

SALUZZESE • INFERNOTTO • VALLI PO e BRONDA • VALLE VARAITA
VALLE MAIRA • VALLE GRANA • VALLE STURA



foodvISO

ATLANTE DEI SAPORI

DELLE TERRE DEL MONVISO E VALLI OCCITANE


ATLAS
DES SAVEURS


terres
MONVISO
ENTRE FRANCO ET ITALIE E
TRA STALLEN E FRANCA


ATLAS
OF FLAVOURS

LEGENDA

DOP: Denominazione di Origine Protetta

DOC: Denominazione di Origine Controllata

IGP: Indicazione Geografica Protetta

IG: Indicazione Geografica

PAT: Prodotti Agroalimentari Tradizionali

PSF: Presidi Slow Food

MAGGIORI INFORMAZIONI

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

www.politicheagricole.it

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

www.fondazione Slow Food.com



foodvISO

ATLANTE DEI SAPORI
DELLE TERRE DEL MONVISO E VALLI OCCITANE

ATLANTE DEI SAPORI DELLE TERRE DEL MONVISO E VALLI OCCITANE

Un progetto del Comune di Saluzzo e dei partner di Terres Monviso
in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Direzione redazionale

Emilio Sidoli, Daniela Rebuffo, Silvia Ruffino

A cura di

Paolo Olivero, Annalisa Sivieri

Supervisione di

Michele A. Fino

Si ringraziano:

Mauro Calderoni - *Sindaco di Saluzzo*

Andrea Momberto - *Assessore al Turismo del Comune di Saluzzo*

Progetto grafico e impaginazione

RBM Grafica - Marco Barberis - www.rbmgrafica.it

Copertina

Foto: Marco Barberis

Finito di stampare nel mese di febbraio 2024 da Graph Art di Manta - www.graph-art.it

Traduzioni

Verto Group - www.vertogroup.it

Altre informazioni sul sito: <https://visit.terresmonviso.eu>



Le immagini fotografiche qui contenute non possono in alcun caso essere oggetto di vendita. Qualsiasi modifica di queste immagini è vietata. Queste immagini fotografiche restano di proprietà esclusiva dei loro autori o degli aventi diritto.

PREFAZIONE

Per me che sono nato a Bra, nell'orbita di quel centro di straordinaria forza gastronomica che sono le Langhe, è sempre stato sorprendente il confronto con la cultura alimentare di quelle valli alpine che pure distano, in termini di chilometri, così poco dai luoghi della mia vita. Probabilmente – ma lo avrei capito solo con il passare degli anni, e con la frequentazione, specie della Valle Varaita prima e della Valle Maira poi – contrariamente a quello che ci si potrebbe aspettare, la pianura che apparentemente è così favorevole agli spostamenti, ha invece rappresentato un “mondo di mezzo” impermeabile, o quasi, ai contatti tra le colline del vino e le montagne su cui troneggia il Monviso.

Mi capita spesso di pensare che le montagne, che per un piemontese sono il baluardo dell'anima, oltre che della sua terra, rappresentano in modo sublime la stabilità e la sicurezza di qualcosa che non muta, specie in un mondo spesso sconvolto da fatti eccezionali e talora tremendi. E mi sembra che come un rifugio a lungo impenetrabile e custodito da un codice divenuto misterioso (com'è ai più la lingua occitana), le valli che incorniciano il Monviso abbiano dato riparo a grandi tradizioni alimentari e oggi offrano casa a giovani valorosi che tornano: là, dove i loro avi rinunciarono a restare, essi curano, coltivano, producono e vivono.

I sapori non sono che la pelle di un grande corpo costruito dalle generazioni, ma come ogni pelle, anche questa mostra da quale DNA dipende e reca i segni del tempo che la rendono unica. È bello dunque che la nostra piccola Università abbia potuto contribuire a ritrarre, in questo momento storico, il cibo di queste terre, con l'auspicio che nuove iniziative, nuovi contadini e nuovi gastronomi, la rendano presto bisognosa di un aggiornamento.

Carlo Petrini



IL TERRITORIO IN UNA MANO

Qui, cara lettrice, caro lettore, hai l'Atlante dei sapori delle Terre del Monviso e Valli Occitane, una iniziativa del Comune di Saluzzo in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, già disponibile online sul sito Terres Monviso.

L'Atlante dei sapori si inserisce nel più ampio progetto Terres Monviso. L'obiettivo è di individuare il patrimonio gastronomico di quest'area, al fine di promuovere quanto di buono offre questo angolo di Piemonte che ha nel Monviso il suo segno distintivo: un "grande cappello" che valorizza la pianura e le valli alle porte delle Alpi Cozie.

È una sorta di censimento di cibi identitari caratterizzanti le sei aree di un parco agroalimentare diffuso che puoi immaginare idealmente su una mano, dove il palmo è la pianura saluzzese, mentre le dita, da destra a sinistra, sono le Valli Po e Bronda, la Valle Infernotto, la Valle Varaita, la Valle Maira; la Valle Grana e la Valle Stura.

Al di sopra di confini puramente geografici e amministrativi – è dall'alto che bisognerebbe guardare –, usiamo di nuovo le dita di una mano per contare cinque tra i prodotti più significativi di questa fabbrica di biodiversità. Sono gli ingredienti che storicamente, perlomeno dopo Colombo, caratterizzano le Terre Occitane del Monviso rispetto ad altri luoghi: le patate di montagna, una su tutte la bionda Piatlina, vera bandiera di queste valli e regina degli gnocchi; il buon latte alpino piemontese in tutte le sue forme (burro, formaggio, panna...); le antiche varietà di castagne, prezioso frutto di un monumentale "albero del pane" che ancora oggi nutre come un tempo; gli altri piccoli e grandi frutti, nonché le erbe officinali di cui vanno pure ghiotti i camosci, prima raccolte spontaneamente, poi diventate un fiorente commercio (da ultimo lo zafferano delle Terre del Monviso e il genepi delle Valli Occitane, l'"oro rosso" e l'"oro verde" di queste lande), senza dimenticare il miele distillato da api che vivono ancora a loro agio in un ambiente incontaminato; i grani tradizionali, coltivati da vivaci contadini e macinati a pietra negli ultimi mulini ad acqua, alla base di un fragrante pane cotto nel forno a legna e di una fumante polenta. Da sempre le Alpi sono terra di itineranza. Dopo una prima fase di interviste, in cui abbiamo interpellato gli amministratori di Comuni e Unioni montane, ci siamo messi in cammino. Per dirla con Mario Soldati, ci piace pensarlo come un Viaggio "nelle valli" del Po alla ricerca dei cibi genuini. Dal lavoro sul campo a fianco di agricoltori, allevatori, artigiani e ristoratori, sono emerse centinaia di realtà produttive, nuove e storiche. All'interno delle sette categorie merceologiche in cui è strutturato l'Atlante, sono state privilegiate soprattutto quelle produzioni, spesso a marchio di qualità (DOP, IGP, PAT, PSF), che hanno storia, continuità, diffusione e sono direttamente

collegate all'attività primaria. Oltre sessanta schede descrivono agilmente questo straordinario patrimonio, fornendo riferimenti precisi che permettono a chiunque di essere immediatamente indirizzato e informato. Completa il quadro una selezione di 16 ricette e plateaux de fromages, raccontati dalla viva voce di cuochi e osti che con la loro arte danno lustro ai prodotti locali.

Ma l'elenco è potenzialmente sempre in aggiornamento. D'altronde, come ci ricorda Luigi Veronelli, che di queste valli conosceva il profumo dei fiori con cui era fatto ogni singolo cacio, la mappa non è il territorio. In altre parole, non pretende di essere una lista esaustiva e la scelta degli indirizzi è frutto di considerazioni differenti, talvolta personali. È un catalogo che vuole offrire un vademecum utile per scoprire i sapori di questi territori.





LE TERRE DEL MONVISO

Sei vallate alpine e splendide città d'arte

A pochi chilometri d'autostrada da Torino, si trova un territorio meraviglioso composto da ambienti che variano dalle dolci colline del fondovalle alle ricche praterie d'alta quota, fino ai 3841 metri dell'imponente Re di Pietra, il Monviso, dalle cui pendici nasce il Po, il fiume più lungo d'Italia.

È Un piccolo lembo di Piemonte che ha ottenuto il riconoscimento dall'Unesco come Riserva della Biosfera del Monviso, una terra discreta, ma di straordinaria bellezza e unicità.

Queste valli sono il territorio ideale per chi ama la montagna e la natura e soprattutto le attività outdoor con lo sport all'aria aperta: dal trekking alle passeggiate a cavallo; dalla mountain bike all'arrampicata sportiva e su ghiaccio; dal kitesurf al parapendio; dallo sci alpino a quello di fondo; dalla canoa al rafting. Vi si snodano le tante strade di leggendarie ed epiche imprese del ciclismo eroico del Tour de France e del Giro d'Italia. Tra le splendide città d'arte della pianura, Saluzzo, antica capitale del Marchesato, è porta d'ingresso alle sei valli alpine che confluiscono naturalmente, da vette maestose, verso un fondovalle ricco e accogliente. Preziose emergenze culturali, paesaggistiche e gastronomiche si trovano disseminate un po' ovunque, tra i Comuni di pianura e le Valli Infernotto, Po, Varaita, Maira, Grana e Stura. Questa terra di saperi artigianali ha modellato paesi e borgate e di eccellenze agroalimentari che creano sapori unici dai profumi antichi.

Sei cammini si offrono al visitatore per essere percorsi in una ideale scalata verso l'alto, ma sono anche lente camminate trasversali che consentono il transito e testimoniano l'esistenza di una matrice comune, di una tradizione condivisa che risuona ancora oggi nella dolce musicalità della lingua occitana. È proprio nella cultura occitana che questo lembo di terra ritrova legami antichi e senso di appartenenza: dai trovatori medievali ai giorni nostri in un percorso vivace e colorato che si traduce in lingua, costumi, musica e balli, cura del territorio e genuinità della gente. C'è una molteplicità di offerte su un territorio alpino che attende di essere vissuto per lasciarvi senza parole.

Le Terre del Monviso ti aspettano per scoprire tutto questo e molto altro ancora.



Ci vediamo in giro?





