

un progetto di



con il patrocinio di



con il sostegno di



Il Festival della Viticoltura Eroica e dei Formaggi d'Alpeggio IVREA (TO) sabato 21 e domenica 22 settembre 2024

PREMESSA

All'interno dell'area denominata "Canavese", la città di Ivrea occupa un punto di passaggio obbligato per coloro che desiderano raggiungere la Valle d'Aosta. Caratterizzata dalla collina morenica della Serra che fa parte del più ampio Anfiteatro Morenico, Ivrea e i suoi dintorni sono luoghi ricchi di mete turistiche culturali molto interessanti e apprezzate. La varietà di paesaggi, ma anche di prodotti enogastronomici - sempre collegati alla cultura materiale di territori ricchi di tradizioni preservate da un'ampia gamma di piccole e medie aziende familiari che ne garantiscono la continuità - genera un *appeal* che pochi competitori possono vantare: sia su scala nazionale che internazionale.

La terza edizione del festival della viticoltura eroica e dei formaggi d'alpeggio, dopo il successo dei primi episodi del 2022 ad Ostanza (CN) e del 2023 a Pinerolo (TO) si propone di valorizzare le peculiarità di questi territori, i prodotti, le tradizioni enogastronomiche ma, soprattutto, i protagonisti che preservano e tramandano queste qualità. Il Festival esplora queste realtà che possono costituire luoghi di rinascita e di nuovi modi di abitare e di produrre. Nel suo divenire ambisce a toccare tutti quei luoghi che rappresentano le eccellenze della viticoltura eroica e dei formaggi d'alpeggio.

Durante i giorni della manifestazione, insieme all'area espositiva, allestita in **piazza Ottinetti**, saranno organizzate altre importanti iniziative: presso la **Sala Santa Marta** (ex Chiesa - oggi sconsacrata) saranno organizzati **incontri pubblici gratuiti** sui temi più attuali relativi alle terre alte ed alle economie di montagna, con presenze delle istituzioni, produttori, studiosi, esperti che arricchiranno di contenuti il Festival; il tutto verrà allietato da **degustazioni guidate** (partecipazione su prenotazione) per approfondire ed assaggiare la produzione vitivinicola e casearia locale.

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

con la collaborazione di



GLI INCONTRI DI EROICA

Programma culturale 2024

Sala Santa Marta, Piazza Santa Marta, Ivrea

SABATO 21 SETTEMBRE

Mattina

h 11.00 - 12.30 | TRADIZIONI E NUOVE PROSPETTIVE A SUPPORTO DEL TURISMO E DELL'AGRICOLTURA DEL CANAVESE

h 11.00 | Saluti Istituzionali

h 11.15 | Viticoltura Eroica Canavesana: attualità di una tradizione antica

Interviene Alberto Mancusi, imprenditore agricolo

h 11.30 | La strategia di sviluppo locale del GAL per i prossimi 5 anni

Interviene: Marco Succio, Presidente GAL Valli del Canavese e Sindaco di Agliè, Torino

h 11.45 | Una nuova realtà a servizio del territorio

Intervengono: Franco Cominetto, Presidente del Distretto del cibo e del vino Mombarone, Serra Morenica e Naviglio di Ivrea e Sindaco di Burolo

h 12.00 | Progetto laboratorio Alte Valli: un'esperienza concreta.

Interviene Riccardo Beltrame, Responsabile settore turismo e commercio CNA Torino

h 12.15 | Promozione turistica e accoglienza

Interviene: Carlo Gallo, Consigliere del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese

Seguirà aperitivo eroico in Sala Capitolare Santa Marta

Pomeriggio

h 15.00 - 15.45 | Il cambiamento climatico visto dall'alto: che futuro hanno le produzioni di montagna?

