



La Venaria Reale nel 2014
Ogni volta, lo stupore della bellezza

ORTINFESTIVAL

Festival gastronomico degli orti contemporanei

Tutto il mondo a km 0

Potager Royal dei Giardini della Reggia di Venaria
30 maggio - 2 giugno
2014

La Venaria Reale nel **Potager Royal** dei Giardini



Foodscape di Carl Warner

30 maggio | 2 giugno 2014

OrtinFestival

FESTIVAL GASTRONOMICO
DEGLI ORTI CONTEMPORANEI

Tutto il mondo a km 0

Scopri il programma completo su ortinfestival.it

lavenaria.it Tel. +39 011 4992333



#reggiadivenaria



Regalità e piacere di vivere



ORTINFESTIVAL

Festival Gastronomico degli Orti Contemporanei

Potager Royal dei Giardini della Reggia di Venaria, da venerdì 30 maggio a lunedì 2 giugno 2014

ORTINFESTIVAL Festival gastronomico degli orti contemporanei. Tutto il mondo a km 0

Una green immersion nel fascino e nel piacere dei prodotti della Madre Terra, interpretati da talent chef e contadini "visionari" del nuovo millennio, per un lifestyle contemporaneo. Un nuovo evento che anticipa i grandi temi dell'Expo 2015, realizzato dalla Reggia di Venaria dichiarata dall'Unesco "Patrimonio Mondiale dell'Umanità".

Dagli Orti "Reali", all'orto reale... con Gusto! Questo è lo slogan della prima edizione di *Ortinfestival* che nel lungo ponte primaverile di fine maggio, quando il paesaggio agricolo promette i primi frutti ed i Giardini della Reggia si ammantano di un verde sontuoso, si inaugura negli orti della Reggia, recuperati e riprogettati in una visione "ortemporanea", con specie rare, antiche varietà, prodotti tipici e vegetali esotici di tutto il mondo a km 0.

Ortinfestival mette in mostra, in uno spazio di circa 10 ettari, che nell'Ottocento ospitavano l'Azienda Agricola della Real Casa e dove oggi è riproposto il Potager Royal, realizzato secondo i principi dell'Agro-ecologia, i migliori frutti della terra e le più innovative esperienze ispirate da un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e dal design, per un'alimentazione "sana, gustosa, creativa e sostenibile", attenta alla salute, sensibile alla salvaguardia delle risorse idriche ed energetiche.

Ortinfestival racconta l'agri-cool-tura contemporanea, ovvero l'inscindibile legame tra natura, ambiente, orticoltura, gastronomia, creatività e design: attraverso produzioni orticole locali e esotiche, varietà recuperate e folies-gourmandes, panieri del territorio e orti etnici, specchio di una società multiculturale; pratiche agricole millenarie e le tecniche più innovative; orti idroponici, orti verticali, orti urbani, orti creativi e orti social; una rassegna di gastronomia orticola tra km 0 e kilometraggio illimitato.

Ortinfestival è un percorso espositivo e gastronomico indoor e open-air, multi-target, con cento spazi espositivi dove si potranno vedere, provare, acquistare prodotti di pregio, spaziando dalla gastronomia al benessere, dal florovivaismo orticolo al design.



SEZIONI

A *Ortinfestival* il food è protagonista. Si spazia da una rassegna di cucina creativa d'autore ospite del ristorante stellato il *Dolce Stil Novo* (1 Stella Michelin) della Reggia e di altri locali torinesi a quella del mercato (BistrOrt), dallo street food ai pop-up kiosk, con la possibilità di accomodarsi nella iPlaid pic-nic area per consumare una merenda *sinoira*, con i prodotti dei mercati contadini presenti.

Ci sono showcooking con chef stellati italiani e esteri; cooking class con foodblogger e cuochi ospiti ispirati dalla filosofia dell'orto gourmet; un'area shopping per pollici verdi, per abili cuochi e apprendisti stregoni, per golosi e curiosi, con visite guidate, atelier, laboratori attivi e brevi workshop per il piacere di scoprire i segreti dell'orto e della terra, dei vini, delle birre artigianali e della gastronomia, tra un intrattenimento musicale ed una performance, una mostra ed un incontro.

Ortinfestival è un immenso orto contemporaneo open air ed in serra, strutturato in diverse sezioni. Un inedito Edible Garden progettato dall'equipe di paesaggisti giardinieri, agronomi ed etnobotanici che hanno collaborato a questo progetto, bellissimo da vedere e squisito da gustare, con:

- Antiche varietà recuperate di alberi da frutta autoctoni: meli, peri
- I migliori ortaggi tipici del paniere italiano in tutte le varietà
- Piante aromatiche dell'arco alpino, mediterranee e del mondo
- Peperoncini da tutto il mondo selezionati dall'Accademia italiana del Peperoncino
- Piante acquatiche commestibili, dalle diverse varietà di riso ai bulbi e tuberi
- Fiori eduli per cucinare piatti moderni e d'antan e non solo per decorare
- World vegetable un'incredibile raccolta di oltre 50 nuove specie di verdure esotiche oggi già coltivate con successo negli orti multietnici
- Orto diffuso di erbe spontanee tutt'oggi utilizzate o dimenticate

IDEAZIONE

Ortinfestival è un evento realizzato dalla Reggia di Venaria e curato dal giornalista e event designer Vittorio Castellani, gourmet cosmopolita conosciuto come Chef Kumalé - www.ilgastronomade.com - chef@kumale.net

IMMAGINE DI CARL WARNER

Ortinfestival ha scelto Carl Warner per la propria immagine. L'artista-fotografo inglese realizzerà l'immagine ufficiale dell'edizione 2015, nell'anno dell'EXPO di Milano: l'immagine viene presentata in anteprima ai Giardini della Venaria già quest'anno.

I Foodscapes di Carl Warner a prima vista possono sembrare dei normali quadri dipinti su tela ma, se si guarda un po' più da vicino, si può notare che gli elementi dei suoi paesaggi sono fatti di ortaggi e ingredienti. Non sono dipinti, ma foto vere realizzate con cibo vero! Utilizzate spesso per le campagne pubblicitarie dell'industria alimentare, le sue opere hanno riscosso un successo planetario.