I PRODOTTI



© Roberto Baltrano

INFO

Museo Seles
Museo multimediale
dei mestieri itineranti

📍 Celle di Macra, Borgata Chiesa 1

✉ segreteria@comune.celledimacra.cn.it

🌐 www.comune.celledimacra.cn.it

☎ 0171 999190 - 347 1380396

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Maira

ACCIUGHE E ACCIUGAI DELLA VALLE MAIRA



Quella degli acciugai della Valle Maira, a oltre cento chilometri dal mare, è un'attività antica, che prende origine dalla necessità di un territorio alpino di crearsi delle opportunità di reddito, attraverso gli scambi e la capacità di conservare i cibi. L'anciué rientra tra gli antichi mestieri itineranti di una valle alpina, legati all'emigrazione stagionale per ovviare alle difficoltà della vita in montagna. La maggior parte di loro proveniva dalle borgate di Dronero, Macra, Celle di Macra e Paglieres. A fine estate, terminato il lavoro nei campi, scendevano al mare per poi ritornare con il caruss (un caratteristico carretto dipinto di blu) carico di pesce salato, per la vendita al pubblico. Anche se oggi rimangono poche realtà delocalizzate, oltre all'affascinante Museo dei Mestieri Itineranti, l'acciuga è rimasta un ingrediente principe della cucina occitana e la ritroviamo in piatti tipici quali le acciughe al verde, la bagna caoda, i ripieni e il bagnetto.

ANCHOIS ET ACCIUGAI DE LA VALLÉE MAIRA



L'activité des 'acciugai' de la Vallée Maira, à plus de cent kilomètres de la mer, est une activité ancienne, qui tire son origine de la nécessité d'un territoire alpin de se créer des opportunités de revenu, à travers les échanges et la capacité de conserver les aliments. L'anciué s'inscrit parmi les anciens métiers itinérants d'une vallée alpine, liée à l'émigration saisonnière pour pallier aux difficultés de la vie à la montagne. La plupart d'entre eux provenait des bourgades de Dronero, Macra, Celle di Macra et Paglieres. À la fin de l'été, une fois le travail dans les champs terminé, ils descendaient au bord de mer pour revenir ensuite avec le caruss (une charrette caractéristique peinte en bleu) chargé de poisson salé, pour la vente au public. Même s'il existe aujourd'hui peu d'activités délocalisées, outre le beau Musée des Métiers Itinérants, l'anchois est demeuré un ingrédient principal de la cuisine occitane que nous retrouvons dans des plats typiques comme les acciughe al verde (anchois à la sauce verte), la bagna caoda (similaire à l'anchoïade), les farces et le bagnetto (sauce verte).

ANCHOVIES AND ANCHOVY SELLERS OF VALLE MAIRA



That of the anchovy sellers of the Maira Valley, over a hundred kilometres from the sea, is an ancient activity, stemming from the need of an alpine territory to create itself some income opportunities, through trade and the ability to preserve food. The ancieué is one of the ancient itinerant trades of an alpine valley, linked to seasonal emigration to overcome the difficulties of life in the mountains. Most of them came from the villages of Dronero, Macra, Celle di Macra and Paglieres. At the end of summer, once work in the fields had come to an end, they would go down to the sea and return with the caruss (a typical cart painted blue) loaded with salted fish, to be sold to the public. Even though there are only a few decentralised enterprises still remaining today, in addition to the fascinating Museum of Itinerant Professions, the anchovy has remained one of the main ingredients in Occitan cuisine and we find it in typical dishes like 'acciughe al verde' (anchovies in green sauce), 'bagna caoda' ('hot dip' made from anchovies and garlic), 'i ripieni' (filled pasta) and 'il bagnetto' (green sauce).





INFO

Consorzio L'Escaroun
Cooperativa Lou Barmaset

Demonte, Via Divisione Cuneense 5/B

✉ unione.montana@vallestura.cn.it

🌐 www.vallestura.cn.it

☎ 0171 955555 - 335 5470191

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Stura

AGNELLO SAMBUCANO PAT E PSF



La razza ovina sambucana (anche detta demontina) è una razza rustica autoctona della Valle Stura, caratterizzata dalla triplice attitudine alla produzione di carne, lana e latte, che ha saputo adattarsi alle condizioni degli alti pascoli alpini. Oggi viene considerata soprattutto per la carne d'agnello, tendenzialmente magra e di colore rosso vivo, con ossatura fine e massa muscolare sviluppata e compatta. L'ottimo sapore è legato sia alle caratteristiche genetiche, sia al tipo di alimentazione, costituita essenzialmente dal latte di pecore alimentate a fieno prodotto in loco ed erbe fresche di alpeggio. Viene prodotto in due tipologie: l'agnello di 18-25 Kg, disponibile tutto l'anno, e il cosiddetto tardoun, l'agnellone prodotto in autunno al ritorno dagli alpeggi. Si trova nelle macellerie e nei ristoranti che espongono il marchio del consorzio "L'Escaroun". L'agnello sambucano è, inoltre, riconosciuto come Presidio Slow Food.

AGNELLO SAMBUCANO PAT, PSF



La race ovine sambucana (appelée également demontina) est une race autochtone de la Vallée Stura, caractérisée par la triple aptitude à la production de viande, laine et lait, qui a su s'adapter aux conditions des haut pâturages alpins. Actuellement elle est surtout connue pour la viande d'agneau, en général maigre et d'une couleur rouge vif, avec une ossature fine et une masse musculaire développée et compacte. L'excellente saveur est liée tant aux caractéristiques génétiques, qu'au type d'alimentation constituée surtout de lait de brebis alimentées au foin produit sur place et d'herbes fraîches de l'alpage. Il est produit en deux types : l'agneau de 18-25 Kg, disponible toute l'année et le dénommé tardoun, l'agneau produit en automne de retour des alpages. Il se trouve dans les boucheries et dans les restaurants qui exposent la marque du consortium « L'Escaroun ». L'agneau sambucano est, en outre, reconnu comme faisant partie de la Communauté Slow Food.

SAMBUCANO LAMB TRADITIONAL



The Sambucana (also called demontina) is a rustic breed of sheep native to the Stura Valley, known for its triple predisposition for meat, wool and milk production. This breed has been able to adapt to the conditions of the high alpine pastures. Today it is regarded above all as lamb, generally a lean meat, bright red in colour, fine-boned and with a well-developed and firm muscle mass. The excellent flavour comes both from its genetic characteristics and type of diet, basically consisting of milk from sheep fed on hay produced locally and fresh mountain pasture grasses. Two types are produced: the 18-25 kg lamb, available all year round, and the so-called tardoun, a large lamb produced in autumn upon its return from the mountain pastures. It can be found in butcher's shops and restaurants displaying the "L'Escaroun" consortium brand name. Sambucano lamb is also recognised as a Slow Food Presidium.





© Coalvi

INFO

Consorzio di Tutela
della Razza Piemontese
(Coalvi)

📍 Carrù, Strada Trinità 32/A

✉ info@coalvi.it

🌐 www.coalvi.it

☎ 0173 750391

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

BOVINO PAT, RAZZA PSF e VITELLONI COSCIA IGP



In zona si trovano tracce dei primi bovini, progenitori degli attuali, già dalle iscrizioni rupestri e dai reperti storici del Pleistocene, ad indicare un addomesticamento precoce rispetto ad altri paesi. Si tratta di un'antica razza tradizionale piemontese detta a triplice attitudine, ossia un tempo utilizzata per aiutare i contadini a lavorare il terreno, con un latte adatto alla trasformazione in formaggio e con un'ottima carne. Quest'ultima è la specializzazione su cui hanno puntato gli allevatori di più aree piemontesi. Caratterizzata da muscoli ipertrofici a livello dorsale e della coscia, in cucina trova impiego sia cotta, anche in gustosi hamburger, sia cruda, battuta al coltello, trasformata in tartare o servita a fettine sottilissime. Particolarmente magra e tenera, la carne piemontese trova spazio in ogni preparazione, grazie alla ridotta e debole trama connettiva del suo tessuto muscolare. Ne esiste un Presidio Slow Food, che riunisce nell'associazione "La Granda" un gruppo di allevatori con un rigoroso disciplinare di allevamento.

BOVIN PIÉMONTAIS, RACE, BROUARDS COSCIA



Dans la zone on trouve les traces des premiers bovins, ancêtres des actuels, déjà sur les inscriptions rupestres et les vestiges historiques du pléistocène, comme pour indiquer une domestication précoce par rapport aux autres pays. Il s'agit d'une ancienne race traditionnelle piémontaise appelée « à la triple aptitude », à savoir autrefois utilisée pour aider les paysans à travailler la terre, avec un lait approprié à la transformation en fromage et une viande excellente. Cette dernière est la spécialisation sur laquelle ont misé les éleveurs de plusieurs zones piémontaises. Caractérisée par des muscles hypertrophiques au niveau dorsal et de la cuisse, elle est utilisée en cuisine aussi bien cuite, longtemps ou en mode express, même dans de savoureux hamburgers, que crue, battue au couteau, transformée en tartare ou servie en tranches très fines. Particulièrement maigre et tendre, la viande piémontaise trouve sa place dans chaque préparation, grâce à la trame conjonctive réduite et faible de son tissu musculaire. Il en existe une Communauté Slow Food qui réunit dans l'association « La Granda » un groupe d'éleveurs avec un cahier des charges d'élevage.

PIEDMONTESE BEEF, BREED AND TENDER THIGH OF BEEF



Traces of the first cattle, ancestors of the current ones, can be found in the area, in rock inscriptions and historical finds from the Pleistocene, apparently indicating early domestication compared to other villages. This is a traditional ancient Piedmontese breed, called "triple-purpose", meaning that it was once used to help farmers work the land, with milk suitable for making cheese and with excellent meat. Breeders from several areas of Piedmont have focused on the latter specialisation. Featuring hypertrophic muscles on the back and thigh, it is used both cooked, either for a long time or express-cooked, also in tasty hamburgers, and raw, chopped with a knife, turned into tartare or served in very thin slices. Piedmontese meat is particularly lean and tender and can be used in all sorts of recipes, thanks to the reduced, weak connective structure of its muscle tissue. There is a Slow Food Presidium for this product that brings together, within the "La Granda" Association, a group of breeders with rigorous breeding regulations.





© Damirack

INFO

Consorzio di Tutela e
Promozione del
Crudo di Cuneo

📍 Cuneo, Corso Dante 51

✉ info@prosciuttocrudodicuneo.it

🌐 www.prosciuttocrudodicuneo.it

☎ 0171 942008

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Stura

CRUDO DI CUNEO DOP



Per valorizzare la filiera suinicola cuneese, e la vocazione del territorio per la stagionatura delle cosce, nel Dicembre 2009, è nato il Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP. L'area di produzione comprende tutto il territorio delle province di Cuneo e di Asti, oltre ad alcuni comuni della provincia di Torino: un ambiente caratterizzato da condizioni climatiche ideali, grazie ai venti che provengono dal mare soffiando sulle Alpi. Vengono impiegate solo cosce suine fresche, di animali nati, allevati e macellati nella zona di produzione del Consorzio. Dopo la rifilatura e la salagione a secco, con sale eventualmente addizionato di aceto e spezie. Dopo almeno dieci mesi di stagionatura, segue l'applicazione della sugna e, quindi, del marchio impresso a fuoco sulla cotenna, a tutela dell'autenticità. Il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP ha un colore rosso uniforme e un peso tra i 7 e i 10 chilogrammi. Le parti magre sono morbide e compatte, mentre il grasso di copertura è di colore bianco, tendente al giallo. L'aroma è fragrante, stagionato e dolce.

