 22 - 10078 Venaria Reale (TO)
Tel/Fax: 011 4526303
E-mail: info@prolocoaltessanovenaria.eu
www.prolocoaltessanovenaria.eu
Sagra del Canestrello:
Il secondo week-end di giugno

Pro Loco Borgofranco

Pizza Pertini 2 - 10013 Borgofranco d'lvrea (TO)
Tel. 333 7353668
Sagra del Canestrello: Il terzo week-end di giugno

Pro Loco Mazzè

10035 Mazzè (TO)
Tel. 011 9830348 - 347 7966342
Sagra del Canestrello:
Primo week-end di giugno a Tonengo di Mazzè

Pro Loco Montanaro

Via Bertini, 1 - 10017 Montanaro (TO)
Tel. 011 9192160
Sagra del Canestrello: Quarto week-end di maggio

Pro Loco Rondissone

Pizza Borrella - 10030 Rondissone (TO)
Sagra del Canestrello:
Secondo week-end di ottobre

Pro Loco Vaie

Via San Pancrazio, 6 10050 Vaie (TO)
Tel. 011 9631215
E-mail: iribea2@yahoo.it
Sagra del Canestrello:
Primo o secondo week-end di maggio



Baciaje di Cercenasco
"Baciaje" of Cercenasco

PUNTI VENDITA:

Panetteria di Moro Davide
Pzza XXIV Maggio, 1 - 10060 Cercenasco (TO)
Tel. 011 9809547

Dolce forno di Pansa Luigi e C. snc.

Via Umberto I, 1 - 10060 Cercenasco (TO)
Tel. 011 9809495

Panetteria Fantasie di Grano di Audisio Gianluca

Pzza Clemente Corte, 29 - 10067 Vigone (TO)
Tel. 011 9804127



Torcetto di Lanzo e del Canavese
"Torcetto" of the Lanzo and Canavese areas

Alice Maria Pia

Via Repubblica, 34 - 10070 Levone (TO)
Tel. 011 24 475815 - Cell. 338 7580490

Al Mülin 'Barot di Barra Giovanni

Regione Plassa, 7 - 10070 Coassolo T.se (TO)
Tel. 0123 45587
Via Matteotti, 16 - 10074 Lanzo T.se (TO)

Al Turcet di Airola A. & C.

Via Cibrario, 25 - 10074 Lanzo T.se (TO)
Tel. 0123 29416

Barbero Pasticceria Cioccolateria

Via Juvarra, 45 - 10078 Venaria Reale (TO)
Tel. 011 4524707

Baima Besquet Ivano

Via Matteo Tarizzo, 7 - 10083 Favria (TO)

Bertino Mauro

Via Roma, 5 - 10070 Varisella (TO)
Piazza G. Galetto, 26 - 10070 La Cassa
Tel. 011 9249358
E-mail: bertino.mauro@libero.it

Bertot Armando

Via Roma, 4 - 10084 Forno Canavese (TO)
Tel. 0124 7276

Cresto Bruno di Cresto Ornella

Via Mazzini, 5 - 10087 Valperga (TO)
Tel. 0124 617127

Demartini Mauro

Strada Valperga, 27/29 - 10080 Salassa (TO)
Tel. 0124 7565 - Cell. 348 7963349
E-mail: info@grissinoallacqua.it

La Mica di Reteuna G.

Via Lanzo, 15 bis - 10070 Usseglio (TO)
Tel. 0123 83853

Paire Mauro

Via Lanzo, 34 - 10070 Ceres (TO)
Tel. 0123 435848

Panetteria Pasticceria Alfonsi di Bigi Aldo

Via Gozzano, 16 - 10011 Agliè (TO)
Tel. 0124 330175

Panetteria Alimentari Fiorella di Soncina Renato

Piazza del Ponte, 1 - 10010 Andrate (TO)
Tel. 0125 604053

Panetteria Pasticceria Brusa

C.so Principe Tommaso, 54 - 10080 Ozegna (TO)
Tel. 0124 29420

Panificio Crosasso

Via Caviglione, 14 - 10085 Pont Canavese (TO)
Tel. 0124 85237

Panificio Pasticceria Fisichella Giuseppe

Via Guala, 1 - 10014 Caluso (TO)
Tel. 011 9833872

Panificio Ghiglieri

Via Destefans, 9 - 10085 Pont Canavese (TO)
Tel. 0124 85204

Raveraira Giacomo

Via Grassa, 13 - 10080 Rivara (TO)
Tel. 0124 31121

Panificio Pasticceria Slanzi Maurizio

Via Ivrea, 45 - 10086 Rivarolo (TO)
Tel. 0124 29251

PER INFORMAZIONI:

