

I prodotti tipici della valle ingolosiscono ancora 'Gusto in quota'



GIAVENO - Successo di pubblico e soddisfazione degli organizzatori di "Gusto in quota" per la partecipazione della rappresentanza giavenesca all'iniziativa andata in scena ad agosto a Sestriere per promuovere e valorizzare i prodotti del territorio giunta.

«Ottima riuscita per il programma composto da tre incontri con posti tutti esauriti, fortemente voluta dall'amministrazione comunale, realizzata dal Consorzio Vittone con la collaborazione di Pro loco e Turismo Torino e Provincia - riferisce Alessandra Maritano, del Comune - Una formula collaudata ma allo stesso tempo sempre nuova, con ospiti nuovi e nuovi prodotti e riconferme sempre apprezzate con pillole di storia e racconto esperienziale, intercalate con la presentazione dei prodotti e l'offerta di degustazioni con la conduzione di Ezio Gaj e la partecipazione di esperti e produttori».

A salutare l'evento, in apertura e chiusura di manifestazione è intervenuto il sindaco Gianni Poncet insieme al vice Francesco Rustichelli e alla consigliera Emanuela Tedeschi, che hanno espresso grande apprezzamento per l'iniziativa e fatto proposti per il prosieguo.

In particolare, il terzo incontro ha riguardato alcuni prodotti dell'area 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", quale sito "seriale", che vede inclusa la Sacra di San Michele.

Ad aggiornare sullo stato dell'iter e delle opportunità di questo importante lavoro è intervenuto Dario Fracchia referente di "Terre di Sacra" ed ex sindaco

di S. Ambrogio in dialogo proprio con Alessandra Maritano, presidente anche dell'Università delle Tre Età di Giaveno val Sangone.

Sul lato produttori erano presenti i panificatori artigiani Deco di Giaveno capeggiati da Dario Calcagno Tunin, che ha illustrato le ultime novità di prodotto legati alla Sacra, come le farine integrali prodotte da cereali coltivati in val Sangone e nell'area di Avigliana e Almese, e la crostata preparata con questo ingrediente e il pane e i biscotti del pellegrino.

Ospiti lo chef Giuseppe Romco del ristorante La Buffa di Giaveno e dall'assessore al turismo di Coazze Alessandro Oliva, che hanno presentato e fatto assaggiare le cipolle ripiene preparate secondo il disciplinare Deco di Coazze, e il gelato salato alla cipolla, dal particolare sapore. Le degustazioni sono

state accompagnate del vino dell'azienda Giuliano Bosio, presidente dell'Associazione per la tutela del Baraticci e dei vitigni minori. Successo anche per Calici di Cioccolato con la partecipazione di Cioccolato Puro Pincirolo e l'Accademia Italiana della Cucina. Delegazione di Pinerolo e la presentazione delle ricette di Vegania di Angelo Berton e Lar Editore.