JAMBON CRU DE CUNEO AOP



Pour valoriser la filière d'élevage porcin de la zone de Cuneo et la vocation du territoire pour la maturation des cuisses, au mois de Décembre 2009, le Consortium de Promotion et Protection du Jambon Cru de Cuneo AOP a été créé. Le territoire de production comprend tout le territoire des provinces de Cuneo et d'Asti, ainsi que quelques communes de la province de Turin : un environnement caractérisé par des conditions climatiques idéales, grâce aux vents provenant de la mer qui souffle sur les Alpes. On utilise seulement les cuisses de porc fraîches, d'animaux nés, élevés et abattus dans la zone de production du Consortium. Après c'est le tour du rognage et de la salaison à sec, avec du sel éventuellement additionné de vinaigre et d'épices. Après au moins dix mois de maturation, l'application de la 'sugna' (un mélange de graisse de porc et sel marin), a lieu, suivie par l'application de la marque gravée au feu sur la couenne, pour en protéger l'authenticité. Le Jambon Cru de Cuneo AOP a une couleur rouge uniforme et pèse entre 7 et 10 kilogrammes. Les parties maigres sont tendres et compactes, tandis que la graisse de couverture est d'une couleur blanche, tendant au jaune. L'arôme est parfumé, vieilli et sucré.

CUNEO CURED HAM PDO



To enhance Cuneo's pork production chain and the area's vocation for the curing of legs, the Consortium for the Promotion and Protection of Crudo di Cuneo PDO raw ham was founded in December 2009. The production area includes the entire territory of the provinces of Cuneo and Asti, as well as several municipalities in the province of Turin: an environment characterised by ideal climatic conditions, thanks to the winds that come from the sea, blowing over the Alps. Only fresh legs of pork from animals born, bred and slaughtered in the Consortium's production area are used. Next comes trimming and dry salting, using salt and possibly added vinegar and spices. After at least ten months of maturing, suet is applied and then the brand name is branded onto the rind, to protect authenticity. Prosciutto Crudo di Cuneo PDO is raw ham with an even red colour and weighs between 7 and 10 kilograms. The lean parts are soft and firm, while the covering fat is white, tending towards yellow. The aroma is fragrant, seasoned and sweet.





INFO

Referente dei produttori del Presidio:
Ferdinando Della Peruta

✉ cascinalosetta@libero.it

☎ 338 6367044

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Pianura saluzzese

GALLINA BIANCA DI SALUZZO PAT E PSF



Espressione della biodiversità avicola piemontese, la gallina bianca di Saluzzo è caratterizzata da taglia ridotta e piumaggio perlaceo. È una razza con una buona attitudine alla produzione di uova e, grazie all'allevamento all'aperto e all'alimentazione naturale, garantisce anche un'ottima qualità della carne. La cresta (a 4/6 denti, pendente nella femmina, eretta nel gallo), i bargigli e le guance sono rossi, mentre il becco e la pelle gialli. Tra le produzioni più tipiche troviamo il pollo di circa 60-70 giorni, il cappone nel periodo natalizio e la gallina. La gallina bianca di Saluzzo è diffusa soprattutto nella pianura saluzzese, un tempo facente parte del Marchesato di Saluzzo, e nella zona confinante con la provincia di Torino (Cavour). La sua carne si può apprezzare lessa, in gelatina o in insalata. La creste e i bargigli rientrano tra gli ingredienti della finanziaria, un piatto tipico piemontese. Una ventina di anni fa è diventata Presidio Slow Food, per prevenirne il rischio di estinzione ed evitare l'allevamento industriale. Del progetto fa parte anche la gallina bionda piemontese (o bionda di Villanova).

POULE BLANCHE DE SALUZZO PAT E PSF



Expression de la biodiversité avicole piémontaise, la poule blanche de Saluzzo est caractérisée par une petite taille et un plumage nacré. C'est une race avec une bonne aptitude à la production d'œufs et, grâce à l'élevage en plein air et à l'alimentation naturelle, elle garantit également une excellente qualité de la viande. La crête (à 4/6 dents, pendante pour la femelle, droite pour le coq), les caroncules et les joues sont rouges, tandis que le bec et la peau sont jaunes. Parmi les productions les plus typiques nous trouvons le poulet d'environ 60-70 jours, le chapon durant la période des fêtes et la poule. La poule blanche de Saluzzo est répandue surtout sur la plaine de Saluzzo qui faisait autrefois partie du Marquisat de Saluzzo, et dans la zone limitrophe de la province de Turin (Cavour). Sa viande peut être consommée bouillie, en gélatine ou en salade. La crête et les caroncules comptent parmi les ingrédients de la 'finanziera', un plat piémontais typique. Il y a une vingtaine d'années elle est devenue une Communauté Slow Food, pour en empêcher le risque d'extinction et éviter l'élevage industriel. La poule blonde piémontaise (ou blonde de Villanova) fait également partie du projet.

SALUZZO WHITE CHICKEN PAT E PSF



An expression of Piedmontese poultry biodiversity, the Saluzzo white chicken is characterised by its small size and pearly plumage. It is a breed with a good aptitude for egg production, it is bred outdoors and is fed natural food, guaranteeing excellent quality meat. Its comb (with 4/6 points, hanging in the hen, upright in the rooster), wattles and cheeks are red, while its beak and skin are yellow. Among the most typical products we find chickens aged around 60-70 days, capons during the Christmas period and hens. There is a widespread presence of the Saluzzo white chicken especially on the Saluzzo plain, once part of the Marquisate of Saluzzo, and in the area on the border of the province of Turin (Cavour). Its meat can be eaten boiled, in jelly or in salad. The combs and wattles are among the ingredients of the 'finanziera', a typical Piedmontese dish. About twenty years ago, it became a Slow Food Presidium, to prevent the risk of extinction and avoid industrial farming. The Bionda Piemontese (or Villanova blonde)(Piedmontese blonde chicken) is also part of the project.





© Paolo Olivero

INFO

Consorzio della Chiocciola
di Borgo e delle Valli
Circostanti

📍 Borgo S. Dalmazzo, Via Monsignor Riberi 12

✉ gjordana.guido@gmail.com

🌐 www.conschiocciolaborgo.com

☎ 338 7711317

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Stura

LUMACHE DI MONTAGNA (CHIOCCIOLE DI BORGO S. DALMAZZO) PAT



Nelle valli che confluiscono a Borgo San Dalmazzo, sede della famosa Fiera Fredda, l'abitudine di raccogliere e ingrassare le chioccioline è molto antica. Le lumache di montagna (*Helix pomatia alpina*), alte 65-70 mm, con diametro di 50-55 mm e peso di 50-60 grammi, generalmente più grosse rispetto alle altre specie, sono catturate a mano in estate e allevate in appositi recinti fino al tardo autunno, periodo in cui avviene l'opercolatura, ovvero la naturale chiusura del guscio. La particolare alimentazione a base di erbe profumate dei pascoli alpini conferisce un sapore peculiare a questo pregiato mollusco, caratterizzato da una carne bianca e morbida, dall'alto valore proteico e facilmente digeribile. Tradizionalmente la lumaca era cibo invernale da osteria, nonché il piatto preferito dai carrettieri (cartoné), i quali per estrarre le chioccioline dal loro guscio pare si servissero del chiodo utilizzato per ferrare i cavalli. Ancora oggi le lumache intinte nell'olio aromatizzato con erbe aromatiche, sono una delle ricette più tradizionali.

ESCARGOTS DE MONTAGNE (ESCARGOTS DE BORGO SAN DALMAZZO) PAT



Dans les vallées qui convergent à Borgo San Dalmazzo, siège de la célèbre Foire Froide, l'habitude de récolter et de graisser les escargots est très ancienne. Les escargots de montagne (*Helix pomatia alpina*), de 65-70 mm de haut, un diamètre de 50-55 mm et un poids de 50-60 grammes, généralement plus gros que les autres espèces, sont capturés à la main en été et élevés dans des enclos spéciaux jusqu'à la fin de l'automne, période à laquelle a lieu la fermeture naturelle de la coquille. La particulière alimentation à base d'herbes parfumées des pâturages alpins donne un goût particulier à ce mollusque, caractérisé par une viande blanche et tendre qui a une grande valeur protéique et est facilement digestible. L'escargot était traditionnellement un aliment d'hiver pour les auberges, ainsi que le plat préféré des charretiers (cartoné) qui, à ce qu'il paraît, se servaient du clou utilisé pour ferrer les chevaux pour extraire les escargots de leur coquille. Aujourd'hui encore les escargots trempés dans l'huile aromatisée avec des herbes aromatiques sont une des recettes les plus traditionnelles.

BORGO SAN DALMAZZO SNAILS PAT



In the valleys that converge at Borgo San Dalmazzo, home of the famous Fiera Fredda (Cold Fair), the habit of collecting and fattening snails is very ancient. Mountain snails (*Helix pomatia alpina*), 65-70 mm high, with a diameter of 50-55 mm, a weight of 50-60 grammes and generally larger than other species, are caught by hand in summer and bred in special enclosures until late autumn, the period in which operculum occurs, meaning the natural closing of the shell. Their specific diet, based on fragrant herbs from the alpine pastures, gives this fine quality mollusc a unique flavour. They have soft, white flesh, with a high protein content and are easy to digest. The snail was traditionally a winter food served in taverns and was also the favourite dish of cart drivers (cartoné), who apparently utilised a nail used for shoeing horses to extract the snails from their shells. Today, snails dipped in oil flavoured with aromatic herbs are still one of the most traditional recipes.





© Smondi

INFO

Consorzio per la Tutela e
la Valorizzazione della
Salumeria Tipica Cuneese

📍 Mombasiglio, Piazza Vittorio Veneto 1

✉ info@consati.com

🌐 www.consati.com

☎ 0174 780268

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

SALAMI E SALUMI DOP, IGP E PAT



Le Terre del Monviso annoverano diversi salumi con differenti marchi di qualità, tra cui i Salamini italiani alla cacciatora DOP, il Salame Piemonte IGP, il Salame cotto e i Salami aromatizzati PAT, oltre a specialità quali cotechino, lardo, pancetta e prosciutti. Vengono divisi in due categorie: quelli ricavati da parti intere di animali, come i prosciutti, e quelli cui appartengono gli insaccati di carne macinata e conciata con sale e spezie, da consumare crudi o cotti, come salami e cotechini. Questi ultimi si presentano in diverse pezzature e sono solitamente insaccati in budello naturale, legati a mano e stagionati lentamente in apposite cantine. L'aggiunta di vino nell'impasto ne esalta profumi e aromi. Oltre ai classici salumi con carne di suino, ne esistono anche di bovino o pecora e anche con selvaggina come cinghiale e cervo.

