

DAL 14 DICEMBRE AL 31 GENNAIO L'ERBALUCE DIVENTA IL VINO DEGLI SCIATORI

S

FIRENZO PANERO estriere, Sauze d'Oulx e Bardonecchia: ecco le nuove dimore per l'Erbaluce di Caluso docg da **venerdì 14 dicembre** e fino al **31 gennaio**. Il bianco del Torinese verrà servito come aperitivo ai turisti e agli sciatori delle Montagne olimpiche. E questo perché il progetto «Erbaluce, il vino del nostro territorio» elaborato da Confagricoltura Torino con Camera di commercio, Ascom, Epat e Sac à Poche, va avanti e vuole portare a conoscenza del grande pubblico delle nevi le qualità, il profumo e il gusto di questo vino che, poco

alla volta, ha saputo conquistare una importante fetta del mercato. L'Alta Valle Susa e la Valchisone diventano così il trampolino di lancio dell'iniziativa. Al Bar Aldo di Sestriere, Al Lampione e al Relais Il Capricorno di Sauze d'Oulx e al ristorante Biovey di Bardonecchia promuoveranno il celebre vino del Canavese con specialità delle Terre alte.

Saranno anche organizzate cene a tema nei ristoranti e aperitivi nelle vinerie segnalate dall'Ascom. Le iniziative sono concentrate in questo periodo che è maggiormente frequentato dai turisti della neve, molti dei quali arrivano anche da altre regioni e altri Paesi e non conoscono affatto le qualità dell'Erbaluce.

Per Paolo Dentis, presidente di Confagricoltura «In questo periodo di incertezze è importante indirizzare gli sforzi verso iniziative capaci di promuovere l'immagine dell'Erbaluce». Alessandro Felis, presidente di Sac à Poche: «Parlare di Erbaluce significa anzitutto parlare di un'uva eccezionale che, grazie alle sue caratteristiche si declina in tre tipologie di vino tanto diverse quanto intriganti». Partecipano: Cantina sociale della Serra; Cieck; Cooperativa produttori Erbaluce di Caluso; Ferrando; Fontecuore; Gnavi; Orsolani; Podere Macello; Santa Clelia; Silva; società agricola Cantine Briamara. Info: 011/55.16.111.