Carl Warner www.carlwarner.com



L'ORTO CONTEMPORANEO

Ortinfestival si sviluppa nel Potager Royal dei Giardini della Reggia di Venaria, in uno spazio di circa 10 ettari, che nell'Ottocento ospitavano l'Azienda Agricola della Real Casa che, oltre a rappresentare il centro di produzione agricola della Reggia, svolgeva un'importante attività di ricerca e sviluppo in campo agronomico.

Ortinfestival ospita un immenso orto contemporaneo open air ed in serra, strutturato in diverse sezioni. Un inedito Edible Garden progettato dall'equipe di paesaggisti giardinieri, agronomi ed etnobotanici che hanno collaborato a questo progetto, bellissimo da vedere e squisito da gustare, con:

- **Antiche varietà** recuperate di alberi da frutta autoctoni: meli, peri, ciliegi, susini...
- **Potager Royal** i migliori ortaggi tipici del paniere italiano in tutte le varietà
- Piante aromatiche mediterranee e asiatiche
- **Peperoncini** da tutto il mondo selezionati dall'Accademia italiana del Peperoncino (www.peperoncino.org)
- **Piante acquatiche** commestibili, dalle diverse varietà di riso ai bulbi e tuberi
- **Fiori eduli** per cucinare piatti moderni e d'antan e non solo per decorare
- **Ortaggi esotici** un'incredibile raccolta di oltre 50 nuove specie di verdure tropicali oggi coltivate con successo negli orti multietnici
- **Orto diffuso** di erbe spontanee tutt'oggi utilizzate o dimenticate

Percorsi guidati nell'orto

Per imparare a conoscere e riconoscere le decine e decine di verdure, erbe, tuberi e fiori presenti nell'Orto Reale verrà organizzato per il pubblico un percorso autoguidato e apposite visite guidate tematiche, accompagnate da naturalisti, etnobotanici ed esperti gourmet.



ORARI, BIGLIETTI E INFORMAZIONI

DOVE:

Ortinfestival si tiene nei Giardini della Reggia di Venaria

QUANDO:

Venerdì 30 maggio: dalle ore 16.30 fino a sera inoltrata

Da sabato 31 maggio a lunedì 2 giugno: dalle ore 9.30 fino a sera inoltrata

COME:

Intero: 8 euro

Ridotto (famiglie, under 18 anni e over 65 anni): 6 euro

Il biglietto consente l'ingresso ai Giardini: per alcune attività ed iniziative la partecipazione è prevista fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Si ricorda che tutti gli altri biglietti previsti (Reggia e/o mostre) consentono ugualmente l'ingresso ai Giardini e all'evento *Ortinfestival*.

Ai visitatori di *Ortinfestival*, NH Hotels offre la possibilità di dormire in una delle strutture più belle di Torino ad un prezzo davvero vantaggioso! Per chi soggiornerà presso l'hotel NH Santo Stefano prenotando direttamente da questo link o chiamando l'hotel al numero di tel. 011 5223311 presentandosi come cliente "La Venaria Reale", potrà usufruire -oltre allo sconto del 10% sulla miglior tariffa disponibile- anche della possibilità di pre-acquisto dei biglietti "Reggia e Giardini" direttamente in hotel alla tariffa di € 14,00 pp anziché 16,00 pp. L'hotel NH Santo Stefano si trova nelle vicinanze della fermata della navetta diretta per la Reggia ed è la location ideale per scoprire la città di Torino.

La tariffa non include la city Tax di € 3,20 pp per notte. Prenota subito la tua tariffa esclusiva!

Per altre informazioni:

tel. +39 011 4992333 - ortinfestival@lavenariareale.it



IL PROGRAMMA: i temi

ORTINFESTIVAL COUNTDOWN

La manifestazione *Ortinfestival* è preceduta e accompagnata da una rassegna di cucina “ortemporanea” con menù proposti da talent chef in alcuni tra i migliori ristoranti di cucina d’autore e world food, di Torino e dintorni.

Per informazioni, prenotazioni e modalità di partecipazione telefonare ai singoli ristoranti. Ecco il calendario ed i ristoranti che abbiamo scelto per voi

Venerdì 23 maggio | Osteria Passami il Sale

Via Andrea Mensa 37/A - Venaria Reale TO

Tel. 011 4598387 www.passamiilsale.it

MENU PRANZO

Antipasto

Flan di asparagi su insalata di cicorietta

Primo

Agnolotti di borragine al burro di acciughe e briciole tostate

Dolce

Budino al mascarpone con mango candito

Prezzo 20,00 € bevande e coperto esclusi

MENU CENA

Antipasti

Gallinella su insalatina di carote diverse

Parmigiana di zucchine novelle e burratina

Primo

Risotto “Acquerello” ai carciofi e formaggio d’alpeggio delle viole plaisentif

Secondo

Sella di maialino su polenta bianca tostata e insalata di crescione

Dolce

Cheese-cake al Mojito

37,00 € bevande e coperto esclusi

Sabato 24 maggio | Ristorante Consorzio | chef Miro Mattalia

Via Monte di Pietà 23 – Torino

Tel. 011 2767661 www.ristoranteconsorzio.it



Domenica 25 maggio | Magorabin | chef Marcello Trentini & Rafael Rodriguez

Corso San Maurizio 61 – Torino

Tel. 011 8126808 www.magorabin.com

Menù *Mestizaje* a 4 mani, Marcello Trentini & Rafael Rodriguez

MENU

Antipasti

Chicharron & ceviche - Marcello Trentini

Flan de zucchine, schiuma di formaggio e caviale di basilico - Rafael Rodriguez

Primi

Tomate Sopa con quinoa - Marcello Trentini

Risotto di toma, aji amarillo e funghi porcini o di stagione – Rafael Rodriguez

Secondi

Uovo, patata e mais - Marcello Trentini

Coscia d’anatra, gelato tonnato, salsa e polvere di capperi – Rafael Rodriguez

Dolci

Cannolo sudamericano - Marcello Trentini

Bonnet di semolino scomposto - Rafael Rodriguez

Prezzo 80,00 € con abbinamento Birre Le Baladin

Lunedì 26 maggio | KIDO-ism | chef Takashi Kido

Corso Rosselli 54 – Torino

Tel. 011 5096561 www.kidoism.it

MENU

Pre antipasto

Flan di “Edamame” ed erba cipollina

Antipasto

Tartare di tonno all’erba cipollina e shiso con crema di sesamo bianco

Cozze croccanti in pasta kataifi, maionese piccante, emulsione di coriandolo e schiuma di birra

