

# Vayes

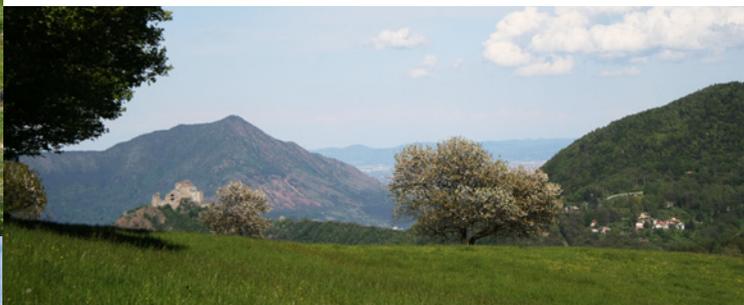
*Il Territorio*

*Il Canestrello*

*Il Museo della Preistoria*



Comune di Vaie



# Vayes

Il centro storico allungato sull'antica via Francigena e addossato alla montagna folta di castagni e faggi, le fontane di acqua pura, il piccolo santuario di origine romanica aggrappato alla roccia che domina l'abitato e, a est, la sagoma imponente dell'Abbazia di San Michele che fu feudataria di questa e delle altre comunità sparse ai suoi piedi.

Vaie, che ricorda con orgoglio nei cartelli d'ingresso al paese il suo nome francoprovenzale "Vayes", conserva in un anfratto di pietra tra i boschi la memoria più antica di sé: il **Riparo Rumiano**, dove ai primi del '900 nella cava

di granito vennero alla luce reperti dell'età del Neolitico Finale / Età del Rame. Oggi il sito preistorico è luogo di numerose visite, insieme al Percorso Archeologico - Naturalistico e al Museo Laboratorio della Preistoria.

Qui da secoli, nei vicoli stretti e nei cortili, il profumo dei giorni di festa, specie a metà maggio per la festa di **San Pancrazio**, è quello di un biscotto dal colore dell'oro, il **Canestrello**, cotto sulla fiamma in pesanti ferri di ghisa, strumenti che nelle famiglie vaiesi generazioni di donne si tramandano di madre in figlia o che le famiglie si prestano l'un l'altra.



# Il Canestrello



## INGREDIENTI SEMPLICI, MARCHI IMPORTANTI

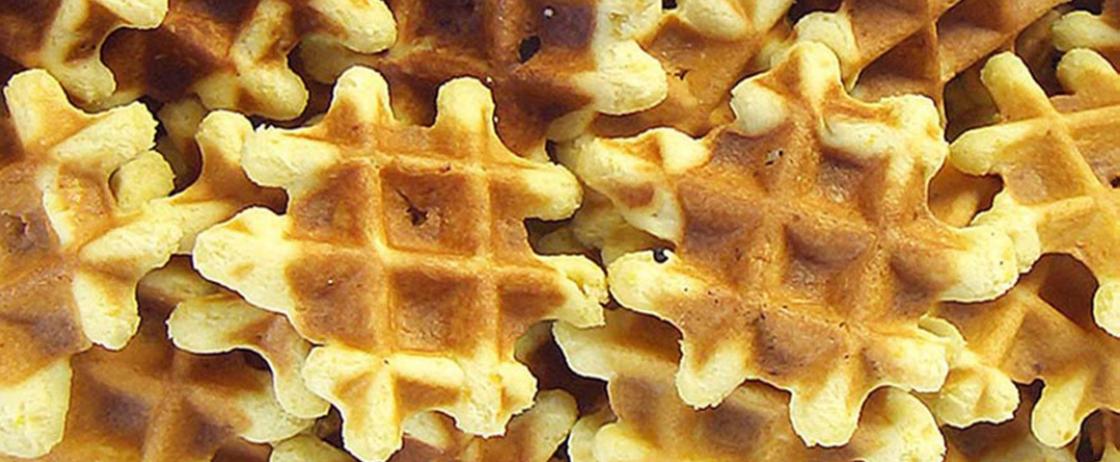
Farina, zucchero, burro, uova, scorza di limone e lievito diventano una pasta morbida che, divisa in piccole sfere, nelle tenaglie roventi sprigiona aromi senza tempo. Quella del Canestrello di Vaie è una ricetta oggi ben identificata da un marchio collettivo che ne definisce con precisione la composizione e l'aspetto; un prodotto che, con i suoi omologhi, fa parte dei Prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte, del Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino e che in valle si fregia sia dell'etichetta "Dolce Valsusa" che del "Marchio dei prodotti della Valle di Susa", senza dimenticare il riconoscimento dell'Eccellenza Artigiana piemontese ed alcuni dei suoi produttori.