Associazione produttori del Torcetto di Lanzo e del Canavese c/o Comune di Lanzo - Ufficio Commercio Via San Giovanni Bosco, 33 10074 Lanzo T.se (TO)
Tel. 0123 300409
E-mail: ufficio.commercio@comunelanzotorinese.191.it
Presidente: Demartini Mauro
Strada Valperga, 27/29 - 10080 Salassa (TO)
Tel. 0124 7565 - Cell. 348 7963349
E-mail: info@grissinoallacqua.it



Giandujotto di Torino-Piemonte

Accornero Sperandri di Deriu Andreana & C
Via Pinelli, 52 - 10154 Torino - Tel. 011 487955
Fax: 011 04303700 - E-mail: accornerosperandri@tin.it
www.accornerosperandri.it

Arzilli Enzo & C.
Via Pietro Cossa, 94 - 10146 Torino - Tel. 011 723131
Fax: 011 713392 - E-mail: info@pasticceria-arzilli.it
www.pasticceria-arzilli.it

Ballesio Cioccolato di Ballesio Luca
Viale Europa, 57 - 10040 Leini (TO)
Tel. 011 9983185 - E-mail: lucaballesio@yahoo.it

Cioccolateria Marino Giuseppe
Via Tirreno 3 - 10134 Torino - Tel. 011 3017640
E-mail: cioccolatomarino@tiscali.it

CioccolART Leini di Chocoleini srl
Via Lombardore 197/193 - 10040 Leini (TO)
Tel. 011 9983223 - Cell. 333 1245802
E-mail: isabella@chocoleini.it - www.cioccolart.to.it

De Martini Cioccolato
C.so Francia, 221/D - 10139 Torino (TO)
Tel. 011 796069 - E-mail: info@torrefazione.ma.it

F.lli Bergamini di Candusso Daniele & C.
Via Foligno 46/7 - 10149 Torino - Tel. 011 2217809
E-mail: info@bergaminiscn.it - www.bergaminiscn.it

Gerla 1927 Srl
C.so Vittorio Emanuele II, 88 - 10121 Torino
Tel/Fax: 011 545422 - www.giandujotto.it

La Perla di Torino
Via Catania, 9 - 10153 Torino - Tel. 011 2482149
www.info@laperladitorino.it
www.laperladitorino.it

Monteccone Cioccolato Di Franco Garelli & C.
Via Cesana, 56 - 10139 Torino - Tel. 011 4472286
E-mail: info@montecconecioccolato.it
www.montecconecioccolato.it

Pasticceria Cioccolateria Di Biase
Via Po, 14 - 10095 Cascine Vica-Rivoli (TO)
Tel. 011 9597211 - E-mail: pasticceria@biase@libero.it

Piemont Cioccolato s.n.c. di Fioraso
Via Gran Paradiso, 16/23 - 10156 Torino
Tel. 011 2732441 - Fax: 011 2732429
E-mail: info@piemontcioccolato.com
www.piemontcioccolato.it

Premier Cioccolato di Rossini F. & Frezzato A.
Via Bersezzo, 5 - 10152 Torino - Tel. 011 2481373

Sorrisi Snc di Stefano Silvana e Quaglia Alessandra
Strada della Praia, 4/a - 10090 Buttigliera Alta (TO)
Tel/Fax: 011 9348975 - E-mail: ssorrisi@libero.it
www.sorrisitorino.it

Il giandujotto è inoltre in vendita nelle migliori pasticcerie di Torino.
PER INFORMAZIONI:
Associazione Giandujotto
Via Millio, 26 - 10141 Torino
Tel. 011 19672185 - Fax 011 19672192
Presidente: Enzo Arzilli
Via Pietro Cossa, 94 - 10146 Torino
Tel. 011 723131 - E-mail: info@pasticceria-arzilli.it



Liquore Genepy Liqueur Genepy

COLTIVATORI:
Agrinova di Francesca Colombo
Via Meana, 40 - 10059 Susa (TO)
Tel. 0122 649958 - 392 3503493
E-mail: az.agrinova@gmail.com - www.casinagrinoval.it

Azienda agricola Fattoria Pian dell'Alpe di Massel Enrico
Fraz. Villaretto 9 - 10060 Roure (TO)
Cell. 334.7790444
Email: info@agriturismopiandellalpe.it
www.agriturismopiandellalpe.it

Bermond Daniele
Fraz. San Sicario, 1 - 10054 Cesana (TO)
Cell. 346 0920355 - E-mail: elena.bermond@libero.it
www.barbagust.com