Intervengono: Gabriele Busso, Direttore del Consorzio Docg Erbaluce di Caluso, Carema e Canavese Doc e Riccardo Bertot, titolare Azienda agricola

Assaggio di un formaggio d'alpeggio e di un vino da viticoltura eroica (Carema Doc)

h 16.00 - 16.45 | Il turismo enologico e dei vini eroici

Intervengono: Lorenzo Labriot, Presidente AIS Canavese e titolare di Wild Wine Tours e Jacopo Pelullo, guida ambientale escursionistica di Duma c'anduma, esperienze outdoor.

Assaggio di un formaggio d'alpeggio e di un vino da viticoltura eroica (Valsusa Doc)

h 17.00 - 17.45 | Vita da margari

Intervengono: Chiara Menzio (Alpeggio Menzio, Pian Benot Usseglio), Matteo Cottura (Soc. Agricola Ferme Audenino, Oстана), Cristina Crestani (Cascina degli Ori, Coggiola) e Gabriele Scilligo (Azienda Agricola Scilligo, Formazza).

con la collaborazione di



Assaggi di formaggi d'alpeggio dei produttori presenti e di un vino da viticoltura eroica (Carema Doc)

h 18.00 - 18.45 | Degustazione guidata: Vini bianchi di Valsusa e Canavese

Intervengono: Giuliano Bosio, titolare della Soc. agricola Agriforest ed Emanuela Piovano, titolare di Orosia. In abbinamento a formaggi d'alpeggio

DOMENICA 22 SETTEMBRE

Mattina

h 11.30 - 12.30 | Sostenere le aziende agricole montane nella difesa del territorio

Tavola rotonda con i rappresentanti delle aziende agricole, dei gruppi d'acquisto solidali, della ricerca e del settore agricoltura della Regione Piemonte

Seguirà aperitivo eroico in Sala Capitolare Santa Marta

Pomeriggio

h 15.00 - 15.45 | La terra del Canavese e le sue tradizioni enologiche e casearie

Intervengono: Maria Jose Ragona, narratrice, racconta le testimonianze raccolte sul territorio e Giampaolo Verga, fondatore della casa editrice "Atene del Canavese".

Assaggio di un formaggio d'alpeggio e di un vino da viticoltura eroica (Carema Doc)

h 16.00 - 16.45 | La Valchiusella: erbe e ricette d'antan

Intervengono: Marco Rossi, chef, titolare della Mugnaia di Ivrea e Laura Lancerotto, Presidente dell'Associazione Club Amici Valchiusella.

Assaggio di un formaggio d'alpeggio e di un vino da viticoltura eroica (Valsusa Doc)

h 17.00 - 17.45 | L'accoglienza turistica in montagna: sostenibile e innovativa

Intervengono: Luisa Marchelli, Presidente Ascom Ivrea e Alberto Mancino, Presidente Agenzia di Sviluppo del Canavese, Paola Lamborghini, Responsabile Canavese Turismo Torino e Provincia Ivrea

h 18.00 - 18.45 | Degustazione guidata: Il Nebbiolo delle montagne piemontesi

Con la Cantina Produttori Nebbiolo di Carema e le cantine Priod di Issogne, Quarna di Ghemme e Giachino Claudio di Montelupo Albese.

In abbinamento a formaggi d'alpeggio

Per maggiori informazioni:

Sito web: <https://eroica.contradatorino.org/>

- L'Aperitivo eroico del sabato e della domenica mattina è a cura di Enoteca Vineta e Fondazione Contrada Torino Onlus
- Tutti gli incontri in Sala Santa Marta di sabato 21 e domenica 22 settembre sono ad accesso libero fino a esaurimento posti.

con la collaborazione di



Durante ciascun incontro verrà offerto un assaggio di formaggi d'alpeggio e vini eroici.

- Le degustazioni guidate in Sala Santa Marta dalle 18.00 alle 18.45 di sabato 21 e domenica 22 settembre, sono gratuite con prenotazione obbligatoria, fino al raggiungimento di 20 partecipanti ciascuna;

Modalità di prenotazione: [CLICCA QUI](#)

Per informazioni sulle prenotazioni contattare:
Fondazione Contrada Torino Onlus 011 011 32364

con la collaborazione di

