



Casa
Olimpia
Sestriere

Per informazioni e prenotazioni:

UFFICIO DEL TURISMO SESTRIERE

Via Pinerolo 19 - tel. +39 0122755444

info.sestriere@turismotorino.org

In collaborazione con:

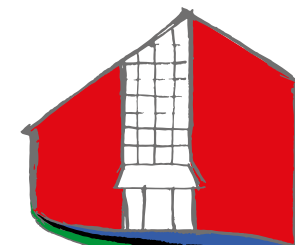
Produttori e esercenti di Sestriere, Ascom Sestriere, Slow Food, Strada Reale dei Vini Torinesi, Cantine e produttori della Val Susa, Sangone e del Pinerolese, SPAREA Acque Minerali, Panificatori Artigiani De.C.O. di Giaveno, Comuni di Carmagnola, Coazze, Condove, Giaveno, Pecetto, Rivalta Torinese.



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.