

che apriranno ufficialmente il MELIGA DAY. Grande novità: le due mascotte per i più piccoli: MISTER MAIS personaggio vestito da pannocchia e MELIG ONE, personaggio vestito da pasta di meliga.

Info: Comune di Sant'Ambrogio di Torino - Tel. 011.9324411
www.comune.santambrogioditorino.to.it
www.commartigliani.it

Nei dintorni: a Sant'Ambrogio, Sacra di San Michele, borgo medievale e castello abbaziale. Ad Avigliana, sito archeologico di Malano, castello e borgo medievale, dinamificio Nobel, chiese di San Pietro, San Giovanni e Santa Maria Maggiore, parco dei Laghi di Avigliana.

RIVERA DI ALMESE Arte, artigianato, musica e siöle pien-e

Da giovedì 3 a domenica 6 ottobre 2013

La degustazione delle "siöle pien-e" e delle "bignette cui pum" a Rivera di Almesè è un'ottima motivazione per partecipare a questa manifestazione in cui potrete spaziare tra arte, artigianato e sapori della Valmessà.

Info: Associazione "Siöle pien-e" Tel. 333 7586214 - Fax 1786084588
info@siölepiene.it - www.siölepiene.it

Nei dintorni: ad Almesè, villa romana, torre e ricetta di San Mauro. A Rubiana, Ecomuseo della resistenza del Colle del Lys, santuario della Madonna della Bassa, parco naturale provinciale del Colle del Lys, itinerario artistico all'aperto "Fiabe e boschi". Ad Avigliana, parco dei Laghi di Avigliana, castello e borgo medievale, dinamificio Nobel, chiese di San Pietro, San Giovanni e Santa Maria Maggiore. A Caselette, villa romana.

BUSSOLENO Antichi sapori, polenta e dintorni

Domenica 6 ottobre 2013

Un imperdibile appuntamento con la grande polenta cucinata in piazza Cavour e la degustazione di appetitosi condimenti stagionali.

L'evento si snoda nelle vie del Centro

Storico della cittadina valsusina e ospita espositori enogastronomici e non solo...

Info: Pro Loco - Tel. 392.5524290

Nei dintorni: a Bussoleno, riserva dell'Orrido di Foresto. A Chianocco, riserva dell'Orrido. A San Giorio di Susa, cappella di San Lorenzo. A Susa, castello della Contessa Adelaide e aree archeologiche, cattedrale di San Giusto, museo diocesano di Arte Sacra.

OULX 519° Fiera Franca Sabato 5 e domenica 6 ottobre 2013

Nel 1494 Oulx fu attraversata dagli eserciti di Carlo VIII diretti alla conquista del regno di Napoli. Le schiere di Re Carlo imposero sacrifici enormi alla popolazione (la fornitura di viveri per i soldati e di foraggio per i cavalli, incisero pesantemente sul delicato equilibrio economico della collettività), come era già avvenuto nel 1453 al passaggio delle truppe di Renato d'Angiò. Per compensare la comunità dai danni subiti, il sovrano permise all'abitato di Oulx di tenere, ogni anno negli ultimi giorni d'estate, una fiera franca, libera cioè dalle tasse foranee. La fiera venne poi fatta coincidere con la prima domenica di ottobre periodo in cui avveniva la demonticazione del bestiame dagli alpeggi. L'attuale Fiera del Grand Escarton, con la sua rassegna zootecnica, è l'ultimo evento rimasto oggi in alta Valle di Susa in cui vengono esposti e premiati i capi bovini, equini ed ovi-caprini stanziali. Ma è anche la "vetrina" dei produttori locali nonché occasione di festa, musica, ballo e divertimento.

Info: Comune di Oulx Tel. 0122.831102
Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone, sede di Oulx Tel. 0122.8312.52

Nei dintorni: a Oulx, chiesa di San Gregorio Magno, Torre del finale, parrocchiale di Beaulard. A Salbertrand, Parco Naturale del Gran Bosco ed ecomuseo Colombano Romean, chiesa parrocchiale di

San Giovanni Battista, cappella dell'Annunciazione di Oulme.

GIAVENO Fungo in festa

Da venerdì 4 a domenica 13 ottobre 2013

Per Giaveno l'appuntamento più importante dell'anno è quello con il fungo e con "Fungo in festa", la manifestazione che lo celebra e lo promuove sulla tavola, lo propone all'acquisto nel mercato dei funghi freschi spontanei, lo fa conoscere attraverso la mostra micologica e i famosi "boulajur", gli esperti ricercatori di funghi locali. I ristoranti e le trattorie nel periodo della Festa propongono menù a tutto fungo, musica e animazioni forniscono gli elementi per fare festa. Giaveno aderisce al Fungo d'Oro e alle Città del Fungo, iniziative del Museo del Gusto per la valorizzazione enogastronomica e culturale del fungo.