## TUTTO COMINCIÒ CON LE OSTIE DA MESSA

Ed è una storia davvero lunga, quella che sta dietro a questo piccolo biscotto, comune a preparazioni simili non solo del Piemonte ma di mezza Europa. Il nome, innanzi tutto, derivato probabilmente dai tipici canestrelli di vimini nei quali il dolce veniva deposto dopo la cottura.

Quest'ultima, molto particolare, viene ancor oggi eseguita con attrezzi nati originariamente per confezionare le ostie da Messa, le cosiddette "oblate": il ferro più antico in Italia è conservato in un museo presso Pescara e risale al 1132. Quando la produzione di ostie da Messa passò dai monaci ai laici, verso il XV secolo, le decorazioni impresse dai ferri cominciarono a comprendere, oltre a simboli sacri, stemmi araldici e motivi geometrici: tra i più comuni, proprio i tipici "quadretti" dei Canestrelli vaiesi. Mutò poi nel tempo anche la composizione dell'impasto, che si diversificò di zona in zona, con l'aggiunta al composto di base di farina ed acqua, anche di uova, zucchero, cacao e aromi. Restò immutato invece l'antico metodo di cottura, rimasto identico e assai artigianale.





## I "CUGINI": GOFRI E CIALDE DOLCI

Così, mentre in alta Val Susa e Val Chisone il "gofri" continua ad avere una funzione simile al pane, il cui sapore neutro è da accompagnare ancora caldo a salumi, formaggi, miele o marmellate, in bassa valle di Susa convivono ancora oggi sia il canestrello a cialda, diffuso a San Giorio, sia la varietà tradizionalmente prodotta a Chiusa San Michele, Villarfocchiardo e nelle frazioni Poisatto e Grangetta di Condove, riconducibili alla tipologia del biscotto dorato del Canestrello di Vaie. Nulla a che vedere, se non nel nome, col canestrello ligure di forma circolare e guarnito di zucchero a velo.

Nell'ottocento il canestrello venne celebrato dal poeta piemontese Angelo Brofferio, che dedicò alcuni versi al Cuciniere del Conte di Cavour, probabilmente per la sua bravura nel prepararli: *"Evviva il dio dei Canestrelli! Lux perpetua*

*luceat ei...*" Sempre da quel periodo ci è giunta un'importante ricetta dei "Canestrelli alla piemontese", del tutto simile a quella odierna, riportata nel "Trattato di cucina" di Giovanni Vialardi, pasticcere personale dei re Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II nel 1854.

## DA TRADIZIONE A RISORSA ECONOMICA

L'evoluzione del Canestrello, da semplice frutto della tradizione a prodotto di nicchia di valore commerciale è recente, in linea con la tendenza a fare di una risorsa territoriale un'occasione di crescita e diversificazione per l'economia locale. Si iniziò nel '98 con l'affiancare alla festa patronale di San Pancrazio la **Sagra del Canestrello**, che portò visibilità al prodotto facendolo uscire dalle cucine di famiglia, ma con un concorso dedicato proprio alle produzioni casalinghe, il "Canestrello d'Oro".





Poi, per iniziativa dell'Amministrazione comunale che coinvolse i tre produttori di allora e la Confederazione nazionale dell'Artigianato, arrivarono il **logo del marchio collettivo** e il disciplinare: il primo, con lo scopo di rendere più facile ed immediata l'identificazione del prodotto da parte del consumatore, con la garanzia di acquistare il vero Canestrello di Vaie; il secondo, elaborato con la collaborazione di tutti i soggetti coinvolti, **fissa la ricetta tradizionale e le modalità d'esecuzione**. I produttori, poi, possono anche confezionare canestrelli atipici, aromatizzati, più sottili o di diametro inferiore, ma su questi non potranno apporre il marchio.

Il Canestrello di Vaie inoltre fa parte del **Paniere dei prodotti tipici** della Provincia di Torino: insieme a quelli di Borgofranco d'Ivrea, Montanaro, Tonengo-Mazzè e Rondissone: ognuno con le sue peculiarità di gusto e forma, spessore, aromi e tradizioni.

## LA SAGRA DEL CANESTRELLO

In Valle di Susa, nella valorizzazione del prodotto tipico, Villarfofchiardo per il Marrone e Condove per la Toma hanno fatto da apripista. Poi, col trascorrere degli anni, sono arrivati tutti gli altri, Canestrello compreso.