Gnocchetti di taro, ragù di galletto con brodo denso allo zenzero

Carbonaro nero dell’Alaska marinato al pompelmo rosso con Pak choy

Pre-dessert

Zuppetta di litchi con gelato all’anice stellato e streusel di pistacchi

Caffè e piccola pasticceria

Prezzo 50,00 € bevande escluse



Martedì 27 maggio | Zheng Yang | chef Silva Ling

Via Principi d'Acaja,61 - Torino

Tel. 011 4476422 www.ristorantezhengyang.com

MENU

LE VERDURE ORIENTALI A KM 0

Insalata di bambù con aceto di riso

Involtino di gamberi

Pollo croccante speziato

Ravioli brasati

Spaghetti di riso saltati con verdure

Gamberi con pakchoi saltati alla piastra

Melanzane in salsa Sichuan

Kongxincai saltati

Vitello con fagiolini lunghi

Dolce Zheng Yang

Prezzo € 25,00 € bevande escluse

Mercoledì 28 maggio | Il Convito de La Venaria | chef Christian Contu

Via Andrea Mensa 37/G - Venaria Reale TO

Tel. 340 9751888 www.ilbistrot dellavenaria.it

Menu Bistrot a pranzo

Fiori di zuccina dorati con ricotta e basilico su fondente di pomodoro fresco

Ravioli di asparagi su crema di piselli fini, fave e mandorle

Tortino soffice di carote e mele con crema leggera al mascarpone

Prezzo 19,50 €, escluso coperto e bevande

Menu Gourmet a cena

Calice di benvenuto con sfizi salati

Tartare di trota salmonata e petali di rose con asparagi marinati, uova di quaglia 63° e gocce di lamponi

Tulipani farciti su misticanza, pistacchi e mosto cotto

Sfoglia piena all'uovo con cime di rapa, aglio, olio, peperoncino ed acciughe

Lepre croccante ai pepi con salsa di finte albicocche, robiola del canavese alle erbe

L'Orto Dolce

Prezzo 49,00 €, escluso coperto e bevande



Giovedì 29 maggio | Gardenia | chef Mariangela Susigan *Michelin

Corso Torino 9 – Caluso TO

Tel. 011 9832249 | www.gardeniacaluso.it

ERBA SELVATICA alla scoperta delle erbe selvatiche della Valchiusella

Menu

Tometta, capperi di tarassaco, rosso d'uovo (Rumex acetosa, Achillea, Callium)

Salmerino alpino, crescione di sorgente, mela verde, gelato all'olio di mandorle tostate

Antica zuppa d'ajucche e bistorta

Risotto mantecato all'aglio ursino, pomodoro candito lumache al pesto d'erbe fini

Pollastra di Tonco al fumo di quercia

Silene e spinacio Buon Enrico, sala alla birra

Ciocco-Verde (Asparago selvatico, Silene, Calaminta, Canapa), cioccolato

Tisana d'erbe e fiori della Valchiusella

Vini

Erbaluce di Caluso Primavigna Crosio Roberto

Canavese Rosso Crosio Roberto

Passito di Caluso

Prezzo 60,00 € vini compresi



SHOWCOOKING ORTEMPORANEI

Cascina Medici del Vascello

A *Ortinfestival* dall'Orto alla tavola, il passo è breve, perché non può esistere una buona cucina senza buoni prodotti, e nell'orto se ne trovano tanti... e tutti di stagione!

Abbiamo così pensato di proporre agli ospiti degli Showcooking di Ortinfestival: grandi chef, stellati e non, bravi osti e cuochi, ma anche naturalisti e botanici, di trarre ispirazione per le loro ricette dal paniere dei prodotti dell'orto che abbiamo allestito a La Venaria Reale, in occasione della prima edizione del Festival Gastronomico degli Orti Contemporanei. Un paniere ricco e variegato, innovativo, contemporaneo, ricco di spunti.

Prenotazioni

La partecipazione agli showcooking è libera e gratuita fino ad esaurimento dei posti disponibili:

- I primi 50 posti sono già prenotabili, manda una email a: ortinfestival@lavenariareale.it con i tuoi dati:

Nome e Cognome

Email

Recapito telefonico

I rimanenti posti saranno prenotabili in loco, dal giorno dell'apertura



SABATO 31 MAGGIO

Ore 11 Rafael Esteban Rodriguez Sanchez | Lima-Perù

Talent chef con importanti esperienze in ambito internazionale e collaborazioni con alcuni dei più importanti chef e ristoranti peruviani, da Pedro Miguel Schiaffino del ristorante Malabar a Rafael Piqueras, del ristorante Fusion. Già vincitore del concorso internazionale Girotonno [Carloforte, 2007] insieme a Diego Oca, chef della Cevicheria La Mar di Gaston Acurio, presenterà a Ortinifestival un piatto di cucina novandina, realizzato con prodotti peruviani oggi coltivati in Italia.

Piatto

Ore 15 Lucia Papponi | Associazione Eatable

Naturalista e botanica, garden coach e organizzatrice di eventi, è la fondatrice dell'Associazione Eatable di Como. A Ortinifestival presenterà un suo piatto di erbe spontanee e fiori eduli

Piatto

Risotto mantecato con silene, toma di pecora e fiori di calendula

Ore 17 Gabriele Faggionato | Milano

Ancora giovanissimo si trasferisce da Vicenza a Milano per lavorare con Carlo Cracco e successivamente a Parigi, da Ze Kitchen Galerie, di William Ledeuil, tra i più importanti innovatori della cucina fusion. Usa tecniche e ingredienti fuori dagli schemi, spesso esotici ma mescolati con quelli della nostra tradizione, con uno sguardo aperto verso il mondo.

Piatto

Salmone marinato alla citronella con insalata di mango verde e condimento mango-curcuma

Ore 19 Cristiano Bonolo | Guardini Guest

Cristiano Bonolo è lo chef di Vegolosi.it, il magazine online che si occupa di cucina vegetariana, vegana. A Ortinifestival proporrà un piatto semplice, ma stuzzicante, che esemplifica il suo approccio con una cucina "inclusiva e non esclusiva", una testimonianza di quella cucina vegana golosa, tutt'altro che povera e priva di piacere.



