


[LA CITTÀ METROPOLITANA](#)
[INFO E SERVIZI](#)
[NOTIZIE ED EVENTI](#)
[CANALI TEMATICI](#)

UFFICIO STAMPA

[Home](#) / [Comunicati](#) / [Enogastronomia](#) / "Gusto in Quota" a Sestriere e "Gusta Prigelato" per conoscere i sapori [...]

IN QUESTA SEZIONE

CATEGORIE COMUNICATI

- COMUNICATI >
- CRONACHE >
- CANALE MULTIMEDIALE >
- CALENDARIO EVENTI >
- INVIA UNA FOTO >
- LOGO UFFICIALE >
- REDAZIONE >
- SPECIALI >
- AREA RISERVATA >

 ARCHIVIO
 PROVINCIA
 DI TORINO


I NOSTRI COMUNICATI

"Gusto in Quota" a Sestriere e "Gusta Prigelato" per conoscere i sapori genuini durante le vacanze

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 pinerolesi, 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 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.



GUSTO in quota!® a Sestriere

Sabato 7 agosto 2021 - ore 17,00
FRUTTA, VERDURA & C. un piacere quotidiano
Dott.ssa *Giovanna Paltrinieri* ASL TO 3 Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa *Susanna Spagna* Dietista ASL TO 3, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)
Frutta del Consorzio di Cavour con *Alberto Bunino*, Azienda biologica biodinamica TERRE DI FRUTTA - Cavour
In occasione dell'anno Internazionale della **Frutta e Verdura**
Presentazione della Cartina del Gusto Sestriere

Giovedì 12 agosto 2021 - ore 17,00
Quant'è buono il formaggio con le pere
a cura dell'ONAF Org. Nazionale Assaggiatori Formaggi
Presentazione del formaggio del Dahù
Presentazione del Libro "DAHUPEDIA," Enciclopedia completa del Dahù di *Sergio Beranzo* - L'Editore
Presentazione **BARATUCIAT** vino storico della Valle di Susa, Azienda Agricola BOSIO

Sabato 14 agosto 2021 - ore 17,00
La cucina ai tempi di Dante
Avv. *Alberto Negro*, Delegato di Pinerolo (TO) dell'Accademia Italiana della Cucina e la partecipazione dello chef *Franco Giacomino* Ristorante LA BETULLA Trana.
Letture della Dott.ssa *Alessandra Maritano*

Conduce **Ezio Giaj**
INGRESSO LIBERO

Domine di SESTRIERE
Turismo Torino e provincia
TORINO METROPOLI
REGIONE PIEMONTE

L'evento si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anti-COVID

Dettagli

Categoria: Enogastronomia

📅 Pubblicato: 30 Luglio 2021 - ⌚ ore 13.22