



PROTAGONISTE TRE AZIENDE AGRICOLE DEL PINEROLESE, TUTTE GUIDATE DA GIOVANI

APPUNTAMENTI GOURMET, IN COLLINA, TRA I FILARI DELLE VIGNE

A LUGLIO E AGOSTO, CALENDARIO DI PICNIC, GRIGLIATE E SERATE A TEMA

Cene con i produttori, pranzi tipici piemontesi, momenti a lume di candela, maratone con 10 antipasti. Tutto, rigorosamente, tra i filari di vigne. Nel Pinerolese, la promozione delle etichette del territorio, e della bellezza di colline che, da qualche anno, sono tornate a essere coltivate e rappresentano un valore aggiunto anche a livello paesaggistico, passa attraverso un fitto calendario di cene e momenti gourmet da vivere d'estate. **Dove? In vigna, sulle colline di Pinerolo e di Bricherasio.**

*«Il valore aggiunto del nostro territorio è la presenza di giovani che hanno ripreso terreni abbandonati, spesso in zone collinari difficili: oggi sono coltivati e sono anche ambienti molto suggestivi da vedere - spiega **Rossana Turina**, presidente del Consorzio Turistico Pinerolese e Valli - Il pregio è che tutti, con queste iniziative, li possono vivere soprattutto d'estate, riscoprendo anche la cultura enogastronomica e le tradizioni di questo angolo di Piemonte».*

Coinvolte **tre aziende agricole**, tutte in mano a nuove leve.

Le storie di queste realtà sono simili.

Sulla collina di Santa Brigida, a Pinerolo, i **fratelli Dellerba** sono tornati a produrre vini sui terreni dei nonni, aprendo, oltre alla Cantina, anche l'agriturismo, immerso tra le vigne, che cucina i prodotti dell'azienda agricola che arrivano da orto, frutteto e stalla. Per l'estate un cartellone molto vario, con cene a tema vista filari, che s'affiancano alle aperture standard serali e del weekend. Si parte con la "Cena con produttore" (mercoledì 3 luglio) con ospite Marco Beltramo dell'Azienda Agricola *Beltramo Marco*, viticoltrice da generazioni: con tagliere di benvenuto, primo e dolce, anche due vini in degustazione. La chicca? I «**Pic-nic in collina**», tra i filari, in calendario mercoledì 17 luglio e giovedì 8 agosto con quattro possibilità di pacchi: mini o maxi (con salame e tome, carpione di pollo e zucchine, frittata rognosa, crostata e, nel maxi, anche insalata di riso e involtino di manzo) e le versione mini e max veg (dove a trionfare sono tome, sfoglie di spinaci, frittata verde e, nella versione maxi, anche carpione di uova e zucchine e insalata di riso).

Poi vengono proposte le "Cena a lume di candela" del 4 luglio e 18 luglio, che prevedono menù degustazione con calice di vino davanti a viti e piante di mirtili, illuminati da stelle e poche candele. E, poi, le proposte a tema: la serata "**Cena con Gustamè**" del 24 luglio con pizze al padellino gourmet (da quella con vitello tonnato a quella con le verdure di stagione dell'agriturismo) e quella dedicata agli **hamburger**, quelli km zero dei Dellerba, serviti in varie ricercate versioni con patate, calice di vino e dolce, dell'11 luglio e 6 agosto.

Consorzio Turistico Pinerolese e Valli
Sede legale: Località Molino 4, 10060 Massello (TO)
C.F. e P.I. 12501650019
Tel. +39 3313901745
info@turismopinerolese.it
pinerolesevalli@pec.it
Codice univoco: P62QHVQ



Altra azienda agricola, altra proposta. **Luca Ciardossin**, ex architetto classe 1989 che, dopo aver girato il mondo, è tornato a coltivare le vigne dei nonni, dando vita, con sua sorella Elisa, classe 1987, a Giro di Vite, si è inventato invece, sempre sulla collina di Pinerolo, l'**openape** direttamente sulle terrazze della cantina: si può scegliere un tavolo classico, vicini alla cantina, o la balla di fieno, a ridosso della vigna. Anche in questo caso, si è immersi tra i profumi della vigna. Qui la formula è standard: si sceglie tagliere o sfizi, abbinati ai vini della casa, tutte le sere dal mercoledì al sabato (18-23) e la domenica (11-23).