DOMENICA 1 GIUGNO

Ore 11 Marcello Trentini | Magorabin | 1* Michelin

Autentico self-made man, Marcello Trentini ha attraversato tutte le professioni che possiamo trovare in un ristorante, partendo da semplice commis per diventare stellato Michelin. La sua esperienza potrebbe essere assunta come case history per dimostrare come un poderoso mix di passioni, dalla musica all'arte, unite alla trasgressione, alla disciplina e al coraggio possano generare un autentico Mago...rabin. La sua è una cucina contemporanea, locale e globale al tempo stesso, curiosa e aperta alle tecniche, ai prodotti e agli abbinamenti di un mondo che non conosce frontiere... ma dove il gusto e la sostanza la fanno da padrone.

Ore 12.30 Mariangela Susigan | Gardenia | 1* Michelin

Mariangela Susigan si definisce un'autodidatta. Dopo aver fatto tesoro degli insegnamenti materni sulla cucina tradizionale piemontese si dedica allo studio e selezione delle materie prime, appassionandosi di erbe spontanee e silvestri che cerca e raccoglie nei boschi della Valchiusella per riproporle, insieme ai migliori ortaggi che coltiva nel suo orto, proprio a due passi dal ristorante.

Piatto

Salmerino alpino, crescione di sorgente, gelato ai germogli d'abete

Ore 15 Riccardo Ferrero | Il Marchesino alla Scala MI

Concluso l'alberghiero a Finale ligure affina la sua esperienza all'estero: dapprima a St. Moritz e poi a Montecarlo e Cannes come secondo cuoco di Gualtiero Marchesi, per approdare in Piemonte. A Torino guida per sette anni la cucina del Cambio, ma Milano se lo porta via... per affidargli i fornelli del Marchesino alla Scala del Maestro Marchesi.

Ore 17 Sergio Maria Teutonico | Guardini Guest

SMT, come lo chiamano gli amici, vanta un'esperienza lavorativa ultra venticinquennale spesa in giro per il mondo ad imparare e ad insegnare come il cibo può diventare cultura e soddisfazione.

E' noto al grande pubblico per le sue apparizioni televisive a Colto e Mangiato su Alice Tv e per LA7: Chef per un giorno. Ha scritto libri di successo tra cui "Colto e Mangiato", che ispirerà il suo showcooking a Ortinfestival. A Torino anima con successo la sua scuola di cucina La Palestra del Cibo - Cooking Gym

Piatto

Timballino di bresè alle mandorle ripieno di patate viola e fave con mascarpone alla menta e bacon

Ore 19 Silvia Ling | Ristorante cinese Zheng Yang TO

Silvia Ling nasce in Cina, nello Zhejiang, ma arriva a Torino nel 1973. Lascia incompiuto il percorso universitario di economia e commercio, per dedicarsi alla cucina del ristorante di famiglia. Nel 1998 inizia la collaborazione con Slow Food e per il Salone del Gusto di Torino. A Ortinfestival presenterà alcune ricette tradizionali realizzate con le verdure cinesi oggi coltivate in Piemonte.

Piatti

Cavoli pakchoi saltati, Fagiolini chilometrici saltati con il vitello, melanzane cinesi in salsa di Sichuan, insalatina di bambù fresco, fragole caramellate



LUNEDI 2 GIUGNO

Ore 11 Pietro Leeman | Joia MI | 1* Michelin

Originario di Locarno, in Svizzera. Dopo un apprendistato in un ristorante di cucina italiana si avvicina a quella francese classica codificata da Escoffier. Lavora da Girardet a Crissier in Svizzera, esplora la “nouvelle cuisine” da Gualtiero Marchesi a Milano poi parte per l’Oriente, dove vive tra Cina e Giappone, per più di due anni. S’immerge in queste culture e cucine scambiando quello che conosceva con quello che voleva conoscere, cucinando e mangiando molto. Nel 1989 apre il ristorante Joia, premiato con una stella Michelin. La sua cucina è un inno alla natura e alla vita, pur essendo rigorosa, è giocosa e leggera. A Ortinfestival guiderà il pubblico verso la scoperta di una nuova cucina, rispettosa del pianeta, sana per chi la mangia e amica di tutti gli esseri.

Ore 15 Alfonsina Trucco | Genova | Campionessa mondiale di pesto 2014

Alla veneranda età di 85 anni Alfonsina Trucco si è aggiudicata quest’anno il titolo di campionessa mondiale di pesto al mortaio. La sua vita è trascorsa ai fornelli della Trattoria Rosin di Trefontane, a Montoggio, nell’entroterra ligure. Nel 1961 vinse il Mortaio d’Oro con la ricetta di pesto che svelerà con tutti i segreti, insieme al giornalista Sergio Rossi, agli ospiti di Ortinfestival

Piatto

Pesto tradizionale al mortaio

Ore 17 Takashi Kido | KIDO-ism TO

Nato a Shimonoseki in Giappone, inizia a lavorare in cucina quando aveva solo 15 anni in un ristorante di cucina tradizione giapponese a Kyoto. Passa 9 anni sottoponendosi ai severi insegnamenti dei cuochi giapponesi e nel 2000 decide di partire per la Spagna. A Madrid incontra il suo maestro, **Juan Pablo Felipe de El Chaflán** poi diventa chef dell’**Asiana Taller** dove inizia a creare i suoi piatti. Nel 2009 si trasferisce a Torino. Nel 2010, dopo aver sperimentato la cucina piemontese, inaugura il ristorante, KIDO-ism. I suoi piatti sono la fotografia della sua vita, dei suoi innumerevoli viaggi, ma soprattutto rappresentano la sintesi delle cucine di Giappone, Italia e Spagna. La grande esperienza, la precisione e la passione di questo chef, fanno dei suoi piatti la sapiente fusione tra la cucina mediterranea e quella asiatica.

Piatto

Taro fritto e gamberi rossi con brodo denso allo zenzero

Ore 19 Luca Scarcella | Guardini Guest

Ha iniziato a panificare all’età di 17 anni e, da allora, partecipa a continui corsi di aggiornamento e da sempre è alla ricerca delle migliori materie prime. Per il suo pane ha fatto scelte coraggiose e ardite, fino ad ottenere un pane leggero, croccante e fragrante. Da 6 anni panifica anche con il "suo" lievito madre che, associato alle farine macinate a pietra, conferisce al suo pane il classico “Sapore di una volta”. Il Forno dell’Angolo è il luogo dove Luca Scarcella panifica, un piccolo angolo fragrante e profumato di buono come tutte le cose che escono dal suo forno. Luca Scarcella ha ottenuto il riconoscimento di “eccellenza artigiana”.

