

# I sensi del vino



CITTÀ DI  
CHIERI

CON IL PATROCINIO DI

**mipaaf**

Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

 REGIONE  
PIEMONTE

 **TORINO**  
METROPOLI  
Città metropolitana di Torino

 CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO



**DIFREISA  
INFREISA**  
CHIERI

CHIERI 11-12 GIUGNO 2016

IN COLLABORAZIONE CON

**GoWine**  
Sapere i vini e i suoi pregi



Consorzio di Tutela e  
Valorizzazione delle D.O.C.  
Freisa di Chieri  
e Collina Torinese

 **Fiera**  
Ente Fiera Internazionale  
Tarinno Bianco d'Alba

**CASA**  
**MARTINI**  
PESCIANE-TOURNO-ITALIA

#difreisainfreisa



- 1** **PIAZZA CAVOUR** - Laboratori grissini, focaccia e stand istituzionali
- 2** **VIA VITTORIO EMANUELE II** - Enoteca itinerante dei vini Freisa  
Stand produzioni agroalimentari del Piemonte e Chieri Local Food
- 3** **PIAZZA UMBERTO I** - Spazio workshop Freisa Lounge
- 4** **PIAZZA MAZZINI** - Area spettacoli
- 5** **VIA VITTORIO EMANUELE, 17 AREA TAXI** - Musica e danze
- 6** **CHIESA DI SAN GUGLIELMO** - piazza Mazzini  
Vino in musica, musica medioevale
- 7** **SAGRATO CHIESA DI SAN GIORGIO** - piazza San Giorgio - Musica
- 8** **PALAZZO OPESSO** - via San Giorgio, 3 - Mostra d'arte

Informazioni e aggiornamenti su:

-  [www.comune.chieri.to.it](http://www.comune.chieri.to.it)
-  [www.facebook.com/difreisainfreisa](https://www.facebook.com/difreisainfreisa)
-  [instagram #difreisainfreisa](https://www.instagram.com/difreisainfreisa)
-  [twitter #difreisainfreisa](https://twitter.com/difreisainfreisa)

[cultura@comune.chieri.to.it](mailto:cultura@comune.chieri.to.it)

dalle 16 alle 23 in Piazza Umberto I

### **SPAZIO WORKSHOP "FREISA LOUNGE"**

Conferenze e workshop sul tema del Freisa, programma completo nelle pagine seguenti



dalle 16 alle 23 in via Vittorio Emanuele II

### **ENOTECA ITINERANTE DEI VINI FREISA DEL PIEMONTE**

Selezione di oltre 60 etichette delle zone tipiche del Piemonte accompagnate dai tradizionali grissini Rubatà di Chieri. Acquisto coupon presso i desk di Piazza Cavour e Complesso San Filippo  
*Costo euro 8 + euro 2 di cauzione del calice: 5 degustazioni presso enoteche itineranti e produttori di Freisa e una presso l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino*

A cura dell'Associazione Go Wine

dalle 16 alle 23 in via Vittorio Emanuele II

### **ESPOSIZIONE, VENDITA E DEGUSTAZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DEL PIEMONTE E "CHIERI LOCAL FOOD"**

Tutte le proposte nelle pagine seguenti  
a cura di Eat Piemonte e Coldiretti

dalle 16 alle 23 lungo via Vittorio Emanuele II

### **MOSTRA "SCORCI PIEMONTESI"**

a cura dell'Unione Artisti Chierese e Circolo degli Artisti di Torino

alle 17 e alle 18 - Piazza Cavour

### **LABORATORIO DI PANIFICAZIONE (PER BAMBINI)** Grissini Rubatà

a cura dell'Associazione Panificatori Chieresi  
in collaborazione con Pro Chieri  
(info e prenotazioni 347 4014276)

alle 22 Piazza Mazzini

### **EVENTO FRED BUSCAGLIONE & VINTAGE YEARS**

Musiche a cura degli "amici di Fred".  
Food&Beverage a cura dei locali di Piazza Mazzini.





