



## FESTA MASTER 2026

### PROGRAMMA

**Venerdì 5 Giugno** – Villa D'Agliè (Strada alla Villa d'Agliè 26, 10132 – Torino)  
h.19:30 – Accoglienza – Aperitivo – Cena – Musica – Premiazioni\* - danze

**Sabato 6 Giugno** – (facoltativo per chi deciderà di fermarsi a Torino)

#### Itinerario 1

Ritrovo h.10 P.za Giovanni dalle Bande Nere – 10132 Torino  
Partenza in bici da strada per giro sulle colline di Torino di ca.60km

#### Itinerario 2

Ritrovo h.10 P.za Giovanni dalle Bande Nere – 10132 Torino  
Spostamento con poche auto per Tour nel centro di Torino con sosta ai Caffè storici

**RIENTRO:** previsto per tutti ora pranzo e ritorno alle proprie abitazioni

### LOGISTICA e costi

- Festa/Villa/aperitivo/musica/cena € 65 a persona da pagare con bonifico, che sarà conferma della partecipazione, **entro 15 Maggio** nel rispetto di tutta la complessa organizzazione ed allestimento Villa per la serata, al seguente **IBAN: IT12Q0623001001000004091116** intestato Giacosa Vagnone (indicando come causale il proprio cognome ed il numero delle persone per cui si effettua il bonifico - consorti/e sono i benvenuti!).

### HOTEL

- Parco Sassi Hotel - [Via Agudio 31 Torino](#) tel.011/899 5117 - [info@parcosassihotel.com](mailto:info@parcosassihotel.com)  
Doppia uso singolo €112/Doppia €155 - specificare "Festa Master".
- Hotel Ponte Sassi - [Piazza Pasini 3 Torino](#) tel.011/8987888 - 3662375115  
[info@hotelpontesassi.com](mailto:info@hotelpontesassi.com) - Singola €55/Doppia uso singola €60/Doppia matrimoniale €85/Doppia due letti €85 - Specificare "Festa Master Villa D'Agliè".

Per la prenotazione Hotel procedere direttamente con le strutture e, dato che sarà fino ad esaurimento camere, si consiglia di procedere quanto prima non essendoci una grande disponibilità di alberghi in Città.

*\*Oltre alle consuete premiazioni verranno attribuiti dei premi speciali realizzati in memoria di Stefano Giacosa sulle 4 Macrocategorie con la somma dei punteggi SG+GS delle gare di C.PI disputate a Sestriere.*

**B O N  
T O N**  
PIETRINI 1958



**Pasticceria dal 1958**

**Servizio Catering & Banqueting dal 1996**

*"Stupirvi è l'unico modo che abbiamo per garantire il nostro successo.  
Buon gusto, eleganza e qualità per regalare un'esperienza indimenticabile"*

**MENU' FESTA MASTER**

5 giugno 2026

Villa D'Aglie

**Buvette**

Bollicina Brut Suagnà Cantina Patrizi

Dolcetto e Cortese, Vinchio Vaglio

Cocktail Spritz

Succhi di frutta

Acqua minerale, naturale e gasata

**Appetizer alla buvette**

Bugie salate alle olive, al pomodoro e alle cipolle

**Gauffre assortite con:**

Salumi e formaggi

Salsicetta rosolata e cipolla di Tropea caramellate

Lardo, miele, toma e nocciole

Pomodorino confit, mozzarella e basilico

Pulled pork

**Antipasti a buffet**

Insalata di faraona all'agretto di lamponi e misticanza

Bulgur con verdure croccanti e zenzero candito

Quiche di verdure

Pane e grissini

**Primo caldo**

Lasagnetta con asparagi e straciatella d'uovo

**Dolce**

Torta con logo

Caffè con chantilly e piccola Meliga

Grappa e Amaro del Capo