Info: Ufficio Turistico Comunale Tel. 011.9374053 - www.giaveno.it
infoturismo@giaveno.it

CONDOVE Fiera della toma

Sabato 12 e domenica 13 ottobre 2013

L'evento si sviluppa nelle prime due settimane del mese di ottobre ed ha assunto negli anni un ruolo centrale ed un significato anche simbolico, poiché fissa l'attenzione sul mondo dei prodotti caseari locali e sul principio di qualità, ma anche sulla necessità irrinunciabile di conservare e valorizzare il patrimonio culturale, economico e sociale rappresentato dall'agricoltura e dall'allevamento. Sulla montagna condovese sono presenti numerose aziende agricole zootecniche stabili e sono una trentina i margari che vi alpeggiano. Inoltre in località "Tomba di Matolda", presso il Collombardo, l'alpeggio di proprietà comunale rappresenta un'azienda modello.

Info: Comune di Condove Tel. 011.9643102
www.comune.condove.to.it

Nei dintorni: a Condove, museo etnografico "Gente di Montagna"

(Mocchie), cappella della Rocca, castello del Conte Verde e chiesa di San Rocco, parrocchiale e campanile di Mocchie, cappella del Lajetto. A Chiusa di San Michele, le chiuse e la cappella di San Giuseppe.

COAZZE Festa rurale Sagra del Cevrin

Domenica 20 ottobre 2013

Tradizionale sagra d'autunno incentrata sulle produzioni tipiche del territorio, in particolare sul Cevrin di Coazze, prodotto del Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino. Organizzata dal Comune di Coazze, Consorzio del Cevrin di Coazze, Ecomuseo dell'alta Val Sangone, Comunità Montana, Parco Alpi Cozie, Pro Loco e associazioni locali.

Info: Ufficio Turistico Coazze Tel. 011.9349681
Pro Loco Coazze: www.coazze.com

VILLAR FOCCHIARDO Sagra Valsusina del Marrone Sabato 19 e domenica 20 ottobre 2013

La Sagra, giunta alla 52ª edizione, nel corso degli anni è divenuta la manifestazione più importante del settore nella Valle di Susa, con a corollario la nostra mercato dei prodotti agricoli, ortofrutticoli, artigianali valsusini. Le radici lontane di questa Sagra sono legate alla realtà contadina e al desiderio di valorizzare un semplice quanto pregiato frutto quale è il Marrone.

Info: Pro Loco Villar Focchiardo Tel. 011.9645051 - 011.9645134
sagra@prolocovillarfocchiardo.com
www.prolocovillarfocchiardo.com

Nei dintorni: a Villar Focchiardo, certose di Montebenedetto e Banda, Parco naturale Orsiera Rocciavré. A Borgone Susa, "Il Maometto" e cappella romanica di San Valeriano. A San Giorio di Susa, cappella di San Lorenzo.

SAN GIORIO DI SUSA Festa del Marrone

Da giovedì 24 a domenica 27 ottobre 2013

La Festa del Marrone nasce nel 1989 per volontà della nascente Pro Loco, in collaborazione con il comune, con lo scopo di promuovere iniziative atte a valorizzare il prezioso frutto dei secolari castagni sangioriesi: il Marrone. Nel 2013 la Festa del Marrone raggiungerà la soglia dei 25 anni, offrendo nuovamente ai visitatori della festa le competizioni per i migliori produttori e per i dolci a base di marrone, premiando sia composizione che gusto. La Festa del Marrone di San Giorio è anche cucina della tradizione piemontese con i piatti tipici autunnali presso lo stand enogastronomico. Tra le animazioni gli antichi mestieri e le brusate, il mercatino agroalimentare e artigianale, ma anche musica e cultura, attraverso mostre e itinerari tra i siti culturali presenti nel paese.

Info: Comune san Giorio di Susa Tel. 0122/47033
Pro Loco San Giorio di Susa Tel. 349/5292627
proloco.sangiorio@virgilio.it
www.facebook.com/proloco.s.giorio

Nei dintorni: a San Giorio di Susa, cappella di San Lorenzo. A Villar Focchiardo, certose di Montebenedetto e di Banda, Parco naturale ente di gestione delle aree protette delle Alpi Cozie. Riserve degli Orridi di Chianocco e Foresto.