Colavita Ferruccio
Via degli Alpini, 31 - 10154 Fraz. Phures Cesana Torinese (TO) - Tel. 339 7084093
E-mail: ferruccio.colavita@hotmail.com

Cooperativa agricola "Il Frutto Permessso"
Via del Vernè, 16 - 10060 Bibiana (TO)
Tel. 0121 55383 - E-mail: ilfruttopermesso.it

Esprit des Alpes di Mirella Gally
Via Richardette, 35 - 10050 Sauze d'Oulx (TO)
E-mail: espritdesalpes@quipo.it

Massel Enrico
Fraz. Villaretto, 9 - 10060 Roure (TO)
Cell. 347 8224892
E-mail: info@agriturismopiandellalpe.it
www.agriturismopiandellalpe.it

Pippinato Valter
Fraz. Campiglia Soana - 10080 Valprato Soana (TO)
Cell. 347 4136258 - E-mail: viglia45@inwind.it

L'Ort de Tchamiy di Pippinato Valter
Fraz. Campiglia Soana - 10080 Valprato Soana (TO)
Cell. 347 4136258 - E-mail: 23valter@gmail.com

PRODUTTORI:
Albergian s.r.l.
C.so Torino, 85 - 10064 Pinerolo (TO)
Tel. 0121 374503 - Fax: 0121 374191
E-mail: albergian@albergian.it

Bernard & C. s.n.c.
Via Carlo Alberto, 20 - 10063 Pomaretto (TO)
Tel. 0121 81227 - Fax: 0121 82222
E-mail: bernard@barathier.it - www.barathier.it

Distilleria erboristica alpina
Loc. TradueRivi, 15/4 - 10059 Susa (TO)
Tel. 0122 31909 - Fax: 0122 31909
E-mail: dealp@tiscali.it - info@grappadelnonno.it
www.grappadelnonno.it



Menta di Pancalieri Mint of Pancalieri

Cooperativa "Erbe Aromatiche Pancalieri"
Via Principe Amedeo, 95-10060 Pancalieri (TO)
Tel/Fax: 011 9734801 - Cell. 335 6270692
E-mail: info@veramenta.it - erbearomatiche@libero.it
www.erbe-it.com - www.erbearomatiche.eu

Presidente: Ferrero Piero
(Soci della Cooperativa: Cristoforo Bonetto, Luciano Bonaudi, Marina Burzio, Andrea Chiattonne, fratelli De Marchi, Antonio Ferrero, Peraldo Ferrero, Giacomo Ferrero, Giuseppe Ferrero, Mario Ferrero, Piero Ferrero, Marco Frandini, Francesco Galeazzo, Ettore Gerbino, Emanuele Libra, Marinella Olmo, Franco Rolfo, Natale Ronco, Pietro Ronco, Gianpiero Sola, Fulvio Vagliano)

Azienda Agricola Essenzialmenta di Chiattonne Mirella
Via Pinerolo, 44/b - 10060 Pancalieri (TO)
Tel. 011 9734279 - Fax: 011 9734279
Cell. 334 3034383 - E-mail: info@essenzialmenta.it
www.essenzialmenta.it

Az. Agr. Dr. Chialva Sara
Via Principe Amedeo 80 - 10060 Pancalieri (TO)
Tel. 011 9734120 - Fax: 011 9734830
E-mail: schialva@menta.it

Chialva Nicolao s.a.s.
Via Principe Amedeo 80 - 10060 Pancalieri (TO)
Tel. 011 9734120 - Fax: 011 9734830
E-mail: info@menta.it - www.menta.it

Boniforte Giorgio
Via Torino, 36 - 10040 Osasio (TO) - Tel. 011 9728939

Burzio Marina e Sola Luciano
Via Virle, 23 - 10060 Pancalieri (TO) - Cell. 331 5300244

Eredi di Chicco Riccardo
Strada Luisetti, 2 - 10040 Cumiana (TO)
Cell. 338 7013221
E-mail: robertachicco1986@libero.it

Ferrero Pier Aldo
Via Carmagnola, 24 - 10060 Pancalieri (TO)
Tel. 011 9734561

F.lli Chiaffredo e Mario Gamba
Via Roma, 17 - 10060 Pancalieri (TO)
Tel. 011 9734138

F.lli Angelo e Marco Pairoto
Via Trento e Trieste, 39 - 10060 Pancalieri (TO)
Tel. 011 9734236 - 0119734376

Daniele Pairoto
Fraz. San Nicola, 2 - 10068 Villafranca Pte (TO)
Tel. 011 9800324

