

COMUNICATO STAMPA

XVII Giornata Nazionale delle Miniere all'Ecomuseo delle Miniere Sabato 24 maggio "Wine In Mine"

Anche quest'anno, l'Ecomuseo Regionale delle Miniere e della Val Germanasca partecipa alla XVII edizione della Giornata Nazionale delle Miniere, promossa da ISPRA, AIPAI e dalla Rete Re.Mi (Rete Nazionale delle Miniere e dei Parchi Minerari Italiani). L'iniziativa mira a far conoscere e valorizzare il patrimonio minerario italiano attraverso eventi su tutto il territorio nazionale.

Per celebrare questa ricorrenza, sabato 24 maggio 2025 l'Ecomuseo propone l'evento "Wine In Mine", un viaggio unico che unisce il fascino delle miniere all'eccellenza vitivinicola, in collaborazione con l'Azienda Vitivinicola L'Autin.

Il percorso inizia nella miniera Gianna, dove ha sede il suggestivo itinerario geologico ScopriAlpi. Qui, in alcuni ambienti selezionati, le bottiglie di spumante metodo classico dell'azienda L'Autin affinano silenziosamente, protette dalla roccia e dalla temperatura costante della montagna. I visitatori potranno scoprire come la miniera, un tempo luogo di lavoro e fatica, sia oggi anche una "cantina" davvero fuori dal comune.

Il viaggio prosegue con la visita alla miniera Paola, lungo il percorso ScopriMiniera, che permette di entrare nei luoghi autentici dell'estrazione del talco e rivivere le condizioni di vita e di lavoro dei minatori. Alla fine del percorso sotterraneo, nella storica mensa dove un tempo si consumavano i pasti operai, sarà offerto un brindisi con degustazione degli spumanti affinati in loco, direttamente raccontati dai produttori. Un momento di incontro tra memoria e gusto, nel cuore della montagna.

Dopo la risalita, l'esperienza continua con un pranzo al Bistrot delle Miniere, situato nell'accogliente atmosfera delle antiche cucine. Il menù celebra i sapori autentici della Val Germanasca, con un tagliere misto di salumi e formaggi locali, accompagnato da marmellate artigianali e miele. A seguire, gnocchi con crema di Toma del Dahu, un piatto che racconta la tradizione del territorio. Ogni piatto è accompagnato da una selezione di vini pregiati, scelti per esaltare i sapori locali e completare l'esperienza. Il pasto si conclude con il dessert della casa, caffè e un brindisi con un digestivo locale, perfetto per sigillare questa esperienza sensoriale.

Per chi desidera portare a casa un ricordo di questa giornata, sarà possibile acquistare i prodotti assaggiati, continuando così a vivere i sapori della montagna anche una volta tornati a casa.

L'esperienza, della durata complessiva di circa tre ore e mezza, ha un costo di 55 euro a persona e la prenotazione è obbligatoria scrivendo a: info@lautin.it.

"Wine In Mine" è molto più di una visita: è un'immersione sensoriale tra storia, natura e gusto. Un'occasione per scoprire come il patrimonio minerario possa dialogare con il presente, offrendo esperienze originali, memorabili e radicate nel territorio.

Prali, lì 29/04/2025

Referente per la comunicazione e promozione:

Pons Barbara – Coordinatore Tecnico-Scientifico

Ecomuseo Regionale delle Miniere e della Val Germanasca

Loc. Paola - 10060 Prali (TO) Tel. 0121.806987 tecnico@ecomuseominiere.it

SEDE OPERATIVA

Località Paola 10060 PRALI (TO)
Tel. e fax 0121.806987
E mail : info@ecomuseominiere.it
www.ecomuseominiere.it



SEDE LEGALE

Via Roma, 22 10063 PEROSA ARGENTINA (TO)
C.F. e P.I. : 07571460018
Albo Pers. Giur. R. Piemonte: n 1423 del 15.11.2019
N. REA 1273972