

27 dicembre 2018
4 gennaio 2019

GUSTO IN QUOTA SESTRIERE

La manifestazione, che prevede appuntamenti golosi e presentazioni di autori e produttori, si svolgerà a Casa Olimpia, in via Pinerolo 19 sede anche dell'Ufficio del Turismo di Sestriere.

Gli incontri, sempre ad **ingresso libero** e con **piccola degustazione finale**, rappresentano ormai un appuntamento fisso per un pubblico attento e interessato alla conoscenza delle eccellenze agroalimentari e vitivinicole del territorio delle Valli di Susa, del Sangone, del Pinerolese, del Canavese e dell'intera provincia di Torino.

Ingresso gratuito fino a esaurimento posti
Massimo 70 persone

In collaborazione con le aziende vitivinicole:
Consorzio Valsusa DOC - Az. Giuliano Bosio di Almese - Az. Prever di Villarbasce - Consorzio Pinerolese DOC - Az. L'Autin di Campiglione Fenile - Az. La Rivà di Bricherasio - Consorzio Canavese DOC - Az. Ilaria Salvetti di Caluso

e con
SPAREA SpA Acque minerali - RASPINI SpA Salumieri Piemontesi dal 1946



SESTRIERE

Via Pinerolo 19 - Tel (+39) 0122.755444

info.sestriere@turismotorino.org

f @ufficioturistico sestriere

27 Dicembre 2018 • 04 Gennaio 2019

SESTRIERE GUSTO IN QUOTA 6° edizione

In collaborazione con:

Strada Reale dei Vini Torinesi, l'Ass. Panificatori De.C.O. Giaveno, SPAREA Acque minerali, RASPINI SpA Salumieri Piemontesi dal 1946, Consorzio Apicoltori Pragelato, ASLTO3, AIS, ONAF, AGENFORM, Ist. Moretta, CFIQ, Ente di gestione delle aree protette Alpi Cozie, Pro Loco Sestriere, Esercenti di Sestriere, Accademia Italiana della Cucina delegazione di Pinerolo, MUSEP Museo Civico Etnografico del Pinerolese.



Delegazione di Pinerolo



Un viaggio
tra il buon cibo,
il vino e la cultura
del Piemonte



► **27 DICEMBRE 2018 ore 17.30**
COME SI DEGUSTA IL VINO

Con il Dott. Ilario Manfredini, storico e sommelier AIS. Abbinamenti, degustazioni con produttori delle quattro zone vitivinicole della Strada Reale dei Vini Torinesi: Canavese, Chierese, Pinerolese e Val Susa.

► **28 DICEMBRE 2018 ore 17.30**
PLAISENTIF, IL FORMAGGIO DELLE VIOLE

Con il Dott. Guido Tallone AGENFORM - Istituto Lattiero Caseario di Moretta e
FACCIAMO IL FORMAGGIO IN CASA"

A cura dell'Ente di gestione delle aree protette Alpi Cozie. Degustazione del raro formaggio dell'Alta Val Susa e Chisone.

► **29 DICEMBRE 2018 ore 17.30**
SALAMI E SALUMI NELL'ALIMENTAZIONE

Con la dietologa e scrittrice Gigliola Braga, il Consorzio Salame Piemonte e Raspinì SpA.

► **30 DICEMBRE 2018 ore 17.30**
INCONTRO CON IL MIELE DI PRAGELATO

A cura del Consorzio Apicoltori di Pragelato. Informazioni, didattica e degustazioni

**INCONTRO CON I DOLCI DELLA TRADIZIONE
E LE PROPOSTE LEGATE AL TERRITORIO**

Con la partecipazione dell'Associazione Panificatori De.C.O. di Giaveno e a cura della D.ssa Alessandra Maritano, Presidente del Musep

► **2 GENNAIO 2019 ore 17.30**
LE ALTRE CARNI: CONOSCI IL TUO POLLO

A cura dell'ASLTO3
Le carni bianche: D.ssa Bruna Meia
Le carni suine: Dott. Giorgio Burzio
I selvatici: Dott. Marco Voghera

► **3 GENNAIO 2019 ore 17.30**
I MENÙ DELLE MONTAGNE

A cura dell'Accademia Italiana della Cucina delegazione di Pinerolo con la D.ssa Elisabetta Cocito, Direttore Centro Studi del Piemonte, e l'Avv. Alberto Negro, coordinatore territoriale Piemonte Ovest.

Seguirà show cooking dello Chef Franco Nusdeo del CFIQ Pinerolo.

► **4 GENNAIO 2019 ore 17.30**
**I PRODOTTI ITTICI:
PER SAPERE CHE PESCI PRENDERE**

A cura ASLTO3
Le specie ittiche di importanza alimentare: Dott. Carlo Gobbi
Il controllo veterinario: Dott. Marco Voghera
Il consumo consapevole: Dott. Bruno Sparagna