F.lli Franco e Giovanni Pochettino
Via Virle, 1/A - 10060 Pancalieri (TO)
Tel. 011 9734285

F.lli Domenico e Nicolao Rista
Via Vittorio Veneto, 24 - 10060 Pancalieri (TO)
Tel. 011 9734245

Giovanni Scarafia
Via C. Wuillermin, 38 - 10068 Villafranca Pte (TO)
Tel. 011 9800956

Piero Tamagnone
Via San Rocco, 10 - 10060 Pancalieri (TO)
Tel. 011 9734164

VENDITA DEI PRODOTTI A BASE DI MENTA DI PANCALIERI:
Essenzialmenta di Mirella Chiattonne
Via Pinerolo, 7/B e 44/Bis - 10060 Pancalieri (TO)
Tel. 011 9734279 - Fax: 011 9734279
Cell. 334 3034383 - E-mail: info@essenzialmenta.it
www.essenzialmenta.it
(Menta di Pancalieri olio essenziale, Sciroppo di Menta e gusti vari, liquori, caramelle, cioccolatini, pasticceria, tisane... vendita ingrosso e dettaglio).

PER INFORMAZIONI:
Comune di Pancalieri
Pzza Vittorio Emanuele, 3 - 10060 Pancalieri (TO)
Tel. 011 9734102 - Fax: 011 9734800
E-mail: pancalieri@ruparpieomonte.it
www.comune.pancalieri.to.it



Miele delle Vallate Alpine Honey of the Mountain Areas

Apicoltore Danilo Favro
Via Martinetti, 18 - 10050 S. Giorio (TO)
Cell. 347 0379824
E-mail: danilofavroapicoltura@yahoo.it

Apicoltore Franco Favro
Via Martinetti, 18 - 10050 S. Giorio (TO)
Tel/Fax: 0122 49348 - E-mail: francofavro@yahoo.it

Apicoltura GioEle
di Cigna Elena e Ferraud Giorgio
Via Viandotta, 13 - 10057 San Ambrogio (TO)
Tel. 333 5326044 - E-mail: ferclor@virgilio.it
www.gioelemiele.it

Apicoltore Marco Gianinetto
Strada Canova Pogliani, 81 - 10040 Leini (TO)
Tel. 011 9980866 - E-mail: mgianinetto@libero.it

Apicoltura Mara Girodo
Via Palmero, 26 - 10040 Rubiana (TO)
Tel. 011 9357242 - Cell. 347 5908214
E-mail: mara.girodo@alice.it

Apicoltore Augusto Golfetto
Via Prele, 13 - 10010 Quincinetto (TO)
Tel. 0125 757408 - Cell. 347 7652642

Apicoltura La Ghiandaia
Via Musiné, 14 - 10094 Giaveno (TO)
Tel. 011 93771261 - E-mail: laghiandaia@alice.it

Apicoltura La Margherita di M. Fogliati
Via Brofferio, 18 - 10072 Caselle T.se (TO)
Tel/Fax: 011 9913469 - Cell. 338 4971274
E-mail: api.lamargherita@alice.it

Apicoltura Le Querce
Regione Vigna Granda, 2 - 10010 Azeglio (TO)
Tel/Fax: 0125 7274415
E-mail: info@apicolturaquerce.it
www.apicolturaquerce.it

Apicoltura "Il miele della vita" di M. Gaido
Via Tetti Mauritti, 11 - 10029 Villastellone (TO)
Tel/Fax: 011 9610560 - E-mail: info@ilmieledellavita.it
www.ilmieledellavita.it

Apicoltura Canavesana di Massetto Lidia
Via Corte d'Assisi, 21 - 10015 Ivrea (TO)
Tel/Fax: 0125 239926 - Cell. 349 4738027
E-mail: caserio@apiculturacanavesana.it

Apicoltura Occitania
Via La Losa, 2 - 10050 Mattie (TO)
Tel/Fax: 0122 38444 - Cell. 349 4688853
E-mail: agriturismoccitania@yahoo.it

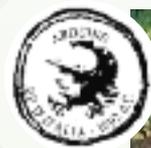
PER INFORMAZIONI:
Presidente: Mauro Baldino
Via Brofferio, 18 - 10072 Caselle T.se (TO)
Tel/Fax: 011 9913469 - Cell. 338 8169213
E-mail: api.lamargherita@alice.it

Vini D.O.C. della Provincia di Torino

Vini D.O.C. e D.O.C.G. della provincia di Torino
The D.O.C. (controlled designation of origin) and the D.O.C.G. (controlled designation of origin guaranteed) wines of the province of Turin



Il Consorzio per la Tutela del Vino D.O.C. e D.O.C.G. è un organismo che riunisce i produttori di vino di una determinata area geografica e garantisce il rispetto del disciplinare di produzione.
The association for the protection of D.O.C. and D.O.C.G. wines is an authority that joint wine producers of a restricted geographical area and warrants the respect of the production specifications.