Il valore aggiunto? Per arrivarci, ci vogliono cinque minuti a piedi (indirizzo: strada delle cascine 295, si parcheggia a 100 metri dal cortile della Cantina). Ciardossin, nel 2023, al 31ª edizione del Mondial des vins extrêmes, ha vinto premio Cervim Futuro 2023, titolo assegnato alla promessa under 35 del settore

Nella zona collinare nel Bricariese, su colline ormai dimenticate, infine, Gabriele e Manuele Millone hanno ripreso le terre ma soprattutto gli insegnamenti dei nonni materni, Angioletta e Sergio, riscoprendo le coltivazioni manuale di un tempo e aprendo, parallelamente, un agriturismo e resort.

Qui, in via Strada Rivà 31, sabato 6 luglio, mercoledì 17 luglio va in scena la **cena degli antipasti tra le vigne**: tra i filari, per un inno al Piemonte, vengono serviti ben 10 antipasti, un primo, una selezione di formaggi della Val Pellice e i dolci.

Poi, giovedì 18 e 25 luglio, e venerdì 19 e 26 luglio, è in programma la **cena tra le vigne con grigliata di carne**. A questi appuntamenti, si affiancano i pranzi sull'aia di domenica 21 e 28 luglio. Viene proposto il pranzo tipico piemontese con 4 antipasti, due primi, un secondo con contorno e, poi, il piatto dolci gourmet al cucchiaino. Sempre sull'aia, la cena tipica piemontese di domenica 21 luglio.

Ad agosto, il copione prevede, rigorosamente tra le vigne, giovedì 1 agosto cena degli antipasti e grigliata di carne in vigna, giovedì 8 e 29 agosto, venerdì 2, 9 16 agosto, cena con grigliata di carne tra le vigne mentre sabato 10 agosto c'è la cena degli antipasti tra le vigne. Sull'aia, il pranzo dedicato agli antipasti del 2 agosto e i pranzi piemontesi dell'11 e 18 agosto, oltre a quello di Ferragosto.

CALENDARIO

Mercoledì 3 luglio. Dai Dell'Erba. Cena con produttore, ospite Marco Beltramo - Azienda Agricola *Beltramo Marco*.

Giovedì 4 luglio. Dai Dell'Erba. Cena a lume di candela.

Sabato 6 luglio. Baccablu Riserva Naturale. La cena degli antipasti tra le vigne.

Giovedì 11 luglio. Dai Dell'Erba. Serata Hamburger.

Mercoledì 17 luglio. Dai Dell'Erba. Pic-nic in collina, tra i filari.

Mercoledì 17 luglio. Baccablu Riserva Naturale. Cena tra le vigne dedicata agli antipasti.

Giovedì 18 luglio. Dai Dell'Erba. Cena a lume di candela.

Giovedì 18. Baccablu Riserva Naturale. Cena tra le vigne con grigliata di carne.

Venerdì 19. Baccablu Riserva Naturale. Cena tra le vigne con grigliata di carne.

Consorzio Turistico Pinerolese e Valli
Sede legale: Località Molino 4, 10060 Massello (TO)
C.F. e P.I. 12501650019
Tel. +39 3313901745
info@turismopinerolese.it
pinerolesevalli@pec.it
Codice univoco: P62QHQQ



Domenica 21 luglio. Baccablu Riserva Naturale. Pranzo Piemontese sull'aia.

Domenica 21 luglio. Baccablu Riserva Naturale. Cena sull'aia.

Mercoledì 24 luglio. Dai Dell'Erba. Cena con Gustamè.

Giovedì 25 luglio. Baccablu Riserva Naturale. Cena tra le vigne con grigliata di carne.

Venerdì 26. Baccablu Riserva Naturale. Cena tra le vigne con grigliata di carne.

Domenica 28 luglio. Pranzo Piemontese sull'aia.

Giovedì 1 agosto. Baccablu Riserva Naturale. Cena degli antipasti e grigliata di carne vigna.

Venerdì 2 agosto. Baccablu Riserva Naturale. Cena tra le vigne con grigliata di carne.

Domenica 4 agosto. Baccablu Riserva Naturale. Pranzo degli antipasti sull'aia.

Martedì 6 agosto. Dai Dell'Erba. Serata Hamburger.

Giovedì 8 agosto. Dai Dell'Erba. Pic-nic in collina, tra i filari.

Giovedì 8 agosto. Baccablu Riserva Naturale. Cena con grigliata di carne tra le vigne.

Venerdì 9 agosto. Baccablu Riserva Naturale. Grigliata tra le vigne.

Sabato 10 agosto. Baccablu Riserva Naturale. Cena degli antipasti tra le vigne.

Domenica 11 agosto. Baccablu Riserva Naturale. Pranzo tipico piemontese sull'aia.

UFFICIO STAMPA CONSORZIO TURISTICO PINEROLESE E VALLI

Chiara Priante, 3281767403