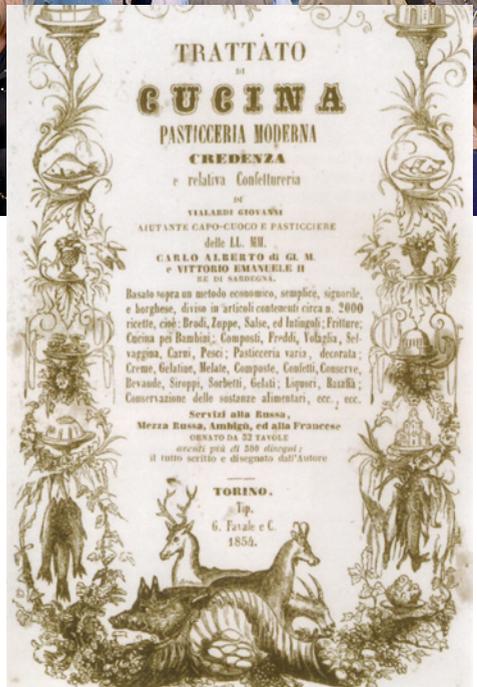
Nel 2002 la Sagra del Canestrello di Vaie entra nella rassegna enogastronomica di territorio **"Gustovalsusa"** e da allora apre ogni anno una lunga serie di appuntamenti, riempiendo la seconda domenica di maggio con una grande mostra mercato di prodotti tipici che vede al centro la preparazione e la distribuzione di Canestrelli appena fatti e la presenza di tutti i prodotti, Canavese compreso.





## DAL DISCIPLINARE DEL “CANESTRELLO DI VAIE”

1. L'impasto deve contenere i seguenti ingredienti:
  - a) farina di grano tenero tipo 00;
  - b) uova intere;
  - c) burro;
  - d) zucchero;
  - e) scorza di limone grattugiata;
  - f) lievito, vaniglia, vanillina (facoltativi)
2. L'impasto viene lavorato fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. L'impasto viene suddiviso manualmente in piccole parti.
4. La cottura di queste avviene con ferri da canestrelli su fiamma viva, con esposizione alla fiamma di entrambi i lati dei ferri.
5. Il prodotto finito avrà uno spessore di circa 1 cm e un diametro variabile da 6 a 9 cm.



## “CANESTRELLI ALLA PIEMONTESE”: LA RICETTA DEL PASTICCERE DEL RE

Impastate sul tavolo 4 ettogr. di farina bianca con 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, 2 ettogr. di butirro (burro) fresco, un po' di scorza di limone trita, 2 uova intere, rotolata in forma di bastoni grossi il dito pollice, tagliati a fuso, lunghi 4 o 5 centim. Indi avrete sul fuoco un ferro a canestrelli ben netto e caldo, unto di butirro chiarificato col pennello, posto un pezzo di pasta lungo nel mezzo, chiudete il ferro, fatelo cuocere sul fuoco ardito, finchè sia di bel colore dorato d'ambe le parti, rivolgendo il ferro sovente, levatelo dal ferro, piegatelo sopra un bastone a forma d'un tetto, tenetelo al tiepido finché son tutti fatti e serviteli.

*Giovanni Vialardi - Pasticcere personale dei re Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II (1854)*



# Il Museo



Il **Museo Laboratorio della Preistoria** è un piccolo museo archeologico, nato per scoprire le lontane origini della cultura alpina.

Di sicuro interesse per curiosi ed appassionati, propone (unico nel suo genere) la conoscenza delle tecnologie antiche: **materiali, manufatti, lavoro e vita quotidiana nella preistoria.**

Avvicina alle origini della Valle di Susa, da sempre terra di insediamenti, transito, scambi commerciali e culturali.

Espone una collezione di ricostruzioni sperimentali che documenta la vita nella preistoria ed i ritrovamenti del sito archeologico "Riparo Rumiano".

Dispone di una collezione tattile ed è allestito dal **Centro Archeologia Sperimentale Torino.**

La palazzina del Museo Laboratorio e, a destra, il riparo sotto roccia "Rumiano"

## IL SITO ARCHEOLOGICO

Frequentato dal Neolitico Finale alla piena Età del Rame, il sito di Vaie è stato fondamentale per la ricerca preistorica nelle Alpi Occidentali.

Il riparo sotto roccia, aspetto "monumentale" dell'insediamento preistorico, si è formato a seguito di una paleo frana.

Ma l'aspetto selvaggio del sito deriva anche dalle secolari attività dell'antichissima Cava di Gneiss vaiese.

Essa balzò agli onori delle cronache a fine '800: furono infatti gli scalpellini a scoprire nei dintorni i numerosi manufatti in pietra verde e ceramiche che diedero origine alle campagne di scavo.

**Il riparo sotto roccia costituisce la prima tappa del Percorso Archeologico di Vaie.**

Il sentiero, di tipo montano, dura un'ora circa e termina al Museo (si consiglia visita guidata).





- 1 Sito di Vayes, asce in pietra verde levigata. Calchi
- 2 Urna cineraria in terracotta. Ricostruzione sperimentale
- 3 Diorama "Officina dei Metalli (part.)"

