



## Newsletter del museo del gusto

29 luglio 2014

Newsletter del Museo del Gusto n° 158 - 29 luglio 2014 - speciale Gusto in Quota

### **Gusto in Quota 2014**

Si rinnova l'appuntamento "Gusto in quota a Sestriere". L'iniziativa nata per volontà del Comune di Sestriere e del Consorzio Sestriere Montagne Olimpiche, con l'apporto di Turismo Torino e Provincia e della Camera di Commercio di Torino.

Anche quest'edizione estiva sarà coordinata dal Museo del Gusto di Frossasco.

Lo scopo è ancora una volta quello di far conoscere, soprattutto nei momenti di maggior afflusso di turisti, a Sestriere e nelle Montagne Olimpiche i prodotti, i produttori e i ristoratori che utilizzano e presentano nei loro menù le bontà delle vicine terre valligiane e della pianura piemontese.

Nell'edizione estate di quest'anno sono stati coinvolti, oltre al Comune di Sestriere e quello di Cavour anche i Comuni di Carmagnola, Coazze, Condove, Frossasco, Giaveno, Pecetto, Pinerolo e Pragelato in quanto possessori di eccellenze agroalimentari importanti e per la presenza di manifestazioni che li promuovono e per la volontà del Museo del Gusto e degli organizzatori di fare sistema con i territori e le comunità.

Ci saranno lezioni di cucina nei ristoranti aderenti di Sestriere che apriranno le loro cucine ad appassionati e curiosi di carpire qualche ricetta originale della tradizione alpina; la Merenda in quota ci accompagnerà alla visita all'alpeggio di Monterotta dove si produce il celebre "Plaisentif" o formaggio delle viole.

Il 13 agosto presso lo IAT di Via Louset si presenteranno le vari specialità dei territori della provincia di Torino: Il pane di Giaveno DeCo, la Toma di Condove, il celebre "cevrin di Coazze", i Peperoni di Carmagnola, la menta di Pancalieri, le ciliegie di Pecetto e numerosi prodotti della Valle di Susa e Val Sangone, le mele di Cavour con i dolci di Pinerolo e il Vino del Pinerolese.

Un momento importante sarà anche il dovuto omaggio ai 50 anni della Nutella che il 2 agosto in Piazza Fraiteve aprirà l'edizione.

L'edizione Estate 2014 si chiuderà il 23 agosto a Pragelato presso l'Ufficio Turistico con il celebre miele appena smielato, presentato e degustato con l'Associazione Apicoltori di Pragelato.

**Tutte le iniziative sono a INGRESSO LIBERO.**

Per sicurezza di avere il posto e informazioni : IAT Ufficio Turistico di Sestriere - Via Louset  
Tel. [0122/755444](tel:0122/755444)

[info Sestriere](#), [info Pragelato](#), [info Pinerolo](#), [Turismo Torino](#),

Museo del Gusto Tel. [0121/352398](tel:0121/352398) [info@museodelgusto.it](mailto:info@museodelgusto.it), [www.museodelgusto.it](http://www.museodelgusto.it)