CAPRIE La Mela e dintorni Sabato 9 e domenica 10 novembre 2013

La valorizzazione della mela locale, che si coltiva in una vasta area del comprensorio, ha caratteristiche organolettiche e gastronomiche di

elevato valore; inoltre la promozione di altri prodotti agro-alimentari abbinati a lavorazioni artigianali-artistico di livello locale, costituiscono corredo ed esaltazione della manifestazione.

Info: cell. 347.1040637
info@lamelaedintorni.it
www.lamelaedintorni.it

Nei dintorni: a Condove, museo etnografico "Gente di Montagna" (Mocchie), cappella della Rocca, castello del Conte Verde e chiesa di San Rocco, parrocchiale e campanile di Mocchie, cappella del Lajetto. A Sant'Ambrogio di Torino, Sacra di San Michele, borgo medioevale.

VENAUS Presepi da gustare

Sabato 14 dicembre 2013
a partire dalle ore 19.30

Presepi da gustare è una passeggiata enogastronomica che si snoda lungo le vie del centro storico e le borgate di Venaus. La passeggiata è un vero e proprio menù completo per gustare i prodotti e le ricette locali. In un'atmosfera natalizia, accompagnati dal suono di orchestre fra le bancarelle dei produttori, si potrà apprezzare la fantasia e la capacità artistica dei venausini nello scoprire le decine di presepi spontanei realizzati sulla pubblica via.

Info: Comune di Venaus Tel. 0122.505001
info@comune.venaus.to.it
www.comune.venaus.to.it

Nei dintorni: a Novalesa, abbazia dei S.S. Pietro e Andrea e museo archeologico, chiesa parrocchiale di Santo Stefano, museo di Arte Religiosa Alpina, museo etnografico "Vita montana in Val Cenischia". A Susa, castello della Contessa Adelaide e aree archeologiche, cattedrale di San Giusto, museo diocesano di Arte Sacra.

Info

GUSTO
VALSUSA
2013

Valle di Susa. Tesori d'Arte e Cultura Alpina
Tel. 0122.622640 - info@vallesusa-tesori.it
www.vallesusa-tesori.it

Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone
info@cmvss.it - www.cmvss.it

GUSTO VALSUSA 2013

Viaggio tra colori e sapori della Valle di Susa

STUDIOGRAFFIO BIT

Per i dettagli delle manifestazioni in corso:
www.vallesusa-tesori.it

VAIE

Sagra del Canestrello di Vaie

Domenica 12 maggio 2013

Il celebre biscotto dall'inconfondibile aroma di limone è il filo conduttore di questa giornata. Nel centro storico degustazioni e dimostrazioni ripropongono sapori e gesti antichi: piccole palline di impasto cuociono in pesanti ferri a tenaglia riscaldati sulla fiamma. Così nascono i canestrelli, dal piemontese "canesterlé", ingraticolare con canne.

Info: Pro-Vaie (Gabriele)
Tel. 3391272664
Fax 011.9631651
lele.81@live.it

***Nei dintorni:** a Vaie, chiesa di San Rocco, santuario di San Pancrazio, museo laboratorio della Preistoria. A Chiesa di San Michele, le chiuse e la cappella di San Giuseppe.*

AVIGLIANA

Avigliana Mangia Bio

Domenica 26 maggio 2013

Mostra mercato di prodotti biologici e prodotti del territorio a Km0, per la promozione, valorizzazione e sensibilizzazione verso la cultura agricola biologica del territorio e della sostenibilità, si svolge nella centrale piazza del Popolo.

Info: Pro Loco di Avigliana
www.prolocoavigliana.org
info@prolocoavigliana.org
Tel. 339.1413536

***Nei dintorni:** ad Avigliana, castello e borgo medioevale, Dinamitificio Nobel, chiesa di San Pietro, chiesa di San Giovanni, chiesa di Santa Maria Maggiore, parco naturale dei Laghi di Avigliana. A Rosta/Buttigliera, precettoria di Sant'Antonio di Ranverso. A Sant'Ambrogio di Torino, Sacra di San Michele, borgo medioevale. Ad Almese, villa romana, torre e ricetta di San Mauro.*

BORGONE SUSA

Mostra Mercato del Vino e dei buoni Sapori XVIII Concorso Enologico Valle Susa

Domenica 2 giugno 2013

Nell'ottica della riscoperta delle produzioni vitivinicole montane, la Mostra Mercato del vino e dei buoni sapori – anno 2013 è una valida occasione per far conoscere, anche al di fuori del ristretto ambito locale, le produzioni enologiche ed i prodotti gastronomici della Valle. L'elemento centrale sarà il Concorso Enologico.

