

FESTIVAL DELLA
RECIPROCIITA'22

Calici tra le Stelle

AGLIÈ

2022

LA CULTURA
DEL GUSTO
IL GUSTO
DELLA
CULTURA

VENERDÌ
8 LUGLIO

SABATO
9 LUGLIO

9.30 Presso il Salone Comunale Franco Paglia

SEMINARIO

Il vino che viene dai ghiacci

Costo di partecipazione € 45,00 comprensivo del biglietto d'ingresso alla serata di "Calici tra le Stelle"

Info e prenotazioni: academy@morenaovest.it

a cura di
Morena Ovest
Academy

17.30 **ARTISTA DIVINO**

In Piazza Castello

Il laboratorio della reciprocità...

Un'esperienza che vedrà cimentarsi gli artisti in un reciproco scambio delle arti enoiche e circensi, per favorire l'incontro tra vino e arte.

18.30 In Piazza Castello (in caso di maltempo presso il Salone Franco Paglia)

INCONTRO

Vitigni storici, agricoltura sociale, paesaggio

esempi di resilienza e di reciprocità dai terroirs vinicoli della Città Metropolitana di Torino.

Conduce Daniele Lucca

21.00 **EVENTO MUSICALE**

Solo in diretta Streaming

Dal teatro del Castello Ducale di Agliè

"La magia di Orfeo"

Concerto di clavicembalo, viola da gamba e flauto a cura degli studenti del Conservatorio G. Verdi di Torino. Direzione artistica Telemasterclass

Diretta streaming sul sito www.treterrecanavesane.it

streaming a cura di

ObiettivoNews
Il tuo quotidiano di informazione

19.30 In Piazza Castello

CALICI TRA LE STELLE

Ingresso 8 euro, comprensivo di calice e sacca porta calice

APERTURA AREA DEGUSTAZIONI

Più di 30 Aziende Vinicole in degustazione del
- Consorzio di Tutela DOCG Caluso, Carema, Canavese
- Giovani Vignaioli Canavesani
- Consorzi Vinicoli del Pinerolese, Valsusa, Val Sangone

15 Maestri del Gusto Slow, Chef, Produttori e Artigiani del gusto per le specialità gastronomiche ed agroalimentari

22.00 Piazza Castello

il Collettivo 6tu presenta:

KRAMA

SPETTACOLO DI CIRCO CONTEMPORANEO

Gli artisti membri di questo progetto sono italiani, greci, argentini, messicani e si sono conosciuti nel 2018, frequentando il corso professionale per artisti di circo contemporaneo presso la Fondazione Cirko Vertigo. Grande talento, grandi atmosfere. Tutto funziona grazie all'equilibrio tra gli elementi, insieme danno vita ad una fusione di sfumature, peculiarità e personalità che li contraddistinguono, esaltandole singolarmente e mettendole a disposizione dello spettacolo.



€ 8,00

Biglietto d'ingresso all'evento
comprende **1 calice in vetro**
e **la sacca porta calice**
per i minori un ticket degustazione

Ragazzi fino a **12 anni** ingresso **gratuito**

In caso di rischio maltempo, verranno fornite
indicazioni in tempo reale sulla pagina Facebook
www.facebook.com/calicitrastelle
INFO: +39 347 8758362



Acquista
il biglietto
online
e salta
la coda!



In bus da Torino con il PUMS
della Città Metropolitana
info e prenotazioni:
011.9833504 - gite@kubabaviaggi.it

AZIENDE VINICOLE

CANTINA DI CAREMA - Carema
CANTINA DELLA SERRA - Piverone
CANTINA GILI - Settimo Rottaro
MARCO ROSSA - Borgomasino
GIACOMETTO - Caluso
ORSOLANI - San Giorgio
CIECK - San Giorgio
CARETTO - San Giorgio
ROLETTA - Cuceglio
MASSOGLIA - Agliè
DRUETTO - Agliè
GIOVANI VIGNAIOLI CANAVESANI (17 aziende)
VIGNAIOLI DEL PINEROLESE E DELLA VALSUSA

MIXOLOGY di Maurizio Giordano
Caffè Torino 1893 Rivarolo

MAESTRI E ARTIGIANI DEL GUSTO, CHEF, PRODUTTORI

RISO GOIO 1929 D.O.P. - Rovasenda (VC)
XO Restaurant & Lounge Bar - Chef Ugo Gastaldi - Ivrea
Gastronomia Chef Francesco Venturino - Castellamonte
Pastificio Artigianale IL CASTELLO - Caravino
Ristoratori e Artigiani ALLADIESI - Agliè
Salumificio BOETTO - Pont C.se
Az. Agr. LA CASCINASSA - Pavone
Le Tome di VILLA - Gauna di Alice Sup.re
Cascina MIA QUIETE - Agliè
Agrigelateria LA FAVORITA - Agliè
Gelateria Artig. A LA MODA VEJA - San Martino
Az. Agr. Cascina CEICH - Agliè
Distilleria REVEL CHION - Chiaverano
Birrifico Artigianale RABEL - Montalto Dora
Soc. Agr. LA REVELLA - Cuorgnè

MEDIA PARTNERS

