

# Cosa Bolle in Pentola

4 GOLOSI APPUNTAMENTI DI SHOWCOOKING  
IN COMPAGNIA DI 8 PRODUTTORI PIEMONTESI

## Calendario

7 GIUGNO

### COOPERATIVA AGRICOLA AGRICOPEGETTO | PEGETTO T.SE (TO)

Elena Comollo, la legale rappresentante di questa cooperativa agricola multifunzionale che conta 20 aziende agricole associate. Da anni impegnata in percorsi di agricoltura sociale, propone prodotti orticoli BIO e numerosi trasformati. Inserita tra i produttori della ciliegia di Pecetto del Paniere dei Prodotti Tipici della Città Metropolitana di Torino, ha ricevuto il riconoscimento a Maestri del Gusto 2015-2016.

### AZIENDA AGRICOLA MARELLO - MULINO MARELLO | CAMINO (AL)

L'azienda agricola è dedicata alla coltivazione di cereali, senza il ricorso a concimi di sintesi, e alla produzione di farine naturali, prive di glutine, macinate a pietra nel Mulino attivo da tre anni. Il titolare Guido, impegnato nell'adozione di tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale, utilizza l'essiccazione a radiofrequenza dei cereali, prima in Europa a emissioni 0.

14 GIUGNO

### SOC. COOP. AGROFORESTALE PICCOLI FRUTTI DELLA VAL SANGONE | GIAVENO (TO)

Giovane, dinamica e intraprendente, la Società Agricola propone prodotti freschi e trasformati certificati BIO: succhi, composte, essiccati, ed alcune golosità. La cooperativa si occupa anche di silvicoltura, secondo principi di sostenibilità, abbattimenti, manutenzione piste forestali e gestione del territorio boschivo.

### AZIENDA AGRICOLA CASCINA ARIS | MONALE (AT)

L'azienda condotta da Raffaele è dedicata all'allevamento ovino/caprino e alla trasformazione di prodotti caseari a latte crudo. L'attenzione al benessere degli animali, allevati in spazi aperti e nutriti con foraggi auto-prodotti, oltre ad un'attiva collaborazione sul territorio e all'offerta di mirate proposte didattiche, sanciscono la filosofia sostenibile della cascina.

21 GIUGNO

### AZIENDA AGRICOLA POGNANT GROS | SAN GIORGIO DI SUSÀ (TO)

Nell'azienda che porta il nome di famiglia, Federico produce e commercia il pregiato Marrone della Val di Susa, marchio di tutela IGP dal 2013, affiancando la coltivazione di ortaggi e di patate di montagna, tutti rigorosamente a pieno campo. È in fase di sperimentazione il progetto per creare un piccolo laboratorio di trasformazione.

### CASCINA E AGRITURISMO ADORNO | PONTI (AL)

Il giovanissimo Andrea ha preso le redini della storica attività familiare, seguendo le orme e i consigli di papà Adriano. Nella Cascina in Val Bormida si allevano e trasformano le carni di castrati e vitelle, si producono vini e, grazie ad un caseificio interno, si realizza la pregiata Robiola di Roccaverano, a marchio DOP. Tutti i prodotti vengono inseriti nelle offerte dell'Agriturismo.

28 GIUGNO

### AZIENDA AGRICOLA CORDA PAOLO - IL FILO ROSSO | VILLAGRANCA D'ASTI - (AT)

Paolo e Micaela hanno fatto una scelta coraggiosa: reintrodurre la coltivazione dello zafferano in Piemonte, presente sino al XV secolo. Nasce così la linea di prodotti Il Filo Rosso. La cascina, ristrutturata in classe energetica A, evidenzia una marcata inclinazione alla sostenibilità ambientale, confermata dall'utilizzo di fonti energetiche alternative e rinnovabili.

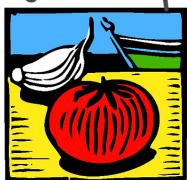
### AZIENDA AGRICOLA E RISICOLA ALLOCCO - RISO DI BRA | BRA (CN)

L'intuizione di papà Ernesto di coltivare riso in una porzione di territorio come quella di Bra risulta una scommessa vincente. Con l'appoggio dei figli, Marco e Giovanni nasce il Riso di Bra. L'azienda, oltre a produrre l'unico riso di qualità presente in Provincia, propone anche prodotti di derivazione, dalle gallette alla birra di riso.

La Conservatoria delle Cucine Mediterranee e l'Associazione Cuochi di Torino vi regalano un'occasione unica per conoscere territori e prodotti di eccellenza attraverso la voce dei protagonisti.

La partecipazione agli showcooking è gratuita

Vista la capienza limitata, occorre prenotarsi a [conservatoria@cucinemediterranee.net](mailto:conservatoria@cucinemediterranee.net)



CONSERVATORIA  
DELLE CUCINE  
MEDITERRANEE



"Cosa Bolle in Pentola" è un'attività inserita nel Progetto "GEM3 - Giovani Eccellenze in Rete" ideato e realizzato da Conservatoria delle Cucine Mediterranee in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Torino e il sostegno della Fondazione CRT

FONDAZIONE CRT