SAUCISSES ET CHARCUTERIE AOP, IGP E PAT



Les Terres du Monviso comptent différents types de charcuterie avec de nombreuses marques de qualité, parmi lesquelles les Salamini italiani alla cacciatora AOP (Petites Saucisses), le Salame Piemonte (Saucisse Piémont) IGP, la Saucisse cuite et les Saucisses aromatisées PAT, ainsi que les spécialités comme le cotechino, le lard, la pancetta (poitrine de porc) et les jambons. Il existe deux catégories ; ceux qui proviennent des parties internes d'animaux, comme les jambons ; et ceux auxquels appartient les saucisses de viande hachée et assaisonnée avec du sel et des épices, à consommer crues ou cuites, comme les saucissons et les cotechinis. Ces derniers se présentent en différentes tailles et sont habituellement embossés dans un boyau naturel, liés à la main et affinés lentement dans ces caves spéciales. L'addition de vin dans la pâte en exalte les parfums et les arômes. Outre la charcuterie classique avec de la viande de porc, il en existe également de bœuf ou de brebis et même avec du gibier comme le sanglier et le cerf.

SALAMI PRODUCTS AND COLD CUTS PDO, IGP E PAT



The Lands of Monviso boast various salami products with different high-quality brands, including Salamini Italiani alla cacciatora DOP (Small Italian Cacciatora Salami PDO), Salame Piemonte IGP (Piedmont Salami PGI), Salame cotto and Salami aromatizzati PAT (Cooked salami and flavoured salami Traditional Agri-food Product), as well as specialities such as cotechino (Italian pork sausage), lardo (cured meat), bacon and hams. They are divided into two categories: those obtained from whole parts of animals, like hams, and those including cured meats based on minced meat preserved with salt and spices, to be eaten raw or cooked, like salami and cotechino sausages. The latter come in different sizes and are usually stuffed into natural casings, tied by hand and slowly matured in special cellars. The addition of wine to the mixture enhances its fragrance and aromas. In addition to the classic salami products made with pork, there are also cured meats made with beef or mutton and also with game, such as wild boar and venison.



ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:**AREA DI PRODUZIONE:** Tutto il territorio

TROTA SALMONATA AFFUMICATA PAT



La trota salmonata è un pesce pregiato largamente diffuso sia nei torrenti che negli allevamenti, dove viene allevata fino ai quattro anni in acqua sorgiva a una temperatura non superiore ai 12°C. Il colore rosa della carne è legato al tipo di alimentazione, costituita principalmente da carote, erba medica, farina di gamberetti e soia. Dopo la pulizia del pesce, si procede con la salatura e una delicata affumicatura con legno di faggio, a freddo, oppure a caldo. Quindi, dopo una sosta in cella frigorifera, si passa a spellatura, sfilettatura, spinatura e confezionamento sottovuoto, in modo da garantire una conservazione di circa 90 giorni. La trota salmonata affumicata contiene numerose sostanze importanti per l'organismo come omega 3, proteine, fosforo e vitamine. La zona di produzione riguarda tutta la provincia di Cuneo, in particolare i comuni di Demonte e Castelletto Stura.

TRUITE SAUMONÉE FUMÉE PAT



La truite saumonée est un poisson prisé largement diffusé tant dans les torrents que dans les élevages, où elle est élevée pendant un maximum de quatre ans dans l'eau de source à une température ne dépassant pas 12°C. La couleur rose de la viande est liée au type d'alimentation, constituée principalement de carottes, herbe médicinale, farine de crevettes et soja. Après avoir nettoyé le poisson, on effectue la salaison et un fumage délicat avec du bois de hêtre, à froid ou bien à chaud. Puis, après une pause en chambre froide, on passe au dépouillement, filetage, séparation mécanique et conditionnement sous-vide de manière à garantir une conservation d'environ 90 jours. La truite saumonée fumée contient de nombreuses substances importantes pour l'organisme, comme l'oméga 3, les protéines, le phosphore et les vitamines. Le territoire de production concerne toute la province de Cuneo, notamment les communes de Demonte et Castelletto Stura.

SMOKED SALMON TROUT PAT



Salmon trout is a fine quality fish, commonly found both in streams and in fish farms, where it is bred in spring water for up to four years at a temperature not exceeding 12°C. The pink colour of the flesh is linked to the fish's type of diet, consisting mainly of carrots, alfalfa, shrimp flour and soy. After cleaning, the fish is salted and delicately smoked, either cold or hot, with beech wood. Then, after a stop in the refrigerating room, peeling takes place, followed by filleting, boning and vacuum packaging, in order to guarantee preservation of approximately 90 days. Smoked salmon trout contains numerous substances important for the body such as omega-3, protein, phosphorus and vitamins. The production area concerns the entire province of Cuneo, particularly the municipalities of Demonte and Castelletto Stura.





INFO

Consorzio di Tutela
Formaggio Bra DOP

📍 Carmagnola, Via Silvio Pellico 10



promo.formaggi@produttori latte piemonte.com



www.assopiemonte.com



011 0565985

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

BRA DOP



Il Bra deve il suo nome all'omonima città, importante centro di stagionatura e raccolta, sede di Slow Food e dell'Università di Scienze Gastronomiche, nel cuore del Roero, affacciata alle Langhe e privilegiata dirimpettaia del Monviso. Qui un tempo confluiva il latte alpino piemontese, proveniente dagli alpeggi della provincia Granda, per essere lavorato e trasformato. Ancora oggi viene prodotto in questi territori da latte vaccino, talvolta parzialmente scremato, di bovine allevate nella provincia di Cuneo, con eventuali aggiunte di latte caprino e/o ovino. Si presenta in due tipologie: Tenero e Duro. Il Bra Tenero prevede l'utilizzo del latte di due mungiture giornaliere portato a una temperatura di circa 30°C, con aggiunta di caglio di vitello. Dopo una prima e una seconda rottura della cagliata a chicco di mais, con uno spino, questa viene collocata negli appositi stampi, per dare una forma che verrà quindi pressata e salata, generalmente in salamoia, per poi essere stagionata per circa due mesi. Nel Bra Duro, invece, il latte è riscaldato a una temperatura leggermente inferiore, la salatura è a secco e la stagionatura va da sei mesi fino a un anno. Le forme di Bra prodotte in Comuni montani, possono fregiarsi della menzione "d'alpeggio".

BRA AOP



Le Bra doit son nom à la ville éponyme, un important centre d'affinage et de récolte, siège de Slow Food et de l'Université des Sciences Gastronomiques, au cœur du Roero, offrant une vue des Langhe et voisine privilégiée du Monviso. C'est ici qu'autrefois convergait le lait alpin piémontais, provenant des alpages de la province Granda, pour être travaillé et transformé. Aujourd'hui encore il est produit sur ces territoires à partir du lait de vache, parfois partiellement écrémé, de bovins élevés dans la province de Cuneo, avec d'éventuels ajouts de lait de chèvre et/ou de brebis. Il en existe deux types : Tendre et Dur. Le Bra Tenero (Tendre) prévoit l'utilisation du lait de deux traites quotidiennes porté à une température d'environ 30°C, avec l'ajout de présure de veau. Après une première et une seconde cassure de la présure en grain de maïs, avec un spino (tranche-caillé), celle-ci est placée dans des moules spéciaux, pour donner une forme qui sera ensuite pressée et salée, en général en saumure, et est ensuite affinée pendant environ deux mois. Dans le Bra Duro (Dur), au contraire, le lait est réchauffé à une température légèrement inférieure, le salage est à sec et l'affinage va de six mois à un an. Les formes de Bra produites dans des Communes de montagne peuvent se prévaloir de la mention « d'alpage ».

BRA CHEESE PDO



Bra cheese owes its name to the town of the same name, an important maturing and collection centre, site of Slow Food and of the University of Gastronomic Sciences, in the heart of the Roero region, overlooking the Langhe area and a privileged neighbour of Monviso. Piedmontese alpine milk, from the mountain pastures of the Granda province, once flowed here to be processed and transformed. Today, it is still produced in these territories, from cow's milk, sometimes partially skimmed, from cows raised in the province of Cuneo, with the possible addition of goat's and/or sheep's milk. There are two types: Soft and Hard. Bra Tenero (Soft Bra cheese) entails the use of milk from two daily milkings, brought to a temperature of around 30°C, with the addition of calf rennet. After a first and second breaking of the curd to the size of grains of corn, using a curd knife, this is placed in special moulds, to give it a shape, after which it is pressed and salted, generally in brine, and then matured for about two months. For Bra Duro (Hard Bra cheese), the milk is heated to a slightly lower temperature, salting is dry and maturing lasts from six months to a year. The Bra cheeses produced in mountain Municipalities can use the term "from mountain pastures".





© Paolo Olivero

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:**AREA DI PRODUZIONE:** Tutto il territorio

BURRO E BURRO DI MONTAGNA PAT



La produzione di burro è molto radicata nella cultura dell'arco alpino, ricca di pascoli e allevamenti. Il burro qui è il grasso alimentare per eccellenza, ricavato sbattendo la crema (panna) del latte che affiora naturalmente, o che viene separata per centrifugazione, all'interno di un contenitore chiamato zangola, normalmente di forma allungata e cilindrica. Il burro di montagna ha un colore giallo paglierino, è dolce e lievemente aromatico. La sua peculiarità è quella di essere prodotto con crema di latte di vacche allevate in alpeggio, dove i pascoli sono ricchi di erbe e fiori profumati. Oltre al burro di montagna, si può trovare il burro alpino piemontese di alta qualità. Oltre al burro di montagna, si può trovare il burro piemontese non di montagna, ma sempre di ottima qualità. In Italia, il grasso utilizzato in un territorio racconta la storia di allevamenti e produzioni locali

BEURRE ET BEURRE DE MONTAGNE PAT



La production de beurre est très ancrée dans la culture de l'arc alpin, riche de pâturages et d'élevages. Ici le beurre est la graisse alimentaire par excellence, obtenu en fouettant la crème du lait qui affleure naturellement, ou qui est séparée par centrifugation, à l'intérieur d'un conteneur nommé 'zangola', normalement d'une forme allongée et cylindrique. Le beurre de montagne a une couleur jaune paille, il est sucré et légèrement aromatique. Sa particularité est celle d'être produit avec de la crème de lait de vaches élevées dans l'alpage, où les pâturages sont riches d'herbes et de fleurs parfumées. Outre le beurre de montagne, on peut trouver le beurre alpin piémontais de haute qualité. En Italie la graisse est le symbole de l'histoire d'élevages et de productions locales. Nous trouvons le beurre sur des territoires où l'élevage des bovins était répandu, le saindoux dans les lieux où l'élevage du porc s'était ancré et l'huile sur les territoires avec un climat méditerranéen où la culture des olives trouvait sa plus haute expression.

