

CON IL SOSTEGNO DI



SCANSIONARE



CON IL PATROCINIO DI



PROVINCIA
di CUNEO
Medaglia d'oro al Valore Civile

CON IL CONTRIBUTO DI



FONDAZIONE CRC

CON IL PATROCINIO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



CRINITALY.IT
PRODUTTORI D'ECCELLENZA

1^a
EDIZIONE

12
OTTOBRE
2025
LESEGNO

ACDIT

ALLA SCOPERTA DEL SUINO NERO PIEMONTESE

Scopri i produttori di eccellenza nella stupenda cornice del **Parco del Castello**

VISITA GLI STAND E ASSAGGIA GLI INSACCATI TIPICI

PRANZO
DEGUSTAZIONI



WELCOME
AREA

1 AZIENDA AGRICOLA 
CASCINA BIASIN
Mondovì CN

2 ALLEVATORI SUINO 
NERO PIEMONTESE

3 AZIENDA AGRICOLA 
SELEZIONE
TEO COSTA - GIOBBE
Castellinaldo d'Alba CN

AZIENDA AGRICOLA 
COLLINA DEI MAIALI NERI
Salmour CN

AZIENDA AGRICOLA 
PODERE DEL VESCOVO
Lequio Tanaro CN

AZIENDA AGRICOLA 
ALESSO GRAZIANO
Pollenzo-Bra CN

4 **PASTORELLI ELIO**
PRODUZIONE ARTIGIANALE
PROSCIUTTO CRUDO
Roccaforte CN

5 **IL NERO DEL RE** 
Barge CN

6 **SALUMIFICIO FENOGLIO**
Villanova Mondovì CN

7 **CERRATO**
LA BOUTIQUE DEI
BUON GUSTAI
Santo Stefano Belbo CN

8 **SOCIETÀ AGRICOLA**
TRE GIGLI
FILIERA LA MELA
Sant'Illario d'Enza RE

9 **DE.CO. LESEGNO**
LA BALÙVA
SALUMIFICIO
GONELLA
Ceva CN

1 **AZIENDA VITIVINICOLA**
PODERE LE SURIE
Clavesana CN

2 **AZIENDA VITIVINICOLA**
LE VITI
Dogliani CN



SCOPRI TUTTI
I PRODUTTORI
crinitaly.it



INFORMAZIONI +39 338 438 4070

APPUNTAMENTI ESPERIENZIALI ESCLUSIVI

12
OTTOBRE
2025
LESEGNÒ

CRINITALY.IT
PRODUTTORI D'ECCELLENZA

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

10€

Dalle 11.00 alle 12.00

Il Nero e il Rosso

Maiale Nero e Dogliani DOCG

Dalle 14.30 alle 15.30

Terra, Vigna e Cantina

Viaggio tra salumi d'autore

Dalle 16.00 alle 17.00

Tagli preziosi

Esperienza tra salumi unici

*Posti limitati: 15 persone per degustazione.
Prenotazione su crin.it*

IL MAIALE NERO

Mostra fotografica

A CURA DI



Ingresso libero.

VISITE AL CASTELLO

Esclusivamente su prenotazione

Arch. Antonello Bertone +39 333 43 23 007
Dott.ssa Monica Fiore Congedo +39 337 11 56 014

Posti limitati: 20 persone per ogni visita.

LA TRADIZIONE INCONTRA IL TALENTO

Ore 13.00 a cura dello chef Andrea Serale



Chef di Villa San Lorenzo e membro della **Nazionale Italiana Cuochi**. Ha consolidato il suo talento tra i fornelli di grandi chef come **Palluda** e **Lanteri**. L'esperienza al fianco di **Francesco D'Errico** per le selezioni del **Bocuse d'Or** è stata una tappa cruciale. Con la Nazionale, ha collezionato successi internazionali: medaglia d'oro alle **Olimpiadi di Stoccarda 2024**, un argento ai **Mondiali di Singapore 2025** e il titolo Europeo di qualifica ai **Mondiali del Galles 2026**. La sua cucina unisce tecnica, creatività e rispetto per la tradizione.

- Insalatina autunnale con prosciutto De.co. Mondovì
- Ovetto cotto morbido con guanciale croccante e salsa Mornay
- Risotto al ragù bianco di salsiccia di barbabietola e zafferano
- Panna cotta al caramello salato e cioccolato

Dogliani DOCG

Caffè Lavazza

Liquori artigianali Gonella Spirit

30€

Carni da allevamento Suino Nero Piemontese dell'Azienda Agricola Cascina Biasin - Mondovì

Posti limitati: 20 persone. Prenotazione su crin.it