# *I sensi del vino*

DOMENICA 12 GIUGNO

dalle 10 alle 20 in Piazza Umberto I

## **SPAZIO WORKSHOP "FREISA LOUNGE"**

Conferenze e workshop sul tema del Freisa, programma completo nelle pagine seguenti



Foto di Patrizia Forte - f8 Chieri

dalle 16 alle 23 in via Vittorio Emanuele II

## **ENOTECA ITINERANTE DEI VINI FREISA DEL PIEMONTE**

Selezione di oltre 60 etichette delle zone tipiche del Piemonte accompagnate dai tradizionali grissini Rubatà di Chieri. Acquisto coupon presso i desk di Piazza Cavour e Complesso San Filippo  
Costo euro 8 + euro 2 di cauzione del calice: 5 degustazioni presso enoteche itineranti e produttori di Freisa e una presso l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino

A cura dell'Associazione Go Wine

dalle 11 alle 20 in via Vittorio Emanuele II

## **ESPOSIZIONE, VENDITA E DEGUSTAZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DEL PIEMONTE E "CHIERI LOCAL FOOD"**

Tutte le proposte nelle pagine seguenti  
a cura di Eat Piemonte e Coldiretti

ore 11 in Piazza Cavour

**LABORATORIO DI PANIFICAZIONE (PER BAMBINI)** - Grissini Rubatà  
a cura dell'Associazione Panificatori Chieresi  
in collaborazione con Pro Chieri (info e prenotazioni: 347 4014276)

dalle 15 alle 17.30 presso l'area taxi di via V. Emanuele 17

**ANIMAZIONE CON MUSICA E DANZE OCCITANE**  
a cura di Controcanto  
in collaborazione con AVAC Associazione Venditori Ambulanti Chieri

dalle 16 alle 18 in Piazza Cavour

**LABORATORIO DI FOCACCIA CHERESE** a cura di Dolci & Dolci, in  
collaborazione con Pro Chieri e CIOFS (info e prenotazioni: 347 4014276)

dalle 16 alle 18 in Piazza Mazzini

**FESTIVAL LIVING CIRCUS** spettacoli di arte circense e teatro di strada  
a cura di CirKo Vertigo

ore 18.30 nella Chiesa di San Guglielmo

**VINO IN MUSICA - MUSICA MEDIEVALE**  
a cura di Coro FormiChieri e Ensemble Clerici Vagantes

ore 20 in Piazza Umberto I

**BRINDISI FINALE** con le Istituzioni e i protagonisti della manifestazione

ore 20.30 sul Sagrato della Chiesa di San Giorgio

**CONCERTO WE SCREAM** - IScream & WeArea preview - Live Music  
A cura di Associazione Patchanka e IScream Festival di Poirino



*I sensi del vino*

Sabato 11 giugno  
SPAZIO WORKSHOP FREISA LOUNGE  
PIAZZA UMBERTO I

ore 16

### **LE RADICI DEL FREISA DI CHIARI**

Prof. Vincenzo Gerbi intervistato da Rosalba Graglia e Dario Bragaglia (Gambero Rosso). Ingresso gratuito.

*A cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese*

ore 17

### **LABORATORIO E DEGUSTAZIONE "GELATO AL FREISA DI CHIARI"**

Costo 5 euro. *A cura di Carlotta Ozino (Gelati Pepino)*

ore 18

### **BOLLICINE DI FREISA**

Gianpiero Gerbi conduce una degustazione sulle tipologie di Freisa di Chieri frizzante e spumante. Costo 5 euro.

*A cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese*

ore 19

### **L'ORA DEL VERMOUTH**

Giustino Ballato racconta la storia del vermouth di Torino accompagnandola con un'esperienza di miscelazione Freisa di Chieri - Vermouth. Costo 5 euro.

*A cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese*

*Per info e prenotazioni: Associazione Go Wine*

*e-mail [stampa.eventi@gowinet.it](mailto:stampa.eventi@gowinet.it) tel. 0173 364631 / 349 1321116*

ore 20

### **ABBINARE IL TERRITORIO**

Gianpiero Gerbi conduce i partecipanti in un percorso di accostamento gastronomico delle diverse tipologie di Freisa di Chieri DOC e Collina Torinese DOC e i prodotti d'eccellenza locale. Costo 10 euro.

*A cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese*

ore 21

### **FREISA & FRIENDS**

Il Freisa di Chieri incontra alcune intriganti varietà autoctone italiane affini per storia e peculiarità organolettiche. Costo 5 euro.

*A cura di Gianpiero Gerbi e Associazione Go Wine*

ore 22

### **VERMOUTH E CIOCCOLATO**

Giustino Ballato offre una panoramica sull'abbinamento di Vermouth di Torino e cioccolato delle pasticcerie chieresi. Costo 5 euro.