BUTTER AND MOUNTAIN BUTTER PAT



Butter production is deeply rooted in the culture of the Alps, rich in pastures and livestock. Here, butter is the edible fat par excellence, obtained by beating the cream of the milk, which emerges naturally, or is separated by centrifugation, inside a container called a churn that normally has an elongated, cylindrical shape. Mountain butter is straw yellow in colour and has a mild, slightly aromatic flavour. Its special feature is that it is produced from the cream of milk from cows bred in mountain pastures, where the pastures are rich in fragrant herbs and flowers. In addition to mountain butter, you can also find high quality Piedmontese alpine butter. In addition to mountain butter, a great quality of Piedmontese butter can also be found.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana; Valle Maira; Valle Stura; Valle Varaita;
Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

CAPRINI LATTICI E PRESAMICI PAT E ALTRI FORMAGGI DI CAPRA



Sono formaggi freschi, generalmente di piccola pezzatura, prodotti in tutto l'arco alpino piemontese, ottenuti da latte intero di capra. La differenza principale tra un formaggio lattico e uno presamico è la modalità con cui si fa coagulare il latte, rendendolo prima gelatinoso e poi, grazie anche alla stagionatura, sempre più solido. Per la coagulazione lattica solitamente non è previsto l'utilizzo del caglio, ma solo i fermenti lattici naturali. La cagliata presamica, invece, necessita l'utilizzo del caglio (un coagulante naturale, di origine animale). La cagliata è indotta dal tipo di caglio che si usa, dalla temperatura del latte e dall'eventuale innesto di fermenti lattici. Sarà poi il casaro a decidere quale sia il momento opportuno per il successivo taglio, che permetterà di eliminare il siero in eccesso e porterà il formaggio alla sua formazione. Per i caprini, la stagionatura può andare da pochi giorni fino ad alcuni mesi. La pasta è bianco latte e ha una struttura finemente granulosa, il profumo e il sapore delicati ricordano il latte di capra. A seconda delle diverse tecniche produttive, i caprini lattici e presamici presentano differenze organolettiche, solitamente con un'acidità più interessante nei primi e una maggior dolcezza nei caprini presamici.

FROMAGES DE CHÈVRE LACTIQUES PAT ET AUTRES FROMAGES DE CHÈVRE



Ce sont des fromages frais, en général de petites dimensions, produits dans tout l'arc alpin, obtenus à partir du lait entier de chèvre. La différence principale entre un fromage lactique et un de présure est la modalité avec laquelle on fait coaguler le lait, en le rendant d'abord gélatineux et ensuite, toujours plus solide, grâce également à l'affinage. Habituellement, pour la coagulation lactique on ne prévoit pas l'utilisation de la présure, mais uniquement des ferments lactiques naturels. Le caillé présuré, au contraire, exige l'utilisation de la présure (un coagulant naturel, d'origine animale). Le caillé est provoqué par le type de présure que l'on utilise, par la température du lait et par l'éventuelle implantation de ferments lactiques. Ce sera alors au fromager de décider quel est le moment opportun pour la découpe successive qui permettra d'éliminer le sérum en surplus et conduira le fromage à sa formation. Pour les caprini (fromages de chèvre), l'affinage peut aller de quelques jours à quelques mois. La pâte est blanche et sa structure est finement granuleuse, le parfum et le goût délicats rappellent le lait de chèvre. Selon les différentes techniques de production, les caprini lactiques et présure présentent des différences organoleptiques, habituellement avec une acidité plus intéressante chez les premiers et plus de douceur chez les seconds.

LACTIC AND RENNET GOAT'S CHEESE PAT AND OTHER GOAT'S CHEESES



These are fresh cheeses, generally small in size, produced throughout the Piedmontese alpine region, obtained from whole goat's milk. The main difference between a lactic cheese and a rennet cheese is the way in which the milk is coagulated, first making it gelatinous and then, also thanks to maturing, increasingly solid. Rennet is not usually used for lactic coagulation, but only natural lactic fermenting agents are used. Rennet curd, on the other hand, requires the use of rennet (a natural coagulant of animal origin). The curd is induced by the type of rennet used, the temperature of the milk and the possible addition of lactic fermenting agents. The cheesemaker will then decide on the right time for the next cutting, which will allow the excess whey to be eliminated and the cheese to be fully formed. For goat's cheeses, maturing can range from a few days to a few months. The cheese is milky white with a fine granular texture and its delicate aroma and flavour remind you of goat's milk. Depending on the different production techniques, lactic and rennet goat cheeses reveal organoleptic differences. The lactic version usually has greater acidity while the rennet goat's cheeses are usually milder.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Maira

CASO O TOMA DI ELVA PAT



Dal latte parzialmente scremato di vacche di razza piemontese, allevate in alta Valle Maira, si produce questo formaggio stagionato dalla pasta gialla e friabile. Prende il nome dal pittoresco Comune di Elva, immerso tra i pascoli d'alta quota e noto sia per il pittore fiammingo detto Maestro d'Elva, autore di uno splendido ciclo di affreschi coronati da una drammatica crocifissione absidale nella chiesa di Elva, sia per la storia dei Caviè. Questi ultimi, a partire da inizio '800, utilizzavano le chiome delle "donne di montagna" per creare le bellissime parrucche destinate a nobili, ricchi, re e regine. Oggi Elva, grazie alla sua posizione schiva, permette ai pastori di poter avere un latte particolarmente adatto alla trasformazione. Tradizionalmente si utilizza il latte di più mungiture o le cagliate di più giornate, per un processo di lavorazione che dura più giorni. Quando la cagliata è sufficiente, la pasta delle tome è sbriciolata finemente con le mani e mescolata con l'aggiunta di sale, prima di essere posta in fascere sotto pressione. La stagionatura varia da un mese a uno o più anni. Dopo il primo mese la formazione di crepe nella crosta consente lo sviluppo di muffe blu.

CASO OU TOMME D'ELVA PAT



Ce fromage affiné à la pâte jaune et friable est produit à partir du lait partiellement écrémé de vaches de race piémontaise, élevées dans la Haute Vallée Maira. Il porte le nom de la pittoresque Commune d'Elva, située au milieu des pâturages de haute montagne et est connu tant pour le peintre flamand appelé Maestro d'Elva, auteur d'un cycle splendide de fresques couronnées d'une dramatique crucifixion absidale dans l'église d'Elva, que pour l'histoire des Caviè. A partir du début du XVIII^e siècle, ces derniers utilisaient la chevelure des « femmes de la montagne » pour créer les magnifiques perruques destinées aux nobles, aux riches, aux rois et aux reines. Aujourd'hui Elva, grâce à sa position à l'écart, permet aux bergers de pouvoir avoir un lait particulièrement indiqué pour la transformation. On utilise habituellement le lait de plusieurs traites ou les caillés de plusieurs journées, pour un processus de transformation qui dure plusieurs jours. Quand le caillé est suffisant, la pâte des tommes est émiettée finement avec les mains et mélangée en ajoutant du sel, avant d'être placée dans des moules à fromage sous pression. L'affinage varie d'un mois à une ou plusieurs années. Après le premier mois la formation de fissures dans la croûte permet aux moisissures bleues de se développer.

ELVA CASO OR TOMA CHEESE PAT



This mature cheese with a yellow, crumbly texture is produced from the partially skimmed milk of Piedmontese cows, bred in the upper Maira Valley. It gets its name from the picturesque municipality of Elva, nestled among the high-altitude pastures and known both for the Flemish painter known as Maestro d'Elva, creator of a splendid series of frescoes crowned by a dramatic apsidal crucifixion in the church of Elva, and for the history of the Caviè (hair gatherers). Starting from the beginning of the 19th century, these Caviè used the hair of "mountain women" to create beautiful wigs intended for nobles, rich people, kings and queens. Today, thanks to Elva's withdrawn position, shepherds can have milk particularly suitable for processing. Traditionally, milk from multiple milkings or curds from multiple days is used for processing that lasts several days. When the curd is sufficient, the cheese is crumbled delicately by hand and mixed with the addition of salt, before being placed in moulds under pressure. Maturing varies from one month to one or more years. After the first month, the formation of cracks in the crust brings about the development of blue mould.





© P.Phoilini

INFO

Consorzio per la Tutela
del Formaggio Castelmagno DOP

Castelmagno, Fr. Campomolino
Piazza Caduti 1

✉ info@consorziocastelmagnodop.it

🌐 www.consorziocastelmagnodop.it

☎ 0171 986148

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana

CASTELMAGNO DOP



Il Castelmagno è un formaggio prodotto con latte vaccino, eventualmente addizionato di latte ovino o caprino. Deve il suo nome al Comune omonimo della Valle Grana, in cui se ne attesta l'esistenza fin dal 1277. La sua forma alta e importante, con un peso variabile tra i 5 e i 7 chilogrammi, ricorda l'etimologia del nome che porta: castrum magnum (castello grande), in memoria del castello che anticamente controllava la valle e i cui resti si possono ancora vedere presso la frazione Colletto. Considerato il re dei formaggi piemontesi, si ottiene con una stagionatura ideale di almeno quattro mesi in ambiente naturale. La sua pasta friabile, bianca e delicata, tende a diventare erborinata e più saporita con l'affinamento. Per tutelare l'originario metodo produttivo e le relative caratteristiche, è nato il Presidio Slow Food del Castelmagno d'Alpeggio, prodotto dai malgari oltre i 1600 metri di altitudine. Viene spesso proposto in abbinamento ai mieli di montagna e, assieme al Santuario di San Magno, diventa una nota imperdibile nei viaggi sul territorio.

CASTELMAGNO AOP



Le Castelmagno est un fromage produit avec du lait de vache, éventuellement additionné de lait de brebis ou de chèvre. Il porte le nom de la Commune éponyme de la Vallée Grana, où son existence est attestée dès 1277. Sa forme haute et importante, avec un poids allant de 5 et 7 kilos rappelle l'étymologie du nom qu'il porte : castrum magnum (château grand), en mémoire du château qui contrôlait autrefois la vallée et dont les restes sont encore visibles dans le hameau Colletto. Considéré comme le roi des fromages piémontais, on l'obtient avec un affinage idéal d'au moins quatre mois dans un environnement naturel. Sa pâte friable, blanche et délicate tend à devenir persillée et plus savoureuse avec l'affinage. C'est pour protéger la méthode de production d'origine et ses caractéristiques qu'est née la Communauté Slow Food du Castelmagno d'Alpage, produit par les bergers à plus de 1600 mètres d'altitude. Il est souvent proposé avec les miels de la montagne et, avec le Sanctuaire de San Magno, il devient une caractéristique incontournable des voyages sur le territoire.

