

Nella terra del peperone



Carmagnola è la capitale del peperone, o meglio di quattro diverse tipologie di peperone: il Quadrato , il Corno o Lungo, il Trottola, il Tomaticot .

Il Lungo, nel Carmagnolese anche chiamato Corno di Bue, è un **presidio Slow Food**.

La giornata che vi proponiamo è un percorso nella campagna del Carmagnolese alla scoperta della produzione di prestigio di questa bacca senza tralasciare le altre eccellenze agricole che questa terra offre.

PARTENZA da:

ore 9,30-10 arrivo a **Carmagnola (To)** www.maestridelgustotorino.com

- Visita alla **cascina Molinasso**, fraz. Salsasio azienda specializzata in allevamento della razza Piemontese con metodi tradizionali. L'azienda commercializza direttamente nel proprio spaccio i prodotti ed i derivati delle sue produzioni. Degustazione gratuita dei propri prodotti (salami, peperoni, ecc.) **Possibilità di acquisti a KM 0.**



- Visita alla **azienda agricola dei fratelli Crivello**, Fraz. s. Bernardo www.fratellicrivello.it



- azienda leader nella coltivazione del peperone .
I peperoni vengono coltivati seguendo criteri di lotta integrata e biologica. Il fratello maggiore è il presidente della locale condotta **slow food** e ci guiderà in un interessante percorso storico e non solo, sul peperone.

Possibilità di acquisti a KM 0

- **Pranzo in agriturismo. Alla Cascina del Bajet** Fraz. Motta

www.lacassinaedbajet.it



Con un particolare menù dedicato al peperone ed alle carni locali
menù: tre antipasti, due primi un secondo con contorni, dolci, vino,
acqua e caffè **€ 25**



- **Visita all'Ecomuseo della Cultura della lavorazione della Canapa**
L' Ecomuseo , nato in corrispondenza dell'ultimo senté nella borgata S. Bernardo,
conserva sotto la lunga tettoia attrezzi antichi e una ricca documentazione sulla
tradizionale lavorazione delle corde. Il gruppo storico dei Cordai durante la visita
guidata proporrà una dimostrazione dell'antica lavorazione delle corde.
Costo della visita **3 €**.



- **Ore 16,30 ripartenza per la località di provenienza**