

# Bra e Raschera dop in alta montagna: a Bardonecchia la prima tappa dello Ski Tour Gourmet

Domenica 12 gennaio al via il tour delle baite in quota con degustazione di prodotti dell'eccellenza piemontese

Le eccellenze casearie della Granda non conoscono ostacoli e raggiungono, è il caso di dirlo, vette sempre più alte. I Consorzi di Bra e Raschera saranno presenti domenica 12 gennaio a Bardonecchia, in occasione di una giornata dedicata all'incontro tra i formaggi più amati e apprezzati del territorio cuneese e le stazioni sciistiche più rinomate del Piemonte, mete predilette da tutti gli amanti della montagna, luogo perfetto per assaporare pienamente quei gusti che costituiscono un caposaldo imprescindibile della tradizione enogastronomica del territorio, degnamente rappresentati da alcuni tra i prodotti più apprezzati e onnipresenti sulle tavole.

*"Siamo molto orgogliosi di prender parte a una simile iniziativa – commenta **Franco Biraghi**, presidente dei Consorzi di tutela del Bra e del Raschera Dop – e riteniamo che sia fondamentale far conoscere sempre di più i nostri formaggi anche all'interno di contesti diversi, atti a far comprendere al pubblico la versatilità del Bra e del Raschera protagonisti, insieme al Salame Piemonte Igp e ai vini di Alba Wine, di un menù caratterizzato da gusto e personalità".*

Il comprensorio di Bardonecchia è il primo del circuito che ha aderito a un progetto, sviluppato in collaborazione con l'Arpiet, che darà la possibilità di acquistare uno skipass che, all'interno di questo Tour Gourmet, assocerà la bellezza delle piste alla bontà delle materie prime della Granda, sapientemente declinate in un menù creativo e allettante, ristoro ideale dopo una mattinata immersi nell'aria pura. "La stessa che costituisce l'atmosfera tipica in cui vedono la luce questi formaggi – continua Franco Biraghi – simbolo delle nostre zone, pregne di ricchezze dal valore inestimabile come quei formaggi che rappresentano, da secoli, un patrimonio imprescindibile quando si parla della tradizione enogastronomica di un'area la cui vocazione turistica sta crescendo sempre più".

I tre ristoranti coinvolti nel progetto, I Birichini, Chesal e Pian del Sole, hanno dato vita ad altrettante proposte, una diversa dall'altra, che consentono ognuna di assaporare le differenti declinazioni dei prodotti presenti: si comincia dal flan di Bra tenero Dop, porro stufato e miele di montagna dei Birichini, per passare alla sfogliatella di Salame Piemonte Igp, seirass e uva del Chesal, fino alla polenta concia al Raschera Dop con julienne di carciofi e pepe nero del Pian del Sole. Un tritico variegato, studiato per soddisfare i palati più diversi e offrir loro sfaccettature di sentori inaspettate e innovative. Il tutto si concluderà con un tortino morbido al Barbera, pere caramellate e croccante di nocciole.

*"Tutti i sapori che costituiscono il panorama enogastronomico della nostra terra – conclude **Franco Biraghi** – sono riuniti per dar vita a piatti che, oltre ad essere gustosi, costituiscono anche il tramite perfetto per far sì che il maggior numero di persone venga a contatto con simili specialità che sono davvero il fiore all'occhiello di una provincia costantemente in crescita, sotto innumerevoli punti di vista. Questo Ski Tour Gourmet ne è un esempio".*