



ASSOCIAZIONE  
**STUPINIGI è...**

Viale Torno, 4 – 10042 Stupinigi, Nichelino- TO

DESCRIZIONE 7 TAPPE  
STUPINIGI DA GUSTRE DEL 19 MAGGIO '19

**1) Per iniziare** il percorso nel modo più piacevole, troverete la prima Tappa davanti al negozio di Panacea a Stupinigi, e al Caffè Villa Reale (fronte Palazzina Viale Torino 12 a Stupinigi)

Aperitivo a cura di Panacea (Panacea, recupera l'antica filosofia di produzione del pane, riscoprendo i vecchi disciplinari di lavoro della tradizione popolare e adotta il processo di lievitazione naturale 100% con pasta madre utilizzando la farina della filiera di Stupinigi e solo materie prime con tracciabilità ed elevati standard qualitativi. Le panetterie a Torino sono in: via San Massimo 5 bis, corso Siccardi 15/c, via Madama Cristina 96, via Principi d'Acaja 59/a e a Stupinigi in Viale Torino, 12) in collaborazione con Caffè Villa Reale (Il clima conviviale, la cura nella scelta dei prodotti e la location incantevole garantiscono una piacevole pausa fuoriporta nei giorni feriali e festivi. Dal suo ampio dehor è possibile ammirare il castello in tutto il suo splendore. A Stupinigi in Viale Torino, 12)

Menù: focaccia con farina di grani antichi di Parpaglia dell'Az. Agricola F.lli Bertola di Candiolo, sfogliatina di grano integrale, sfogliatina con grano e curcuma e grissini tipici piemontesi accompagnati da un gustoso bicchiere di vino rosso, acqua e succhi di frutta per chi non beve alcolici

**2) Tappa Parco Rustico** : a cura dell'Associazione Stupinigi è..., (nata il 3 febbraio del 2011 ed avente come scopo e oggetto sociale la promozione dello sviluppo e dello scambio sociale e critico della collettività nel settore dell'agricoltura, dell'agroalimentare, dei consumi, dell'uso del territorio e dell'ambiente attraverso la ricostruzione e valorizzazione della storia del mondo rurale, dei sistemi produttivi, culturali, sociali e antropologici ad esso collegati. I Soci fondatori sono operatori economici dalle variegate attività, tutti però legati dall'amore per la terra e il territorio: agricoltori, allevatori, ristoratori, progettisti, artigiani, commercianti che intendono promuovere attraverso una serie di attività educative e culturali, il Parco e la Palazzina di Caccia, avvicinando il pubblico alla fruizione responsabile del parco e allo stesso tempo diffondere la conoscenza e incrementare lo sviluppo economico dell'area.) presso l'area attrezzata per pic-nic e tempo libero.

In questo frangente troverete BIBLIO HUB a cura della Biblioteca "G. Arpino" di Nichelino e dello SBAM Biblioteca Ambulante, polifunzionale e multimediale, con attività di promozione della lettura.

Menù: cannelloni al forno (realizzati con la farina della filiera di Stupinigi, primo esempio in Piemonte ) con besciamella e ripieno di carne di vitello, accompagnati da un bicchiere di vino rosso e acqua.

**3) Tappa antichi grani** ( rotta Palmero ) immersa tra i campi storicamente coltivati presso le Cascine storiche del Parco. Vi aspetteranno i ragazzi della pizzeria Pomodoro & Basilico di La Loggia in Via della chiesa 6/A. ( Da sempre legati alla territorialità e alle materie prime di qualità. La prima pizzeria ad utilizzare esclusivamente la farina della filiera di Stupinigi. In attività dal 2014, Umberto ed Alice cercano sempre di dare il meglio sul lavoro e nella vita.) nel campo degli antichi grani

menù che vede protagonista la pizza frita con birra Baladin e acqua.

**4) Tappa Castello di Parpaglia** a cura del caseificio artigianale Fratelli Spanò (Producono esclusivamente con latte delle mucche del Parco di Stupinigi, fornito a filo diretto dall'Azienda Agricola Bertola F.lli . I prodotti sono senza conservanti e sono prodotti con latte di alta qualità proveniente da allevamenti del territorio, consigliato ai bambini in tenera età, agli adolescenti, agli adulti e anziani. A None in via Torino 31) in collaborazione con l'Azienda Agricola l'assaggin del Contadin (Azienda Agricola specializzata nella coltivazione di ortaggi biologici, frutta biologica: mirtilli, ribes, uva spina, kiwi, lamponi, fragole, cachi, melograno; frutta in guscio: mandorle, anacardi, castagne, nocciole, pistacchi, noci e specializzata nell'allevamento di lumache. A Candiolo in Via Europa 23) e con l'Azienda Agricola Miemole ( produce miele estratto dai favi ed invasettato senza nessun tipo di lavorazione all'interno del Parco di Stupinigi. Le qualità di miele prodotte sono: Miele di Tarassaco, Miele di Acacia Miele di Tiglio, Miele di Millefiori, Miele di Castagno, Miele di Melata di Bosco. A Vinovo in Via XXIV maggio 23) Ora siete arrivati al Castello di Parpaglia di origine presumibilmente trecentesca, si ipotizza che il castello sia sorto come avamposto dei Cavalieri Gerosolimitani, oggi noti come Ordine di Malta.

