



Comunicato stampa del 04/08/2016



GUSTO D'ESTATE IN QUOTA A SESTRIERE E SULLE MONTAGNE OLIMPICHE

SESTRIERE - Prende il via tra pochi giorni la rassegna **“Gusto d'estate in quota a Sestriere e sulle montagne olimpiche”**. Una serie di gustosi incontri enogastronomici sul territorio dell'Unione Montana Comuni Olimpici Via Lattea in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, Turismo Torino e Provincia e CFIQ (Consorzio per la Formazione, l'Innovazione e la Qualità) di Pinerolo. Ecco gli appuntamenti in programma.

Sabato 6 agosto: ore 18,00 “Il vitello tonnato” tradizione e innovazione. A cura di Alberto Negro delegato di Pinerolo dell'Accademia Italiana della Cucina con la partecipazione degli insegnanti e allievi del CFIQ di Pinerolo - Presso IAT Sestriere. Ingresso libero.

Domenica 7 agosto: ore 16,30 “Merenda in quota” Visita agli alpeggi di Sestriere che producono i formaggi d'alpeggio e tra questi il celebre “Plaisentif” il formaggio delle viole. Presentazione e degustazione finale con partecipazione gratuita. Prenotazione presso IAT Sestriere.

Venerdì 12 agosto: ore 16,30 “Piccoli Chef per un giorno” Lezione di cucina per piccoli chef e grandi buongustai e diploma finale a tutti i partecipanti. Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti. Prenotazione presso IAT Ufficio del Turismo Sestriere. Ingresso libero ore 18,00 “I cuochi di Casa Reale Sabauda” Ricette, curiosità e tradizione reale. A cura di Alberto Negro delegato di Pinerolo dell'Accademia Italiana della Cucina con la partecipazione degli insegnanti e allievi del CFIQ di Pinerolo. Degustazione finale degli agnolotti alla piemontese e del “plin”. Presso IAT Sestriere. Ingresso libero.

Lunedì 15 agosto: dalle ore 9 alle 16,30 “Mercato di Campagna Amica Coldiretti” e presenze delle Città di Carmagnola, Rivalta di Torino, Coazze, Giaveno in occasione del “Concerto di Ferragosto” a Sestriere zona Monterotta (Fontana degli Alpini). Accesso libero.

Giovedì 18 agosto: dalle ore 18,00 “Merenda in Valle Argentera” Appuntamento a Sauze di Cesana al Maneggio Montinsella con degustazione di piatti tradizionali delle Valli di Susa e Chisone. Partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti. Sabato 20 ore 18,00 “Cibi e tradizioni alimentari in Piemonte”: incontro con: Il Peperone di Carmagnola e i protagonisti di “Peperò, 67a Sagra del Peperone di Carmagnola” – Il Tomino di Rivalta e i suoi produttori di Eccellenza Artigiana e De.Co. con la famiglia rivaltese che presenta la 28a Sagra del Tomino di Rivalta – Giaveno “Città del Buon Pane” e del “Fungo in Festa” con la partecipazione dei Panificatori di Giaveno, Re Miccone e i suoi amici, con i prodotti del Mulino della Bernardina e i produttori delle “Patate di montagna di Giaveno” - Produttori di Campagna Amica Coldiretti - La Strada del “Cevrin di Coazze”. In tutte le occasioni degustazioni di vini della Strada Reale dei Vini Torinesi e degustazione gratuita dei prodotti presentati. Presso lo IAT Ufficio del Turismo Sestriere. Ingresso libero.

Il 23, 24 e 25 settembre: a Pragelato “Festa d'Autunno tra le Genti Alpine” per la raccolta e il mercato delle patate. Incontro con i produttori e degustazione del “miele novello di Pragelato”.

INFO e PRENOTAZIONI presso IAT Sestriere Ufficio Turistico di Sestriere – Via Louset – Tel 0122/755444
info@consestriere.it – info.sestriere@turismotorino.org

Ezio Romano | Ufficio stampa Consorzio Sestriere e le Montagne Olimpiche.

Aggiornamenti on line sul sito www.turismovialattea.it e FB TurismoVialattea