Ricetta

Pane con farine macinate a pietra e lievito madre



ORTINFESTIVAL FOOD COURT

Ricca di curiosità e proposte variegata, la food court di Ortinfestival si affaccia sulla corte di Cascina Medici del Vascello.

Nel verde dei prati dei Giardini della Reggia, chioschi e food corner stanziali e su ruote, proporranno ogni genere di delizie: cucine di strada, insalate, zuppe, carni e verdure al BBQ, piatti veloci, easy-going ma di assoluta qualità e pieni di gusto.

Il pubblico potrà scegliere e acquistare le proprie consumazioni direttamente dai singoli punti ristoro.

- **America 1492** Cucina peruviana + Pachamanca
- **Az. Agr. Cal Bianchino** (PU) Maiale arrosto sull'aia
- **Eatable** Cucina con i fiori eduli e erbe spontanee
- **Empanadas Hilda** Cucina argentina
- **Ristorante Gandhi** Cucina indiana
- **Persian Food** Cucina iraniana
- **Skaski** Cucina Russa
- **Slow Food Alberobello** Bombette pugliesi
- **Cucinando su ruote** Food truck
- **Gardenia on the Road Orto** fritto stellato di verdure dell'orto versione street food
- **Q-Cina Momang** Cucina di strada su ruote
- **Yanquam** Zuppe contadine... a pedali

iPLAID PIC NIC ZONE

Per mettere a proprio agio i visitatori di Ortinfestival e godere appieno di un bel ponte all'aria aperta, verrà attrezzata un'area pic-nic per il pubblico, che potrà accomodarsi nei prati della Reggia con tanto di plaid, forniti da **Ferrino** contemporary outdoor. **Coldiretti** ha progettato in esclusiva per Ortinfestival il **sinoira-lunchBox**: un kit ecologico che ciascuno può riempire con prodotti del farmer market per fare pranzo, cena o una tradizionale "merenda sinoira".

L'area è accessibile al pubblico dotato di biglietto d'ingresso



WINE BAR & BEER GARDEN

ORTINFESTIVAL ospita un'area di degustazione e mescita per il grande pubblico con una selezione di vini di pregio e birre artigianali.

Wine Bar

La rivista **Civiltà del Bere**, partner della manifestazione, ha selezionato per Ortinfestival le migliori cantine e produttori e sarà presente con la sua redazione di wine expert, a disposizione del pubblico, per proporre i vini più adatti ai vostri gusti, ma anche per scoprirne di nuovi

Beer Garden

Il beer garden open-air raccoglie una selezione accurata di micro birrifici, brewpub, agrobirrifici di birre artigianali d'eccellenza italiane. Sono presenti con le loro birre vive alla spina:

Almond (PS Abruzzo)

Le Baladin (CN)

BI-DU (CO Lombardia)

Croce di Malto (NO)

Foglie d'Erba (UD Friuli)

La Piazza (TO)

Soralamà (TO)

Il beershop **BirFlut** spalanca invece una finestra sulle birre artigianali del mondo.

È possibile degustare e acquistare vini e birre artigianali d'asporto nella shopping area, presso le enoteche, i beershop ed i produttori.

OPEN AIR SHOPPING AREA

ORTINFESTIVAL ospita un'ampia sezione, dedicata allo shopping, con 100 espositori selezionati che propongono le proprie specialità, esposizione, degustazione e vendita, suddivisa per aree tematiche.

Green

Antiche varietà di ortaggi e frutti | Sementi e piantine biologiche | Apicoltura | Erbe aromatiche e peperoncini dal mondo | Tuberi e radici edibili | Germogli | Fiori eduli | Libri

Food & Beverage

Mieli monovarietali | Marmellate, confetture, gelatine | Sott'oli, sott'aceti, conserve, salse, senapi | Spezie e miscele di spezie Sali aromatici | Cacao, cioccolato, caramelle balsamiche Thè, tisane, infusi, decotti | Liquori ed elisir di erbe | Semi e frutta secca | Risi, granaglie e couscous | Farine integrali Salumi | Formaggi | Delicatessen

Gardenhouse

Kitchenware | Design, creatività, gadget | Tessuti d'arredamento | Oggettistica per orto e giardino

Wellness

Saponi, profumi, essenze, maschere, creme, oli, unguenti

Farmer Market

Mercatino contadino allestito dalle associazioni di categoria: CIA, Coldiretti, Confagricoltura



L'ORTO SI FA SOCIAL

ORTINFESTIVAL dedica un'area specifica alle esperienze più significative di agricoltura sociale e urbana realizzate dalle associazioni di categoria e dai collettivi spontanei che spuntano sempre più numerosi su e giù per lo "Stivale".

Le Cooperative Sociali sono presenti per presentare i loro prodotti e servizi e le esperienze più significative di utilità e reinserimento sociale di fasce deboli e soggetti diversamente abili, perché la terra ha offerto da sempre a tutti, anche ai meno fortunati, l'opportunità di reinventarsi e re-inserirsi nel mondo del lavoro:

- Coldiretti Social Farmer Market
- Fedagri Social Farmer Market
- Legacoop + Finagro
- Fattoria Propolis Installazione sensoriale
- MiraOrti Installazioni e edutainment
- Ortocircuito Edutainment da Urbino

Rio Terà dei Pensieri Work in Jail soc. coop. sociale, "Orto delle meraviglie" del carcere della Giudecca VE

Associazione La Panchina, progetto Border Bag TN



ORTODOTTO FERRINO

Ispirato alla versione arcaica dell'Agorà (ἀγορά in greco antico, ovvero la piazza principale della Polis), l'OrtoDotto Ferrino ospiterà in un salottino allestito con balle di fieno, un ricco cartellone di appuntamenti e incontri dedicati all'agricoltura e ai temi orticoli, condotti, sotto forma di talk show, con ospiti autorevoli, dalla giornalista Barbara D'Amico e un Cinefienum, ovvero una serie di proiezioni e incontri dedicati a opere cinematografiche "ortemporanee" selezionate a cura di Alessandro Gaido e Gabriele Diverio dell'Associazione Piemonte Movie.

Accesso agli incontri libero e gratuito, fino ad esaurimento dei posti disponibili.



SABATO 31 MAGGIO

Ore 11 Luca Mercalli "Che orto che fa" - Conversazione e passeggiata nel Potager Royal.