Troverete l'isola del formaggio felice con un menù che vede protagonisti: formaggi naturali, freschi (tomini, nodini di mozzarella) e stagionati del caseificio artigianale Spanò con contorno di miele di Miemole e confettura di cipolle di l'Assagin del Contadin.

**5) Tappa Vicomanino** nella splendida cornice dell'antico podere di Vicomanino, presso la Fagianiaia. ( Dimora di Artemide Bed & Breakfast: un raffinato casolare situato nel cuore del Parco di Stupinigi a due passi dalla famosa Palazzina di Caccia. Ex abitazione dei guardiacaccia forestali, l'intera abitazione è stata ristrutturata in modo attento ed elegante, tutte le camere sono state studiate per garantire confort e privacy. ) Tappa a cura dell'Azienda Agricola Michele Piovano (Dal 1986 servono i clienti al massimo delle capacità utilizzando la carne piemontese come articolo principe. E' un'azienda agricola a conduzione familiare, ad indirizzo zootecnico in cui vengono allevati bovini di razza Piemontese. Preparazioni già pronte per la cottura. Specialità impanate, polpette e polpettoni, hamburger, agnolotti... A Stupinigi Nichelino, Viale Torino, 5 ) ed in collaborazione con la Dimora di Artemide

Menù:Spezzatino con carni piemontesi dell'Azienda Agricola Michele Piovano con piselli dell'azienda Agricola l'Assagin del Contadin di Brunetto Federico, accompagnati da pane e grissini di Panacea e degustazioni di salumi di cervo e cinghiale della filiera “ Selvatici Reali “di Estia (azienda di servizi di valorizzazione, sviluppo e promozione del territorio secondo valori orientati al bene comune ) con degustazioni di vino Bonarda del Roero e acqua.

**6) Tappa alla Palazzina di Caccia** a cura dell' Agrigelateria Dolcivizi dell'Azienda Agricola Barale e Bertola di None.(il negozio si trova in Piazza Cavour 10/c a None. Il negozio è aperto al pubblico tutti i giorni della settimana. L'Azienda Agricola Barale e Bertola, immersa nel del Parco Naturale di Stupinigi, si è specializzata nella produzione di latte ad alta qualità, impiegato per la realizzazione di: gelati, yogurt, budini, torte semifreddo e torte gelato. Produzione artigianale a Km 0, amore per la natura e rispetto per l'ambiente, attenzione alla qualità e alla salubrità dei prodotti, sono i tre principi che guidano l'operato dell'Azienda.) Ora vi troverete al cospetto della splendida e suggestiva Residenza Sabauda per la Caccia e le Feste edificata a partire dal 1729 su progetto di Filippo Juvarra. All'interno del cortile dell'Elefante. Fritz: l'elefante indiano donato dal vicerè d'Egitto Muhammad 'Ali al re Carlo Felice nel 1827. L'amato pachiderma, tuttora conservato nel Museo torinese di scienze naturali accanto a raccolte storiche costituite fin dalla prima metà del Settecento, rappresenta, insieme all'intera Ménagerie di Stupinigi, un'opportunità di scoperta del ruolo che gli animali esotici rivestivano nelle corti europee. La Palazzina di Caccia di Stupinigi è uno dei gioielli monumentali di Torino e costituisce l'elemento eminente del patrimonio storico-artistico mauriziano.

Menù: Coppetta di gelato fragola e fiordilatte.

**7) Infine, nell'ultima Tappa**, si rientra nella zona della prima tappa. un buon Caffè a cura del Caffè Villa Reale e una coppetta di tiramisù della gelateria Igloo di Borgaretto in Vial Giovanni XIII, 15/A ( dal 1995 opera sul territorio di Beinasco a Borgaretto. Le ricette sono ideate e realizzate dal titolare che ha un'esperienza di 15 anni nel settore. Utilizza ingredienti certificati e di alta qualità che seleziona con cura. I prodotti di produzione propria che potrete trovare sono: gelati, yogurt, torte gelato personalizzabili, semifreddi, tiramisù, cannoli siciliani, crepes, ghiaccioli e granite. Prodotti anche per intolleranti al lattosio o al glutine, ai vegani e a chi desidera limitare gli zuccheri. E' una gelateria a misura di bambino con tavolini e libri per i più piccoli)