*A cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese*





*I sensi del vino*

Domenica 12 giugno  
SPAZIO WORKSHOP FREISA LOUNGE  
PIAZZA UMBERTO I

ore 11

**BOLLICINE DI FREISA** Gianpiero Gerbi conduce una degustazione sulle tipologie di Freisa di Chieri frizzante e spumante. Costo 5 euro.  
*A cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese*

ore 12

**ABBINARE LA COLLINA TORINESE** Gianpiero Gerbi conduce i partecipanti in un percorso di accostamento gastronomico delle diverse tipologie di Collina Torinese DOC. Costo 5 euro.  
*A cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese*

ore 13

**ABBINARE IL FREISA DI CHIARI** Gianpiero Gerbi conduce i partecipanti in un percorso di accostamento gastronomico delle diverse tipologie di Freisa di Chieri DOC. Costo 5 euro.  
*A cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese*

ore 15

**LABORATORIO E DEGUSTAZIONE "GELATO AL FREISA DI CHIARI"**  
Costo 5 euro. *A cura di Carlotta Ozino (Gelati Pepino)*

Ore 16

**IL LATO DOLCE DELLA COLLINA** Gianpiero Gerbi conduce una degustazione guidata con le tipologie dolci del Freisa di Chieri e Collina Torinese DOC, in abbinamento con pasticceria secca, frutta e formaggi. Costo 5 euro. *A cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese*

ore 17

### **IL VINO E IL MITO DELLE COLLINE**

Il critico letterario Lorenzo Mondo conversa con il giornalista de La Stampa Bruno Quaranta. Ingresso gratuito.  
*A cura dell'Associazione Go Wine*

ore 18

**CINQUE SFUMATURE DI FREISA** Gianpiero Gerbi farà "giocare" i partecipanti con essenze e sentori del Freisa di Chieri DOC. Costo 5 euro.  
*A cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese*

ore 19

**I GIARDINI DEL VERMOUTH** Giustino Ballato, insieme al barman Michele Marzella del noto locale torinese Affini, porteranno i partecipanti a scoprire erbe, essenze, amari ed altri ingredienti di un Vermouth di qualità. Segue degustazione di alcuni cocktail con miscelazione Freisa di Chieri e Vermouth. Costo 5 euro.  
*A cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese*

*Per info e prenotazioni: Associazione Go Wine*  
*e-mail* [stampa.eventi@gowinet.it](mailto:stampa.eventi@gowinet.it)  
*tel.* 0173 364631 / 349 1321116



## CANTINE APERTE

### **AZIENDA VITIVINICOLA STEFANO ROSSOTTO**

**Cinzano** orario dalle 15 alle 20  
Tel/fax 0119608230  
*E-mail: info@vinirossotto.it*

### **AZIENDA VITIVINICOLA BALBIANO MELCHIORRE**

**Andezeno** orario dalle 15 alle 20  
Con visita ai Musei delle Contadinerie e dei Giocattoli  
Tel/fax 011 9434044  
*E-mail: info@balbiano.com*

### **AZIENDA VITIVINICOLA GUIDO RUBATTO DI E. RUBATTO**

**Chieri** orario dalle 15 alle 20  
Tel/fax 0119412018 - *E-mail: enruba@libero.it*

### **TERRE DEI SANTI SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA**

**Castelnuovo Don Bosco**  
orario dalle 8.30 alle 13 e dalle 14.30 alle 18  
Tel/fax 011 9876117 *E-mail: info@terredeisanti.it*

### **IL GIRAPOGGIO**

**Verrua Savoia** orario dalle 15 alle 20  
Tel. 339 2262098 *E-mail: ilgirapoggio@gmail.com* -

### **FOTO CONTEST**

*a cura di Associazione GF - La Mole*  
concorso di fotografia mobile e tradizionale aperto al pubblico.  
Gli scatti, pubblicati con l'hashtag #difreisainfreisa sui social (Facebook, Instagram e Twitter), che meglio ritrarranno lo spirito della manifestazione e dei suoi protagonisti saranno premiati dal Consorzio di Tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese.