CASTELMAGNO CHEESE PDO



Castelmagno is a cheese made from cow's milk, possibly with the addition of sheep's milk or goat's milk. It gets its name from the municipality of the same name in Valle Grana, where its existence has been recorded since 1277. Its tall, large shape and weight varying between 5 and 7 kilogrammes reminds you of the etymology of its name: castrum magnum (large castle), in memory of the castle that controlled the valley in ancient times, the remains of which can still be seen in the hamlet of Colletto. Considered the king of Piedmontese cheeses, it is obtained through maturing that lasts ideally for at least four months in a natural environment. It has a crumbly, white, delicate texture and tends to develop blue veins, becoming tastier as it ages. To protect the original production method and relative characteristics, the Castelmagno d'Alpeggio Slow Food Presidium was created and it is produced by herdsman at a height of over 1600 metres above sea level. It is often served in combination with mountain honey and, along with the Sanctuary of San Magno, it is something not to be missed when travelling in the area.





INFO

Associazione Produttori
Formaggio Nostrale d'Alpe

Moretta, Strada Vicinale del Boglio

✉ info@casarecasari.it

🌐 www.casarecasari.it

☎ 0172 93564 - 335 5687854

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

NOSTRALE E NOSTRALE D'ALPE PAT



Il Nostrale d'Alpe è un formaggio tradizionalmente prodotto in estate negli alpeggi delle valli cuneesi. Ha forma cilindrica e pezzatura variabile, con peso tra i 3 e i 7 Kg, pasta compatta con piccole occhiature, maggiormente granulosa, e dal gusto più forte e piccante nella versione stagionata. Viene utilizzato latte vaccino crudo (intero o parzialmente scremato), con l'aggiunta eventuale di piccole quantità di latte di capra o di pecora, caglio e sale. La cagliata è rotta fino alla dimensione di un chicco di mais o di una nocciola, con sosta in caldaia di 5-10 minuti ed eventualmente cottura con fuoco a legna a 40°C per un'ora. Avvolta in teli, la cagliata viene estratta e sottoposta a pressatura. Segue la salatura a secco o in salamoia. La stagionatura varia da un minimo di 30-50 giorni, per il Nostrale fresco, fino a sei mesi per quello stagionato.

NOSTRALE ET NOSTRALE D'ALPE PAT



Le Nostrale d'Alpe est un fromage traditionnellement produit en été dans les alpages des vallées de Cuneo. Il a une forme cylindrique et une taille variable, avec un poids compris entre 3 et 7 Kg, une pâte compacte avec de petits trous, surtout granuleuse et au goût plus fort et piquant dans la version affinée. On utilise du lait de vache cru (entier ou partiellement écrémé), avec l'ajout éventuel de petites quantités de lait de chèvre ou de brebis, présure et sel. Le caillé est cassé jusqu'à la dimension d'un grain de maïs ou d'une noisette, avec une pause dans un chaudron de 5-10 minutes et éventuellement une cuisson au feu de bois à 40°C pendant une heure. Enveloppé dans des linges, le caillé est extrait et soumis au pressage. Puis c'est le tour du salage à sec ou en saumure. L'affinage varie d'un minimum de 30-50 jours, pour le Nostrale frais, à six mois pour le Nostrale affiné.

NOSTRALE AND NOSTRALE D'ALPE CHEESE PAT



Nostrale d'Alpe cheese is traditionally produced in the summer in the mountain pastures of the Cuneo valleys. It has a cylindrical shape and varies in size, weighing between 3 and 7 kg, and a firm texture with small holes. The mature version is grainier and has a stronger and spicier flavour. Raw cow's milk (whole or partially skimmed) is used, with the possible addition of small quantities of goat's or sheep's milk, rennet and salt. The curd is broken to the size of grains of corn or hazelnuts. It is left in the boiler for 5-10 minutes and is cooked, possibly using a wood fire, at 40°C for an hour. Wrapped in cloths, the curd is extracted and subjected to pressing. Dry or brine salting follows. Maturing varies from a minimum of 30-50 days for fresh Nostrale cheese and up to six months for the mature version.





© Assopiemonte

INFO

Consorzio per la Tutela
del Formaggio Raschera DOP

Vicoforte, Via Mondovì Piazza 1/D

✉ info@raschera.com

🌐 www.raschera.com

☎ 0174 563400 - 349 4624617

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

RASCHERA DOP



Il Raschera (a volte indicato al femminile) è un formaggio semigrasso prodotto e stagionato nell'intero territorio della provincia di Cuneo. In determinati Comuni, se proveniente da zone superiori ai 900 metri, può portare la menzione "d'alpeggio". Si utilizza latte vaccino, con l'aggiunta eventuale di piccole quantità di latte ovino e caprino, coagulato a una temperatura di circa 30°C. La cagliata viene rotta e agitata con un attrezzo caratteristico chiamato sbattella, e sottoposta a pressatura negli appositi stampi quadrati o rotondi (fascere). Le forme cilindriche sono salate a secco, quelle a parallelepipedo prima sono pressate per qualche giorno. La stagionatura va dai trenta ai sessanta giorni. Contraddistinto dal marchio a fuoco, il Raschera DOP ha una pasta di colore bianco avorio, morbida ed elastica; fresco ha un sapore fine e delicato, maturando tende al piccante. Il prodotto di montagna profuma di erbe dei pascoli alpini.

RASCHERA AOP



Le Raschera (parfois indiqué au féminin) est un fromage demi-gras produit et affiné sur tout le territoire de la province de Cuneo. Dans certaines Communes, s'il provient de zones supérieures à 900 mètres, il peut porter la mention « d'alpage ». On utilise le lait de vache, avec l'ajout éventuel de petites quantités de lait de brebis et de chèvre, coagulé à une température d'environ 30°C. Le caillé est cassé et agité avec un instrument caractéristique nommé sbattella, et soumis au pressage dans les moules spéciaux carrés ou ronds (fascere). Les formes cylindriques sont salées à sec, celles en parallélépipède sont pressées pendant quelques jours. L'affinage va de trente à soixante jours. Caractérisé par le marquage au feu, le Raschera AOP a une pâte d'une couleur blanche ivoire, moelleuse et élastique ; quand il est frais son goût est fin et délicat, en s'affinant il tend à devenir piquant. C'est le produit de la montagne qui sent les herbes des pâturages alpins.

RASCHERA CHEESE PDO



Raschera is a semi-fat cheese produced and matured throughout the entire territory of the province of Cuneo. In certain Municipalities, if it comes from areas above 900 metres, it can use the term "from mountain pastures". Cow's milk is used, with the possible addition of small quantities of sheep's and goat's milk, coagulated at a temperature of around 30°C. The curd is broken and shaken with a special tool called a "sbattella" (similar to a curd knife) and subjected to pressing in the special square or round moulds (cheese moulds). The cylindrical cheeses are dry-salted, while the parallelepiped ones are first pressed for a few days. Maturing lasts from thirty to sixty days. Marked by branding, Raschera cheese pdo has an ivory white colour and is soft and elastic; when fresh, it has a refined, delicate flavour, becoming spicier as it matures. The mountain product has an aroma of herbs from alpine pastures.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Varaita

TOMA DAL BOT PAT



La Toma dal bot, che in occitano significa “toma di una volta”, è un formaggio vaccino, a pasta semi-molle, di breve stagionatura e di forma cilindrica, il cui peso va da 300 a 400 grammi. La crosta, assente nella versione fresca, con la maturazione diventa ruvida e presenta una leggera muffa. La pasta è bianca, piuttosto compatta e lievemente gessata, dal sapore dolce, di latte, con un sentore acidulo fresco. Per produrre questo formaggio tipico della bassa Valle Varaita, si utilizza latte intero vaccino già parzialmente acidificato. La cagliata viene rotta della dimensione di una nocciola, quindi viene estratta e sistemata in formine di plastica forate per circa 18 ore. Infine si procede alla salatura a secco o in salamoia. Il formaggio viene disposto su assi ricoperte da un telo di canapa (in origine si usava paglia di segale). Il periodo minimo di stagionatura, in cui i tomini vengono costantemente rivoltati, è di tre, quattro giorni.

TOMME D'AUTREFOIS PAT



La *Toma dal bot* qui en occitan signifie « tomme d'autrefois » est un fromage de vache, avec une pâte semi-molle, à affinage bref et de forme cylindrique, dont le poids varie de 300 à 400 grammes. La croûte, absente dans la version fraîche, devient rugueuse avec l'affinage et présente une légère moisissure. La pâte est blanche, plutôt compacte et légèrement friable, au goût sucré, de lait, avec un parfum acide frais. Pour produire ce fromage typique de la basse Vallée Varaita, on utilise du lait de vache déjà partiellement acidifié. Le caillé est cassé en morceaux de la dimension d'une noisette, puis il est extrait et placé dans de petits moules en plastique perforé pendant environ 18 heures. Ensuite c'est le tour du salage à sec ou en saumure. Le fromage est disposé sur des planches recouvertes d'un linge de chanvre (à l'origine on utilisait de la paille de seigle). La période minimum d'affinage, où les tomins sont constamment retournés, est de trois, quatre jours.

TOMA DAL BOT CHEESE PAT



In Occitan language, *Toma dal bot* means "toma from the past". It is a semi-soft cow's milk cheese, with a short maturing period, cylindrical in shape and weighing from 300 to 400 grammes. The rind, absent in the fresh version, becomes rough as it matures and has a slight mould on it. The cheese is white, quite firm and slightly chalky, with a mild, milky flavour and a fresh acidic note. To produce this cheese, typical of the lower Varaita Valley, whole cow's milk, which is already partially acidified, is used. The curd is broken to the size of hazelnuts, then extracted and placed in perforated plastic moulds for about 18 hours. Lastly, dry or brine salting is carried out. The cheese is placed on boards covered with a hemp cloth (rye straw was originally used). The minimum maturing period, during which the tomini cheeses are constantly turned, is three or four days.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Maira

TOMA DI CELLE PAT



Vario e affascinante, il paesaggio naturale del Vallone di Celle, parte stretto e incassato nella parte inferiore per aprirsi man mano che lo si risale, fino a offrire una splendida veduta dal punto panoramico di Piano della Colla (m. 1500) per arrivare ai 2000 metri e al confine con la Valle Grana, in un susseguirsi di orizzonti alpini. Dalla fascia dei coltivi, a quella del bosco (ricco di abeti, faggi e larici, per concludersi con i pascoli delle quote più alte, tra rododendri e rocce. È qui che ha origine la Toma di Celle: un formaggio a latte vaccino crudo, intero, che oggi si consuma freschissimo, mentre in passato veniva anche fatto stagionare. È caratterizzato da una forma cilindrica con scalzo (bordo) basso, arrotondato, e peso variabile dal chilo al chilo e mezzo. La crosta è assente, la pasta bianca, compatta, umida, dal sapore dolce, di latte fresco. Il formaggio si consuma il giorno successivo alla produzione. Tradizionalmente i contadini disponevano la toma su un telo di canapa o iuta, all'interno di un contenitore detto muschera, dove rimaneva ad affinare per un paio di settimane in modo che si formasse una crosta sottile, aumentasse la cremosità e il sapore.

