

- [Home](#)
- [Chi siamo](#)
- [Contattaci](#)
- [Il progetto](#)
- [Pubblicità](#)



- [Interviste](#)
- [Reportage](#)
- [Schegge](#)

sottoscrivi: [Post](#) | [Commenti](#)

cerca

[Ogm, dall'Europa ok alla distruzione](#) [Torino, a scuola di pane con il Pav](#)

## L'Erbaluce di Caluso sale in quota

[0 commenti](#)

di Massimiliano Borgia (24/07/2014) in [Primo Piano](#), [Schegge](#)



**L'Erbaluce di Caluso** torna ad alta quota e diventa il vino ufficiale del primo anniversario dell'Accademia dell'**Alta Cucina di Montagna** che sarà celebrato sabato 26 luglio allo **Chalet Il Capricorno di Sauze d'Oulx**.

L'HACM (**H** sta per **ACCAdemia**) si occupa della valorizzazione della cultura e delle tradizioni montane proponendo eventi culturali e artistici, corsi per la preparazione di piatti, dolci, conserve e confetture tipiche della zona, ma ospita anche nel proprio laboratorio corsi di formazione specifica per la preparazione di personale di buona Hotellerie.

All'appuntamento di **sabato allo Chalet**, dove si trova il Ristorante Naskira (la stella più luminosa della costellazione Capricorno), non può quindi mancare l'Erbaluce di Caluso proposto da Confagricoltura e dei suoi produttori. La docg, nelle tipologie fermo e spumante delle aziende Silva, Gnavi Carlo, Emanuela Piovano, Cantina Produttori Erbaluce di Caluso, accompagnerà l'aperitivo in terrazza, mentre durante il pranzo saranno serviti i vini di Cieck, con cui lo Chalet ha da tempo uno stretto rapporto di collaborazione.

Nel percorso gastronomico sarà presente anche il pesce d'acqua dolce allevato in Piemonte, altro prodotto tipico oggetto di promozione da parte di Confagricoltura Torino e riscoperto dagli chef per le pregiate caratteristiche organolettiche e il forte legame con il territorio.

Al primo anniversario dell'HACM parteciperanno le istituzioni locali e regionali, coinvolte nella *mission* del progetto dell'Accademia insieme a rappresentanti di associazioni culturali e di categoria.



## Scrivi una risposta

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Nome \*

Email \*

Sito web

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: <a href="" title=""> <abbr title=""> <acronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <em> <i> <q cite=""> <strike> <strong>

## Pubblicità



## Articoli recenti

- [Boom dei funghi, effetto dell'estate pazza](#)
- [Fermo pesca, rischio invasione di pesce congelato](#)
- [Terreni pubblici ai giovani agricoltori](#)
- [Torino, a scuola di pane con il Pav](#)
- [L'Erbaluce di Caluso sale in quota](#)

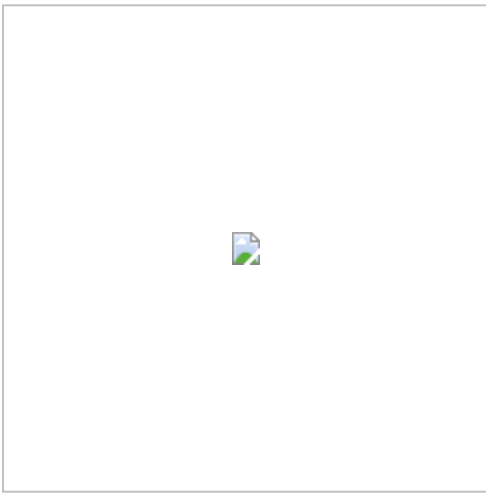
## Archivi

- [luglio 2014](#)
- [giugno 2014](#)
- [maggio 2014](#)
- [aprile 2014](#)
- [marzo 2014](#)
- [febbraio 2014](#)
- [gennaio 2014](#)
- [dicembre 2013](#)
- [novembre 2013](#)
- [ottobre 2013](#)
- [settembre 2013](#)
- [gennaio 2013](#)

## Categorie

- [Interviste](#)
- [Primo Piano](#)
- [Reportage](#)
- [Schegge](#)
- [Uncategorized](#)

## Pubblicità



## Il nostro progetto



Dall'idea di due giornalisti torinesi, nasce To Food, blog dedicato al cibo, ma non a ricette e locali trendy. ToFood è come un verbo nuovo che si declina intorno al modo di concepire quello che mangiamo, una finestra sull'economia, la politica, la filosofia che ruota attorno al cibo.

## Parole Cercate

[agricoltura](#) [alimentazione](#) [Camst](#) [capodanno](#) [cia](#) [cibo](#) [coldiretti](#) [crisi](#) [crisi Ucraina](#) [Expo 2015](#) [Forconi](#) [forkgate](#)  
[Ismea](#) [Istituto Zooprofilattico](#) [italian sounding](#) [km0](#) [Km zero](#) [made in italy](#) [mafia](#) [mais ogm](#) [Maria Caramelli](#)  
[Mariagrazia Pellerino](#) [Massimiliano Borgia](#) [mense](#) [mense scolastiche](#) [mense scolastiche](#) [Torino](#) [monsanto](#)  
[movimento dei forconi](#) [Natale](#) [Nova Coop](#) [ogm](#) [pane](#) [Pav Torino](#) [piemonte](#) [proteste mense Torino](#) [riso](#) [Roberto Moncalvo](#)  
[Slow Food](#) [sprechi alimentari](#) [spumante](#) [tartufo](#) [Torino](#) [Veneto](#) [vino](#) [vino italiano](#)

2014 tofood.it ®, tutti i diritti sono riservati. Il progetto è ideato da Massimiliano Borgia e Sabina Prestipino, è stato progettato da [INVENIA](#) e hostato sulla piattaforma [WordPress](#) | Basato sul template di [Elegant Themes](#)

Questo blog non rappresenta un prodotto editoriale (testata giornalistica) ai sensi della legge n. 62 del 7.03.2001 perchè viene aggiornato senza alcuna periodicità. Tranne casi particolari di divulgazione, tutte le immagini sono liberamente scaricate da Internet, se avessimo violato qualche diritto, scriveteci e verranno sostituite.