*Regolamento disponibile su:*  
[www.comune.chieri.to.it](http://www.comune.chieri.to.it)  
[www.facebook.com/difreisainfreisa](http://www.facebook.com/difreisainfreisa)

### **BUSKERS E WRITERS**

Animeranno con musica e graffiti su tela le vie del centro storico  
*a cura di Associazione Patchanka e IScream Festival di Poirino*

### **RADIO GRP**

Curerà l'animazione in p. Cavour

### **NEGOZI APERTI**

Sabato 11 e domenica 12 in via Vittorio Emanuele II.

*Domenica alle ore 10 via Palazzo di Città*

### **MERCATO STRAORDINARIO**

*a cura dell'AVAC - Associazione Venditori Ambulanti di Chieri*





*Sabato e domenica dalle 10 alle 18*  
**MUSEO DI STORIA DELL' ENOLOGIA  
WINE MUSEUM GALLERY  
A CASA MARTINI**

Piazza Luigi Rossi 2, Pessione di Chieri  
**SELF TOUR** Audioguide ITA + ENG  
Degustazione / Tasting;  
**STANDARD GUIDED TOUR** - 1h 30'  
(su prenotazione) Mondo Martini  
Degustazione / Tasting;  
**MIXOLOGY MASTERCLASS** - 1h 45'  
(su prenotazione) Mondo Martini  
Mixology Masterclass;  
**VERMOUTH MASTERCLASS** - 2h  
(su prenotazione) Mondo Martini  
"Make Your Own Vermouth Masterclass";  
Apertura Martini shop.

*Info e prenotazioni tel. 011 94191*  
*casa martini@bacardi.com*  
*www.visitcasamartini.com*

*Sabato 11 giugno dalle 16 alle 19*

**CENTRO VISITE DON BOSCO**

Complesso San Filippo - Via Vittorio Emanuele 63

*Domenica 12 giugno dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 18*

**M.A.C. (MOSTRA ARCHEOLOGICA CHIERI)** Via Palazzo di Città, 10

*Da sabato 11 a mercoledì 15 giugno*

**MOSTRA D'ARTE "SCORCI PIEMONTESI"**

Palazzo Opesso.

*A cura dell'Unione Artisti Chierese e Circolo degli Artisti di Torino*

*Sabato 11 e domenica 12 giugno*

**MOSTRA FOTOGRAFICA "SEGNI DEL TEMPO"**

presso Spazio Gusto di via Vittorio Emanuele II 40

**"RITRATTI"** presso il locale Il Due di Piazza Caselli

*A cura di F8Chieri - Tel. 338 2264331 - mail: f8chieri@gmail.com*

*Domenica 12 giugno*

**MONUMENTI APERTI**

Visite guidate gratuite al Duomo dalle 16 alle 18,  
a San Filippo dalle 15.30 alle 18, a Sant'Antonio dalle 15 alle 18

*A cura dell'Associazione Carreum Potentia*

*Sabato 11 e domenica 12 giugno dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 15 alle 18*

**COMUNE DI PECETTO**

Apertura della Chiesa dei Batù dove è allestita la Mostra

**"Bernardino Vittone. Un architetto del Piemonte del '700"**

*Domenica 12 giugno ore 10.30 - 15 - 16 - 17 - 18*

**COMUNE DI SANTENA**

**Visite al Castello, al parco e alla tomba di Cavour**

Castello Cavour di Santena, piazza Visconti Venosta, 2





## *I sensi del vino*

## CHIERI LOCAL FOOD

*In tutti i locali chieresi sarà possibile degustare piatti, prodotti, specialità, cocktail, gelati e dolci a base di Freisa Doc di Chieri. I locali che aderiscono offrono piatti dedicati da abbinare al Freisa lungo via Vittorio Emanuele II e nei pressi.*

### **CAFFÈ NAZIONALE** - via Palazzo di Città 1

Propone risotto al freisa di Chieri, porri di Cervere, stracotto al moscato secco e menta.

Tel. 011 9413039 - E-mail: [caffenazionale.sas@libero.com](mailto:caffenazionale.sas@libero.com)

### **BAR VICTOR 37** - via Vittorio Emanuele II 37

Propone paniccia vercellese, tris di hamburger con patatine fritte, gelato al freisa abbinato con gelato al gusto gorgonzola.

