



Con il contributo di



Città di Susa



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosettore 16.4



Con il patrocinio di



Comune di Chiomonte



Comune di Exilles



Comune di Giaglione

In collaborazione con



Media partner



VALSUSA, EMOZIONI da BERE

Vini eroici dal cuore delle Alpi,
storie di uomini e vigneti

SUSA, Castello Contessa Adelaide
Sabato 29 ottobre 2022

Venerdì 28 ottobre 2022

Ore 20.00

Susa, Convento Boutique Hotel

Cena "Vecchia Savoia" • Becuet/Persan un vitigno senza confine

Serata conviviale e di degustazioni fra produttori francesi e italiani del vitigno autoctono alpino allevato in Valle di Susa e Savoia (aperta al pubblico).

Menu piemontese con prenotazione obbligatoria. Costo € 35,00

Sabato 29 ottobre 2022

Susa, Castello di Adelaide

PROGRAMMA

Ore 10.00

Inaugurazione e apertura al pubblico area espositiva, saluti e benvenuto

Spazio espositivo

Spazio espositivo e degustazione dedicato a:

- Produttori del Consorzio
- Produttori indipendenti e/o dell'areale vitato dell'intera Valle di Susa sino alla Collina Morenica di Rivoli
- Rappresentanza produttori francesi della Savoia
- Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino
- Strada Reale dei Vini Torinesi

Coupon a forfait per le degustazioni con calice e tasca al costo di € 10,00

Mostra Video Fotografica sulla Viticoltura in Valle di Susa

- In esposizione 20 quadri fotografici di grande formato
- Proiezione dei video dedicati ai produttori del Consorzio
- Proiezione del video generale sull'allevamento della vite e i produttori della Valle di Susa

Ore 10.30

Convegno e Tavola Rotonda

Con rappresentanti mondo scientifico, ricercatori, amministratori, viticoltori, operatori del settore e dell'enoturismo.

"La viticoltura in Valle di Susa: un Terroir alpino eroico recuperato alla produzione professionale. Storia e prospettive dopo 25 anni di una piccola DOC di montagna".

Saluti delle istituzioni

Moderatore: **MAURO CAROSSO**

Presidente AIS - Associazione Italiana Sommelier Piemonte

VINCENZO GERBI

Professore Ordinario di Scienze Tecnologie alimentari e vicedirettore alla didattica presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) - Università di Torino

GIANCARLO MARTINA

Già Assessore Agricoltura Comunità Montana Alta Valle Susa anni '90

MAURO PARISIO

Responsabile Settore Ambiente Energia e Territorio U.M. Valle Susa

ANNA SCHNEIDER

Ricercatore CNR e docente incaricato presso l'Università di Torino in Ampelografia

MARCO CAMOLETTO

Già Assessore Attività Economiche Provincia di Torino

TARAN LIMOUSIN

Institut français de la vigne et du vin IFV Esperienza del Becuet/Persan a confronto

CORRADO SCAPINO

Presidente Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino

STEFANO CELI

Presidente del CERVIM Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana

MAURIZIO FORGIA

Enologo

SERGIO ARNOLDI

Esperto promozionale presso Camera di Commercio di Torino

ELENA DI BELLA

Dirigente Sviluppo rurale e montano della Città Metropolitana di Torino

Conclusioni

MARCO PROTOPAPA

Assessore Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca della Regione Piemonte

ANDREA CROCE

Presidente Consorzio per la Tutela e Valorizzazione Vini DOC Valsusa

Ore 12.30

Degustazione Vini e Prodotti della Valle di Susa

Ore 15.00 e ore 16.00

Valsusa Blind Wine

Momento esperenziale con la partecipazione di wine e food blogger e del turismo del vino, invitati e aperto al pubblico sino a esaurimento prenotazioni. Durata dell'esperienza circa un'ora.

Ore 17.30

Presentazione del volume e video

"Valsusa, emozioni da bere. Vini eroici dal cuore delle Alpi, storie di uomini e vigneti"

Edizioni del Graffio. Incontro con gli autori.

Ore 18.30

"Merenda Sinoira"

Chiusura conviviale alla piemontese tra aperitivo e cena. Momento conviviale con vini e prodotti locali: piatti, formaggi, salumi, pani con grani antichi, dolci da forno prodotti in Valle di Susa.

Con prenotazione obbligatoria entro le ore 12.00 del 29 ottobre al costo di € 20,00



Infoline e prenotazioni

E-mail 25valsusadoc@gmail.com

Sito web <https://business.winedering.com/it/terroir-strada-dei-vigneti>

Contatti

Segreteria organizzativa +39 339 889 2819

Presidenza +39 347 241 2783

 @valsusadoexperience