



SAGRA DEL TOMINO

Rivalta di Torino

CENTRO STORICO
DALLE 8:00 ALLE 19:00



DISTRETTO
DIFFUSO COLLINE
DEL SANGONE



Aree Protette
Alpi Cozie

presentano...

ASPETTANDO LA SAGRA

VENERDÌ 18/09

SPAZIO DE RUGGIERO, PIAZZA GERBIDI

I sapori delle Alpi Cozie

Una serata speciale per scoprire, ascoltare
e assaporare le storie delle nostre montagne.

Dalla caseificazione alla degustazione,
due esperti ci accompagneranno in un viaggio
alla scoperta dei formaggi delle Alpi Cozie e dintorni.

Ore 19:00

**Laboratorio di caseificazione:
"Il latte diventa formaggio"**

Dimostrazione di caseificazione
con il pastore sardo *Emanuele Cardia*.

Degustazione:

"Cinque formaggi, cinque storie"

Conosceremo la storia e i segreti
dei formaggi tipici delle Alpi Cozie
e del Tomino di Rivalta con il tecnico agrario
dei Parchi Alpi Cozie, *Rosario Decrù*.

Evento gratuito con prenotazione

Ore 20:30

Il tagliere raccontato

Assaggeremo e conosceremo la storia
del Pane del Re con *Manuela Massola*.
Gusteremo un ricco tagliere con i 5 formaggi
protagonisti della serata, accompagnati da:

Selezione di pani artigianali del forno di Buttigliera;
uva, noci, marmellata; un calice di vino oppure
un bicchiere di birra; acqua; per concludere
in dolcezza gelato della cascina Coletto
con biscotto di pasta di meliga.

Costo di 15 euro con prenotazione

Prenotazioni* entro il 13 settembre ai seguenti contatti:
WhatsApp: 353.4276840, e-mail: info@famigliarivaltese.it

*Segnalare eventuali intolleranze alimentari
al momento della prenotazione

WWW.COMUNE.RIVALTA.TO.IT