Info: Comune di Borgone Susa
Tel. 011/9646562 int. 7
Fax 011/9645001

segretariocomunale@comune.borgonesusa.to.it
www.comune.borgonesusa.to.it

***Nei dintorni:** a Borgone, Castlas e "Maometto", chiesa parrocchiale di San Nicola, cappella romanica di San Valeriano, Palazzo Montabone.*

SAUZE D'OULX

Sagra dei Goffries

Domenica 11 agosto 2013

I goffries: un impasto composto da acqua, farina, latte, uova, sale e lievito di birra, che una volta lievitato viene lavorato in cialda di forma tonda e fatto cuocere in particolari piastre di ghisa sagomate. Tipicamente cucinati nell'alta Val di Susa e alta Val Chisone nella provincia di Torino, una volta cotti i goffries possono essere mangiati con prodotti dolci quali le marmellate, il cioccolato, il miele o con prodotti salati come i salumi o i formaggi. La Sagra dei Goffries di Sauze d'Oulx è alla sua 6ª edizione.

Info: Ufficio del Turismo di Sauze d'Oulx - Tel. 0122 858009
info.sauze@turismotorino.org
www.comune.sauzedoulx.to.it
www.visitsauzedoulx.it

***Nei dintorni:** a Sauze d'Oulx, cappella di Sant'Antonio abate (Jouvenceaux), antiche fontane, parco di Land Art Musèò, Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand. A Oulx, parrocchiale di Savoulx, Torre Delfinale.*

SESTRIERE - BORGATA

Sagra del Pilòt

Domenica 11 agosto 2013

Il "Pilot" è una specialità tipica locale tramandata di generazione in generazione. La ricetta è semplice e genuina: patate crude grattugiate (con un apposito utensile), battuto di cipolle, pancetta, aglio. Il tutto si amalgama con un poco di farina bianca, burro, uova, latte, sale e pepe. Poi viene fatto friggere in olio e si ottiene una frittella salata che può essere accompagnata, a seconda dei gusti, anche da fondata.

Una prelibatezza alpina che ogni anno richiama tanti turisti a Borgata Sestriere per una degustazione accompagnata da buon vino. A contorno della manifestazione i classici mercatini di prodotti tipici locali, un raduno di moto d'epoca e tanti giochi per grandi e piccini.

Info: Comune di Sestriere
Tel. 0122.750613
www.sestriere.it

***Nei dintorni:** a Sestriere, parrocchiale di Sant'Antonio (Champlas du Col), chiesa di Sant'Edoardo (Sestriere Colle). A Cesana (località Bousson), Casa delle Lapidì. A Sauze di Cesana, chiesa San Restituto.*

SAUZE D'OULX

Sagra del formaggio

Domenica 18 agosto 2013

Oltre 80 ettari del territorio di Sauze d'Oulx sono destinati a prato e pascolo consentendo la continuità e lo sviluppo dei tradizionali settori dell'allevamento bovino ed ovino e della produzione casearia. I caseifici locali consentono la trasformazione giornaliera di circa 20 q di latte e la produzione di molti formaggi alpini tra cui il Murianeng (formaggio tipico erborinato), lo Sbrinz, il Rebroalpin oltre alle tome, alle freschissime robiolo e allo yogurt. Per mantenere viva la tradizione e le radici di questa secolare attività e proporre ai frequentatori di Sauze d'Oulx i sapori particolari dei formaggi di alta montagna si svolge, ormai da 20 anni, la Sagra del formaggio di alpeggio di Sauze d'Oulx.

Informazioni e prenotazioni:
Ufficio del Turismo di Sauze d'Oulx
Tel. 0122 858009

info.sauze@turismotorino.org
www.comune.sauzedoulx.to.it
www.visitsauzedoulx.it

***Nei dintorni:** a Sauze d'Oulx, cappella di Sant'Antonio abate (Jouvenceaux), antiche fontane, parco di Land Art Musèò, Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand. A Cesana (località Bousson), Casa delle Lapidì. A Sauze di Cesana, chiesa San Restituto. A Oulx, parrocchiale di Savoulx, Torre Delfinale*

SUSA

Focacciandoo 4ª edizione

Domenica 18 agosto 2013

Quarta edizione di un evento dove le principali intrattenitrici della giornata saranno la focaccia di Susa e altre delizie dolci e salate che allieteranno i palati di grandi e piccini. L'aria sarà stuzzichevole e la golosità sarà regina grazie a Focacciandoo.

