

# I produttori della valle in trasferta a Sestriere per partecipare a 'Gusto in quota'

**GIAVENO** - Come da tradizione agostana, la Città ha preso parte a "Gusto in quota", rassegna enogastronomica organizzata ogni estate a Sestriere da Turismo Torino e Provincia e condotta da Ezio Giaj. Anche in questa edizione a rappresentare le eccellenze della valle sono stati i produttori di pane, birra, formaggi e frutta e ortaggi.

Al colle in apertura di edizione sono state protagoniste le birre artigianali di Aleghe, illustrate dal mastro birraio Enzo Canarelli, abbinata in degustazione con alcune delle eccellenze dell'azienda agricola Maria Lussiana come il Cevrin di Coazze, la Toma del lait brusc e la Toma piemontese, accompagnate dal pane Deco di Giaveno. Un ottimo salato affiancato da un ottimo dolce offerto da Dario Calcagno Tunin e Antonio Morisciano in rappresentanza dell'Associazione Panificatori Artigiani, che hanno proposto un ricco assortimento di dolci: focaccia, paste di meliga e i "biscotti del pellegrino" nei diversi tipi.

I biscotti in particolare sono appena nati nell'ambito della costituenda filiera "Dai grani storici ai prodotti da forno" della val Sangone, progetto di rete di produzione, ricerca e valorizzazione culturale descritto da Alessandra Maritano. Fra i promotori del progetto anche l'associa-



zione Centro Arti e Tradizioni Popolari, Musep di Pinerolo, Giardino Botanico Rea, le associazioni Mulin du Detu, Principi Pellegrini Divangazioni ed Ecomuseo dell'Alta val Sangone.

In apertura di incontro sono intervenuti il sindaco di Sestriere Valter Marin e il vicesindaco di Giaveno Patrizio Sgarra, presente a Casa Olimpia con il consigliere Walter Murdocca. Nel corso dell'appuntamento sono state presentate inoltre le prossime date del programma eventi 2019 "Dal grano al pane, tra forni e mulini" della val Sangone fra queste la 16ª edizione di Giaveno Città del Buon Pane in programma domenica 8 settembre.