

## ➔ BARDONECCHIA/3

## A tavola nella torre medioevale o sospesi nel vuoto allo Jafferau

**MAURIZIO MASCHIO**

Bardonecchia propone una settimana ricca di occasioni per abbandonarsi al piacere della buona tavola, con scorpiate di prodotti tipici ad infarcire il menù di sport, spettacoli ed attrazioni estive. Nel suggestivo scenario della Tur d'Amun, antica residenza signorile dei De Bardonnèche, prosegue con un doppio appuntamento il viaggio tra storia, suoni e sapori della montagna: domenica 8 agosto alle 12,30 saranno protagonisti «I piaceri della carne», confronti fra diversi vitelli proposti nei medesimi tagli al prezzo di 28 euro (comprensivi di bevande); giovedì 12 alle 18,30 invece sarà la volta dell' «Apericena di Sant'Ippolito», brunch serale a base di formaggi, salumi e

prelibatezze montanare che si potranno degustare al prezzo di 15 euro (anche qui bevande incluse). Per partecipare è necessario prenotarsi all'Ufficio del turismo (0122/99.032) o alla Pro Loco (0122/90.26.12).

Per affacciarsi alla notte di San Lorenzo in modo originale, Ristorante Faggio Rosso, Pasticceria Ugetti e Colomion Spa (società che gestisce gli impianti di risalita) organizzano per martedì 10 la quarta edizione della cena in telecabina, ottimi piatti serviti insieme ad un incantevole panorama. Sospesa sulla cabinovia del Jafferau, la cena più «stellare» dell'anno sarà allietata dalle sfiziose creazioni dello chef Michele Challer: Aperitivo di benvenuto, bignè ripieni al sottobosco e fonduta; insalata di salmerino, finferli e patate; sfogliatina di seirass del fien e pro-



### A San Lorenzo

Dalla cabina della teleferica si potrà cenare ammirando il panorama della vallata all'imbrunire

sciutto affumicato; terrina di capriolo, pan brioche al miele e misticanza di verdure; gnocchi di patate, gamberi e pecorino; cartoccio di gallina faraona e patate al fieno di montagna; frutta sotto le stelle, caffè e piccola pasticceria. Circa quaranta le cabi-

ne (da due, tre e quattro posti) in partenza a partire dalle ore 19, con prezzi che spaziano dai 150 euro della romantica biposto ai 200 euro per l'uovo che ospita tre o quattro persone. I posti sono pochi, prenotare per tempo allo 0122/99.032.