Il meteorologo e climatologo più noto della tv italiana accompagna il pubblico alla riscoperta degli Orti de La Venaria Reale. Una guida d'eccezione tra le colture e le tecniche di coltivazione applicate ai terreni della Reggia, in un excursus in cui filo conduttore è sempre lui: il tempo, meteorologico e biologico.

Ore 12 Michelangelo Pistoletto "SuperOrtoPiù - Coltivare la Città", con Fortunato D'Amico, Alessandra Aires (A.I.A.P.P. Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio), Paolo Mighetto (A.I.A.P.P.), Ferruccio Capitani (A.I.A.P.P.).

Introduzione all'installazione del Terzo Paradiso *SuperOrtoPiù - Coltivare la Città*, dedicata al tema dell'agricoltura e dell'architettura, una riflessione, ma anche una proposta sull'urgenza di rigenerare le nostre città a partire dall'uomo e dal rapporto con la natura. L'installazione, già presente sul roof del Superstudio Più a Milano sarà ospitata, oltre che nei giardini reali della Reggia di Venaria, anche nel parco dello Spazio Thetis a Venezia, durante la Biennale di Architettura 2014.

Ore 13 Cortometraggi "ortemporanei" a cura di Piemonte Movie

ore 14 Barbara Uderzo Performance Ortemporanea

Anche le verdure possono trasformarsi in gioielli raffinati. Così la designer e artista contemporanea Barbara Uderzo mostra al pubblico come è possibile indossare ciò che mangiamo: gustandolo, letteralmente, con gli occhi.

Ore 16 Spazio Agriconnection: "OrtiStar" - Quando agricoltura e architettura s'incontrano

Non solo mattoni e cemento: anche le piante e gli orti possono diventare parte integrante di un progetto architettonico fino a costituire il fulcro di una ristrutturazione, di un nuovo metodo di costruzione o di semplici riadattamenti di edifici e spazi. Nascono così progetti come SmartFood per il recupero del paesaggio (e della produzione) rurale, Greens un innovativo sistema modulare che migliora il concept del *verde verticale* e altri esperimenti di cui parleranno gli esperti del Politecnico di Torino e gli ingegnosi "orto-architetti" di Studio999.

Ore 18 Cinefienum a cura di Piemonte Movie

***Pokot Ash Yogurt* (ITA/KEN, 2011, 23', col.) di Francesco Amato e Stefano Scarafia**

Il documentario fa parte della serie Living Food Communities, tre documentari brevi sul cibo realizzati per Slow Food dallo studio Bodà e rientra nel progetto 4Cities4Dev, un progetto finanziato dall'Unione Europea. Il film è stato selezionato al 62° Festival del Cinema di Berlino.

[Incontro con il regista Stefano Scarafia](#)



DOMENICA 1 GIUGNO

Ore 11 "Spontaneamente" - Erbe selvatiche e altre sorprese in giardino e nel piatto

Botanica e ingegno per un appuntamento che vede esperti naturalisti a confronto sulla coltivazione e l'impiego, culinario e non solo, di tutto ciò che un giardino può offrire: dalle erbe spontanee alle piante esotiche capaci di trasformare l'enogastronomia e il rapporto tra consumatore e territorio. Scoperte e utilizzi insoliti di cui discutere con veri professionisti del verde, assieme all'associazione Eatable e ai produttori de L'Essenza del bambù.

Ore 12 Cortometraggi "ortemporanei" a cura di Piemonte Movie

Ore 14 "Ortami in città" - Orticoltura urbana

In un bunker o su un terrazzo: coltivare è sempre possibile? Da Perugia a Milano passando per il Piemonte un confronto sugli esperimenti più interessanti nel settore dell'orticoltura urbana. Attraverso le testimonianze di Fattoria Propolis, Miraorti, Ortocircuiti e il Bunker di Torino scopriamo quali potenzialità agricole nascondono le città.

Ore 16 Spazio Agriconnection: "I detective delle piante" - Lo studio e la ricerca dietro ciò che mangiamo

Anche l'agricoltura ha la sua task-force di investigatori: ricercatori e scienziati che, grazie alla collaborazione con agronomi e produttori, creano sistemi ingegnosi per curare i semi, isolare agenti patogeni, migliorare concimi, ammendanti e fertilizzanti. Un binomio, quello tra tecnologia e agricoltura, non sempre noto al grande pubblico che spesso si chiede quanta sostenibilità ci sia davvero dietro ciò che mangiamo. Una domanda a cui cercheranno di rispondere la squadra di detective-scienziati del Centro di ricerca agroalimentare AgrolInnova, i tecnici del Centro di sperimentazione orticola di Boves e gli sperimentatori e produttori di fertilizzanti e concimi Marco Polo e Geogreen.

Ore 18 Cinefienum a cura di Piemonte Movie

ATTIEKE': *Le Donne della Manioca*. (ITA, 2005, 7', col.) di Pierfranco Ferrero
Costa d' Avorio 2005: con la liberalizzazione dei prezzi del cacao e del caffè gli uomini si ritrovano praticamente alla fame. L'economia locale viene salvata dalle donne che producono non per l'esportazione ma per il mercato interno, prodotti come il cuscus di manioca, o attieké, riuscendo così a salvare le comunità dalla fame, dando addirittura origine a una nuova realtà produttiva dove trovano spazio anche gli uomini.

Le Salon du Gout de l'Afrique. (ITA, 2005, 7', col.) di Pierfrancesco Ferrero
Le donne ivoriane producono tutta una serie di prodotti che vengono venduti sulla strada, dal cibo per chi va al lavoro, alla birra di miglio, alla medicina tradizionale.

Intorno alle loro bancarelle si muove la vita e il lavoro della comunità.

Incontro con il regista Pierfranco Ferrero



LUNEDI' 2 GIUGNO

Ore 11 "Dal cemento nasce il miele"- Apicoltura urbana, insetti utili e sistemi di coltivazione ecologica per le città

Il miele di città non ha nulla da invidiare a quello di campagna. E' quanto sostengono gli apicoltori urbani per i quali l'impiego delle api nelle metropoli è solo uno dei tanti ruoli utili di questi insetti per l'agricoltura, l'ambiente e le attività produttive. Un tema curioso che abbraccia il mondo dell'orticoltura urbana e dei sistemi di coltivazione naturali per una agricoltura sostenibile anche in città. Come testimoniano bene gli sperimentatori di Urbees, Eugea e i creatori di sistemi di permacoltura Paolo Roffino in collaborazione con l'Associazione Orto di Carta.