I vini del Canavese

The Canavese wines:

- Erbaluce di Caluso
- Erbaluce di Caluso Spumante
- Erbaluce di Caluso Passito
- Erbaluce di Caluso Passito Riserva
- Carema
- Carema Riserva
- Canavese Rosso
- Canavese Rosso Novello
- Canavese Rosato
- Canavese Rosato Spumante
- Canavese Bianco
- Canavese Bianco Spumante
- Canavese Nebbiolo
- Canavese Barbera



I vini della Collina Torinese

The Collina Torinese wines:

- Freisa di Chieri Secco
- Freisa di Chieri Superiore
- Freisa di Chieri Dolce
- Freisa di Chieri Frizzante
- Freisa di Chieri Spumante
- Collina Torinese Rosso
- Collina Torinese Rosso Novello
- Collina Torinese Barbera
- Collina Torinese Bonarda
- Collina Torinese Malvasia
- Collina Torinese Pelaverga o Cari



I vini della Valle di Susa

The Valle di Susa wines:

- Valsusa



I vini del Pinerolese

The Pinerolese wines:

- Pinerolese Rosso
- Pinerolese Rosato
- Pinerolese Barbera
- Pinerolese Bonarda
- Pinerolese Freisa
- Pinerolese Dolcetto
- Pinerolese Doux d'Henry
- Pinerolese Ramie



Visita il sito www.stradarealevinitorinesi.it
Visit the website www.stradarealevinitorinesi.it



Corso Inghilterra, 7 - 10138 Torino
Tel. +39 011 8616215 / +39 011 8616141
E-mail: paniere@provincia.torino.it
www.provincia.torino.gov.it/agrimont/sapori



Area del Canavese

Azienda Alberta Luciana
Cascina Bozzino - 13881 Cavaglià (BI)
Tel. 0161 966504
E-mail: paolo.sappino@gmail.com

Azienda Bertot Domenico
Via Bussi, 14 - 10080 Rivara (TO)
Tel. 0124 48746 - Cell. 3383485333
E-mail: vinibertot@libero.it

Azienda Bertotti - Terre del Creario
Via Verdi, 21 - 10087 Valperga (TO)
Cell. 335 6296280 - 335 7104217
E-mail: diego@bertottiasociati.it

Azienda Bianco Renato
Via Roma, 18 - 10014 Caluso (TO)
Tel. 011 9833511
E-mail: info@erbaluce-bianco.it

Azienda Bison Rosanna
Fraz. Macchia, 47 - 10084 Forno C.se (TO)
Tel. 0124 77727
E-mail: gianpaolo.rostagno@rmstampi.it

Azienda Caretto Loris Livio
Cascina Caretto, Strada per Ciconio
10090 San Giorgio C.se (TO)
Cell. 338 0999745 - 347 8738077
E-mail: info@vinidelcanavese.it

Azienda Cassetto Esterina
Fraz. Buracco, Via Costeggio, 4 - 10080
Lugnacco (TO)
Cell. 333 9142208
E-mail: esterina.cassetto@libero.it

Azienda Cella Grande
Via Cascine di Ponente, 21 - 13886 Viverone (BI)
Tel. 0161 98245 - Cell. 331 6877696
E-mail: info@cellagrande.it

Azienda Ciek
Fraz. San Grato Strada Bardesono - 10011 Agliè (TO)
Tel. 0124 330522 - Cell. 348 8262266
E-mail: info@ciek.it

Azienda Crosio Roberto
Statale 26 per Ivrea, Via Roma, 75
10010 Candia C.se (TO)
Cell. 339 8636004 - E-mail: info@cantincrosio.it

Azienda Favaro Benito
Strada Chiusera, 1/Bis - 10010 Piverone (TO)
Tel. 0125 72606 - Cell. 334 6001363
E-mail: info@cantinafavaro.it

Azienda Ferrando
Via Torino, 599/A - 10015 Ivrea (TO)
Tel. 0125 633550 - Cell. 347 0777672
E-mail: info@ferrandovini.it

Azienda Fontecore di Monticelli Maria Luisa
Strada Misobolo, 11 - 10090 San Giorgio C.se (TO)
Cell. 335 6057730 - E-mail: tenuta@fontecore.it

