

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

Viticolture

CARETTO - San Giorgio Canavese, Strada per Ciconio

Tel. 0124 32479 - www.vinidelcanavese.it

Pasticceria

PAN BELMONTE- Cuornè - Tel 0124651976

Castellamonte Largo Talentino Tel 0124 582751

Apicoltore

LE QUERCE - Azeglio, Regione Vigna Granda, 2

Tel. 0125 727415 - www.apicolturalequerce.it

Macelleria

BOETTO - Pont Canavese, Via Marconi, 23

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

Mulino

MULINO di PIOVA- di Giorgio Pagliero

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"
nei mesi di gennaio e febbraio 2024

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 **16/01/2024**.

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

Giovedì 18-Venerdì 19-Giovedì 25-Venerdì 26-Gennaio
e Giovedì 1-Venerdì 2 Febbraio.

Orario del corso 20,30 - 22,30.

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 - febbraio 2024

Giovedì 18 gennaio

Coltiva il tuo orto in equilibrio con la natura.

1° lezione: Le piante, fonte della vita di questo pianeta.

Relatore Biasibetti.

Tema 1° incontro: Raccontando Frassinetto nel passato e oggi.

Come attrazione turistica "Benessere, ristorazione e ospitalità".

Ospiti: i commercianti di Frassinetto

Venerdì 19 gennaio

2° lezione: Prepariamo il terreno in autunno, per avere ottimi raccolti.

Relatore Biasibetti.

Tema 2° incontro" Le malattie del melo "Agr. Alberto Bertolotto

Azienda Agricola L'orto di Alby, vendita diretta frutta e verdura

via Salassa 3 Valperga TO tel. 0124617534/ 33317248610

Ospiti: Silvia Grua, presenta il suo libro "I colori della salita"

Facendoci viaggiare attraverso i colori della natura.

Giovedì 25 gennaio

3° lezione: Come fare i macerati e auto prodursi fertilizzanti Bio.

Relatore Biasibetti.

Tema 3° incontro: Gusta il tempo dal Ceramista,

Home Restaurant Tutto "cotto" nella terracotta.

Frazione Spineto 304 Castellamonte (TO) tel. 339.4096642

Ospiti: Az. Agricola Brusa Carlo & Corrado, Cascina Selve Salasco VC vendita riso di produzione propria tel.3472239657.

Nella terra della ceramica, il vino tipico dell'alto Canavese

Az. Agricola Valmalesina s. s. via Goglio 50

Fr. Campo Castellamonte tel. 3466885103

Venerdì 26 gennaio

4° lezione: Le regole per gli avvicendamenti.

Relatore Biasibetti.

Tema 4° incontro LIPU sezione di Torino.

Via Ribordone 21 (TO) Ingresso al pubblico via Strambino 2.

Giovedì 1 febbraio

5° lezione: Auto prodursi semi autoctoni.

Relatore Biasibetti.

Tema 5° incontro: La coltivazione dello Zafferano,

Cascina Due Torri via Roma,108 Cafasse To

Ospiti Pasticciando di Ivan Vironda tel. 3381503606

Frazione Spineto 86 Castellamonte TO

Venerdì 2 febbraio

6° lezione: conclusioni e risposte alle vostre domande.

Relatore Biasibetti.

Risposte alle vostre domande

Tema 6° incontro: "L'alimentazione, tra la valorizzazione dei prodotti locali e la sostenibilità ambientale".

Dott. Giuseppe Barone (Medico nutrizionista dell'ASL TO 4)

Ospiti: Gran finale con i Maestri del Gusto

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