Tel. 011 9416344 - E-mail: [criardi75@gmail.com](mailto:criardi75@gmail.com)

### **BAR TANDEM** - via Vittorio Emanuele II 54/A

Propone aperitivo "chaisa" a base Freisa creato per l'occasione e accompagnato da prodotti tipici piemontesi.

Tel. 011 9478800 - E-mail: [ilbartandem54@gmail.com](mailto:ilbartandem54@gmail.com)

### **BAR PASTICCERIA DOLCI & DOLCI** - via delle Orfane 1/5

Propone dolci tipici chieresi anche SENZA GLUTINE.

Tel. 011 9413695 - E-mail: [info@dolciedolci.net](mailto:info@dolciedolci.net)

### **NUOVO CAFFÈ LETTERARIO**

*via Vittorio Emanuele II 1*

Propone apericena a buffet: antipasti misti, pizza e focaccia, risotto alla salsiccia e Freisa, fettuccine ai funghi e Freisa, arrosto al Freisa, patate al forno, verdure miste, sorbetto al Freisa della gelateria Zoldana, il tutto accompagnato da vino Freisa e dal cocktail fragole e Freisa.

Tel. 3939843685

E-mail: [varraso.anto@gmail.com](mailto:varraso.anto@gmail.com)

### **BAR PASTICCERIA AVIDANO**

*via Vittorio Emanuele II 46*

Propone aperitivi a base di Freisa e Malvasia, vitello tonnato, plin sfumati al Freisa, milanesi di pollo e zucchine in carpione, dolce al bicchiere, mousse al Freisa brut rosè con fragole.

Tel. 0119478354

E-mail: [info@avidano.it](mailto:info@avidano.it)





*I sensi del vino*

CHIERI LOCAL FOOD

**CAFFÈ UMBERTO I** - piazza Umberto 5

Propone vitello tonnato con grissini rubatà, hamburger marinato al Freisa, calice vino Freisa. Costo 18 euro.

Tel. 3490088581 - E-mail: [caffeumberto@gmail.com](mailto:caffeumberto@gmail.com)

**CAFFETTERIA GERLA 1927** - piazza Umberto 5

Propone mantecato di baccalà con marmellata di cipolle caramellate al Freisa, agnolotti di manzo bagnato al Freisa con glassa, risotto con salsiccia di Bra e Freisa, guancia di vitello brasata al Freisa, patata mantecata all'olio e pere caramellate al Freisa.

Tel. 011 19854338 - E-mail: [rmunnia@gerla1927.com](mailto:rmunnia@gerla1927.com)

**BAR TRATTORIA DELLE ERBE** - piazza Umberto 4

Propone brasato di vitello al Freisa, pere della Madernassa caramellate al Freisa con calice vino Freisa.

Tel. 011 9424579

**L'ORTO DI CHIARA** - via Palazzo di Città 4

Propone estratti di frutta e verdura fresca, estratti di frutta e verdura fresca con il Freisa, macedonia di frutta fresca e verdure da passeggio.

Tel. 3298271616 - E-mail: [chiara.portello@yahoo.it](mailto:chiara.portello@yahoo.it)



Foto di Stefano Bastone - f8 Chieri



*I sensi del vino*

CIBO E FREISA NEI RISTORANTI

### **CAVALLINO BIANCO** - via Palazzo di Città 12

Propone stuzzichino, risotto al freisa e radicchio, scaloppine di fassone al freisa con polenta bianca e patate al forno, sorbetto al freisa con le fragole, 1/2 litro di vino Freisa vivace. Costo 20 euro.

*È consigliata la prenotazione*

Tel. 011 9423101 - E-mail: [cavallino\\_bianco@libero.it](mailto:cavallino_bianco@libero.it)

[www.cavallinobiancochieri.it](http://www.cavallinobiancochieri.it)

### **EATALY IN COLLINA CHIERI**

Via Vittorio Emanuele II n 32

**La caffetteria** propone un cocktail a base di Freisa della Regina di Balbiano in abbinamento con stuzzichini.

**La Pinguineria di Pepino** propone un gelato al gusto Freisa.

**Il market dei prodotti Eataly** avrà in vendita bottiglie di produttori di Freisa ad un prezzo scontato per i giorni della fiera.

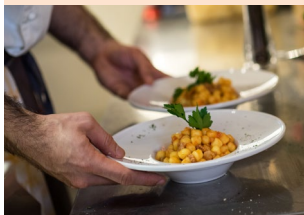
**L'osteria di vino libero** propone aperitivo con tagliere di salumi e formaggi e a calice il Freisa.