Info: Comune di Susa
Tel. 0122648306 - 0122.648309
Ufficio IAT 0122.622447

***Nei dintorni:** A Susa, castello della Contessa Adelaide e aree archeologiche, cattedrale di San Giusto, Museo Diocesano di Arte Sacra. A Novalesa, abbazia dei S.S. Pietro e Andrea e museo archeologico, chiesa parrocchiale di Santo Stefano, museo di Arte Religiosa Alpina, museo etnografico "Vita montana in Val Cenischia". A Moncenisio, ecomuseo "le Terre al Confine".*

RUBIANA

D' Gili e D'Rübianin A-n'ä Sämpa Gioj

Domenica 1 settembre 2013

I prodotti a Denominazione Comunale di origine (biscotti e lamponi) del Comune di Rubiana sono stati inseriti nella Guida Nazionale ai Comuni DE.CO. e ad essi e agli altri prodotti locali [formaggi, miele, torte di pere (gili), ecc.], è dedicata la manifestazione.

Info: Comune di Rubiana
Tel. 011.9358923

***Nei dintorni:** a Rubiana, Ecomuseo della resistenza del Colle del Lys, santuario della Madonna della Bassa, parco naturale provinciale del Colle del Lys, itinerario artistico all'aperto "Fiabe e boschi". Ad Almese, villa romana, torre e ricetta di San Mauro.*

CHIANOCÇO

"Pane e..." 9ª edizione

Sabato 31 agosto e domenica 1 settembre 2013

Il Comune di Chianocco in collaborazione con la Pro Loco e le altre Associazioni presenti sul territorio, coordina e dà il proprio patrocinio alla manifestazione evento dal notevole richiamo turistico atto a promuovere presso un vasto pubblico il prodotto artigianale locale ed in generale a produrre una corretta informazione sull'elemento cardine della nostra tavola.
Info: Comune di Chianocco
Tel. 0122 49734
www.comune.chianocco.to.it

***Nei dintorni:** Sul territorio comunale si possono visitare: Affreschi Cappella di Sant'Ippolito (XV sec.), Chiesa Vecchia (XI sec.), Casaforte inferiore (XII sec.), Castello (XIII sec.), incavo naturale dell'Orido.*

GIAVENO

Città del buon pane

Domenica 8 settembre 2013

L'appuntamento con "Giaveno città del buon pane", prima edizione dedicata al pane riconosciuto con la Denominazione Comunale d'Origine realizzata con i panificatori artigiani locali in collaborazione con le associazioni locali, i commercianti e i ristoratori offre un'occasione per apprezzare i pani tradizionali di Giaveno, grissini e altri prodotti da forno dolci e salati. In mostra anche i prodotti agroalimentari del territorio, le eccellenze artigiane e la creatività. L'iniziativa offre la possibilità di avvicinare e vedere al lavoro "il popolo bianco della notte".

Info: Ufficio Turistico Comunale
Tel. 011.9374053 - www.giaveno.it
infoturismo@giaveno.it

BRUZOLO

Tuttomiele

Domenica 8 settembre 2013

L'idea di Tuttomiele, la cui prima edizione si è tenuta nel 2002 con grande successo, è nata sia per far conoscere e valorizzare Bruzolo, caratteristico borgo della Valle di Susa, sia per promuovere la conoscenza del miele Valsusino, prodotto genuino e di qualità.

Info: Comune di Bruzolo
Tel. 011.9637220
comunebruzolo@satnet.it

***Nei dintorni:** a Bruzolo, chiesa parrocchiale, Fucina, Mulino e vecchia fornace e Museo etnografico dei Bigiardi. A Borgone Susa, "Il Maometto" e la cappella romanica di San Valeriano. A Condove, museo etnografico "Gente di Montagna", cappella della Rocca, castello del Conte Verde e chiesa di San Rocco. A San Giorio di Susa, cappella di San Lorenzo.*

AVIGLIANA

Val di Miele 7ª edizione

Domenica 15 settembre 2013

Mostra mercato del miele, dei suoi derivati (cera, cosmetici e altri prodotti derivati dal mondo delle api). Faranno da contorno produttori locali di formaggi, salumi, pane, biscotti e altre specialità tipiche del territorio.

