

Sabato 10 maggio 2025 a Chieri si brinda con uno dei vitigni simbolo del Piemonte : “Note e Calici di Freisa”

Comunicato stampa e programma dell'evento

Riceviamo dall'Ufficio Stampa Consorzio Freisa di Chieri – Stefano Bosco – boscostefano.press@gmail.com – con preghiera di diffusione, il Comunicato stampa relativo all'evento **“Note e Calici di Freisa – A Chieri si brinda con uno dei vitigni simbolo del Piemonte”**. L'evento in programma rientra nella 15a edizione di “Freisa in Freisa”.

Civico 20 News, nell'augurare il meritato successo della manifestazione, ringrazia l'Ufficio stampa suddetto, per la costante e fattiva collaborazione.

Comunicato stampa

“NOTE E CALICI DI FREISA”

A CHIERI SI BRINDA CON UNO DEI VITIGNI SIMBOLO DEL PIEMONTE

Sabato 10 maggio si tiene la quindicesima edizione di “Di Freisa in Freisa”: degustazioni guidate con i vini dei produttori del Consorzio e alcune etichette “ospiti”, appuntamenti culturali e artistici. A completare il programma la “Cena di Gala sotto le stelle” per assaporare la tradizione eno-gastronomica del territorio, l'iniziativa benefica Aiuta CRI Aiuta e la Notte Bianca e Rossa della Croce Rossa di Chieri

Una intera giornata per immergersi in un'area del Piemonte ricca di sapori, di arte e di cultura, con un occhio attento verso le problematiche sociali e un sostegno concreto alle realtà benefiche del territorio.

È questa la promessa della **XV edizione di “Di Freisa in Freisa” in programma sabato 10 maggio a Chieri**.

La manifestazione del Comune di Chieri è organizzata dal Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese con l'obiettivo di rendere omaggio alla Freisa e promuovere il territorio e le sue numerose eccellenze.

Un programma di iniziative ricco e variegato da vivere con tutti e cinque i sensi, in cui l'enogastronomia si incontrerà con la musica ma anche con l'arte e la letteratura, con la storia, il gioco e la solidarietà per accontentare i gusti e gli interessi di tutti.

“Un vitigno e un vino non sono solo un vitigno e un vino. Sono espressioni dello spirito di un territorio, sono i simboli di una comunità, perché sui tralci come nei calici la cultura materiale incontra quella immateriale. Questa manifestazione, che giunge alla sua XV edizione, rappresenta un'occasione imperdibile per apprezzare

i frutti di questo incontro – dichiarano il sindaco Alessandro Sicchiero e l'Assessora alla Promozione del Territorio Antonella Giordano – Grazie a “Di Freisa in Freisa” ogni anno festeggiamo un'eccellenza delle nostre colline, offrendo ai visitatori l'occasione di conoscere Chieri, grazie ad un ricco programma di iniziative enogastronomiche e culturali in grado di coinvolgere un vasto pubblico”.

“Oltre ad essere uno dei vini storici del Piemonte, conosciuto e apprezzato per la sua grande varietà e qualità, la Freisa riveste un fondamentale ruolo di ambasciatore del proprio territorio – Racconta Matteo Rossotto, Presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese – “Di Freisa in Freisa da sempre si pone proprio questo obiettivo: attraverso la festa di questo vino simbolo vuole far conoscere la città di Chieri e i suoi dintorni, le sue bellezze architettoniche così come la sua storia, ma anche il tessuto produttivo, culturale, artistico che ne costituisce l'autentico patrimonio da tutelare e promuovere con orgoglio”.

Note e calici di Freisa

Cuore nevralgico della manifestazione sarà la centralissima Piazza Cavour che, a partire dalle 12, aprirà i battenti con **“Note e calici di Freisa”**.

Un grande spazio dedicato ai sapori e alla musica con **20 cantine presenti**, tra cui saranno protagoniste le cantine del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese, che metteranno in “mostra” le proprie etichette di Freisa e altre Doc del territorio. Un viaggio enologico impreziosito e ampliato ulteriormente dalla presenza del banco di degustazione dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, per un totale di oltre **100 vini** da degustare in modalità *walk around*.

E se la Freisa, i vini della Collina torinese e le altre etichette del territorio saranno i protagonisti principali, altrettanto intriganti si preannunciano le proposte gastronomiche che animeranno la piazza. Un insieme di **cucine di strada** provenienti dal chierese e dall'astigiano, proporranno infatti una grande varietà di tipicità locali tutte da gustare: dagli agnolotti agli hamburger di fassona piemontese, dai taglieri di salumi e formaggi DOP piemontesi ai panini farciti con spalla di suino piemontese, pancetta cotta nel barolo e altre prelibatezze, dalle frittelle di mele al *Galucio d'cher*, dolce specialità chierese realizzata con i ritagli dell'impasto del pane arricchito con burro e zucchero. Non mancherà una proposta di birre artigianali con due Maestri del Gusto: il chierese Filodilana e il Birrificio Pinerolese.