Azienda Giacometto Bruno
Via Armando Diaz, 69 - 10014 Caluso (TO)
Tel. 011 9832898 - Cell. 348 6522427
E-mail: bruno.giacometto@alice.it

Azienda Giovanetto Adriano Giulio
Fraz. Montestrutto, 44 - 10010 Settimo Vittone (TO)
Cell. 347 3138300
E-mail: adriano.giovanetto@libero.it

Azienda Gnavi Carlo
Via C. Battisti, 8 - 10014 Caluso (TO)
Cell. 348 2231844 - 340 7316422
E-mail: giorgio.gnavi@unito.it

Azienda La Campore
Fraz. Masino Via Cascina Campore, 1
10010 Caravino (TO)
Tel. 0125 778484 - Cell. 338 6271254
E-mail: la_campore@tiscali.it

Azienda La Favorita di Zaniboni Massimo e Paolo
Fraz. Rolle Via Zimone, 51 - 13886 Viverone (BI)
Tel. 0161 987241 - E-mail: zaniboni.paolo@libero.it

Azienda La Maserà
Via San Pietro, 10 - 10010 Settimo Rottaro (TO)
Tel. 011 3164161 - Cell. 331 8016881
E-mail: info@lamasera.it

Azienda Longo Antonio
Via Vische, 20 - 10014 Caluso (TO)
Tel. 0124 428247
E-mail: cantina@aziendaagricolalongo.it

Azienda Mantoan Gianmario
Via Vische, 14 - 10010 Candia C.se (TO)
Cell. 345 4832807 - E-mail: vinimantoan@libero.it

Azienda Massoglia
Fraz. San Grato Via Fontanasse, 1 - 10011 Agliè (TO)
Tel. 0124 33704 - Cell. 347 9060934
E-mail: vinimassoglia@libero.it

Azienda Orsolani
C.so Repubblica, 5 - 10090 San Giorgio C.se (TO)
Tel. 0124 32386 - Cell. 335 6061808
E-mail: info@orsolani.it

Azienda Pastoris Massimo
Via Sordevolo, 1 - 13886 Viverone (BI)
Tel. 0161 98555
E-mail: casavinicolaluver@tiscali.it

Azienda Piatti Antonella
Via Municipio, 19 - 10035 Mazzè (TO)
Cell. 338 4370371 - 339 3651115
E-mail: piatti2002@alice.it

Azienda Picco Giuseppe
Via C. Battisti, 40 - 10014 Caluso (TO)
Tel. 011 9831230 - E-mail: giuseppe-picco@alice.it

Azienda Pozzo Elisa
Via Marchesi Di Gattinara, 22 - 13886 Viverone (BI)
Tel. 0161 98433 - Cell. 349 0535963
E-mail: elisa.pozzo@tin.it

Azienda Prola Riccardo
Via Figliery, 11 - 10010 Settimo Vittone (TO)
Cell. 347 8373778
E-mail: riccardo.prola@gmail.com

Azienda Ravera Chion Matteo
Corso Centrale, 41 - 10010 Chiaverano (TO)
Cell. 334 1211330
E-mail: matteoraverachion@hotmail.it

Azienda Rolej
Cascina Roletto Inferiore - 13881 Cavaglià (BI)
Cell. 345 8425318
E-mail: info@vinirolej.com

Azienda Santa Clelia
Reg. Rossana, 7 - 10035 Mazzè (TO)
Tel. 011 9835187 - Cell. 328 8611581
E-mail: info@santaclelia.it

Azienda Scapino Anselmo
Via Mazzè, 3 - 10014 Caluso (TO)
Tel. 011 9832174

Azienda Silva
Loc. Cascine Rogge, 1/B - 10011 Agliè (TO)
Tel. 0124 33356 - Cell. 347 6867588
E-mail: silva.stefano@eurexnet.it

Azienda Terre Sparse
Via Liverga, 10 - 10010 Chiaverano (TO)
Tel. 0125 798120 - Cell. 349 798120
E-mail: aziendaterresparse@gmail.com

Azienda Vigneto Colombaio
Via Roma, 1 - 10010 Candia C.se (TO)
Tel. 011 9834629 - Cell. 348 3607457
E-mail: azienda.colombaio@libero.it

Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema
Via Nazionale, 32 - 10010 Carema (TO)
Tel. 0125 811160
E-mail: cantinaproduttori@caremadoc.it

Cantina Sociale del Canavese
Via Montalenghe, 9 - 10090 Cuceglio (TO)
Tel. 0124 32034
E-mail: info@cantinacuceglio.it

