

# Gala della Castagna d'Oro



**Venerdì 6 ottobre**  
la Cena di Gala  
con lo chef stellato  
Massimo Camia

**Sabato 7 ottobre**  
il grande show  
[gratuito]  
da Sarabanda  
e da Zelig

**Domenica 8 ottobre**  
la Castagna d'Oro  
per i campioni  
dello sport

**Era  
lo  
sas  
ott  
ana**

29ª EDIZIONE



**6 7 8**  
venerdì sabato domenica  
**ottobre 2017**

venerdì 6 ottobre ore 20.00 [GalaPalace]

# la Cena di Gala

Viaggio tra gusti e sapori a cura dello chef

## Massimo Camia

[dell'omonimo ristorante di La Morra, una stella Guida Michelin] in collaborazione con lo chef **Andrea Bertolino**

- ◆ *Macaron alle Nocciole e mousse di Faraona*
- ◆ *Roll di Peperone rosso arrostito e paté di Tonno*

 **ALTALANGA 2012**  
Az. Agr. Marcalberto, Santo Stefano Belbo [Cn]

- ◆ *Filetto di Trota da noi marinata e affumicata, insalata di Cereali antichi e Agrumi*
- ◆ *Cipolla cotta al Sale, crema di Patate burrosa, bianco di Quaglia, Castagne, Nocciola Tonda Gentile e Tartufo nero*
- ◆ *Risotto Carnaroli al Raschera d'Alpeggio e crumble di Castagne*

 **PIETRAGRANDE TRENINO BIANCO DOC 2016**  
Tenute Lunelli, Ravina [Tn]

- ◆ *Capocollo di Maialino da latte marinato alla Soia e Miele, crema di Castagne bianche e Scalogno caramellato*

 **LANGHE DOC NEBBIOLO MARGHE 2015**  
Az. Agr. Damilano, Barolo [Cn]

- ◆ *Dolce "Nocciola"*
- ◆ *Pasticceria: meringhetta alla Panna e cannolo alla crema di Castagne e Grand Marnier*

 **MOSCATO D'ASTI DOCG "BOSC D'LA REI" 2016**  
Cantine Beni di Batasiolo, La Morra [Cn]



resident chef  
Andrea Bertolino



Servizio in sala a cura degli allievi dell'Istituto Alberghiero "G. Giolitti" di Mondovì sotto la regia del prof. **Claudio Orsi**

**Prenotazione obbligatoria entro martedì 3 ottobre**

presso l'InfoPoint Mondolé ☎ +39 0174 244481

euro **65,00** [vini inclusi]



domenica 8 ottobre ore 15.30 [GalaPalace]

Condotta da **Sandro Fedele**, la 29ª edizione della grande festa dello sport con la consegna della



# Castagna d'Oro

## Gabriele Detti

Un oro e un bronzo ai Mondiali di nuoto di Budapest con il record europeo sugli 800 mt stile libero

## Federico Pellegrino

Campione del Mondo nella Sprint di sci di fondo da legittimo detentore della Coppa di specialità

## Antonella Palmisano

Bronzo nella 20 km di marcia ai Mondiali di atletica, l'unica medaglia vinta dall'Italia a Londra 2017

## Elisa Balsamo

Campionessa del Mondo Juniores di ciclismo a Doha, due ori e un bronzo agli Europei su Pista Under 23

**E inoltre...**  
[dalle 8.00] apertura degli **stand commerciali**  
[dalle 16.30] in centro paese la tradizionale

## Gran Castagnata

per un pomeriggio di festa con l'intrattenimento musicale live dei **CASTADIVA**

Organizzazione Associazione Turistica Mondolé ☎ +39 0174 244481 ✉ infopointmondole@gmail.com



www.infopointmondole.it Frabosa Mondolé Galà della Castagna d'Oro



ph\_La Presse



ph\_Giancarlo Colombo



[dalle 15.30 apertura degli stand commerciali]

sabato 7 ottobre ore 21.00 [GalaPalace]

# Pablo & Pedro SHOW

da Zelig

**INGRESSO GRATUITO**



Presenta la serata **Sandro Fedele**

Con la straordinaria partecipazione del conduttore di **Sarabanda**

# Enrico PAPI e l'Uomo Gatto

**INGRESSO GRATUITO**



# Tu ce l'hai?

La carta che ti assicura  
sconti e convenzioni per lo sci,  
lo shopping, il tempo libero  
e i servizi...

Richiedila  
all'InfoPoint  
Mondolé  
0174 244481



► Scopri gli ulteriori vantaggi dell'abbinamento con

**cb** cashback world



## FRABOSA SOTTANA



Un percorso di circa 900mt porta alla scoperta di stalattiti e stalagmiti che con le loro curiose forme e colori creano una suggestiva atmosfera, in cui il turista diventa un esploratore. Su richiesta aperte tutto l'anno.



Due percorsi acrobatici in altezza con passaggi sospesi fra gli alberi realizzati mediante l'installazione di cavi in acciaio, piattaforme in legno, ponti tibetani, liane e scale, nell'assoluto rispetto delle piante e del loro habitat.



Le fatiche, le speranze, i sacrifici, le gioie, i dolori, la cultura di chi ci ha preceduto: questo racconta, prevalentemente attraverso gli oggetti della vita quotidiana, il Museo della Montagna e della sua Gente.



✉ [infopointmondole@gmail.com](mailto:infopointmondole@gmail.com)  
☎ 0039 0174 24 44 81 [int. 1] / +39 331 87 57 807  
🌐 [www.infopointmondole.it](http://www.infopointmondole.it) Mondolé Park



[www.gilbertogolinelli.com](http://www.gilbertogolinelli.com)  
stamps@lollygraf.villanova-mondovi