## LE COLLEZIONI DEL MUSEO

Documentano la vita quotidiana delle prime comunità delle Alpi Occidentali ed i reperti di Vaie. Inoltre, un'ampia serie di pannelli illustrati presenta la Preistoria dell'Uomo, in particolare nel Periodo Neolitico.

La novità sta nei metodi e negli scopi: infatti allestimenti ed attività riguardano principalmente la **scoperta di materiali, strumenti, lavorazioni, oggetti e funzioni**. Per questo si chiama Museo Laboratorio: esso testimonia il millenario rapporto uomo/ambiente ed il valore della Risorsa Territorio, oggi spesso ignorata.

Il museo è quindi dotato di una collezione tattile, a disposizione del pubblico.

I ritrovamenti originali di Vayes sono invece custoditi presso il Museo di Antichità, Torino.

Da sinistra: lavorazione della pietra levigata, dimostrazione tecnologica (*Centro Archeologia Sperimentale*), interno capanna (diorama), telaio verticale con contrappesi in argilla, spolette e compattatore.

## LE ATTIVITÀ

Oltre alla visita nelle ore di apertura, molto ampia è la gamma delle offerte per ogni tipo di pubblico. (Info: [www.museopreistoriavaie.it](http://www.museopreistoriavaie.it)).

Su prenotazione:

- **Visite guidate** a Museo e percorsi di territorio
- **Laboratori didattici**: materiali, strumenti, tecniche ed oggetti in uso nelle età antiche (proprietà e funzioni)
- Incontri per **persone diversamente abili**
- **Domeniche al Museo**, per bambini e famiglie
- Alla scoperta della Valle di Susa: **percorsi integrati** archeologici e naturalistici con i Parchi Alpi Cozie

Fra le iniziative a calendario annuale:

- **Giornate della Preistoria**, di norma due volte l'anno: Sagra del Canestrello di Vaie e Giornata del Patrimonio Archeologico della Valle di Susa
- **Dimostrazioni** tecnologiche, **laboratori** specialistici.





## LUNGO IL PERCORSO ARCHEOLOGICO: "LA BAITÀ"

Appena oltre il Riparo Rumiano, compare il sito de "La Baità": alcuni terrazzamenti con muri a secco e, tra i massi rocciosi, resti di piccole costruzioni già tipiche dell'ultimo Neolitico.

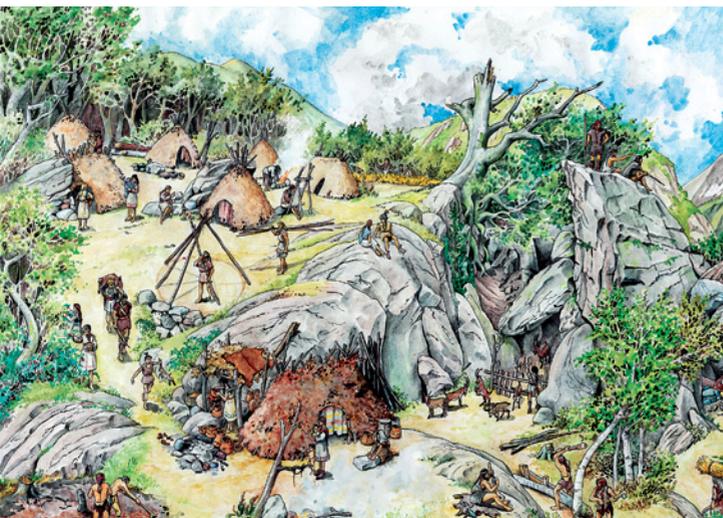
La Soprintendenza Archeologica ipotizza che l'insediamento abitativo sorgesse proprio in questo luogo, tra il 4° e il 3° millennio a. C.

Sul pianoro de "La Baità" sorge la **ricostruzione sperimentale di una tipica capanna neolitica**, a cura del Centro Archeologia Sperimentale Torino. In tale periodo in Valle di Susa si configurano infatti capanne coniche a struttura autoportante.

Il villaggio era quindi probabilmente costituito da un insieme di costruzioni simili a quella in opera.

Ripari sotto roccia o di altro tipo fornivano spazi di sosta e lavoro, utili alla vita quotidiana della comunità e dei suoi allevamenti.

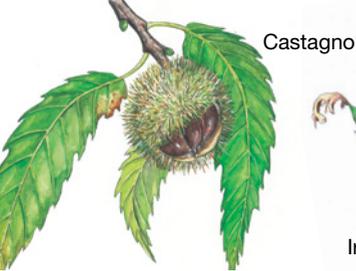
Scalpellini alla Cava Rumiano



"La Baità": ipotesi di insediamento neolitico e, a fianco, la ricostruzione della capanna neolitica.