TOMME DE CELLE PAT



Le paysage naturel du Vallone di Celle, varié et fascinant, est une bande étroite et encaissée dans la partie inférieure qui s'ouvre au fur et à mesure qu'on le remonte, et offre une vue splendide du point de vue de Piano della Colla (1500 m) jusqu'aux 2000 mètres et à la limite avec la Vallée Grana, dans une succession d'horizons alpins. De la bande des terrains cultivables, à celle du bois (riche de chênes, hêtres et mélèzes, pour se terminer par les pâturages aux altitudes les plus élevées, entre les rhododendrons et les rochers. C'est d'ici que provient la Toma di Celle : un fromage au lait de vache cru, entier, qui aujourd'hui est consommé frais, tandis que par le passé il était laissé également affiner. Il est caractérisé par une forme cylindrique avec un bord bas, arrondi et un poids qui varie d'un kilo à un kilo et demi. La croûte est absente, la pâte est blanche, compacte, humide, au goût sucré de lait frais. Le fromage se consomme le jour après la production. Selon la tradition les paysans disposaient la tomme sur un linge de chanvre ou de jute, à l'intérieur d'un conteneur appelé muschera, où il s'affinait pendant deux semaines pour qu'une croûte fine puisse se former et que la texture crémeuse et le goût augmentent.

TOMA DI CELLE CHEESE PAT



The natural landscape of the Vallone di Celle valley is varied and fascinating. It starts narrow and set deeply in the lower part, opening up as you climb, offering a splendid view from the panoramic viewpoint of Piano della Colla (1500 m), reaching 2000 metres and, on the border of the Valle Grana, there is a sequence of alpine horizons. From a cultivated strip of land to that of the forest (rich in fir, beech and larch trees), it ends with the pastures at the highest altitudes, among rhododendrons and rocks. This is where Toma di Celle originates: a cheese made from whole, raw cow's milk, now consumed very fresh, while in the past it was also matured. It has a cylindrical shape with a low, rounded edge and a weight varying from one kilo to a kilo and a half. There is no rind and the cheese is white, firm and moist, with a mild, fresh milky flavour. The cheese can be consumed the day after its production. Traditionally, farmers placed the toma cheese on a hemp or jute cloth, inside a container called a muschera, where it remained to age for a couple of weeks, allowing a thin rind to form and the creaminess and flavour to increase.





INFO

Consorzio di Tutela Formaggio Toma
Piemontese DOP

📍 Carmagnola, Via Silvio Pellico 10

✉ promo.formaggi@produttori latte piemonte.com

🌐 www.assopiemonte.com

☎ 011 0565985

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

TOMA PIEMONTESE DOP



Nella famiglia delle tome piemontesi, quella a marchio DOP, è sicuramente una delle più riconosciute. È originaria dei pascoli alpini e racchiude il carattere di una terra legata profondamente alle montagne che la circondano. Il latte vaccino, intero o semigrasso, dona alla Toma piemontese DOP un gusto dolce e saporito, che ben si presta ad essere utilizzato sia come formaggio da tavola, sia come ingrediente per comporre primi piatti. A seconda del peso delle forme, la stagionatura dura 15 o 60 giorni, con frequenti rivoltamenti ed eventuali lavaggi della superficie con acqua e sale. Il risultato è un formaggio dalla pasta di colore paglierino con occhiatura minuta e gusto dolce e delicato, più intenso e fragrante con l'affinamento.

TOMME PIÉMONTAISE AOP



Dans la famille des tommes piémontaises, celle portant la marque AOP, est certainement une des plus reconnues. Elle est originaire des pâturages alpins et contient la nature d'une terre profondément liée aux montagnes qui l'entourent. Le lait de vache, entier ou semi-gras, donne à la Tomme piémontaise AOP un goût sucré et savoureux, qui se prête à être utilisé tant comme fromage de table, que comme ingrédient pour composer des entrées. Selon les poids des formes, l'affinage dure 15 ou 60 jours, elles sont fréquemment retournées et la surface est soumise à d'éventuels lavages avec de l'eau et du sel. Le résultat est un fromage à la pâte de couleur paille avec de petits trous et un goût sucré et délicat, plus intense et parfumé avec l'affinage.

PIEDMONTESE TOMA CHEESE PDO



In the family of Piedmontese toma cheeses, the one with the PDO label is undoubtedly one of the most recognised ones. It is native to the alpine pastures and contains the character of a land deeply linked to the mountains that surround it. Cow's milk, whole or semi-fat, gives Piedmontese Toma cheese PDO a mild, savoury flavour, making it well-suited to being used both as a table cheese and as an ingredient in first courses. Depending on the weight of the whole cheeses, its maturing lasts 15 or 60 days, with frequent turning and possible washing of the surface with water and salt. The result is a straw-coloured cheese with tiny holes and a mild, delicate flavour, which becomes more intense and fragrant with ageing.



ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:**AREA DI PRODUZIONE:** Pianura Saluzzese; Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI PAT



Questo tomino trasporta in forma solida le caratteristiche del buon latte delle Terre del Monviso. È un formaggio fresco di latte vaccino intero (con l'aggiunta opzionale di piccole quantità di latte di capra o pecora), a pasta morbida e umida, dal peso di 100-200 grammi. La cagliata viene rotta prima longitudinalmente, con tagli distanti tra loro 4-5 centimetri. Dopo una breve sosta e lieve agitazione viene ulteriormente rotta con tagli di 3-4 cm. Segue la formatura in stampi e la messa in cella. Il tomino risulta migliore se consumato entro pochi giorni dalla produzione, in modo da apprezzare appieno la freschezza e la dolcezza del latte.

TOMIN DES VALLÉES DE LA RÉGION DE SALUZZO PAT



Ce tomin transporte sous forme solide les caractéristiques du bon lait des Terres du Monviso. C'est un fromage frais de lait de vache entier (avec l'ajout facultatif de petites quantités de lait de chèvre ou de brebis), à la pâte moelleuse et humide, d'un poids de 100-200 grammes. Le caillé est cassé d'abord longitudinalement, avec des découpes qui se trouvent à 4-5 centimètres les unes des autres. Après une brève pause et une légère agitation il est encore cassé avec des découpes de 3-4 cm. Après quoi on procède au formage dans des moules placés en chambre froide. Le tomin est mieux apprécié s'il est consommé en quelques jours après la production, de manière à pouvoir apprécier pleinement la fraîcheur et la douceur du lait frais.

SALUZZO VALLEY TOMINO CHEESE PAT



This tomino cheese transforms the characteristics of the good milk from the Lands of Monviso into a solid form. It is a fresh cheese made from whole cow's milk (with the optional addition of small quantities of goat's or sheep's milk), with a soft, moist texture and it weighs 100-200 grammes. The curd is first broken lengthways, with cuts 4-5 centimetres apart. After a short pause and gentle shaking, it is broken further with 3-4 cm cuts. This is followed by shaping in moulds and placing in a refrigerating room. Tomino cheese is best enjoyed if consumed within a few days of production, in order to fully appreciate the freshness and mild taste of fresh milk.





INFO

Consorzio per la Valorizzazione
e la Tutela del Toumin dal Mel

Melle, Piazza Guglielmo Marconi 1

melle@ruparpiemonte.it

www.comune.melle.cn.it

0175 978031

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Varaita

TOUMIN DAL MEL PAT



Originario delle alture della media Valle Varaita (Frassinò, Melle, Valmala), il Toumin dal Mel, pare sia stato inventato verso la fine dell'Ottocento. Il nome deriva dal Comune di Melle, che per un certo periodo fu il centro principale di produzione e vendita. Prodotto con latte vaccino intero, talvolta con minime aggiunte di latte di capra o di pecora, ha una forma cilindrica e un peso di circa 200 grammi. La cagliata, tagliata in grossi tocchi, è posta nelle tradizionali formine, successivamente rivoltate, salate e messe a maturare per almeno quattro giorni. La pasta è bianca, morbida e uniforme. Fresco sprigiona aromi di latte e foraggio, ha un gusto dolce, acidulo e poco salato; stagionato sviluppa una crosta edibile e un sapore più intenso. Il Toumin dal Mel è ottimo accompagnato con patate lesse e aioli, inoltre è alla base di ricette della cucina occitana come le classiche ravioles.

TOUMIN DAL MEL PAT



Originaire des hauteurs de la moyenne Vallée Varaita (Frassino, Melle, Valmala), le Toumin dal Mel, semble avoir été inventé vers la fin du XIXe siècle. Le nom dérive de la Commune de Melle qui, pendant une certaine période fut le centre principal de production et de vente. Produit avec du lait de vache entier, parfois avec des additions minimales de lait de chèvre et de brebis. Il a une forme cylindrique et un poids d'environ 200 grammes. Le caillé, coupé en gros morceaux, est placé dans les moules traditionnels, puis renversés, salés et laissés s'affiner pendant au moins quatre jours. La pâte est blanche, molle et uniforme. Quand il est frais il dégage des arômes de lait et de fourrage, il a un goût sucré, acidulé et peu salé ; quand il est affiné, il développe une croûte comestible et une saveur plus intense. Le Toumin dal Mel est excellent quand il est accompagné de pommes de terre bouillies et d'aïoli, en outre il est à la base de recettes de la cuisine occitane comme les classiques ravioles.