Info: Unione Commercianti ed Artigiani di Avigliana
Tel. 3408648274
Fax 0119327641

***Nei dintorni:** ad Avigliana, castello e borgo medioevale, sito archeologico di Malano, Dinamitificio Nobel, chiesa di San Pietro, chiesa di San Giovanni, chiesa di Santa Maria Maggiore, parco naturale dei Laghi di Avigliana. A Rosta/Buttigliera, precettoria di Sant'Antonio di Ranverso. A Sant'Ambrogio di Torino, Sacra di San Michele, borgo medioevale. Ad Almese, villa romana, torre e ricetta di San Mauro.*

CHIUSA SAN MICHELE

Gusto di Meliga

Da venerdì 13 a domenica 15 settembre 2013

La manifestazione "Gusto di Meliga" viene organizzata, come già è avvenuto in passato, al fine di far conoscere, apprezzare, tutelare e promuovere i prodotti e le produzioni enogastronomiche della Valle di Susa, e in particolare il "Pan ed melia dla Ciusa" e i prodotti legali al gusto della meliga o granturco.

Info: Comune di Chiusa di San Michele - Tel. 011.9643140
info@comune.chiusadisanimichele.to.it
chiusasmichele@tin.it
www.comune.chiusadisanimichele.to.it

***Nei dintorni:** a Chiusa di San Michele, le chiuse e la cappella di San Giuseppe. A Condove, museo etnografico "Gente di Montagna", cappella della Rocca, castello del Conte Verde e chiesa di San Rocco. A Sant'Ambrogio di Torino, Sacra di San Michele, borgo medioevale. A Vaie, chiesa di San Rocco, santuario di San Pancrazio, museo laboratorio della Preistoria.*

SAUZE D'OULX

Sagra della patata di montagna

Domenica 22 settembre 2013

Il Comune di Sauze d'Oulx ha attivato, ormai da diversi anni, un articolato piano di riscoperta e valorizzazione delle attività e produzioni agricole del suo territorio. I prodotti locali sono oggi identificati dal marchio De.C.O. (denominazione comunale di origine). La patata, che ha rivestito nel passato un ruolo fondamentale per l'alimentazione della gente di montagna, è ancora oggi coltivata a Sauze d'Oulx con le tecniche tradizionali. Da alcuni anni vengono nuovamente coltivate le antiche qualità di patate locali: Agria, Viola (con il suo caratteristico colore violetto), Desirée, Piatlina e Ratta (la patata del "bür"), sono alcune delle varietà proposte ed apprezzate per il loco particolare aroma vegetale, caratteristico della patata di montagna.

Info: Ufficio del Turismo di Sauze d'Oulx
Tel. 0122 858009
info.sauze@turismotorino.org
www.comune.sauzedoulx.to.it
www.visitsauzedoulx.it

***Nei dintorni:** a Sauze d'Oulx, cappella di Sant'Antonio abate (Jouvenceaux), antiche fontane, parco di Land Art Musèò, Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand. A Cesana (località Bousson), Casa delle Lapidì. A Sauze di Cesana, chiesa San Restituto. A Oulx, parrocchiale di Savoulx, Torre Delfinale*

NOVALESA

Fiera della patata di montagna e della Toma di Novalesa

Domenica 22 settembre 2013

In esposizione le produzioni dell'anno di patate coltivate in modo tradizionale e naturale: è un prodotto conosciuto ormai da tutti come uno dei migliori tuberi in produzione ed inserito nel Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino. Il clima e la tipologia del terreno dove viene seminata danno al nostro prodotto una qualità elevata. Saranno poste in vetrina e in vendita anche le "Tome di Novalesa", prodotte dai nostri margari, ad alto profilo qualitativo.

Info: Comune di Novalesa
Tel. 0122.653333
Cell. 333.4133226

***Nei dintorni:** a Novalesa, abbazia dei S.S. Pietro e Andrea e museo archeologico, chiesa parrocchiale di Santo Stefano, museo di Arte Religiosa Alpina, museo etnografico "Vita montana in Val Cenischia". A Moncenisio, ecomuseo "le Terre al Confine".*

SANT'AMBROGIO DI TORINO Meliga-day

Dal 27 al 29 settembre 2013

La fiera agricola ed artigianale accompagnata da percorsi degustativi a cura dei Commercianti e della Pro Loco, sarà ravvivata dalla presenza dei personaggi storici della fine del 1800 (prendendo spunto da Alessandro Neveux e sua moglie Lucia Chichizola),