*(I disegni di queste pagine sono di Elio Giuliano)*





## IL "PERCORSO NATURA"

Attraverso il **Percorso Archeologico**, un modo diverso per avvicinare un ambiente naturale di oggi, già abitato migliaia di anni fa.

Riconoscere la vegetazione del bosco e del sottobosco: risorse tangibili di un Bene da salvaguardare.

Il **Percorso Natura** individua e presenta numerose specie botaniche e dà indicazioni sulla loro origine nel tempo. Si consiglia visita guidata.

## L'AREA PALUSTRE

Alimentato da piccoli ruscelli montani, **lo stagno** è l'ultima tappa dei Percorsi "Archeologico" e "Natura". Il Museo è infatti a pochi passi.



Attrezzato per la visita, **ospita molte specie vegetali ed animali**, alcune delle quali a rischio di estinzione, poiché riescono a vivere solo in acque non contaminate. Salamandre, sanguisughe, tritoni e scorpioni d'acqua, ma anche una delle ultime colonie di gamberi di acqua dolce. Qui si riproducono ed abitano alcune specie di rane.

Nei ruscelli vive il crescione selvatico. Nello stagno, fra tife e giunchi d'acqua, compare l'iris con la ninfea. Sulle rive, fra le varietà del luogo, spicca il melo selvatico.

Per saperne di più... si consiglia visita guidata.

## SENTIERO DELLE MACINE

Da qualche anno al Percorso Natura si aggiunto anche il **Sentiero delle Macine**, che si inerpica nei boschi e conduce alla parete delle Macine, ricordo spettacolare del lavoro di antichi scalpellini. È necessaria visita guidata.





## L'ACQUA

L'acqua, pura e leggerissima, è il primo simbolo di Vaie. Il paese ha un legame forte con l'acqua: l'abbondanza di questa risorsa, che scaturisce da 35 sorgenti, ha favorito l'insediamento umano sul territorio già dal Neolitico.

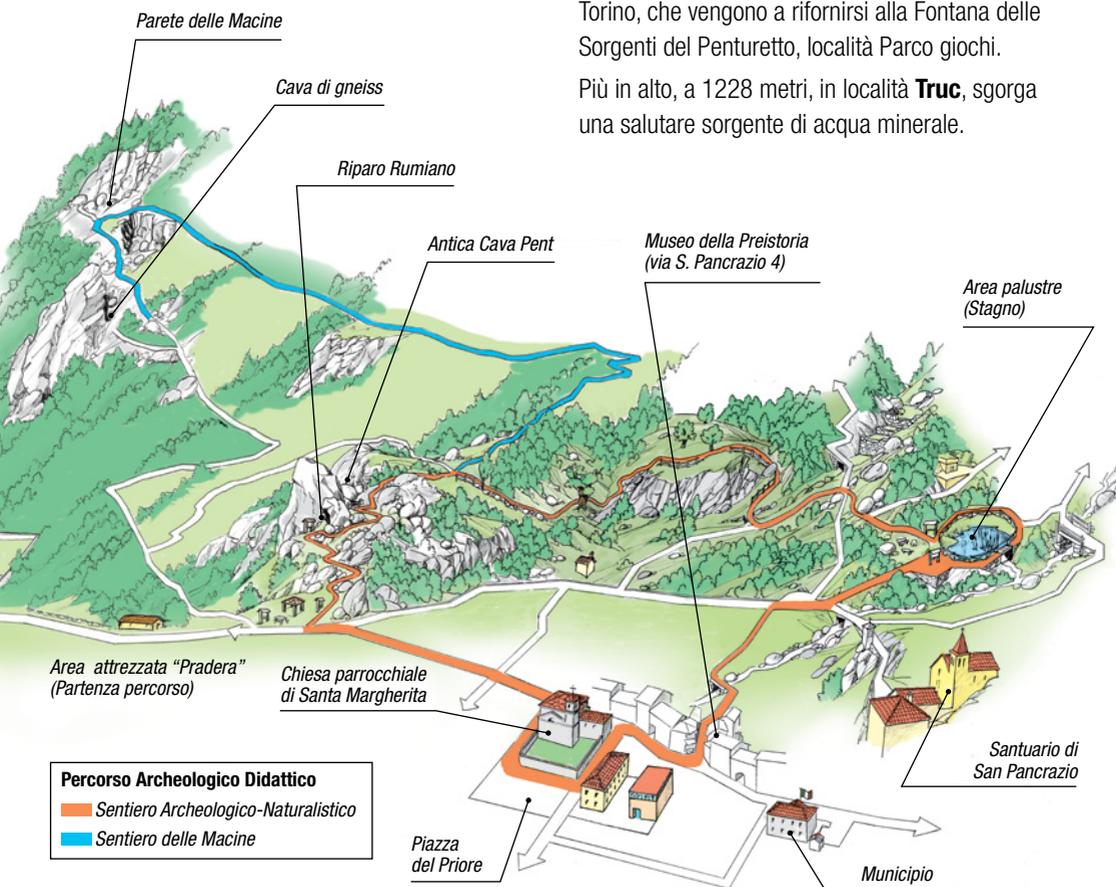
La sua acqua è leggerissima, oligominerale, di

