

I MAESTRI DEL GUSTO

Panettiere

MAURO DEMARTINI - Salassa Strada Valperga, 27/29

Tel. 0124 7565 - www.grissinoallacqua.it

Drogheria

GREEN ITALY di Roberto Revello: Borgomasino

Via Francesco Ferruccio 10 Tel. 329 1903000

Casari

LA CASCINASSA - Pavone Canavese, Cascine Verna, 2/1

Tel. Morena 3408906463 info@lacascinassa.com

Viticoltore

CARETTO - San Giorgio Canavese, Strada per Ciconio

Tel. 0124 32479 - www.vinidelcanavese.it

Pasticceria

GELATERIA BUONO E SANO - Rivarolo C.se - Corso

Torino 57 - Tel 012425496

Apicoltore

LE QUERCE - Azeglio, Regione Vigna Granda, 2

Tel. 0125 727415 - www.apicolturalequerce.it

Macelleria

MACELLERIA BOETTO - Pont C.se, Via Marconi, 23

Tel. 0124 84674-84173 - boettogiovanni@libero.it

Mulino

MULINO di PIOVA Snc di Pagliero M. e Pagliero D. & C.

Frazione Spineto 280 - Castellamonte (TO) tel. 0124514726



Città di Castellamonte

Città Metropolitana di Torino



L'Assessorato all'Agricoltura organizza
in collaborazione con "L'ort ad Rai"
nel mese di gennaio 2026

Corso di orticoltura biologica e non solo

Presso il centro congressi P. Martinetti

via P. Educ angolo Via G. Romana

Per informazioni contattare:

l'Ass. all'agricoltura Medaglia Teodoro - 3896790157

o "L'ort ad Rai" di Biasibetti Rainiero - 3897831372

Per l'iscrizione ritirare e consegnare il modulo compilato
presso l'ufficio protocollo piano terreno del Comune,

entro il 15/01/2026

Il corso avrà la durata di sei lezioni, con il seguente
calendario

giovedì 15-venerdì 16-giovedì 22-venerdì 23 - giovedì
29-venerdì 30 gennaio

Orario del corso 20:30 – 22:45.

Il corso è volto a divulgare una coscienza che rispetti la
natura e l'ambiente e sarà accessibile previo versamento
della quota di partecipazione di € 5,00.

Programma gennaio 2026

Giovedì 15 gennaio relatore Rainiero Biasibetti

Coltiva il tuo orto in equilibrio con la natura

1° lezione: Auto prodursi il cibo è una buona pratica.

Tema 1° incontro: L'ass. alla Gentilezza Antonella Prola

Presenta: Castelnuovo Nigra(Sale) "Presepi e narcisi e tanto altro"

Ospiti ristoratori e commercianti di Castelnuovo Nigra

Venerdì 16 gennaio

2° lezione: la valutazione della fertilità del terreno,
attraverso l'osservazione

Tema 2° incontro: Nuova Agraria sede San Giorgio,

Cuornè(Pedaggio) San Ponzo, Arnad (Aosta) presenta:

Cura e mantenimento dell'orto e frutteto, con prodotti ammessi in
agricoltura bio senza patentino.

Ospite Vivai Beltrame Str. Sanda 22 10024 Moncalieri (TO)

Giovedì 22 gennaio

3° lezione: errori da evitare quando si semina

Tema 3° incontro: " Vi racconto come coltivo il mio frutteto"

Agr. Alberto Bertolotto Azienda Agricola L'orto di Alby,
vendita diretta frutta e verdura via Salassa 3 Valperga (TO)
tel. 0124617534/ 33317248610

Ospiti Caseificio la Via Lattea di Paglierini Alice
Regione Canapre Superiore n° 16, 10039 Val di Chy
Valchiusella (TO)

Venerdì 23 gennaio

4° lezione: le regole per gli avvicendamenti.

Tema 4° incontro: Giovanni Mondino presenta

Progettazione impianto per la produzione acquaponica.

Ospite La dispensa di Fede di Cattozzi Federica, laboratorio
artigianale di confetture e conserve di verdura

Via Asilo 27 10010 Burolo (TO)

Giovedì 29 gennaio

5° lezione: Lotta Biologica per mantenere sano il nostro orto.

Tema 5° incontro Mary Salt di Marina Mazza presenta

Il sale rosa dell'Himalaya: scoprire il benessere tra corpo e mente.

Tel 344 4443570 via Costantino Nigra 28 Castellamonte (TO)

Sapori di Bosconero: Zafferano spezie e trasformati.

Tel 338 2794192 via Padre Gardetto n°1 Bosconero (TO)

Ospite L'associazione degli orti sociali di Castellamonte
presenta: Il progetto del nuovo orto sociale.

Venerdì 30 gennaio

6° lezione: conclusioni e risposte alle vostre domande.

Tema 6° incontro Dott. Rosanna Bellanich - Nutrizionista

Presenta: mangiare cibo locale per il benessere di tutti.

Come la nostra tradizione può aiutarci a vivere meglio.

Ospiti Gran finale con i Maestri del Gusto

Al termine delle serate si potranno assaggiare e acquistare
le prelibatezze degli ospiti.