

Dal 2 al 17 agosto a Sestriere la settima edizione della rassegna è "plastic free"

## Le eccellenze del territorio portano il "Gusto in quota"

**S**estriere non solo come meta turistica invernale, ma anche località da vivere tutto l'anno sulla scia dell'accoglienza, della qualità delle strutture turistiche, di scorci paesaggistici mozzafiato e dell'eccellenza di prodotti locali in grado di attirare visitatori, sostanziano quel "buon ricordo" che fa la differenza. Ne è consapevole il sindaco Valter Marin, che in sinergia con Turismo Torino e Provincia, in collaborazione con Enti, Consorzi e Associazioni del territorio, sostiene le eccellenze agroalimentari e vitivinicole con una rassegna dall'indubbia valenza. Protagonisti, nella settima edizione di "Gusto in

quota" che quest'anno sceglie con sensibilità ecologica il "plastic free", le tipicità regionali afferenti in particolare alle Valli di Susa, Sangone, del Pinerolese, del Canavese e dell'area Torinese. In programma dal 2 al 17 agosto, dalle 18, per l'appuntamento d'apertura, venerdì, a farla da padrone saranno le birre giavenesi prodotte nel birrifico artigiano Aleghe, abbinata ai gustosi formaggi Cevrin di Coazze, Toma del lait Brusc, e Toma piemontese. A seguire, l'incontro "Dai grani storici, ai mulini, ai prodotti da forno" illustrerà ai presenti il progetto di filiera della Val Sangone, in collaborazione con il Musep, Giardino Botanico REA, l'Associazione Panificatori De.C.O., del Mu-

lin du detu, dell'Ass. Principi e Pellegrini, Sanaindivia, di VangAzioni e del Politecnico di Torino. Un tuffo nel goloso "mondo del cioccolato" la proposta che il giorno successivo conterà sull'intervento di Alberto Negro, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina, del presidente Acai, Maurizio Obialero e la degustazione dolciaria offerta da "Cioccolatopuro" che prederà, nella stessa occasione, il lancio del concorso fotografico aperto a tutti: "La Natura ti sorprende" sul territorio di Sestriere. Fiore all'occhiello della manifestazione, "Gustovalsusa", previsto per mercoledì 7, torna a testimoniare il successo di una tradizione che rinnova il suo valore nel presente. Incentrato sulla "Dieta

Mediterranea, mangiare sano, mangiare sicuro" l'incontro di venerdì 9, che vedrà come ospiti d'eccezione i medici dell'Asl To3, pronti a sviscerare l'argomento dispensando consigli e suggerimenti preziosi in merito all'alimentazione. A concludere la rassegna, sabato 17 agosto, la presentazione del Baratuai, il rinato vino della bassa Valle di Susa, e altri vitigni minori della valle, con l'intervento del produttore Giuliano Bosio e l'Associazione tutela e Valorizzazione del Baratuai.

Tutti gli incontri sono a ingresso libero e seguiti da una degustazione finale a cura dei produttori della provincia di Torino e degli esercenti di Sestriere.

*Ci. Pa.*