ottima qualità poiché non trattata con cloro ma purificata attraverso debatterizzatore a raggi ultravioletti.

Il **"Percorso delle fontane"** dieci fontane da quelle antiche di pietra del centro storico, a quelle d'artista come Fontana di Marcovaldo, a quelle immerse nel verde dei boschi.

Da sempre le fontane di Vaie sono oggetto di frequentazione di cittadini di tutta la valle e di Torino, che vengono a rifornirsi alla Fontana delle Sorgenti del Penturetto, località Parco giochi.

Più in alto, a 1228 metri, in località **Truc**, sgorga una salutare sorgente di acqua minerale.



# Le Chiese

## San Pancrazio

Vaga, Vadiarum, Vayes, Vaie: fin dall'anno Mille il paese fu soggetto alla dominazione dell'Abbazia di San Michele della Chiusa e proprio all'evangelizzazione dei monaci clusini, nel secolo XI, potrebbe essere dovuta la prima chiesa di Vaie, il priorato di Santa Maria ad Vadiarum, attualmente **santuario di S. Pancrazio**, che in bellissima posizione domina il paese dalle rocce soprastanti.

Si trattava di una chiesa in stile romanico di modernissime dimensioni, con pianta a T ed un'unica navata tagliata dal transetto sul quale si aprivano tre absidi. Oggi questa chiesa manifesta i caratteri di una costruzione settecentesca, e con la navata unica, le cappelle laterali e le lesene, rievoca nella sua semplicità vani di tipo barocco. La facciata è molto semplice e ripete l'antica forma a capanna dell'edificio romanico. All'interno, tra gli arredi barocchi, spicca l'altare riccamente scolpito: dal tabernacolo ai candelabri multipli, alla ricca struttura di

coronamento. Da sottolineare i pannelli scolpiti dei confessionali, il portale ligneo a formelle ed un sobrio ma notevole reliquiario in legno dorato e cristalli.

La tradizione vuole che nel 1878 la popolazione di Vaie, colpita da una grave epidemia, abbia fatto voto a San Pancrazio e, ottenuta la cessazione del propagarsi della malattia, abbia voluto dedicargli l'ex parrocchiale. I moltissimi e pittoreschi **ex voto** custoditi all'interno del piccolo santuario sono testimonianza di una storia di fede particolarmente forte, che ha dato vita alla Rievocazione Storica che si svolge annualmente.

Fin dal 1899 è la Confraternita della SS. Trinità, detta anche Compagnia di San Pancrazio, ad

occuparsi in via volontaristica della gestione, del recupero e della manutenzione dell'edificio.

Il Santuario di San Pancrazio e alcuni ex-voto.





## *Santa Margherita*

Nel 1842 iniziano i lavori per la costruzione della nuova chiesa parrocchiale situata in pianura, al centro dell'abitato, edificata con le offerte della popolazione: si racconta che ciascun uomo, al ritorno dalle funzioni celebrate nella vecchia chiesa, portasse una pietra per la costruzione. Fu **consacrata nel 1856** dal vescovo di Susa Giovanni Antonio Oddone e intitolata a Santa Maria Vergine e Martire.

L'edificio è di chiara ispirazione neoclassica: ha pianta centrale a croce greca e contiene altari in ciascun braccio, eccettuato quello dell'ingresso. L'interno ha una copertura a cupola a calotta emisferica, esternamente iscritta in un parallelepipedo a tetto piramidale, mentre la facciata è suddivisa in altezza da un cornicione

sporgente e conclusa da un timpano triangolare. Fra gli arredi si notano alcune tele del Settecento ed un mobile di sacrestia a pannelli scolpiti del tipo diffuso dal barocco piemontese.

## *Nelle borgate: San Rocco e Santa Maria*

Nel 1884 i parrocchiani di Vaie chiedono la costituzione di una parrocchia in frazione **Folatone**: nel 1892, col vescovo Edoardo Rosaz, la parrocchia viene riconosciuta e ne è primo priore don Taddeo Martoria. Della stessa epoca è la cappella dedicata a Santa Maria della frazione **Mura**.