Ore 12 Cortometraggi "ortemporanei" a cura di Piemonte Movie

Ore 16 Centro studi La Venaria Reale – "L'esotismo a corte: cibi e giardini"

Il gusto per l'esotismo fu una delle caratteristiche della civiltà delle corti. In Piemonte esso fu particolarmente pronunciato, tanto che le residenze sabaude sono celebri per i loro *cabinets chinois*. Fu questa vera e propria moda, giunta ai massimi vertici fra Sei e Settecento. Essa non si è limitò ad arte, architettura e musica, ma influenzò anche i gusti alimentari delle corti e, di conseguenza, anche giardini ed orti delle residenze. Alla Reggia di Venaria questo fenomeno ebbe caratteristiche particolari. Fu in epoca napoleonica, per esempio, che il suo *Jardin Potager* cambiò volto, sotto la direzione del colono di Santo Domingo Augustin Jean Brulley: una pagina assai poco nota della storia secolare ed internazionale della Reggia e che ben si sposa con lo spirito d'*Ortinfestival*.

Ore 18 Cinefium a cura di Piemonte Movie

Enrico e Piero. (ITA, 2013, 12', col.). episodio di *Corpi in bilico*. di Andrea Fantino e Francesco Palmero

Enrico e Piero si conoscono dall'infanzia, e questa amicizia li ha portati a creare qualcosa insieme: il pastis Argalà, un liquore che hanno incominciato a produrre da circa cinque anni, rinunciando a un lavoro e a uno stipendio sicuri, ma vivendo questa scelta con coraggio ed entusiasmo.

Antonio, Claudia e Dario. (ITA, 2013, 11', col.). episodio di *Corpi in bilico*. di Vanina Lappa

Antonio, Claudio e Dario sono tre ragazzi che ritornano nel loro territorio, il Cilento, per lavorare a un progetto all'interno di una cooperativa sociale agricola. Una delle sfide più grandi è quella di guadagnarsi la fiducia degli abitanti della zona.

[Incontro con il curatore del progetto Corpi in bilico, Fredo Valla e con i registi Andrea Fantino e Vanina Lappa](#)



CORTOMETRAGGI "ORTEMPORANEI"

Pepe in gita. (ITA, 2012, 6', col.) di Livio Taricco e Simona Batignani

Pepe il peperone giallo, sta per andare in gita con i suoi compagni, ma i soldi scarseggiano e non si parte più. Pepe però non rinuncia: prende l'autobus di nascosto e parte per Roma: finirà a Cinecittà e riuscirà ad ottenere il diploma di attore comico. Primo premio al Muuh Film Festival 2012 e Premio RAI al Sottodiciotto 2012.

Il pasticcere (ITA, 2009, 6', col.) di Alberto Antinori, Adolfo di Molfetta, Giulia Landi, Eugenio Laviola.

Prodotto da Centro Sperimentale di Cinematografia - Scuola Nazionale di Cinema, Sede del Piemonte, Dipartimento Animazione. Miglior corto d'animazione (ex aequo) Piemonte Movie 2010.

Creatore di dolci sublimi, il pasticcere vive un'acuta nevrosi: ama profondamente il suo lavoro ma detesta gli ingordi e grossolani clienti che si ingozzano dei suoi capolavori... ad eccezione di una.

Il naturalista (ITA, 2007, 5', col.) di Giulia Barbera, Gianluca Lo Presti, Federico Parodi, Michele Tozzi

Prodotto da Centro Sperimentale di Cinematografia - Scuola Nazionale di Cinema, Sede del Piemonte, Dipartimento Animazione

Il naturalista vive in città. Appena può salta in macchina e corre in campagna per rilassarsi fra campi e colline, per suonare il suo flauto e scorgere magari qualche grazioso animaletto. Ma amare la natura e goderne non è facile come si crede.

La fattoria degli animali (ITA, 2012, 12', col.) di Paolo Casalis

Cascina Barosi è un'azienda tutta al femminile. Cascina Barosi è un viaggio all'incontrario, dalla grande città alla campagna. Benedetta, milanese, conduce un'azienda agricola vicino Cremona. Il film racconta il suo rapporto con la tecnologia, grazie alla quale può controllare a distanza il lavoro in cascina, riuscendo così a conciliare meglio lavoro e famiglia; della splendida missione di "educare i bambini alla campagna".



CORTOMETRAGGI “ORTEMPORANEI”

Una cena per Voltaggio (ITA, 2011, 13', col.) di Sandro Carnino

La preparazione di una cena è l'occasione per insegnare la preparazione di un raro tipo di pasta fatto a mano: il Corzetto di Voltaggio.

L' Fudà Biànc L'üma Mäj purtälu (ITA, 2011, 5', col.) di Pier Ferrero

Viaggio alle radici della tradizione della cucina di langa e roero, partendo dalle cuoche dei pranzi di nozze per arrivare alla grande cucina rinomata.

Re Carognone e l'acqua rubata ITA, 2010, 6', col. di Gianni Tacconella

Un re perfido ed egoista cerca di impadronirsi del bene più prezioso: l'acqua. Le conseguenze di questo suo gesto sono terribili: la terra inaridisce e tutto sembra perduto.

Rifiuti alla riscossa (ITA, 2009, 4', col.) della Scuola W. Disney di Nichelino

Chi salverà l'uomo dall'inquinamento se non la spazzatura stessa? L'avventura di un gruppo di rifiuti che non si rassegnano all'idea di inquinare il mondo!

Alle radici del Barolo da Piemonte Stories (ITA/FIN/SVI, 2006, 9', col.) di Matteo Bellizzi

Teobaldo Cappellano, viticoltore da tutta la vita, ha scelto di coltivare viti interamente europee, producendo il Barolo come nell'800, ma allo stesso tempo rischiando la Filossera. Esperimento “filosofico” o vera attività produttiva?

C/orto urbano (ITA, 2013, 14', col.) di Smart Green Video

La storia racconta di un ragazzo che ha bisogno di alcuni ingredienti per una ricetta e si reca agli orti urbani chieresi per raccogliarli: lì entra in contatto con quella realtà diventandone subito un sostenitore.

Vincitore del Premio ASSAGGI DOC 2013

Piobesi: com'era com'è (ITA, 2012, 15', col.) dell'Associazione Piemonte Movie.

Piobesi Torinese è una piccola cittadina della pianura torinese. Questo video è il risultato di un laboratorio/workshop di cinema, un breve documentario per raccontare com'è cambiata la città di Piobesi attraverso la viva voce dei suoi abitanti.