Colonna sonora di questo grande spazio dedicato alle degustazioni e alla cultura enogastronomica saranno le **note del djset**, che animeranno l'intera giornata da una postazione scenografica sul sagrato della chiesa di San Bernardino, grazie anche alla presenza del “dj vignaiolo” Francesco Quarna direttamente da Radio DeeJay.

La cena di Gala

Uno dei momenti più attesi della XV edizione di “Di Freisa in Freisa” sarà sicuramente la **“Cena di Gala sotto le stelle”**, a partire dalle ore 20 in Piazza Umberto I, nel cuore del borgo piemontese sotto il celebre Arco Trionfale simbolo della città.

Un appuntamento eccezionale che vuole valorizzare le tipicità gastronomiche del territorio, a cominciare naturalmente dalla Freisa di Chieri che per l'occasione sarà abbinata al menù a base di prodotti del Distretto del Cibo del Chierese-Carnagnolese.

A guidare con mano esperta e creativa i partecipanti in questo itinerario all'insegna dei sapori sarà il chierese **Eddy Vara**, Head Chef della cucina italiana in eventi internazionali. A lui il compito di abbinare la tradizione delle antiche ricette con l'estro innovativo dell'arte culinaria contemporanea: dalla brisè con uovo di quaglia e

asparagi al vitello all'antica maniera in salsa tonnata, agli agnolotti al plin ai tre arrosti con burro di montagna, timo e nocciole. Dalla Guancia di manzo "Razza Piemontese" alla Freisa di Chieri con asparagi di Santena e carote dell'orto fino alla panna cotta "Fior di latte" fragole e coulis. Non mancherà un menù pensato appositamente per i vegetariani.

Ad accogliere gli ospiti e a servire la cena saranno gli studenti dell'Istituto Alberghiero Bobbio di Carignano e dell'Istituto Alberghiero Colombatto di Torino, che avranno così l'opportunità di testare direttamente "sul campo" le teorie apprese durante il loro percorso formativo.

Anche in occasione della Cena di Gala la musica farà capolino, pronta a diventare una delle protagoniste della serata. Tra una portata e l'altra, infatti, andrà in scena lo **spettacolo "Note di Vino"**, un'esperienza di degustazione musicale unica nel suo genere, ideata e diretta da Francesco Quarna e Maurizio Rossato di Radio DeeJay. Ogni etichetta degustata durante la cena sarà abbinata anche a un brano musicale che rispecchia il carattere, il ritmo, il mood, i profumi del vino stesso: un racconto eno-musicale che vuole coinvolgere i partecipanti a livello multisensoriale.

La "*Cena di Gala sotto le stelle*" sarà anche una grande **occasione di solidarietà**: parte del ricavato sarà infatti devoluto per sostenere il **Progetto "Aiuta CRI aiuta" della Croce Rossa Italiana** sostenendo la raccolta fondi per la riqualificazione artistica dei locali del pronto soccorso dell'ospedale di Chieri.

Per prenotazioni e informazioni visitare il sito www.difreisainfreisa.it.

Le altre iniziative

Non solo cibo e vino. L'edizione 2025 di "*Di Freisa in Freisa*" farà da cassa di risonanza alle tante anime di Chieri e del suo territorio, da quelle culturali e storiche a quelle artistiche fino a quelle benefiche, coinvolgendo tutta la città che diventerà protagonista attiva della manifestazione.

A cominciare dalla **Croce Rossa Italiana Comitato di Chieri**, partner dell'evento, che a partire dalle 17 da Piazza Cavour attraverso le vie del centro storico proporrà la sua **"Notte bianca e rossa"**. Un insieme di intrattenimenti e attività per un pubblico di ogni età che prevede l'ospedale dei peluche, il truccabimbi, gli artisti di strada, ma anche iniziative formative per il primo soccorso con istruttori, percorsi di "guida sicura" per un approccio al bere responsabile e il progetto **"Io non rischio"** dedicato alle emergenze da calamità naturali.

Tra le eccellenze principali del territorio, il **Museo del Tessile di Chieri** (Via Santa Clara 6) per l'occasione prorogherà l'orario di apertura dalle 14 alle 19 e permetterà l'accesso ai propri atelier e la partecipazione ad alcune attività: dal ricamo Bandiera diretto da Orsola Benente, alla sartoria che attualmente accoglie l'artista e designer Lev Nikitin, fino al laboratorio di tintura naturale e tecniche orientali di stampa su tessuto tenuto da Giulia Perin.

Nel pomeriggio sarà inoltre possibile partecipare al **"Tour del Tessile"** con partenza alle 15.30 dall'ex cotonificio Tabasso presso la biblioteca Civica di Chieri. Da qui prenderà il via un percorso cittadino gratuito lungo le strade che hanno ospitato gli insediamenti produttivi della tessitura chierese con l'obiettivo di mostrare ai partecipanti la fitta trama di edifici destinati nel passato alle attività produttive. Ciminiere, finestre a shed, grandi o piccoli depositi, ingressi e insegne che danno l'idea della grande rilevanza economica del comparto tessile della città nel corso di due secoli dalla fine del Settecento all'inizio del 21° secolo. L'arrivo del tour sarà, naturalmente, al Museo del Tessile.