Cantina Sociale della Serra
Strada Nuova, 12 - 10010 Piverone (TO)
Tel. 0125 72166
E-mail: cs.laserra@iol.it

Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso
Piazza Mazzini, 4 - 10014 Caluso (TO)
Tel. 011 9831447
E-mail: cpec@canavese.it

Cantine Briamara
Via Trento, 1 - 10014 Caluso (TO)
Cell. 338 9225222 - 335 8108781
E-mail: infocantinebriamara@mypec.eu

Tenuta Roletto
Via Porta Pia, 69/71 - 10090 Cuceglio (TO)
Tel. 0124 492293 - Cell. 335 8394576
E-mail: info@tenutaroletto.it



Area della Collina Torinese

Azienda Agraria Bonafous - Comune di Torino
Strada Pecetto, 32/34 - 10100 Chieri (TO)
Tel. 011 19527600
E-mail: cantina.sperimentale@unito.it

Azienda Balbiano Melchiorre
Corso Vittorio Emanuele II, 1 - 10020 Andezeno (TO)
Tel. 011 9434044 - Cell. 328 9634990
E-mail: info@balbiano.com

Azienda Cascina La Borgarella
Strada Borgarella, 4 - 10023 Chieri (TO)
Tel. 011 9478915

Azienda Il Girapoggio
Loc. Monte, 39 - 10020 Verrua Savoia (TO)
Tel. 0161 846263 - Cell. 339 2262098
E-mail: ilgirapoggio@gmail.com

Azienda Maserà Giuseppe
Via Ormea, 11 - 10025 Pino Torinese (TO)
Tel. 011 8111162 - Cell. 347 2265790

Azienda Rossotto Stefano
Via Colla, 17 - 10090 Cinzano (TO)
Tel. 011 9608230 - Cell. 338 7613477
E-mail: info@vinirossotto.it

Azienda Rubatto Enrico
Strada Baldissero, 150 - 10023 Chieri (TO)
Tel. 011 9412018 - Cell. 347 6985943
E-mail: enruba@libero.it

Cantina del Freisa Terre dei Santi
Via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco (AT)
Tel. 011 9876117 - E-mail: info@terredeisanti.it



Area del Pinerolese

Azienda Bea
Strada Santa Caterina, 8 - 10064 Pinerolo (TO)
Tel. 011 3402887 - Cell. 335 6824880
E-mail: info@merendaconcorvi.it

Azienda Beltramo Giorgio
Via Cardè, 5 - 12032 Barge (CN)
Tel. 0175 346900
E-mail: marco_beltramo@libero.it

Azienda Bruno Daniela
Fraz. Dubbione Via Nazionale, 66
10060 Pinasca (TO)
Cell. 348 3803088
E-mail: arcudi.bd@libero.it

Azienda Castagnè Gros
Stradale Baudenasca, 26 - 10064 Pinerolo (TO)
Tel. 0121 397929 - Cell. 335 1471903
E-mail: castagnegros@alice.it

Azienda Coutandin Daniele
Borgata Ciabot, 12 - 10063 Perosa Argentina (TO)
Tel. 0121 803473 - Cell. 338 4416627
E-mail: ramie.coutandin@alpimedia.it

Azienda L'autin
Via Cacherano, 29 - 10060 Campiglione Fenile (TO)
Cell. 335 205440
E-mail: lautin@legalmail.it

Azienda La Chabranda
Via Erminio Long, 28 - 10063 Pomaretto (TO)
Tel. 0121 82018 - Cell. 347 8190894
E-mail: info@agriturismolachabranda.it

Azienda La Rivà
Strada Rivà, 9 - 10060 Bricherasio (TO)
Cell. 340 9816099 - E-mail: larivavino@virgilio.it

Azienda Le Marie
Via San Defendente, 6 - 12032 Barge (CN)
Tel. 0175 345159
Cell. 335 6441042 - 333 7436495
E-mail: info@lemarievini.eu

Cantina Dora Renato
Via Roletto, 10/2 - 10060 Frossasco (TO)
Tel. 0121 352193
E-mail: info@doravini.com

Cantina Sociale Terre del Pinerolese
Via Vittorio Emanuele II, 2 - 10060 Bricherasio (TO)
Tel. 0121 599052 - E-mail: iltralciosrl@libero.it

Scuola Malva - Arnaldi
Via San Vincenzo, 48 - 10060 Bibiana (TO)
Tel. 0121 559459
E-mail: info@scuolamalva.it



Area della Valle di Susa

Azienda Carlotta
Via Condove, 61 - 10050 Borgone Susa (TO)
Tel. 011 9646150 - Cell. 349 5591738
E-mail: az.carlotta@libero.it

