

Esperienze Culturali & Territoriali

5 – 7 giugno

Rivara e il Canavese si aprono ai visitatori come mai prima:



Un viaggio che unisce gusto, leggenda e scoperta.

Visite guidate gratuite al borgo storico

Passeggiate notturne

nei "Boschi delle Streghe"

Ristoratori e commercianti propongono menu tematici e offerte speciali

Talk Show e presentazioni sponsor

Cooking Show

Masterclass guidate

Stand di Comuni canavesani a promozione del proprio territorio

Spettacoli teatrali e musicali e ...

Spazi dedicati ai bambini

Centro storico e Parco trasformati in una fiera all'aperto

Area Maestri del Gusto della Camera di Commercio Torino

Produttori locali agroalimentari, vinicoli e artigianato di ogni genere



Indirizzo

Corso Ogliani n. 9 (sede del Comune)

Rivara 10080 (TO) Italy

Contatti

info@associainsiemerivara.it
segreteria@associainsiemerivara.it
presidenza@associainsiemerivara.it
commerciale@associainsiemerivara.it

Telefono +39 371 388 0192 / 348736381
<https://www.festivaldelgelatoitaliano.com>

<https://www.facebook.com/rivarafestivalgelatoitaliano/>

<https://maps.app.goo.gl/GHhe8CWPT8JPhwJbA>

Il nostro augurio? Un'emozione che resta...

Vogliamo che chi viene a trovarci torni a casa con un sorriso, il cuore colmo di gusto... e un pizzico di Canavese nella testa.

Dalle colline ai Comuni, dal cuore al palato... **Boja Fauss, che gran bel Festival del Gelato!**

Qui celebriamo il gelato, sì ma prima di tutto celebriamo una terra, le sue persone, e la straordinaria capacità di far emozionare.



Associainsieme ETS

Buono & Sano

Comune di Rivara



PRESENTANO



ARTIGIANALE e GASTRONOMICO

**Quarta edizione
Rivara (TO)**

4 - 7 giugno 2026

Sull'onda del successo... verso una nuova esperienza biennale!

Dopo il successo delle prime tre edizioni, il Festival si rinnova con ancora più passione, consapevolezza e voglia di sorprendere. Dal **4 al 7 giugno 2026**, Rivara (TO) diventa teatro di un viaggio sensoriale e culturale che celebra:

L'eccellenza della **gelateria artigianale**

italiana

Il valore delle
relazioni
territoriali e
culturali



Perché biennale? Una scelta voluta per offrire un evento più maturo, ricco, strutturato: con contenuti formativi, esperienze immersive e collaborazioni prestigiose.



Ogni edizione è pensata come un racconto collettivo: **un weekend in cui tradizione e innovazione si**

incontrano, e il gelato diventa linguaggio universale di gusto, inclusione e bellezza.



Il programma del Festival 4-5-6-7 giugno 2026

Giovedì 4 giugno – Giornata Formativa

(riservata alle scuole) Una giornata interamente dedicata agli istituti alberghieri e professionali, pensata per formare e ispirare: **Visite guidate** al laboratorio di produzione **Lezioni** e approfondimenti sulla gelateria artigianale

Masterclass con Maestri Gelatieri e nutrizionisti

Attestato valido per il PCTO e l'orientamento professionale

Dopo la cerimonia di inaugurazione,

Cena Gourmet a 10 mani, cinque Chef, cinque piatti d'autore, ciascuno abbinato a gelato gastronomico e vini locali. Il servizio è curato dagli studenti coinvolti nella giornata formativa.



Venerdì 5 dalle 16:00 alle 24:00

Sabato 6 e domenica 7 dalle 10:00 alle

24:00 Il Festival **apre le porte a tutti**, con **ingresso gratuito!**

Il borgo di Rivara si trasforma in **fiera all'aperto**, coinvolgendo **ristoratori e commercianti** con offerte speciali e menù tematici. Per tutti i gusti e per i palati più raffinati



"Info pratiche"

Dove: Rivara (TO), Piemote

Quando: dal 4 al 7 giugno 2026

Parcheggi segnalati e navette gratuite, parcheggi disabili in prossimità dell'ingresso

Accessibilità per tutti

Per igli amici a 4 zampe, particolare gelato appositamente studiato per i cani che possono entrare nel rispetto delle leggi vigenti

Pagamenti con POS e app.

Ingressi: gratuiti gli accessi a tutte le zone, si pagano solo le consumazioni

