

COMUNICATO STAMPA

La Mostra Regionale della Toma di Lanzo conquista la Triennale di Milano, una spedizione ussegliese con il consorzio Operatori Turistici delle Valli di Lanzo alla Fabbrica del Vapore

Il 25 maggio è andata in scena la presentazione della Mostra Regionale della Toma di Lanzo alla triennale Milano: la scelta di un luogo d'eccellenza per la promozione di eventi a livello nazionale e non solo.

Un prezioso riconoscimento per un evento che sta diventando sempre più importante per l'economia valligiana: questa la ragione per la quale da quest'anno gli organizzatori dell'evento hanno assegnato al Prof. Attanasi docente di economia alla Bocconi di Milano e alla Facoltà di Economia di Strasburgo una ricerca per certificare l'impatto economico provocato dall'evento non solo su Usseglio ma su tutta la Valle. Per la sua 20^a edizione la Mostra Regionale della Toma di Lanzo ha sigillato il gemellato con Peperò, la più importante rassegna enogastronomica del Piemonte che si svolge a fine agosto /primi di settembre a Carmagnola.

La presentazione, tenutasi presso la Fabbrica del Vapore di Milano, è stata moderata da Mirko Prignani di radio NumerOne e dal critico gastronomico Paolo Massobrio di Golosaria. Sono intervenuti l'assessore all'Agricoltura di Carmagnola Letizia Albini, il sindaco di Usseglio Pier Mario Grosso, la Dott. Silvia Lanza di Turismo Torino il presidente del consorzio Albergatori delle valli di Lanzo Ing. Livio Barello.

Alla presenza di oltre **30 giornalisti** dove sono state illustrate le due manifestazioni, il sindaco Grosso ha evidenziato che, tra un anno e mezzo, Torino sarà raggiungibile da Milano in soli 29': si tratta di un'incredibile occasione per avvicinare le realtà del territorio valligiano ai milanesi: in poco più di un'ora Usseglio e le Valli di Lanzo saranno raggiungibili e potranno divenire una nuova meta per un turismo sostenibile. La presentazione è proseguita illustrando le due manifestazioni: quella di Carmagnola, giunta alla sua 67^a edizione e la più giovane rassegna Ussegliese che quest'anno festeggia la 20^a edizione. Una manifestazione nata con il desiderio di valorizzare le produzioni casarie del territorio valligiano e l'instancabile attività dei margari, diventata negli anni un evento unico nel suo genere in cui espositori locali si confrontano con produttori regionali, extraregionali e non solo.

Il presidente del Consorzio, Ing. Barello, infine ha illustrato le varie proposte che gli albergatori associati offrono ai turisti.

La manifestazione di Usseglio si terrà a luglio, come di consueto, il 15 – 16 – 17 e 23 – 24, nella splendida cornice dell'alta Valle di Viù: Usseglio ospiterà l'evento grazie al sostegno dei suoi partner, La Stampa, Radio NumerOne, Coldiretti di Torino, SMAT, ed il Consorzio degli Operatori turistici, che in occasione dell'uscita milanese ha deliziato i delicati palati lombardi con i prodotti tipici del territorio valligiano. A fare da sfondo al delizioso banchetto, offerto in collaborazione con il Comune di Carmagnola con il quale la Mostra Regionale della Toma ha sigillato un gemellaggio di saperi e sapori, la splendida struttura della Fabbrica del Vapore, una delle nuove sedi della Triennale di Milano: gli operatori turistici hanno proposto la Regina delle Valli: la Toma di Lanzo ed ancora la Toma del Lait Brus, gli erborinati delle Valli, il salame di Turgia in abbinamento con le confetture di peperoni di Carmagnola, e per concludere i torcetti di Lanzo, vera eccellenza del territorio.

Il Sindaco Pier Mario Grosso che ha intrattenuto i numerosi giornalisti accorsi all'evento tracciando la storia della manifestazione ed evidenziando le potenzialità offerte dal territorio valligiano: un luogo adatto ad un turismo estivo, eletto luogo privilegiato già dalla nobiltà dello scorso secolo ed ideale per un turismo invernale, particolarmente indicato per accogliere le famiglie!

All'evento era presente anche il Presidente dell'Ass. Turistica Pro Loco Usseglio, Attilia Bracchini, che guida in modo operoso i numerosissimi volontari che instancabilmente operano per la buona riuscita degli eventi ussegliesi, credendo fermamente nel valore umano della condivisione e della collaborazione.

Gli organizzatori della manifestazione hanno esportato i prodotti d'eccellenza, i sapori della cucina valligiana, il sapere celato dall'attività dei produttori e l'ospitalità delle Valli: perché il turista ad Usseglio diventa un ospite d'eccezione.