



La Locanda IL BRUSAFER in collaborazione con



presenta:

## TerraColta

**Ciclo di incontri Culturali accompagnati da piatti e prodotti della nostra Terra e da musiche della tradizione alpina di ieri e di oggi con i musicisti di Artemotiva.**

Costo per ogni serata: € 21,00 (oppure € 19,00 + 2 \$usini).

Locanda IL BRUSAFER – Fraz. Combe 31, Mattie.

Tel. 334.30.44.333 - 0122.38.209

Mail: [info@ilbrusafer.com](mailto:info@ilbrusafer.com) -

Web : [www.ilbrusafer.com](http://www.ilbrusafer.com)

Prenotazione obbligatoria entro il giovedì precedente la serata.

### 1) Venerdì 01 febbraio 2013

Sulle tracce del Lupo: il suo habitat, le sue abitudini, gli incontri...

A cura di Luca Giunti.

Musica tradizionale folk a cura di ArteMotiva.

Cena: “Castagne e noci” - cena all’insegna di questi preziosi e tradizionali frutti.

Vino: Becouet.

### 2) Venerdì 01 marzo 2013

La flora della Valle di Susa raccontata dalle immagini.

A cura di Luca Giunti.

Musica tradizionale folk a cura di ArteMotiva.

Cena: La polenta a la grala” e altre delizie.

Vino: Carcairun

### **3) Venerdì 29 marzo 2013**

Il Valsusa Film Fest: proiezione di filmati  
A cura di Chiara Sasso.

Cena: le verdure dell'inverno, le salse e la bagna cauda.  
Vino: Rosso Valsusa Doc

### **4) Venerdì 03 maggio 2013**

La Fauna della Valle di Susa raccontata dalle immagini.  
A cura di Luca Giunti.  
Musica tradizionale folk a cura di ArteMotiva.

Cena: alla "moda di Mattie": patate, sautisa e tuma...  
Vino: Barbera e bonarda di Chiomonte

### **5) Giovedì 23 maggio 2013**

La meteorologia in Valsusa: dalle previsioni del tempo al clima della nostra Valle.  
A cura di Daniele Cat Berro – Società Meteorologica Italiana  
Musica tradizionale e elettronica a cura di ArteMotiva.

Cena: formaggi e salumi: cena alla scoperta delle delizie valsusine  
Vino: Avanà Rosè.

### **6) Venerdì 14 giugno**

La notte in Valsusa: il cielo notturno, le stelle, i pianeti, le costellazioni...  
A cura dell'Associazione Astrofili Segusini.  
Musica tradizionale e elettronica a cura di ArteMotiva.

Cena: i piatti dell'Alta Valle rivisti dalla Bassa... "Ghenefle", tortini e "Pittou"  
Vino: Avanà.