



CHE TEMPO FA

| 30 luglio 2021, 13:20

RUBRICHE

[Ambiente e Natura](#)
[La Grande Vetrina](#)
[Pronto condominio](#)
[Fotogallery](#)
[Videogallery](#)

CERCA NEL WEB

Google

ACCADEVA UN ANNO FA



Economia e lavoro
 Vendemmia, Coldiretti scrive a Roma per i braccianti dell'Est: "Ridurre burocrazia e semplificare voucher agricolo"



Eventi
 Nuovo allestimento per la collezione Guelpa - Croff al Museo Garda di Ivrea



Sanità
 Coronavirus: nessun decesso nella giornata di oggi, ma si contano altri 25 pazienti guariti

[Leggi tutte le notizie](#)

"Gusto in quota" a Sestriere e "Gusta Prigelato" per scoprire i sapori di montagna in vacanza

Il 14 agosto un omaggio a Dante Alighieri



Torna alla Casa del Colle di via Pinerolo 7/b a Sestriere il tradizionale appuntamento estivo di "Gusto in Quota". Anche nell'attuale situazione sanitaria, i produttori, gli Enti e le associazioni che sostengono l'iniziativa, patrocinata dalla Città Metropolitana di Torino, hanno voluto mantenere i tre incontri estivi e non mancano gli spunti dovuti alla presenza di qualificati relatori ed esperti, medici e professionisti nei vari settori. Gli assaggi finali sul posto non saranno possibili, ma il pubblico potrà portarsi a casa i cibi cucinati in confezioni anti-Covid.

Per iniziativa del Comune di Sestriere, del Consorzio turistico Via Lattea, dell'Unione Montana Comuni Olimpici Via Lattea, di Turismo Torino e provincia e di numerose associazioni valsusine e pinerolesì, la manifestazione inizierà **sabato 7 agosto**, con un omaggio alla frutta e verdura come piacere quotidiano. Saranno le dottoresse Giovanna Paltrinieri e Susanna Spagna del servizio Igiene degli alimenti e nutrizione del Dipartimento di prevenzione dell'Asl TO3 ad introdurre alla conoscenza e al consumo della frutta e della verdura, di particolare attualità, visto che il 2021 è stato dichiarato dalla FAO International year of fruit and vegetables. Alberto Bunino presenterà i prodotti della sua azienda biologica e biodinamica "Terre di frutta" di Cavour. L'appuntamento del 7 agosto si concluderà con la presentazione della Cartina del Gusto Sestriere, una sorpresa e un prodotto turistico utile per tutti coloro che salgono al Colle.

Giovedì 12 agosto è in programma l'incontro con i tecnici dell'ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, che illustreranno le caratteristiche di alcuni formaggi tipici delle montagne olimpiche. A

IN BREVE

venerdì 30 luglio

Tutelare le scuole di montagna, nuovo bando della Regione Piemonte
 (h. 12:56)



Apicoltura, il Piemonte si dota di un nuovo regolamento
 (h. 12:40)



Piemonte Latte. Ottimi numeri e raccolta raddoppiata negli ultimi 7 anni
 (h. 12:15)



Immissioni in ruolo del personale Ata, Uil Scuola: "Il Ministero batte un colpo"
 (h. 11:44)



La Regione tende la mano ai piccoli editori e cultura: aperti 4 sportelli per assegnare oltre 4 milioni e mezzo di euro
 (h. 11:39)



Telecamere sui taxi, dalla Regione un bonus di 500 euro per mettere in sicurezza le vetture
 (h. 11:35)



Sanità, Icardi ai sindaci dell'Asl To4: "In arrivo personale per il pronto soccorso di Chivasso, Ciriè ed Ivrea"
 (h. 11:32)



L'oroscopo di Corinne dal 30 luglio al 6 agosto
 (h. 09:35)



Nel Torinese nuovo break temporale nel week-end, termometro giù
 (h. 07:30)



seguire la presentazione del **formaggio del Dahù**, tipico della **bassa Val Chisone**, che richiama, anche nella forma irregolare, il mitico animale alpino, di cui si potrà conoscere l'Enciclopedia completa, curata dall'editrice Lar di Perosa Argentina. Sempre il 12 agosto è in programma la presentazione del **vino Baratuciat**, prodotto con le uve provenienti dagli omonimi vitigni della Valle di Susa.

Sabato 14 agosto ci sarà un **omaggio a Dante Alighieri**, per i 700 anni dalla scomparsa del Sommo Poeta. L'avvocato **Alberto Negro**, delegato di Pinerolo **dell'Accademia Italiana della Cucina**, insieme alla giornalista e organizzatrice di eventi culturali **Alessandra Maritano**, introdurranno **letture e spunti originali dedicati alla cucina dell'epoca a cavallo tra il XIII e il XIV secolo**. Lo chef **Franco Giacomino** del ristorante "La Betulla" di Trana illustrerà le sue riproposizioni della **cucina ai tempi di Dante** e suggerirà alcune ricette da riproporre anche in chiave di attualità. Per informazioni e per partecipare agli incontri si può contattare l'**ufficio turistico di Sestriere** al numero telefonico **0122-755444** o scrivere a info.sestriere@turismotorino.org

Identica è l'impostazione dei due incontri della rassegna "**Gusta Prigelato**", in programma **venerdì 6 e venerdì 13 agosto a Casa Prigelato in via Reale Vecchia**. Il 6 l'incontro su "**Formaggi, vini e birre**" sarà curato dagli esperti dell'ONAF. Saranno presentati i **formaggi di Prigelato e della Val Chisone** e il **formaggio del Dahù**. Carla Reymondo presenterà inoltre il suo libro "**Terre di sole, vento e neve**". **Venerdì 13** l'incontro "**Parchi da gustare**" sarà dedicato ai prodotti gastronomici delle Aree protette delle Alpi Cozie.



comunicato stampa



Ricevi le nostre ultime notizie da Google News

SEGUICI

Ti potrebbero interessare anche:

[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#) | [Premium](#)

Copyright © 2017 - 2021 llnazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy](#) | [Preferenze privacy](#)