



AD APRILE I VINI DEL PINEROLESE SI METTONO IN MOSTRA

Torna "Calici Pinerolesi" nei cortili che si aprono per l'occasione ma, in calendario, anche talk e degustazioni tra il 5 il 21 aprile

I vini del Pinerolese si mettono in mostra. **Fondazione Malva Arnaldi** organizza un mese di aprile dedicato alle etichette di questo angolo di provincia di Torino che, da qualche anno, ha raccolto la **sfida enologica**. Qui, oggi, si producono **Barbera, Bonarda, Freisa, Dolcetto, Doux d'Henry e il Ramie**, una doc che nasce sui vigneti eroici, di montagna, di Perosa Argentina e Pomaretto. «*Se fossi nato in Langa e dovessi fare una Barbera non mi sarei divertito come nel crearla qui* - dice Alex Dellerba, classe 1992, dell'Azienda Agricola Dellerba, una delle aziende agricole del territorio, oggi riunite nel Consorzio di Tutela e Valorizzazione della DOC Pinerolese - *Abbiamo una sfida davanti*». E, soprattutto, un pubblico da conquistare, anche alla luce dei premi e riconoscimenti che stanno arrivando. Giro di Vite - azienda agricola fondata nel 2018 da Luca Ciardossin, ex architetto classe 1989 che, dopo aver girato il mondo, è tornato a coltivare le vigne dei nonni, e sua sorella Lisa, classe 1987, che lavorava in un biscottificio - è stato, ad esempio, premiato per l'Italia alla 31ª edizione del Mondial des vins extrêmes, unico concorso internazionale organizzato da Cervim Viticoltura eroica e dedicata ai vini prodotti in zone caratterizzate da viticolture eroiche. Due bottiglie made in Pinerolo hanno ricevuto la medaglia d'oro: il Pinerolese Doc Ramie Arcansiel – 2020 e il Pinerolese Doc Barbera Scarpentá – 2020.

L'iniziativa nasce in collaborazione con Associazione Pinerolo & Valli Experience, Consorzio Vittone, Consorzio di Tutela e Valorizzazione DOC Pinerolese, AIS Piemonte, Associazione Amo Pinerolo, Turismo Torino e Provincia, Consorzio Turistico Pinerolese e con le aziende agricole Giro di Vite, Cantina Dai Dellerba, L'Autin, Beltramo Vini, Le Marie, Vin del Roc, Lorenzo Pizzini. Protagoniste anche due aziende produttrici di olio, Santa Caterina e Azienda La mimosa.

IL PROGRAMMA

Si inizia con "**Calici&Gusto in Città venerdì 5 aprile**: dalle 18 alle 20, va in scena un **talk dedicato a vini e cambiamento climatico**. Le temperature cambiano, il meteo, le stagioni: quale la sfida a livello di bottiglie e vigne? Quale impatto sulla vitivinicoltura e, in particolare, sulla realtà del Pinerolese?

La conferenza - abbinata a masterclass di degustazione dei vini pinerolesi - è alla Biblioteca Alliaudi di Pinerolo, via Battisti 11. Spazio sarà dato all'attualità con i danni causati negli ultimi tre anni da siccità, grandine, gelate tardive, ustione di grappoli.

Ne parlano Lorenzo Pizzini, produttore pinerolese che lavora al Bonafous, Clara Manganaro, autrice di una tesi su cambiamento clima e vino, Luca Cavallo, produttore della Val Susa che lavora alla Regione Piemonte al controllo dei vigneti, Gianluca Morino, produttore Nizza ed ex presidente dell'Associazione produttori Nizza e Luca Rostagno, enotecnico cantina Matteo. Costo 25 euro. Prenotazione obbligatoria, info: 3333100899.

Poi, **lunedì 8 aprile** tappa da **CheeseTo**, in via Des Ambrois 1a a Torino, che ospita una **cena dedicata agli abbinamenti con le doc pinerolesi**, tra curiosità e aneddoti sulle etichette raccontati direttamente dai

Consorzio Turistico Pinerolese e Valli

Sede legale: Località Molino 4, 10060 Massello (TO) - Tel. +39 3313901745 - info@turismopinerolese.it - pinerolesevalli@pec.it
C.F. e P.I. 12501650019



turismopinerolese

produttori e alla presenza del referente AIS del Pinerolese. Prevede degustazione formaggi e salumi, battuta al coltello con gran capra stagionato, tagliatelle morbier e cioccolato fondente, cheesecake. Prezzo 25 euro. Prenotazioni fino ad esaurimento posti al 329 923 9990.

Quindi, l'evento di punta, è quello di **domenica 14 aprile** quando, dalle 10 alle 19, va in scena la seconda edizione di "**Calici Pinerolesi**" nel centro storico (anche in caso di maltempo). Un'intera giornata dedicata al vino per degustare le etichette pinerolesi e per fruire contemporaneamente del patrimonio storico-artistico della città di Pinerolo.

L'iniziativa, alla sua seconda edizione, ripropone un incontro itinerante dei produttori e dei vini pinerolesi in diversi spazi del centro storico: vengono organizzati due itinerari, uno rivolto agli amanti del vino, l'altro agli amanti della cultura. E' possibile fruire di una sola delle proposte o di entrambe.