**Il Ristorantino di Michelis** propone ravioli di carne e verdura con acciuga, zucchine e scaglie di pecorino con riduzione di Freisa.

Tel. 348 890 2014, 344 13 96 117

E-mail: [a.giacometti@caffevergnano.com](mailto:a.giacometti@caffevergnano.com)

[www.eataly.net/it\\_it/negozi/eataly-in-collina](http://www.eataly.net/it_it/negozi/eataly-in-collina)



### **GERANIO RISTORANTE** - via Beppe Fenoglio 4

Propone pane e olio, rapa e capra, vitello tonnato, capasanta liquirizia e zafferano, bottoni ripieni di mascarpone e limone, piselli e crema di piselli, petto d'anatra menta e fichi, mousse di yogurt e carota, crème brûlée alla camomilla.

Costo 38 euro.

Tel. 0115532889

E-mail: [geranioristorante@gmail.com](mailto:geranioristorante@gmail.com)

[www.geranioristorante.it](http://www.geranioristorante.it)

### **LA CHIOCCIOLA** - via San Giorgio 12

Propone toma del lait brusc con confettura di cipolle rosse al Freisa, risotto al Freisa di Chieri Superiore, brasato al Freisa con ratatouja, sorbetto al Freisa di Chieri, calice di Freisa di Chieri vivace o Superiore.

Costo 28 euro.

*È consigliata la prenotazione.*

E-mail: [info@ristorantelachiocciola.it](mailto:info@ristorantelachiocciola.it)





*I sensi del vino*

CIBO E FREISA NEI RISTORANTI

**LE TERRAZZE** - corso Matteotti 7

**Il Freisa incontra la pizza:** pizza a scelta, dessert, calice di freisa. Costo 13 euro.

**Il Freisa in cucina:** Tris di antipasti: sformato di asparagi con crema ai formaggi, panna cotta al parmigiano con pere caramellate al Freisa, gamberi con coulis di pesche  
Primo: tagliolini neri con asparagi e calamaretti, sorbetto al Freisa con fragole, un calice di Freisa.

Costo 22 euro.

Tel. 011/9427031

E-mail: [info@leterrazzechieri.it](mailto:info@leterrazzechieri.it)

[www.leterrazzechieri.it](http://www.leterrazzechieri.it)

**SAN DOMENICO** - via San Domenico 2

Propone stracciatella di vitello con riduzione di Freisa e fonduta di toma, agnolotti dal plin al Freisa, guancia di vitello brasata al Freisa con verdure di stagione, insalatine di mele al profumo di cannella e riduzione di Freisa.

Costo 40 euro.

Tel 011 9411864

E-mail: [ristorante.sandomenico.chieri@gmail.com](mailto:ristorante.sandomenico.chieri@gmail.com)



**SAN MARTINO** - strada Baldissero 66

Propone tagliere di salumi piemontese, risotto al Freisa con salsiccia, coniglio in casseruola con Freisa, bavarese con cioccolato e Freisa.

Costo (bevande escluse) 25 euro

Merenda Sinoira con degustazione di Freisa con salumi e formaggi tipici, costo 15 euro.

Tel. 011/9473962

E-mail: [info@ristorantesanmartino.it](mailto:info@ristorantesanmartino.it)

[www.ristorantesanmartino.it](http://www.ristorantesanmartino.it)

**STASERA CUCINO IO** - piazza Mazzini 8

Propone focaccia al freisa con culatello, risotto al Freisa con cosce di quaglia, suprema di faraona con riduzione al Freisa con insalata di mela, belga, sedano e lamponi.

Tel 011/5791725

E-mail: [info@staseracucinoio.it](mailto:info@staseracucinoio.it)

*Si ringraziano:*



*Un ulteriore ringraziamento a:*

Avac  
Carreum Potentia  
Ciofs  
Croce Rossa  
Filarmonica Chierese  
Istituto Vittone  
ProChieri

e le Associazioni di volontariato  
in supporto agli operatori di  
Polizia Municipale  
tutti gli esercenti la  
somministrazione e ristoranti  
che hanno aderito all'evento

*Media Partnership:*

Centotorri  
Corriere di Chieri  
Eat Piemonte  
GRP  
La Stampa - Torino 7