

Il popolo bianco torna in piazza tra innovazione e tradizione

di DANIELE FENOGLIO

"GIAVENO città del buon pane" domenica 8 settembre arriva alla 16ª edizione portando in piazza il "popolo bianco" dei panettieri artigiani locali.

Primo appuntamento di un settembre ricco di eventi, con al centro dell'attenzione i buoni sapori a partire dai prodotti semplici ma di grande valore. Si inizia domenica con "Giaveno città del buon pane", appuntamento dedicato al pane, ai grissini, ai biscotti e alle fragranze e bontà da forno preparati dai panettieri dell'associazione Panificatori Artigiani Deco di Giaveno. Si prosegue il 21 e il 22 settembre, per il terzo anno con la "Festa della patata di montagna" e ad ottobre con il classico prelibato incontro con il

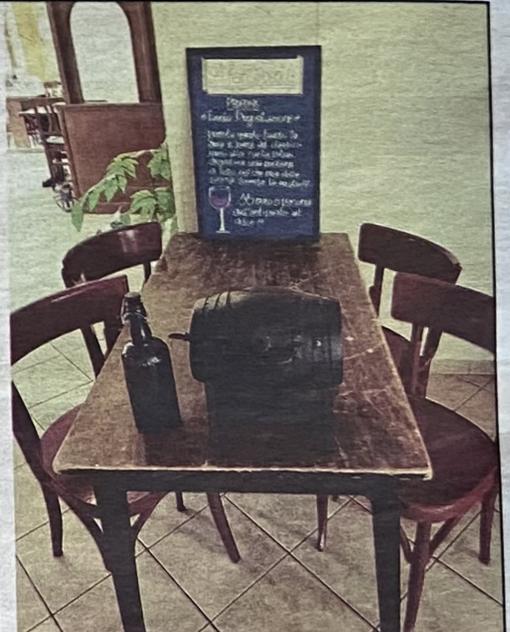
fungo di Giaveno e la kermesse enogastronomica "Fungo in festa".

"Giaveno città del buon pane" si terrà dalle 10 alle 18,30 ed è organizzata dall'amministrazione comunale con gli assessorati al turismo, cultura e sport, commercio ed attività produttive, in collaborazione per l'attività di panificazione con il gruppo Panificatori Artigiani Deco, in particolare con la determinazione ed impegno di Dario Calcagno Tunin, Giovanni e Michele Chiambretto, Antonio Morisciano ed Andrea Goitre, delle loro famiglie e di un nutrito gruppo di collaboratori.

Pane, ma anche grissini, prodotti da forno, dolci e salati e i biscotti del pellegrino, gli ultimi nati circa un anno fa nell'ambito della costituenda filiera di prodotto "Dai grani storici ai biscotti".

«A Giaveno, va ricordato che la produzione di pane, grissini, prodotti da forno, è storia di famiglie e di generazioni che si sono svegliate presto e continuano a svegliarsi presto per fare pane e farlo con dedizione e cura seguendo la tradizione con forme grandi e "storiche" - raccontano gli organizzatori - Micca, biove, mezzana, stirotto, ma anche per lavorare pani piccoli e dai gusti nuovi e ritrovati: pane ai

cereali, segale e mais e con loro per produrre fragranti grissini e altre novità del forno che valorizzano materie prime del territorio e la storia, come il pane e i biscotti del Pellegrino, pensati e realizzati anche per arricchire la promozione turistico culturale verso la Via Francigena valle Susa e la sua deviazione su Valgioie e Giaveno e l'abbazia della Sacra di San Michele, monumento simbolo del Piemonte che gravita sul territorio di Giaveno e della val Sangone oltre che sulla valle di Susa».



A Fari Spenti

PIZZA AL METRO x ANCHE DA ASPORTO

Via Freinetto 46 - COAZZE

Tel. 366.1233967

Aperto pranzo e cena

Chiuso il martedì

PIZZA IN PALA