

Birre, formaggi e dolci a "Gusto in Quota" a Sestriere I prodotti valsangonesi a Casa Olimpia

GIAVENO - Presenti. All'appello della nuova edizione estiva dell'ormai classico appuntamento con Gusto in Quota a Sestriere, Giaveno ancora una volta è fra i territori invitati a presentare alcune delle sue produzioni agroalimentari divenute motivo di riconoscimento e apprezzamento.

Venerdì 2 agosto a Casa Olimpia, alle 17.30, ci saranno le birre del birrificio artigianale Aleghè in abbinamento a una selezione di formaggi quali il Cevrin di Coazze, la Toma del lait brusc e la Toma piemontese dell'Azienda Agricola Maria Lussiana.

Un combinazione di sapori per gusti veri, partendo da qualità di prodotti e passioni nei produttori.

Ci saranno anche i prodotti da forno di Dario Calcagno Tunin e dell'Associazione Panificatori Artigiani De.C.O. di Giaveno, profumo di pane e biscotti per un cesto di molte semplici bon-

tà. Verranno presentati e degustati inoltre "i biscotti del pellegrino", frutto della costituenda filiera "Dai grani storici, ai mulini, ai prodotti da forno" della Val Sangone e dell'areale limitrofo della rete formata dall'Associazione Principi Pellegrini Di VangAzioni, Giardino Botanico Rea, Musep, Associazione Centro Arti e Tradizioni Popolari del Pinerolese, Associazione Mulin Du Dedu e Panificatori De.C.O. L'incontro darà inoltre la possibilità di presentare le manifestazioni dedicate ai prodotti locali, come Giaveno Città del Buon Pane in programma l'8 settembre e gli eventi del programma "Dal grano al pane, tra forni e mulini".

Gusto in Quota è promosso dal Comune di Sestriere e realizzato da Turismo Torino e Provincia con l'apporto di Ezio Giaj e quest'anno sarà anche "plastic free".

ALESSANDRA MARITANO