La parrocchiale di Santa Margherita e (in alto da sin.) San Rocco e il campanile del Folatone, e Santa Maria alla Mura.



# La montagna

La cresta montana del paese è percorsa dal **Sentiero dei Franchi**, un itinerario che collega l'Alta Valle di Susa alla Sacra di San Michele. Le maggiori borgate del Comune (**Folatone, Mura e Molè**) sono attraversate dal sentiero che, in un tratto ben servito dalla vicinanza della strada consortile che collega Vaie e S. Antonino al Colle Braida, è frequentatissimo non solo d'estate. Secondo la tradizione la **Borgata Mura** (situata in un punto panoramico degno di nota) è il luogo da cui si dipartivano le Mura Longobarde, storico confine con il Regno dei Franchi e zona di passaggio strategico.

I sentieri montani permettono di visitare, oltre alle borgate, alcuni dei luoghi paesaggisticamente più suggestivi della nostra zona: il **Truc**, il **Colle Remondetto**, **Roccia Corba** (attrezzata con 4 vie di arrampicata) e il **Colle Bione**, tutto nel corso della stessa giornata.

Il centro storico del paese è invece attraversato dalla **Via Francigena** (percorribile sia a piedi che in bicicletta). Da qui una fitta rete di mulattiere conduce alle frazioni montane, ed una carrozzabile raggiunge il Folatone e poi il Colle Braida e la Sacra di San Michele.

- 1 PERCORSO ARCHEOLOGICO-DIDATTICO**  
Facile percorso su sentiero e mulattiera da effettuarsi a piedi (45 min). Poco più impegnativa è la deviazione del sentiero delle macine (30 min).
- 2 VIA FRANCIGENA**  
Tratto della Via Francigena (Ciclostrada della Valle di Susa), parzialmente chiuso alle auto nei giorni festivi da marzo a ottobre.
- 3 MULATTIERA VAIE - S. PANCRAZIO - CRESTO**  
Facile mulattiera percorribile a piedi (30 min).
- 4 MULATTIERA VAIE - FOLATONE - MURA - TRUC**  
Ripida mulattiera da percorrere a piedi che conduce alle borgate Folatone (530 m. di dislivello - 1 h 40 min) e Mura (600 m. - 2 h). L'itinerario prosegue su





sentiero fino alle sorgenti del Trucco (730 m. - 2 h 30 min).

**5 MULATTIERA VAIE - ARPIAT - TRUC**

Ripida mulattiera che conduce alle sorgenti del Truc (2 h 30 min). Nel primo tratto incrocia in alcuni punti la strada carrozzabile.

**6 SENTIERO DEI FRANCHI**

Panoramico itinerario sullo spartiacque che divide la Valle di Susa dalla Val Sangone, percorribile a piedi, in mountain-bike o a cavallo.

**7 CARROZZABILE VAIE - FOLATONE - COLLE BRAIDA**

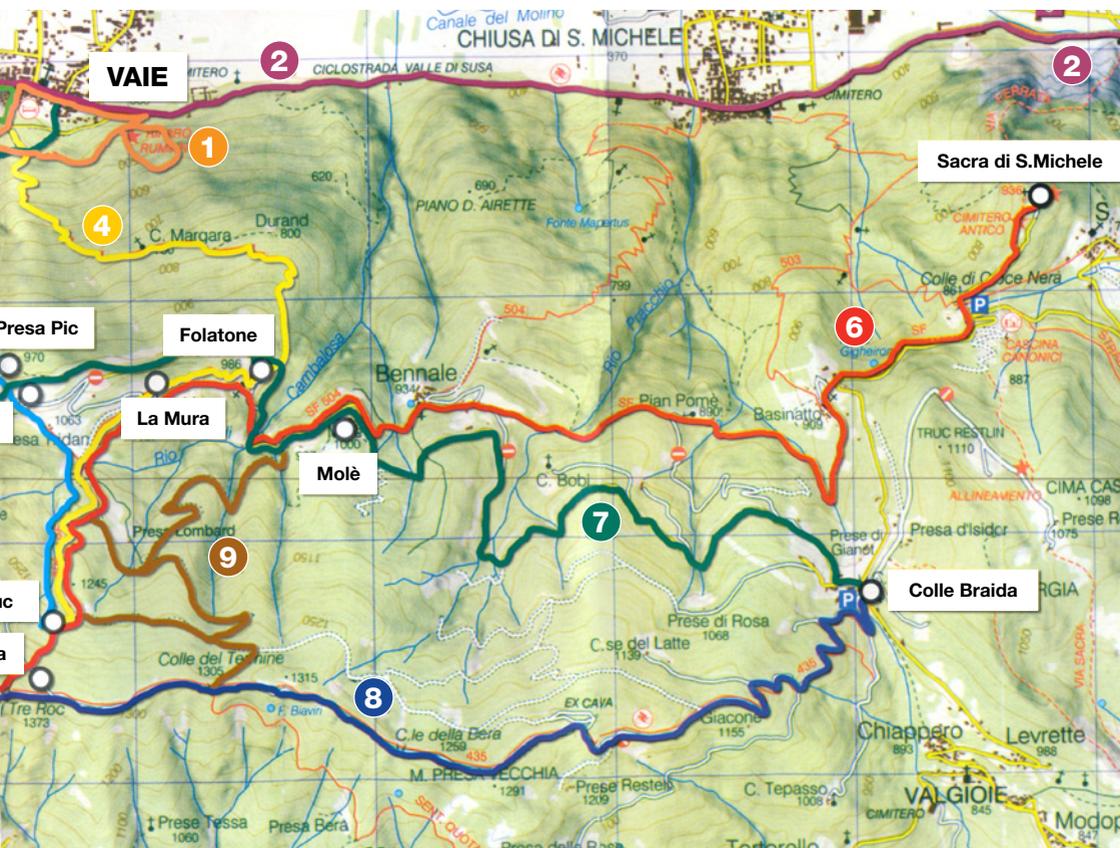
Strada carrozzabile, quasi interamente asfaltata fino alla borgata Folatone, sterrata ma pianeggiante fino al Colle Braida. Adatta alle mountain bike

