

Dal 7 al 18 agosto, sapori e cultura della tavola protagonisti a Sestriere

# Il Gusto va in quota

Sono nove gli appuntamenti di "Gusto in Quota" Estate 2018 a Sestriere. Torna per il sesto anno al Colle l'iniziativa e progetto di valorizzazione dedicato alla conoscenza dei sapori, del buon cibo e del vino del torinese, e dei loro produttori.

L'iniziativa è in programma da martedì 7 a sabato 18 agosto, alle 18, presso Casa Olimpia, sede dell'Ufficio Turistico, ed è organizzata dall'amministrazione comunale, l'Unione montana dei Comuni Olimpici della Via Lattea, Turismo Torino e Provincia, Pro Loco Sestriere e altri partner del territorio, fra i quali **Accademia Italiana della Cucina**, Ente di Gestione delle Aree Protette delle Alpi Cozie, Onaf, Museo Civico Etnografico del Pinerolese, CFIQ. Il primo incontro, **martedì 7**, avrà come protagonista il Parco Alpi Cozie con l'evento "Parchi da Gustare" che riguarda tutti i Parchi Naturali della Regione con in più una dimostrazione all'esterno della sede di Casa Olimpia di fasi di caseificazione e descrizione delle iniziative che creano una catena di conoscenze sui prodotti tipici dei vari Parchi. Al termine, prima della degustazione, sarà presentato dalla giornalista e presidente del Museo Etnografico del Pinerolese, **Alessandra Maritano**, il libro di Ruggero Casse "Cuor di Camoscio e altri racconti". **Mercoledì 8**, sarà la volta di "Gustovalsusa" con la presentazione delle varie feste tradizionali che allietano l'autunno in Valle: dai Canestrelli di Vaie alla Sagra della Toma di Condove, al Marrone di Villarfocchiardo e San Giorio di Susa, ai prodotti da forno di Venaus. In quest'ambito è prevista nella stessa giornata la presentazione del marchio De.C.O. dei prodotti tipici di Sestriere con l'assessore di Sestriere Francesco Rustichelli e degustazione finale di formaggi del territorio comunale e vini del Consorzio Valsusa



Due scatti delle scorse edizioni con prodotti tipici e ricette



**Doc. Giovedì 9**, Eugenio Signoroni, critico e curatore di guide gastronomiche e della Guida alla Birre d'Italia di Slow Food, parlerà del "Piacere delle birre". Seguirà una degustazione delle birre artigianali Alghie e Treebale di Giaveno. **Venerdì 10**, l'**Accademia Italiana della Cucina**, delegazione di Pinerolo, con Alberto Negro e Anna Ferrari, studiosa di mitologia classica, presenteranno "Il cibo ai tempi dell'antica Roma" con assaggi finali preparati dal Consorzio CFIQ di Pinerolo e lo Chef Franco Nusdeo. **Sabato 11**, il Comune di Pecetto, dalla collina torinese, presenterà le sue eccellenze che vanno dalle famose ciliegie, ovviamente conservate data la

stagione, al celeberrimo vermouth di Torino che proprio a Pecetto ebbe origine ed inizio la produzione. **Lunedì 13**, l'ONAF tratterà del metodo d'assaggio dei formaggi; a seguire la presentazione del libro di Giuseppe Caldera "Guida ai formaggi d'Alpeggio", fra Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta. **Martedì 14**, l'incontro verterà su "Il Gusto della Via Francigena" con il pane e i biscotti del pellegrino e i percorsi francigeni; al termine degustazione a cura dell'Associazione Panificatori Artigiani De.C.O. di Giaveno con i vini Erbaluce dell'Azienda Agricola Ilaria Salvetti. **Giovedì 16**, saranno presentate le anticipazioni delle Feste del Gusto che si svolge-

ranno a Carmagnola in onore di Re Peperone, a Rivalta Torinese con il Tomino, a Coazze con il Cevrin e la Festa Rurale, a Giaveno con Fungo in Festa, Giaveno Città del Buon Pane, le patate di montagna e altri prodotti dell'agricoltura di montagna. A seguire verrà presentato il libro di Ennio Baronetto "Rástel, fórtche e d'áoùte tchóze", testo in italiano e patoûa, che dialogherà con la giornalista Alessandra Maritano. Infine **sabato 18**, Ilario Manfredini, storico e sommelier AIS e Mauro Carosso, Consigliere nazionale AIS e delegato di Torino, parleranno di "Vino e arte nella provincia di Torino con itinerari artistici e vitivinicoli dalla pianura alle Alpi" con degustazione finale dell'Azienda l'Autin di Campiglione Fenile, del Consorzio Valsusa Doc e di Erbaluce dell'Azienda di Ilaria Salvetti con l'adesione della Strada Reale dei Vini Torinesi. "Ancora una volta Sestriere vuole affermare la propria vocazione ad essere non solo la stazione invernale ed estiva conosciuta in tutto il mondo per la qualità degli impianti, ma anche e soprattutto per il segno dell'ospitalità e dell'accoglienza riservata in ogni momento di sosta nei nostri ristoranti o di acquisto nei nostri negozi, produttori e pastori che lavorano nei nostri territori ed affinché il "Buon Ricordo" non sia solo uno slogan ma una certezza. Preghiamo tutti i nostri Ospiti di chiedere e consumare i vini e i prodotti delle nostre valli!" afferma Valter Marin, sindaco di Sestriere, che ha voluto questa iniziativa e che Turismo Torino e Provincia coordina da sempre, in collaborazione con Enti, Consorzi e Associazioni del suo territorio. Tutti gli incontri sono ad ingresso libero; è gradita la prenotazione chiamando il numero 0122755444 o scrivendo a [info.sestriere@turismotorino.org](mailto:info.sestriere@turismotorino.org).

ANDREA MARITANO