WORKSHOPS EDUTAINMENT ORTICOLO

Ortinfestival ospita una serie di workshop per grandi e piccini, dedicati alla ri-scoperta della terra e a tutto ciò che gravita intorno all'universo agricolo, all'ecologia, all'ambiente: brevi incontri o atelier di alfabetizzazione orticola, open air & indoor, tenuti da esperti, in grado di coinvolgere ed appassionare il pubblico.

Si impara, divertendosi, a coltivare un orto in vaso sul balcone o nei cassonetti su un terrazzo urbano, a costruire uno spaventapasseri, allevare api in città per autoprodursi il miele oppure a preparare da sé i propri cosmetici naturali.

- Ass. Ortodicarta + Roffino Compost Permacultura, ogni giorno alle ore 10 e alle ore 14 seminari-laboratori di agricoltura naturale e rigenerativa
- Fattoria Propolis Laboratorio per lavorare la cera d'api e postazione sensoriale di degustazione del miele
- Marta Sorrentino dimostrazioni e laboratori per sperimentare le tecniche della Terracruda, del cocchiopesto e del Tadelakt
- MiraOrti Installazioni e edutainment
- Ortocircuito Edutainment da Urbino
- URBEES Apicoltura urbana
- ENTE DI GESTIONE DELLE AREE PROTETTE DELLE ALPI COZIE visite guidate per scoprire e cucinare le erbe spontanee (1 e 2 giugno)

Per informazioni e modalità di partecipazione: tel. +39 011 4992333

ATTIVITÀ PER I PIÙ PICCOLI

- Fattoria didattica Cascina Giaccona Edutainment. Educational sui cicli della natura, la semina, la coltivazione, la realizzazione di semplici composizioni floreali e giochi
- TOScience Edutainment Eco-scientifico per bambini
- Urbees Apicoltura urbana
- Zero18+ Laboratorio di costruzione spaventapasseri, Caccia alle piante, ai profumi e ai colori dell'orto

Fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Per informazioni e modalità di partecipazione: tel. +39 011 4992333



CREATIVITÀ & GREEN DESIGN

Ortinfestival ospita una ricca sezione dedicata al Green Design. In quest'area espositiva trovano spazio allestimenti, idee, progetti e prodotti innovativi della terra o ispirati dalla terra, elaborati da architetti, paesaggisti, designer, contadini visionari del nuovo millennio, piccoli e grandi "Archimede" dell'universo green.

Sono suggestioni per riciclare materiali poveri o destinati allo smaltimento, per realizzare orti verticali, sui tetti, di recupero di aree erose o semplici terrazze urbane...

- Azienda risicola Beni di Busonengo Allestimento di una risaia
- AIAPP Installazioni orticole
- Silvia Beccaria Fiber Art, opere tessili e gioielli contemporanei ispirati ai semi dell'orto e alle spezie
- Caterina Crepax Abito scultura di carta, semi e polline
- FarWaste + Archiworld Cooking Wall una parete verde che integra piante da orto e micro-habitat per insetti
- Silvia Giardino Creazioni in terracotta
- Oriana Leporace Unconventional Stone: arredi in pietra
- Milena Maiorana "Misunsi" Lampade di design
- Ortisgreen Hoh! Quadri vegetali di erbe aromatiche
- Studio 999 + Comieco Installazione Orti Alti EcoBox City
- Su In Giardino Progetto Orto al Vento
- Michelangelo Pistoletto SuperOrtoPiù
- Barbara Uderzo gioielli tra cibo e design
- Paolo Valenti Ceramista
- Via Bava 36 Orto nel Sacco
- Vivai Morsaniga Piramidi e sedute orticole
- Jardin Mon Amour + Vivaio F.lli Gramaglia Allestimento ContOrto

Per informazioni e modalità di partecipazione: tel. +39 011 4992333



EARTH & SOUL LA PACHAMANCA

Ogni giorno intorno alle ore 18.30, in collaborazione con la comunità peruviana di Torino, Ortinifestival organizza il banchetto della Pachamanca tradizionale, con degustazione dei prodotti e dei piatti tipici della regione andina, che vengono cucinati interrati in una buca arroventata, ricoperta di terra, nel ventre della Madre Terra. La Pachamanca trae origine dalla Pacha-mama, la dea dell'agricoltura e della fertilità. Nella stagione del raccolto, che coincide con questo periodo dell'anno, in tutta la regione andina si pratica il culto del ringraziamento alla Madre Terra.

Partner Consolato del Perù

Ente per il Turismo del Perù | Perù Mucho Gusto

BLOGGER VILLAGE

Ortinifestival organizza un'area Free Camping riservata ai blogger ospiti della manifestazione, allestita con le confortevoli tende eco-chic di Ferrino. I blogger amanti dell'**universo green**, del **turismo** e della **gastronomia** interessati a partecipare, possono contattarci: ortinifestival@lavenariareale.it tassativamente entro e non oltre il 15 maggio 2014

SPETTACOLI

Venerdì 30 maggio

Dalle ore 17

Klezmer Trio fisarmonica, tromba, clarinetto + bassotuba

Balacaval quintetto di world music

Quintét piemontese-occitano walzer, mazurke, polche e folk occitano

Ore 20.30 | Accordi & Disaccordi italian hot swing

Sabato 31 maggio

Dalle ore 11 alle ore 20

Lo Truc bal-folk occitano

Balacaval quintetto world music

Quintét piemontese-occitano walzer, mazurke, polche e folk occitano

A Steam Jazz Band dixieland, ragtime

Ore 19.30 | Umami musiche andine

Domenica 1 giugno

Dalle ore 11 alle ore 20

Klezmer Trio

A Steam Jazz Band dixieland, ragtime

Balacaval quintetto world music

Quintét piemontese-occitano walzer, mazurke, polche e folk occitano

Ore 19.30 | F.Ili Balera musiche da ballo delle balere anni '40 e '50

Lunedì 2 giugno

Dalle ore 11 alle ore 20

Klezmer Trio

Balacaval quintetto world music

Trio Occitano-FrancoProvenzale

Ore 19.30 | Quintetto da ballo piemontese 19h30 | **Ohm Kósmos Généthai** danze e musiche dal mondo



 | **La Venaria Reale**

Regalità e piacere di vivere



#reggiadivenaria

www.lavenaria.it