Partiamo **dall'itinerario del vino**

Sono coinvolti oltre 15 produttori in un percorso enogastronomico inaspettato nel cuore della città. I partecipanti potranno ritirare il calice e la tasca all'Ufficio turistico di Pinerolo, in via del Duomo, 1 e poi proseguire alla scoperta dei vignaioli presenti nei diversi luoghi-tappa della "degustazione itinerante". Queste le tappe: al Cortile del Germoglio, in via Silvio Pellico 42, si troveranno i vini di Giro di vite, Vin del Roc, Lorenzo Pizzini, Refourn e Cantina sperimentale Bonafous, cantina ospite dalla Collina Torinese. Nel Cortile del Vescovado, via Vescovado 1, ci saranno Cantina Dellerba, Le Marie e Ametlier, altra cantina ospite, proveniente dalla Val di Susa. Nell'atrio di Palazzo Vittone, piazza Vittorio Veneto 8, protagonisti L'Autin, Fondazione Malva Arnaldi, Alberand, cantina ospite dal Canavese, Pierro e Beltramo Vini. Si tratta di **tre cortili che si apriranno eccezionalmente per l'occasione.**

I vini saranno accompagnati da assaggi di torte salate a cura di CFIQ, formaggi e salumi locali e prodotti di arte bianca. Nel Cortile del Vescovado sarà servito anche l'Olio Besuc dall'Azienda La Mimosa.

L'acquisto del biglietto - che comprende l'ingresso ai cortili con calice, tasca portacalice, kit e degustazioni illimitate - si può effettuare online sul sito di Turismo Torino e Provincia.

Il ritiro dei calici è previsto direttamente per domenica 14 all'Ufficio del Turismo via del Duomo 1 a Pinerolo, dalle 9,30 alle 13 e dalle 14 alle 17. Nel kit alla partenza ogni partecipante avrà la mappa della manifestazione, un buono omaggio del valore di 5 euro per l'acquisto di una bottiglia dai produttori presenti nei cortili e un buono sconto del 10 per cento su acquisti successivi in cantina (valido fino al 30/09/2024). Costo 30 euro a persona. L'acquisto del kit degustazioni è facoltativo, si può anche partecipare all'evento gratuitamente, senza degustazione.

L'itinerario storico-artistico propone invece due visite guidate, con partenza dall'Ufficio Turistico alle 10 e alle 16. La guida turistica accompagnerà nei luoghi del patrimonio culturale di Pinerolo e nei tre cortili di degustazione dei vini, opportunità per conoscere luoghi d'arte e per incontrare i produttori del territorio.

I partecipanti alla fine del tour avranno in omaggio un buono del valore di 5 euro per l'acquisto di una bottiglia di vino presso i produttori, durante la manifestazione. Visita guidata 12 euro. Riduzioni: 10 per under 25, over 65, Possessori di Abbonamento Musei e Torino+Piemonte Card. Gratis under 10.

Nel pomeriggio di domenica 14 dalle 15 alle 18, ad accompagnare i partecipanti per le vie del centro, ci sarà anche musica itinerante della Marciapè Street Band. La Marciapé Street Band è composta da ragazzi dai 16 ai 28 anni, provenienti dalle diverse bande musicali del Biellese. Seguono lo stile delle "Pep band" americane: clarinetti, trombe, tromboni, bassi, flicorni, sax e percussioni. Portano in strada i più grandi successi della musica disco, pop e rock degli anni '80 fino alle hit del momento.

Consorzio Turistico Pinerolese e Valli

Sede legale: Località Molino 4, 10060 Massello (TO) - Tel. +39 3313901745 - info@turismopinerolese.it - pinerolesevalli@pec.it
C.F. e P.I. 12501650019



turismopinerolese

Quindi, **domenica 21 aprile al Loft di Pinerolo**, in via Giovanni Giolitti, 7, dalle 18 alle 20 un appuntamento dedicato ai ragazzi. Si è pensato infatti a **un incontro solo per under 35, proprio per diffondere la cultura del vino di qualità**, l'importanza di scegliere l'etichetta giusta, magari a chilometro zero. La masterclass è volutamente rivolta a un pubblico non tecnico: è un corso "semiserio", senza troppe convenzioni e accademie, per scoprire in modo divertente le caratteristiche e i segreti dei vini pinerolesi. La degustazione inizia "senza etichetta" oppure "alla cieca", i vini locali verranno scoperti assaggio dopo assaggio. Si assaggiano sei etichette di produttori locali che serviranno, in prima persona, i vini selezionati per la serata. Il giovane produttore Lorenzo Pizzini guiderà l'appuntamento. Prenotazione obbligatoria, costo 10 euro. Informazioni: info@madeinpinerolo.it - +39 333 310 0899.

Informazioni: www.scuolamalva.it.

IMMAGINI: <https://drive.google.com/drive/folders/1zuXpo7InaqqNUq37lENp8msyPcdMgGms?usp=sharing>

UFFICIO STAMPA CONSORZIO TURISTICO PINEROLESE E VALLI

Chiara Priante, 3281767403

26/03/2024

Consorzio Turistico Pinerolese e Valli

Sede legale: Località Molino 4, 10060 Massello (TO) - Tel. +39 3313901745 - info@turismopinerolese.it - pinerolesevalli@pec.it
C.F. e P.I. 12501650019