

# Ringraziamo per la collaborazione



**i Frutti di EMANUELE**  
Az. Agricola MONTANA

Produzione di:

- confetture extra e succhi
- frutti di bosco
- miele di montagna
- verdura in genere
- legna da ardere

Laboratorio: POMARETTO (TO)  
Via Carlo Alberto, 20  
Tel. 340.9858844



**BREUZA**

Salza di Pinerolo 10060 (TO) b.ta Didiero 1  
Lavorazione e commercio legnami



TRATTORIA BAR - PIZZERIA

da Marianna...  
"ambiente familiare e buona cucina"

- CUCINA TIPICA
- FORNO A LEGNA
- GRAN VARIETÀ DI PIZZE
- SPECIALITÀ PESCE
- SELVAGGINA (su prenotazione)
- PRANZI COMITIVE (su prenotazione)

**Didier**  
di Marianna C.

BORGATA DIDIERO, 24  
SALZA DI PINEROLO (TO)  
tel. 0121.808644 - 338.9781820

**Azienda Agricola Fratelli Sanmartino**

Produzione e vendita diretta formaggi  
Alpeggio "Tronca" Massello (TO)

Italo 347.1142017 Via San Paolo, 16  
Enrico 349.3152524 10060 PINASCA (TO)

Agriturismo e Pensione  
vendita prodotti aziendali

Via E. Long, 28 - Pomaretto (TO)  
T. +39 0121 82018  
www.agriturismolachabrandita.it

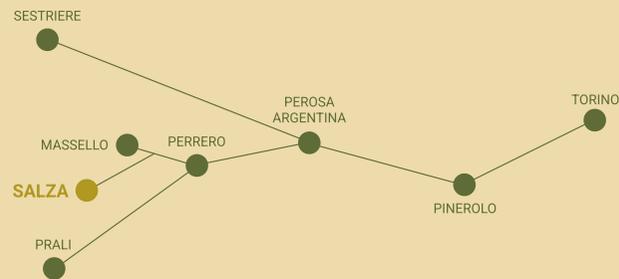
Vino Pinerolese Ramie  
Formaggi e patate d'Alpe Fontane

**La Chabrandita**  
sapori e sapori, naturalmente

Un grosso ringraziamento va anche alla Pro Loco di Salza e all'Associazione Amici del Cro d' l' Aze

Dieci tappe lungo un percorso adatto a tutti, circondati da una natura incontaminata. Andremo alla riscoperta di sapori passati e storie perdute. Condivideremo con voi i nostri ricordi e il nostro amore per queste valli, accompagnati da buona musica e tante piccole, grandi sorprese. Vieni a sognare un mondo diverso, insieme si può.

## Dove trovarci



## Prezzi

degustazioni e animazione lungo il percorso:

ADULTI	6-12	>6
22€	15€	GRATIS

## Info utili

Il percorso è di circa 5 km, su strade asfaltate e sterrate, con un dislivello di 300 metri. Si consiglia un abbigliamento adeguato: scarpe da ginnastica o scarponcini, cappellino per il sole, giacca e borraccia. È possibile scegliere un itinerario ridotto. I prodotti locali assaggiati durante la camminata saranno acquistabili direttamente dai produttori nell'ultima tappa. Scansiona il QR code per maggiori informazioni.

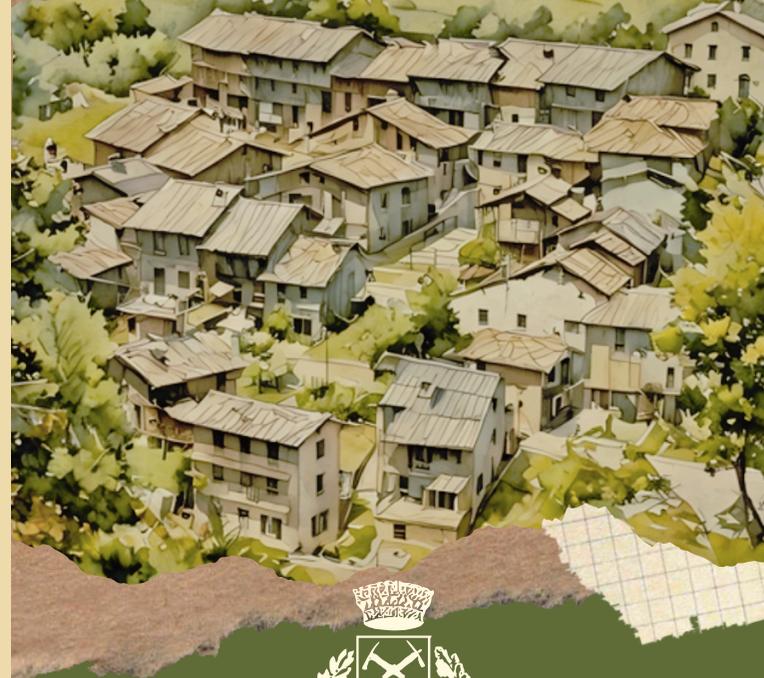
Gradita prenotazione entro il 28/05

ai seguenti numeri:

Patrizia: 3478905274

Sabrina: 3470904909

Marianna: 3389781820



Salza di Pinerolo

# CHARAMLAN

Mangia, cammina e scopri

Domenica 1 giugno  
dalle ore 9.00

Alla scoperta di sapori  
passati e storie perdute



## 7 - Campoforano

La nostra porchetta cotta nel forno a legna della borgata



## 8 - Scuoletta

Torniamo tutti bambini tra banchi di scuola e giochi di una volta



## 6 - Serre

Una vista dall'alto di Salza immersi nel verde dei suoi ampi pascoli



Mercatino di prodotti locali!



## Didiero

Partenza e... colazione!

Turtel con marmellata: Antica pietanza locale simile alle Crepes d'oltralpe, ma senza uova e cotte nella tradizionale padella di Talco



## 4 - Inverso

Quando a Salza si sciava...



## 1 - Milan

Antichi mestieri: il calzolaio e tanto altro

## 2- Antoard

I minatori e le danze tipiche



## 3 - Meinie

Calhiette: un piatto tradizionale a base di patate e carne.



## 5 - Coppi

Pane e formaggio: la merenda di tutti i bambini di un tempo... e non solo



## Didiero

Arrivo!

Gnocchi tipici, fatti come una volta, accompagnati da un buon vino... oppure, per i più golosi, un trancio di pizza con birra locale!