In via Vittorio Emanuele II l'Associazione di Promozione Sociale CioCheVale presenta **"Arte in Freisa": la fotografia incontra il vino**. Una mostra di fotografie realizzate da Giancarlo Volpi, stampate utilizzando il

vino Freisa di Chieri come reagente naturale, senza l'uso di chimica di sintesi. Le immagini vengono impresse su carta prodotta dagli scarti dell'uva, creando un connubio tra arte e sostenibilità. La mostra sarà poi esposta dall'11 maggio al 2 giugno 2025 presso Palazzo Opresso (via San Giorgio 3, Chieri), assieme ad "Archieri", un progetto di censimento fotografico delle architetture chieresi realizzate dal 1945 in poi, a cura di un gruppo di architetti con il patrocinio dell'Ordine degli Architetti di Asti. Le fotografie, scattate da Giancarlo Volpi e Gianfranco Verrua, offrono uno sguardo inedito sul patrimonio edilizio moderno della città.

StArt Gallery (aperta dalle 15 alle 18 con ingresso gratuito), proporrà invece un percorso storico-cronologico che, attraverso strutture lignee, pannelli murali e strumenti multimediali, accompagnerà il visitatore attraverso i secoli a conoscere la Storia della città di Chieri.

Da Chieri all'antica Roma il passo è breve.... È questa l'idea del **"Laboratorio di Centurazione" proposto dal MAC (Mostra Archeologica Chieri)** dalle 16 alle 18. Rivolto ai bambini dai 5 ai 12 anni il laboratorio prevede un affascinante viaggio a ritroso nel tempo per scoprire, grazie a reperti e a riproduzioni di antichi strumenti, il ruolo degli antichi romani nel paesaggio chierese e l'importanza della *centuriazione* per la coltivazione della vite e la diffusione del vino nell'Antica *Carreum Potentia*.

Il tema del gioco, rivolto questa volta a un pubblico più adulto, sarà presente anche in **Ludichieri**, iniziativa che proporrà giochi a tema enogastronomico in via Vittorio Emanuele II, per promuovere la cultura del gioco da tavolo quale strumento di relazione, apprendimento, dialogo e incontro, e la cultura della buona alimentazione, del prodotto agroalimentare locale e genuino. Questa iniziativa rientra nel Festival Gocosamente: le giornate del gioco intelligente, in programma il 10 e l'11 maggio a Chieri.

Spazio anche alla letteratura con **"L'aperitivo con gli autori"**, alle 17 in Piazza Cavour: la scrittrice brianzola Paola Cereda, il cui ultimo libro *"L'unico finale possibile"* è in uscita in libreria il 6 maggio, dialogherà di libri e scrittura con il libraio torinese Rocco Pinto, autore di *Viaggi di carta*. L'appuntamento è in collaborazione con la Libreria della Torre e la libreria Mondadori – Centro Storico.

Le iniziative dei piccoli produttori e dei ristoranti

Di Freisa in Freisa 2025 coinvolge il tessuto economico e produttivo del territorio anche attraverso altre due iniziative che valorizzano i produttori artigiani e i ristoranti della zona.

La Via dei Sapori accompagnerà per tutto il giorno i visitatori in un itinerario gastronomico che da Via Vittorio Emanuele fino all'arco trionfale in Piazza Cavour farà scoprire altre eccellenze del chierese. e non solo, in assaggio e vendita: dalle paste di meliga ai grissini rubatà, dai liquori artigianali al *basin'd vila*, dal miele allo zenzero e molto altro ancora.

"La Freisa di Chieri nel Piatto" coinvolgerà invece alcuni ristoranti di Chieri in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri si incontra, attraverso menù studiati ad hoc, con altre tipicità quali i prodotti del Distretto del Cibo del Chierese-Carmagnolese.

Di Freisa in Freisa è un evento del Comune di Chieri organizzato dal Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, con il contributo della Camera di commercio di Torino, dell'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino, della Strada Reale dei Vini Torinesi, di BigMat De Tommasi, di Banca d'Alba e di Le Serre Garden.

Per tutte le informazioni sulla manifestazione, per partecipare alle singole iniziative e prendere parte alla

“Cena di Gala sotto le stelle” consultare il sito web www.difreisainfreisa.it

Sito del Comune di Chieri www.comune.chieri.to.it

Sito del Consorzio www.freisadichieri.com

Contatti Ufficio Stampa Consorzio Freisa di Chieri

Stefano Bosco – boscostefano.press@gmail.com – mob. +39 338 932 1089

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 06/05/2025

Salvato in PDF in data: 18/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/sabato-10-maggio-2025-a-chieri-si-brinda-con-uno-dei-vitigni-simbolo-del-piemonte-note-e-calici-di-freisa/06/05/2025/>