

# TASTUMA TUT

## SUGGERIMENTI ENOGASTRONOMICHE

VI edizione

Nata alcuni anni fa in una cascina delle langhe, con tanto entusiasmo ed otto banchi dove poter assaggiare un buon bicchiere di vino, abbinato a salumi e formaggi locali, Tastuma Tut si è via via ingrandita e raggiunge quest'anno il traguardo della sua sesta edizione, festeggiando questa speciale ricorrenza con oltre 100 vini in degustazione e 40 banchi di assaggio di vini e prodotti tipici, con la presenza personale dei produttori.

I visitatori verranno quindi accompagnati in un percorso che porta alla scoperta di alcune delle eccellenze dell'enogastronomia non soltanto piemontese.

A far da cornice all'evento il Salone delle Feste dell'hotel Principi di Piemonte che ospiterà al suo interno produttori di vino e cibo provenienti da tutta Italia ed anche dall'estero.

Tra i vini in degustazione, potrete trovare barolo, barbaresco, chianti classico, champagne, riesling della Germania e dell'Austria, prodotti da aziende che hanno ricevuto i massimi riconoscimenti dalle principali guide di settore, affiancati da realtà gastronomiche di alto livello che proporranno in abbinamento il prosciutto crudo dop di cuneo, i formaggi selezionati di alpeggio, il salmone delle isole far per, il parmigiano reggiano, il miele del Monferrato, i dolci tipici delle langhe, il cioccolato artigianale, la focaccia ligure, le acciughe siciliane e molte altre specialità.

Un panorama completo ed ampio che prevede la possibilità dell'acquisto direttamente dal produttore, che così certifica in prima persona la qualità dei propri prodotti ed è in grado di spiegarne la loro realizzazione, con passione e competenza. Ingresso in prevendita 12 euro, comprensivo di degustazioni (ingresso ordinario 15 euro).

Bambini fino a 12 anni ingresso gratuito e, altra novità di questa edizione, equipe di animazione dedicata.

Calice Zalto su cauzione di Euro 15 (restituita al momento della resa del bicchiere).

Consultando il sito [www.tastumatut.it](http://www.tastumatut.it) si troveranno tutte le informazioni relative all'evento e le modalità per l'acquisto dei biglietti in prevendita.

L'incasso della manifestazione, detratte le spese, sarà devoluto a Cute Project ([www.cute-project.org](http://www.cute-project.org)), che da anni si occupa di formazione teorica e pratica del personale sanitario dei paesi in via di sviluppo, nell'ambito della chirurgia plastica ricostruttiva.

