

*Le nostre colline sono terreni fertili, di frutti e di storie artigiane e famigliari  
che ne preservano, nel tempo, la produttività e la memoria*



**venerdì 14 dicembre 2018 - 18:30/20:00**

presso LA CADREGA – Osteria e Gastronomia - Piazza Vittorio Emanuele II, 5 MONCALIERI (TO)

**CHIERI RACCONTA: FREISA, FOCACCIA E RUBATA'**

APERITIVO E DEGUSTAZIONE GUIDATA - CON I PRODUTTORI -

*A cura di OCRA LAB Idee per comunicare*

Com'è nata la **focaccia dolce** e il segreto della sua fragranza? Qual è l'origine dei **grissini rubatà** (in piemontese "caduti")? Quanta sapienza si cela dietro la vinificazione della **freisa**, con i suoi vitigni chierese e astigiano?

Venerdì 14 dicembre fra le 18:30 e le 20:00 in Piazza Vittorio Emanuele II,5 a Moncalieri, Ocralab impresa creativa con la collaborazione dell'osteria e gastronomia La Cadrega, propone "una degustazione guidata e raccontata" dei **prodotti tipici di CHIERI**, distesa, a poche decine di minuti di strada da Moncalieri, appena oltre le colline di Pecetto.

Intorno ai tavoli preparati da Giorgio, chef de La Cadrega, con un aperitivo della tradizione piemontese, **degustiamo i tre prodotti chieresi doc raccontati dai produttori: la Pasticceria La dolce idea** di Chieri, con il proprietario Luigi Rotundo che ha appreso il mestiere nei primi anni '70, dietro i tavoli di legno del signor Basilio, per generazioni di chieresi "IL" pasticciare; **il panificio il Vecchio forno** di Valle Ceppi, un'istituzione per la valle che si stende intorno a Pino torinese e per gli appassionati che vengono anche dal capoluogo per rifornirsi; la **Cantina Sociale del Freisa** di Castelnuovo Don Bosco, che vinifica dal 1953.

"**CHIERI RACCONTA...**", **sponsorizzata da la Pasticceria La dolce idea** di Via Cesare Battisti a Chieri - spiega Cristina Ballerini di Ocralab - apre un ciclo di appuntamenti per **conoscere o riscoprire le tradizioni culinarie che si incontrano attraversando le colline torinesi, per voce diretta dei produttori**, a cui si deve la messa a frutto delle eccellenze di queste terre. Storie di imprese e di famiglie e generazioni che si susseguono, passandosi testimoni di sapienza, tecnica e passione. Per il prossimo appuntamento - conclude - stiamo già pensando a uno 'scambio' fra le due cittadine, con Moncalieri ospite di Chieri per condividere i suoi prodotti e le sue storie".

---

**Ingresso Libero - Aperitivo con degustazione: €10,00**

Info e Prenotazioni tel 011.197.647.94--- info@ocralab.org

www.ocralab.org - www.osterialacadrega.it

Ufficio stampa e Organizzazione: tel 347 0346 303 / mail: cristina.ocralab@gmail.com