**8 CARROZZABILE COLLE BRAIDA - PRESE BRUNETTO**

Panoramica strada carrozzabile sterrata, percorribile a piedi, cavallo o mountain bike.

**9 PISTA FOLATONE - TRUC - ROCCIA CORBA**

Tratti di piste montane utilizzate per il taglio dei boschi, percorribili a piedi, cavallo o mountain bike.





## Indirizzi e informazioni utili

### OSPITALITÀ

#### **Bed&Breakfast “Sanpancrazio”**

V. S.Pancrazio 24 - Tel. 3387580678

#### **Affittacamere Locanda del Priore**

Piazza del Priore 1

Tel. +39 324 796 6554 - 011 754 4363

### RISTORANTI E BAR

#### **Ristorante Pizzeria “Patrick”**

Via I Maggio 3 - Tel. 335 6871423

#### **Ristorante Bar “Malu’s”**

Via I Maggio 3 - Tel. 335 6871423

#### **Locanda del Priore**

Piazza del Priore 1

Tel. +39 324 796 6554 - 011 754 4363

#### **Le Valvole Music Dinner**

Via I Maggio 49 - Tel. 347 0148897

#### **Bar New Green**

Via Martiri della Libertà 18 – Cell. 3492966679

#### **Bar Le Fonti**

Via XXV Aprile 1/e – Tel. 011 9631014

#### **Birreria Brasseria Soralamà**

Via nazionale 10 - Tel. 011 9631977

### PUNTO ASSISTENZA CICLISTICA VIA FRANCIGENA

#### **Cicli Sanguinetti**

Via I Maggio 13 - Tel. 342 0074357

### PRODUTTORI CANESTRELLI

#### **Ij Canestrei ‘d Flaminia**

Via Torino, 1/d-f 10055 Condove

Tel. 011 9642360 - 347 7852782

#### **Sapori della Valle di Susa di Rossetto Giacchierino Susi**

Via Roma, 38

Tel. +39 011 9631030 +39 338 5303674

#### **Panificio Fratelli Tonda**

Via Roma, 6B

Tel. 011 964 0831

#### **Associazione La Linea d’Ombra**

(Organizzazione Sagra del Canestrello)

Tel. 3451739938 (Paola)

mail: lineadombraivaie@gmail.com

### MUSEO LABORATORIO DELLA PREISTORIA

Tutti i servizi del Museo sono gestiti dalla

**Associazione Culturale “Basta Poco”** di Vaie.

Aperture (dal 1° febbraio al 30 novembre):  
sabato h 14,30/16,30; domenica e festivi  
h 10,30/12,30 e 14,30/16,30.

Le attività sia di visita che didattiche sono possibili  
tutto l’anno su prenotazione.

[www.museopreistoriaivaie.it](http://www.museopreistoriaivaie.it)

[info@museopreistoriaivaie.it](mailto:info@museopreistoriaivaie.it)

tel. 339 8274420



### COMUNE DI VAIE (TO)

Via 1° Maggio, 40

Tel. 011 9649020

Fax 011 9631651

[www.comune.vaie.to.it](http://www.comune.vaie.to.it)

[info@comune.vaie.to.it](mailto:info@comune.vaie.to.it)

[info@pec.comune.vaie.to.it](mailto:info@pec.comune.vaie.to.it)

