

DA GIAVENO E COAZZE A SESTRIERE PER GUSTO IN QUOTA

Tutto il gusto dei prodotti locali

■ **GIAVENO** Tutto esaurito per i tre appuntamenti estivi di Gusto in Quota a Sestriere, 14° edizione. Successo di presenze, piacevoli scoperte di sapori, riconferme di prodotti e passione dei produttori. L'alchimia di questa nuova edizione dell'iniziativa di conoscenza e valorizzazione dell'eno-gastronomia torinese. Iniziativa voluta dall'Amministrazione Comunale, realizzata dal Consorzio Vittone con la collaborazione di Pro Loco e Turismo Torino e Provincia con tre appuntamenti al Colle. Una formula ben armonizzata e composta di pillole di storia, intercalate con la presentazione dei prodotti e l'offerta di degustazioni presentate da E-

zio Giay con la partecipazione di esperti e produttori. A salutare l'evento è intervenuto il sindaco Gianni Poncet insieme al vice Francesco Rustichelli e alla consigliera Emanuela Tedeschi che hanno espresso apprezzamento per l'attività. Ospiti del primo appuntamento su Calici di Cioccolato, l'Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Pinerolo, il sommelier Ilario Manfredini e Cioccolato Puro Pinerolo, mentre il secondo ha visto protagonista lo spumeggiante cuoco Angelo Berton e sue ricette di Vegania, raccolte in un libro. Il terzo incontro ha riguardato invece alcuni prodotti di "Terre di Sacra", una delle realtà sostenitrici della

proposta di candidatura per l'inserimento a Patrimonio mondiale Unesco del sito "Il paesaggio culturale degli insediamenti benedettini medioevali in Italia" che vede inclusa la Sacra di San Michele. Ad aggiornare su stato dell'arte dell'iter e opportunità ci ha pensato Dario Fracchia, ex sindaco di Sant'Ambrogio, in dialogo con Alessandra Maritano, presidente dell'Università delle Tre Età Giaveno Val Sangone. Per i produttori sono intervenuti i Panificatori artigiani De.C.O. di Giaveno capeggiati da Dario Calcagno Tunin che ha illustrato le ultime novità di prodotto legati alla Sacra, come le farine integrali di cereali coltivati in Val



Dalla Val Sangone a Gusto in Quota a Sestriere

Sangone e nell'area di Avigliana e Almese, la crostata preparata con questo ingrediente e il pane e i biscotti del pellegrino. Ospite nuovo lo chef Giuseppe Romeo del Ristorante La Buffa di Giaveno accompagnato dal consigliere comunale coazze- se Alessandro Oliva che hanno presentato e fatto assaggiare

le cipolle ripiene preparate secondo il disciplinare De.C.O. di Coazze e il gelato salato alla cipolla. Le degustazioni sono state accompagnate del vino dell'azienda Giuliano Bosio di Almese, presidente dell'Associazione per la tutela del Barattuciat e dei vitigni minori.

Andrea Maritano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218