Azienda Casa Ronsil
Via Vittorio Emanuele II, 69 - 10050 Chiomonte (TO)
Tel. 0122 54218 - Cell. 347 9889189
E-mail: casaronsil@orange.fr

Azienda Gagnor Giampiero
Fraz. Vindrolene, 57 Bis - 10050 Chianocco (TO)
Tel. 0122 641793 - Cell. 338 9517916
E-mail: gagnorgiampiero@yahoo.it

Azienda Isiya
Via Chatellard, 7 - 10050 Exilles (TO)
Cell. 349 3235575 - 333 6250968
E-mail: aziendaaagricolaisiya@live.it

Azienda 'l Garbin
Reg. Seigneur Via Avana - 10050 Chiomonte (TO)
Cell. 333 5965510 - 347 2412783
E-mail: info@garbin.info

Azienda La Chimera
Loc. Finiere - 10050 Chiomonte (TO)
Cell. 334 1466075
E-mail: stefano.turbil@libero.it

Azienda Martina
Fraz. San Rocco, 10 - 10050 Giaglione (TO)
Tel. 0122 629264 - Cell. 335 6083966
E-mail: creseren@libero.it

Azienda Occitania
Fraz. Giordani Via La Losa, 2 - 10050 Mattie (TO)
Tel. 0122 38444 - Cell. 349 4688853
E-mail: agriturismoccitania@yahoo.it

Azienda Pelissero
Via Della Losa, 11/D - 10050 Meana di Susa (TO)
Tel. 0122 396001 - Cell. 349 8373090
E-mail: pelissero.vini@libero.it

Azienda Sibille
Reg. Colfacero, 3 - 10050 Gravere (TO)
Cell. 347 0858608
E-mail: sibillevini@gmail.com

Cooperativa Clarea
Via Vittorio Emanuele II, 30 - 10050 Chiomonte (TO)
Cell. 335 1430386
E-mail: info@clareavini.it

Consorzi

Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini Doc Valsusa
c/o Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone
Via Trattenero, 15 - 10053 Bussoleno (TO)
Tel. 0122 642816 - Cell. 334 1466075
E-mail: stefano.turbil@libero.it - mauro.parisio@cmvss.it

Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini Doc Caluso, Carema e Canavese
Piazza Umbertini, 1 - 10014 Caluso (TO)
Tel. 011 9833860 - Cell. 333 1630021
E-mail: consorzioaluso@libero.it

Consorzio di Tutela e Valorizzazione dei Vini Doc Pinerolese
c/o Comune di Bricherasio Piazza Santa Maria, 1
10060 Bricherasio (TO)
Tel. 0121 59105 - Cell. 333 7703638
E-mail: agostinotarditi@libero.it

Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese
c/o Comune di Chieri
Via Palazzo di Città, 10 - 10023 Chieri (TO)
Cell. 338 7613477
E-mail: confreisacol@tiscali.it

Federazione tra Consorzi di Tutela Vini Doc
Via Pomba, 23 - 10123 Torino
Tel. 011 5714780



È un logo creato dalla Provincia di Torino per accogliere tutti i prodotti agroalimentari e agricoli del territorio provinciale, che in base a verifiche tecnico-scientifiche:

- sono prodotti in maniera artigianale da produttori locali;
- appartengono alla tradizione storica locale;
- sono prodotti con materie prime locali;
- costituiscono una potenzialità per lo sviluppo locale.

L'identificazione delle caratteristiche organolettiche tecnologiche e storiche fa capo a disciplinari di produzione, stilati dalle Associazioni dei produttori o dai Consorzi promossi dalla Provincia di Torino, dalle Comunità Montane e dai Comuni del territorio provinciale.

This is a mark created by the Province of Turin for the agricultural and food products of the province which, on the basis of technical-scientific testing:

- are produced using traditional methods by local manufacturers;
- are part of the local historic tradition;
- are produced using local ingredients;
- constitute potential for development in the area.

The identification of the organoleptic, technological and historic characteristics is the starting point for production regulations drafted by the Associations of Manufacturers or Consortiums, promoted by the Province of Turin, the Mountain Communities and the Boroughs of the province.



Edizione 2012 - 2013

PROVINCIA DI TORINO

Servizio Sviluppo Montano Rurale e Valorizzazione delle Produzioni Tipiche
C.so Inghilterra 7 - 10138 Torino - Tel. +39 011 8617639 / +39 011 8616141
E-mail: paniere@provincia.torino.it - www.provincia.torino.gov.it/agrimont/sapori