

I MAESTRI DEL GUSTO

Panettiere

MAURO DEMARTINI - Salassa Strada Valperga, 27/29

Tel. 0124 7565 - www.grissinoall'acqua.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

Gelateria

BUNO 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

BOETTO - Pont Canavese, Via Marconi, 23

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

Mulino

MULINO di PIOVA- di Giorgio Pagliero

Frazione Spineto Castellamonte (TO) Tel 0124514726

Città di Castellamonte

L'assessorato all'agricoltura organizza
in collaborazione con "L'ort ad Rai"
nel mese di gennaio 2025

Corso di orticoltura biologica e non solo

Presso la sala conferenze P.Martinetti

Piazza della Repubblica angolo via P. Educ

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 **16/01/2025**.

Il corso avrà la durata di sei lezioni, con inizio:

Giovedì 16-Venerdì 17-Giovedì 23-Venerdì 24-

Giovedì 30 e Venerdì 31 Gennaio.

Orario del corso 20,30 - 22,45.

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

Programma gennaio 2025

Giovedì 16 gennaio relatore Rainiero Biasibetti

Coltiva il tuo orto in equilibrio con la natura..

1° lezione: Il suolo è un organismo vivente.

Tema 1° incontro: L'ass. di promozione sociale "Vivere i Parchi"

Presentano: IL Lago di Candia e il suo Parco Naturale.

Ospiti: Ristoratori e commercianti di Candia

Venerdì 17 gennaio

2° lezione: Prepariamo il terreno in autunno,
per avere ottimi raccolti tutto l'anno.

Tema 2° incontro: ATA presenta "Natura Animata" - Come Alberi,
incontro che esplora il profondo legame tra natura e uomo. *Relatori:*

Benedetta Giardino, Alessandra Melucci e Fulvio Anselmo.

Ospite: We Can società agricola semplice, San Giorgio Canavese.

Produzione ortaggi biologici certificati e Fattoria Didattica
di Mirian Salussolia amministratrice e contadina

Giovedì 23 gennaio

3° lezione: Programmando le semine e i trapianti,
possiamo avere ortaggi freschi tutto l'anno

Tema 3° incontro: "come curare il meleto," Agr. Alberto Bertolotto

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

Ospiti: Monia Però, con le sue Gallette di Pignoletto rosso
e non solo. Cascina La Margherita 1/3 Rivara (TO)

Venerdì 24 gennaio

4° lezione: Qual è il metodo migliore per il mio orto?

Tema 4° incontro Caseificio La Via Lattea di Alice Paglierini,
regione Canapre Superiore Val di Chy Valchiusella (TO)

Ospite: cascina la Revella, presenta la nocciola

Sua Maestà la Tonda Gentile Trilobata del Piemonte I.P.G.

Giovedì 30 gennaio

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

Tema 5° incontro: Come nasce il gelato artigianale e la
differenza con il gelato industriale. Relatore Marco Nicolino.

Gelateria Buono e Sano Rivarolo Canavese

Ospite: GASNAVESE gruppo d'acquisto solidale.

Un'alternativa alla grande distribuzione.

Venerdì 31 gennaio

6° lezione: conclusioni e risposte alle vostre domande.
Relatore Biasibetti.

Tema 5° 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 potrà assaggiare e acquistare
le prelibatezze degli ospiti.