



➔ SABATO 5 E DOMENICA 6 MARZO IN PIAZZA ASSIETTA

# Il Cibo degli dei è protagonista per due giorni a Sauze d'Oulx

**Nella sala dell'Ati si presenta il volume «CioccolaTorino» di Clara e Gigi Padovani E a seguire degustazioni**

**MAURIZIO MASCHIO**

Un weekend tutto dedicato al Cibo degli Dei e alle sue innumerevoli declinazioni è in programma il 5 e il 6 marzo a Sauze d'Oulx per «Cioccolato in quota», kermesse organizzata con Air Media, Ascom, Cna e Turismo Torino. Una novità che farà contenti tutti quelli che amano la montagna e ancora di più la buona tavola, con un variegato menù di appuntamenti gastronomici, spettacoli e una quindicina di banchi per degustare e acquistare tante delizie al cioccolato.

Sabato 5 dalle ore 11 alle 22 e domenica 6 dalle 11 alle 18, in piazza Assietta, verrà allestito il mercatino con i prodotti dei migliori maestri cioccolatieri piemontesi, tra cui le eccellenze artigiane Ballesio e Monteccone. Nel pomeriggio, al Campetto Clotes, si festeggerà il carnevale in mongolfiera, con la distribuzione di bugie, cioccolata calda e vin brulé. A partire dalle ore 19 s'inizierà la «Notte nera» sulle note della Garza&Cerotti Blues Band, un'orchestra di 15 elementi che suona rhythm e



**Degustazioni, incontri e musica per due giorni in alta montagna per la manifestazione Cioccolato in quota**

blues a sostegno della Bip-Bip onlus, impegnata nella prevenzione dei traumi cranici spinali.

I più golosi potranno quindi proseguire provando uno degli speciali Cacao Menù serviti da Chalet Il Capricorno (in via Case Sparse 21, tel. 0122/85.02.73), El Centenario (piazza III Reggimento Alpini 2, tel. 0122/88.07.34) e Pin Court (via Genevris 6, tel. 339/75.

69.391); è consigliata la prenotazione. Dopo cena, a partire dalle 21, i locali Miravallino, Osteria dei vagabondi, Il Lampione e Risto Pub Ghost proporranno musica dal vivo sino a notte fonda, mentre alle ore 21, nella Sala Atl di viale Genevris, verrà presentato il volume «CioccolaTorino»: un goloso viaggio alla scoperta di storie, personaggi e curiosità sul

mondo del cioccolato a cura di Clara e Gigi Padovani, accompagnato dalla degustazione della pralineria preparata dallo chef Nicola Scarsini dello Chalet Hotel Il Capricorno. Chi non fosse ancora soddisfatto, sia sabato sia domenica potrà «Cioccolarsi un po'» con i trattamenti al cacao e al caffè del centro benessere La Torre, in via Della Torre 4. Info: 0122/85.80.09.