



Casa  
Olimpia  
Sestriere

**Per informazioni e prenotazioni:**

**UFFICIO DEL TURISMO SESTRIERE**

Via Pinerolo 19 - tel. +39 0122755444

info.sestriere@turismotorino.org

**In collaborazione con:**

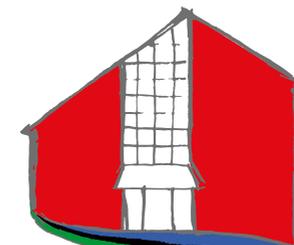
Produttori e esercenti di Sestriere, Ascom Sestriere, Slow Food, Strada Reale dei Vini Torinesi, Cantine e produttori della Val Susa, Sangone e del Pinerolese, SPAREA Acque Minerali, Panificatori Artigiani De.C.O. di Giaveno, Comuni di Carmagnola, Coazze, Condove, Giaveno, Pecetto, Rivalta Torinese.



Delegazione di Pinerolo



*Estate  
2018*



Casa  
Olimpia  
Sestriere

*Quosto in  
Quota*

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



*Dal 7 al 18 agosto  
Ingresso gratuito*



**MARTEDÌ 7 AGOSTO - ore 18**

**PARCHI DA GUSTARE**

Dimostrazione di caseificazione a cura dell'Ente di gestione delle aree protette delle Alpi Cozie.

**Presentazione del libro "Cuor di Camoscio e altri racconti" di Ruggero Casse** che dialoga con la giornalista Alessandra Maritano, Presidente Museo Civico Etnografico del Pinerolese. *Seguirà degustazione.*

**MERCOLEDÌ 8 AGOSTO - ore 18**

**GUSTOVALSUSA**

**Presentazione delle feste tradizionali dell'autunno in Val Susa** con la presenza dei produttori: I canestrej 'd Flaminia di Katya Cortese per la Sagra del Canestrello di Vaie; la cooperativa La Maruna, marroni di Villarfofchiardo e San Giorio di Susa, i produttori Lucia Vercellino e Bruno Rocci della Toma di Condove, il pane e i prodotti da forno di Matteo Marzio di Venaus.

**Presentazione del marchio De.C.O. dei prodotti tipici comunali.** Interverrà l'Assessore Francesco Rustichelli con la partecipazione della Fattoria "Lisa Ettore" di Sestriere.

*Seguirà degustazione dei prodotti tipici e dei vini del Consorzio Valsusa Doc.*

**GIOVEDÌ 9 AGOSTO - ore 18**

**IL PIACERE DELLA BIRRA**

A cura di Eugenio Signoroni, critico e curatore di guide gastronomiche e della Guida alle birre d'Italia, responsabile Slow Food Planet.

*Seguirà degustazione delle birre Artigianali di ALEGHE e TREEBALE di Gaveno.*

**VENEDÌ 10 AGOSTO - ore 18**

**IL CIBO AI TEMPI DELL'ANTICA ROMA**

A cura dell'Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Pinerolo, con la partecipazione del Delegato avv. Alberto Negro e della Prof. Anna Ferrari, studiosa di mitologia classica.

*Seguirà degustazione a cura dello Chef Franco Nusdeo del Consorzio CFIQ di Pinerolo che preparerà assaggi secondo la tradizione dell'antica Roma.*

**SABATO 11 AGOSTO - ore 18**

**PECETTO, TRA VERMOUTH E CILIEGIE**

Eccellenze del Comune di Pecetto con FACOLT Frutticoltori Associati Collina Torinese.

*Seguirà degustazione.*

**LUNEDÌ 13 AGOSTO - ore 18**

**COME SI DEGUSTANO I FORMAGGI**

Breve presentazione dell'Onaf e del metodo d'assaggio dei formaggi.

**Presentazione della "Guida ai formaggi d'Alpeggio" di Giuseppe Caldera** che introduce i piccoli produttori dei formaggi d'alpeggio di Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta.

*Seguirà degustazione guidata di un tagliere di formaggi di vari lattici e stagionature.*

**MARTEDÌ 14 AGOSTO - ore 18**

**IL GUSTO DELLA VIA FRANCIGENA**

Con il pane e i biscotti del pellegrino, si presentano i percorsi francigeni.

*Seguirà degustazione a cura dell'Associazione Panificatori De.C.O. di Gaveno con i vini dell'azienda agricola Ilaria Salvetti: Erbaluce di Caluso Spumante docg 2015 (24 mesi) e Erbaluce di Caluso Passito 2013.*

**GIOVEDÌ 16 AGOSTO - ore 18**

**FESTE DEL GUSTO**

Con Re Peperone, il tommino di Rivalta, il Cevrin di Coazze, il fungo di Gaveno, le patate di montagna, i grissini e i grani storici della Val Sangone.

**Presentazione del libro "Rástel, fórtche e d'áoûte tchóze" di Ennio Baronetto** che dialoga con la giornalista Alessandra Maritano, Presidente del Civico Museo Etnografico del Pinerolese. *Seguirà degustazione.*

**SABATO 18 AGOSTO - ore 18**

**VINO E ARTE NELLA PROVINCIA DI TORINO ITINERARI ARTISTICI E VITIVINICOLI DALLA PIANURA ALLE ALPI**

Con interventi di Ilario Manfredini, storico e sommelier AIS e Mauro Carosso, consigliere Nazionale AIS e delegato di Torino.

*Degustazione finale con i vini de l'Autin di Campiglione Fenile, del Consorzio Valsusa Doc e i vini dell'azienda agricola Ilaria Salvetti: Erbaluce di Caluso Spumante Docg 2015 (24 mesi) e Erbaluce di Caluso Passito 2013; con la Strada Reale dei Vini Torinesi.*



Gli appuntamenti si svolgono presso Casa Olimpia • Via Pinerolo 19, Sestriere

Ingresso gratuito.

È gradita la prenotazione.

Il programma è suscettibile di variazioni.