

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- [Fotogallery](#)
- [Videogallery](#)
- [Backstage](#)
- [Immortali](#)
- [Il Punto di Beppe Gandolfo](#)
- [Nuove Note](#)
- [Fashion](#)
- [L'oroscopo di Corinne](#)
- [Ambiente e Natura](#)
- [Storie sotto la Mole](#)
- [Alimentazione naturale](#)
- [Viaggia sicuro con Evolgo](#)
- [Felici e veloci](#)
- [Idee In Sviluppo](#)
- [Strade aperte](#)
- [Ridere & Pensare](#)
- [Quattro chiacchiere in giardino](#)
- [Il Salotto di Madama Giovanna](#)
- [Strada dei vigneti alpini](#)
- [Macaluso Fabiana Contemporary Artist](#)
- [Motori](#)
- [Dalla padella alla brace](#)

EVENTI | 30 luglio 2021, 13:20

"Gusto in quota" a Sestriere e "Gusta Prigelato" per scoprire i sapori di montagna in vacanza

Il 14 agosto un omaggio a Dante Alighieri



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

IN BREVE

venerdì 30 luglio

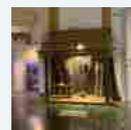
"Gusto in quota" a Sestriere e "Gusta Prigelato" per scoprire i sapori di montagna in vacanza
(h. 13:20)



Moncalieri, a Summerland di Corte Palestro storie di ribellione, emarginazione e solitudine
(h. 12:50)



Scopri la capitale delle palafitte in una mostra unica, scegli di visitare Varese
(h. 12:30)



Fry Moneti, il violino dei Modena City Ramblers, di scena all'Open Factory di Nichelino
(h. 12:20)



Il Teatro Regio diventa metropolitano: da ottobre a gennaio, 32 appuntamenti in 12 luoghi di Torino
(h. 12:17)



E poe...sia!

Pronto condominio

OsservaTorino

Conversazioni

I racconti del vento

Eterna giovinezza

Sentieri dei Frescanti

CERCA NEL WEB

Cerca

Google

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca

Estorsione ai danni di Appendino, processo a Torino il 19 ottobre



Eventi

Da domani al 31 agosto il Museo Egizio aperto tutti i giorni



Cronaca

Blitz di polizia e Gtt sui bus di Ivrea: un passeggero su due non aveva il biglietto

[Leggi tutte le notizie](#)

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.

comunicato stampa



Ricevi le nostre ultime notizie da Google News

SEGUICI

Crea il tuo drink con l'Asti Spumante e il Moscato e partecipa al concorso "Asti mix con Giorgio Facchinetti" [\(h. 11:30\)](#)



Per i diciott'anni Pralibro diventa una rassegna diffusa [\(h. 11:17\)](#)



Con Cibus le fiere internazionali ripartono in presenza [\(h. 11:15\)](#)



'Scritto misto' si sposta a Fenestrelle tra disabilità e fumetti [\(h. 11:04\)](#)



A Bardonecchia in scena "Scala Reale", un viaggio ironico tra le pieghe della storia sabauda [\(h. 10:06\)](#)


[Leggi le ultime di: Eventi](#)