TOUMIN DAL MEL CHEESE PAT



Originally from the high grounds of the middle Varaita Valley (Frassino, Melle, Valmala), Toumin dal Mel cheese appears to have been invented towards the end of the nineteenth century. The name comes from the municipality of Melle, which was the main centre of production and sales for a certain period. Made from whole cow's milk, sometimes with small additions of goat's or sheep's milk, it has a cylindrical shape and weighs around 200 grammes. The curd, broken into large chunks, is placed in traditional moulds and later turned, salted and left to mature for at least four days. It is a soft, white and smooth cheese. When fresh, it releases aromas of milk and forage and it has a mild, acidic and slightly salty taste; when matured it develops an edible rind and a more intense flavour. Toumin dal Mel cheese is excellent when accompanied with boiled potatoes and aioli (garlic and olive oil sauce) and is also the basis of Occitan cuisine recipes like the classic ravioles pasta.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

ACTINIDIA DI CUNEO PAT



Appartenente alla specie denominata *Actinidia deliciosa*, la varietà più diffusa sul territorio è la Hayward. Il frutto, comunemente noto come kiwi, ha forma allungata e una buccia marrone caratterizzata da una folta peluria. La polpa è di un bel verde brillante, punteggiata da piccoli semi di colore nero. Ha un buon tenore di acidità che nel corso della maturazione diventa più dolce. Il kiwi svolge un'azione dissetante, rinfrescante, diuretica e depurativa. È una buona fonte di fibre, di potassio ed è ricchissimo di vitamina C. Introdotto in Nuova Zelanda da alcuni missionari di ritorno dalla Cina, negli anni Settanta si diffonde nella pianura saluzzese ad opera di alcuni frutticoltori locali. Oggi, grazie anche alla provincia Granda, l'Italia è tra i primi produttori di kiwi al mondo. Negli ultimi anni, si è registrata una crescente produzione anche di un'altra specie appartenente al genus *Actinidia*, l'*Actinidia Arguta*, conosciuta con il nome di kiwi nergi. Si tratta di una bacca dal peso di circa 10 grammi e di 2-3 cm di lunghezza, che raggiunge la maturazione completa nei primi mesi autunnali.

ACTINIDIA DE CUNEO PAT



Le fruit, généralement connu comme « kiwi », appartient à l'espèce *Actinidia deliciosa*, dont la variété la plus répandue sur le territoire est la Hayward. Il a une forme allongée et une peau couleur marron, caractérisée par une grande quantité de duvet. La pulpe est d'un vert brillant, parsemée de petites graines noires. Grâce à son bonne teneur en acidité qui, au cours du mûrissement devient plus sucrée. le kiwi exerce une action désaltérante, rafraichissante et dépurative. Il est source de fibres, de potassium et de vitamine C. Introduit en Nouvelle-Zélande par des missionnaires de retour de Chine, durant les années Soixante-Dix il se répand sur la plaine de Saluzzo à l'aide quelques fruiticulteurs locaux. Aujourd'hui, grâce également à la province Granda, l'Italie fait partie des premiers producteurs de kiwi au monde. Au cours des dernières années, une autre espèce appartenant au genus *Actinidia* s'est également répandue : il s'agit de l'*Actinidia Arguta*, connue comme kiwi nergi, c'est une baie de 3 cm, d'un poids d'environ 10 grammes, qui atteint sa maturation complète au cours des premiers mois d'automne.

CUNEO ACTINIDIA FRUIT PAT



This fruit, commonly known as "kiwi", belongs to the *Actinidia deliciosa* species and the variety most commonly found in the territory is called Hayward. It has an elongated shape and brown, fuzzy skin. The pulp is bright green and is dotted with small black seeds. Thanks to its good acidity content, which becomes sweeter as it ripens, the kiwi has a thirst-quenching, refreshing and purifying action. It is a source of fibre, potassium and vitamin C. It was introduced to New Zealand by some missionaries returning from China and, in the 1970s, was spread to the Saluzzo plain by some local fruit growers. Today, also thanks to the Granda province, Italy is one of the top kiwi producers in the world. In recent years, another species belonging to the *Actinidia* genus has become widespread: the *Actinidia Arguta*, known as kiwi nergi, a 2-3 cm berry, weighing approximately 10 grammes, which reaches full ripening in the first months of autumn.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Pianura saluzzese; Valle Varaita;
Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

ALBICOCCA TONDA DI COSTIGLIOLE PAT



Di forma tonda e pezzatura media, i frutti della varietà Tonda di Costigliole hanno buccia gialla tendente all'arancio e polpa soda, dolce, succosa, dall'aroma intenso. Nonostante le condizioni limite per l'albicocco nell'areale alpino, la Tonda di Costigliole è un perfetto esempio di adattamento tra varietà (cultivar) e ambiente. È una pianta ben produttiva, grazie alla tolleranza alle basse temperature invernali e alla fioritura tardiva e scalare che la rende meno esposta alle brinate primaverili. La raccolta si effettua tra luglio e agosto. È prodotta nella fascia collinare e nella pianura che va da Busca a Saluzzo, con centro nel comune di Costigliole Saluzzo, da cui la varietà prende il nome. Sebbene la coltivazione dell'albicocco (*Prunus Armeniaca*) si sia diffusa soprattutto negli Anni cinquanta del secolo scorso, la sua introduzione risale a tempi antichi e il termine dialettale, armugnan, ne indica l'origine.

ABRICOT ROND DE COSTIGLIOLE PAT



D'une forme ronde et de calibre moyen, les fruits de la variété Tonda di Costigliole ont une peau jaune tendant à l'orange et une pulpe ferme, sucrée, juteuse, à l'arôme intense. Malgré les conditions limite pour l'abricot dans l'aire alpine, la variété Tonda di Costigliole est un exemple parfait d'adaptation entre variété (cultivar) et environnement. C'est une plante bien productive, grâce à la tolérance aux basses températures hivernales et à la floraison tardive et décroissante qui la rend moins exposée aux gelées printanières. La récolte a lieu entre juillet et août. Il est produit sur les collines et dans la plaine qui va de Busca à Saluzzo, avec le centre sur la commune de Costigliole Saluzzo, dont la variété porte le nom. Bien que la culture de l'abricot (Prunus Armeniaca) se soit répandue surtout au cours des années Cinquante du siècle passé, elle a été introduite dans l'ancien temps et le terme dialectal, armugnan, en indique l'origine.

COSTIGLIOLE ROUND APRICOT PAT



Round in shape and medium in size, the apricots of the Tonda di Costigliole variety have a yellow, slightly orange skin and are firm, sweet and juicy with an intense aroma. Despite the alpine area's conditions limiting the growth of apricots, the Tonda di Costigliole apricot is a perfect example of variety (cultivar) and environment adapting to each other. It is a plant with a very high yield, thanks to its tolerance to low winter temperatures and its late and gradual flowering which makes it less exposed to springtime frosts. It is harvested between July and August. It is produced in the hilly area and on the plain from Busca to Saluzzo, with its centre in the municipality of Costigliole Saluzzo, which is where this apricot variety gets its name. Although cultivation of the apricot (Prunus Armeniaca) spread particularly in the 1950s, its introduction dates back to ancient times and the dialect term, armugnan, indicates its origin.





INFO

Associazione dei consorzi per la valorizzazione e tutela delle produzioni ortofrutticole a marchio collettivo di CN e del Piemonte

Lagnasco, Via Praetta 2

✉ info@assortofrutta.eu

🌐 www.assortofrutta.eu

☎ 0175 282311

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana; Valle Maira; Valle Stura; Valle Varaita; Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

CASTAGNE PAT E CASTAGNA CUNEO IGP



Castagna Cuneo è una Indicazione geografica protetta riservata ai frutti freschi e secchi, ottenuti da castagneti da frutto (*Castanea sativa*) delle numerose varietà tradizionalmente coltivate nelle valli cuneesi (una su tutte la Bracalla). Da fresca, ha una pezzatura minima di 110 frutti al chilo e un sapore dolce e delicato. Secca, la si trova sgusciata, intera, sana, di colore paglierino chiaro e con umidità non superiore al 15%. Viene essiccata a fuoco lento in apposite strutture in muratura (secou). Ha un peso di circa un terzo rispetto a quello originario e secondo il disciplinare Castagna Cuneo IGP, se macinata, può essere venduta anche come farina di castagne. La zona di produzione comprende oltre cento Comuni di montagna e di fondovalle delle valli cuneesi, area in cui la castanicoltura è diffusa almeno dal XII secolo. Era fondamento dell'alimentazione di montagna, tanto che il castagno veniva chiamato "albero del pane", poiché per molto tempo, scarseggiando il grano, con la farina di castagne si preparava il pane.

CHÂTAIGNES, CHÂTAIGNE CUNEO IGP



Castagna Cuneo (Châtaigne Cuneo) est une indication géographique protégée réservée aux fruits frais et secs, obtenus des châtaigniers fruitiers (*Castanea sativa*) des nombreuses variétés traditionnellement cultivées dans les vallées de la région de Cuneo (avant tout la Bracalla). Quand elle est fraîche, elle a un calibre minimal de 110 fruits au kilo avec un goût sucré et délicat. Quand elle est sèche, on la trouve sans la coque, entière, saine, d'une couleur jaune paille clair et avec une humidité ne dépassant pas 15 %. Elle est séchée à feu lent dans des structures spéciales en maçonnerie (secou). Son poids est d'environ un tiers par rapport au poids d'original et selon le cahier des charges Castagna Cuneo IGP, si elle est moulue, elle peut être vendue même comme farine de châtaigne. La zone de production comprend plus de cent Communes de montagne et du fond des vallées de la zone de Cuneo, une zone où la culture des châtaignes est répandue au moins depuis le XIIe siècle. C'était la base de l'alimentation de montagne, à tel point que l'on appelait le châtaignier l'« arbre du pain », puisque pendant longtemps, vu que le blé faisait défaut, on préparait le pain avec la farine de châtaigne.

CHESTNUTS AND CUNEO CHESTNUT IGP



The Cuneo Chestnut is a protected geographical indication reserved for fresh and dried fruits, obtained from the chestnut groves (*Castanea sativa*) of numerous varieties traditionally grown in the Cuneo valleys (above all the Bracalla variety). When fresh, its size results in a minimum of 110 fruits per kilo and it has a sweet and delicate flavour. When dry, it can be found peeled, whole and intact, with a light straw-yellow colour and humidity not exceeding 15%. It is dried over a slow flame in special masonry structures (secou). It weighs approximately one third of what the original one weighed and, according to the Castagna Cuneo IGP specification, it can also be ground and sold as chestnut flour. The production area includes over one hundred mountain and valley municipalities in the Cuneo valleys, an area in which chestnut growing has been widespread at least since the 12th century. It was the basis of nutrition in the mountains, so much so that the chestnut tree was called the "bread tree" since, when wheat was scarce, bread was made with chestnut flour for a long time.





© Archivio Slow Food

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:**AREA DI PRODUZIONE:** Tutto il territorio

CILIEGIE



La ciliegia è il frutto della pianta conosciuta come ciliegio dolce, originato dal ciliegio selvatico (*Prunus avium*), da sempre diffuso su tutto il territorio italiano e largamente coltivato nelle valli occitane. Rientrano in questa categoria anche l'amarena, la marasca e la visciola, varietà simili caratterizzate dal sapore acido e dalla forma leggermente appiattita, utilizzate principalmente nella trasformazione (*Prunus cerasa*). Il ciliegio dolce produce un frutto dalla polpa tenera, la ciliegia tenerina (*Prunus juliana*), e uno più consistente, il durone (*Prunus duracina*). In base alla varietà di appartenenza, il colore varia dal rosso vivo al nerastro, talvolta giallo, con polpa più o meno scura. Il periodo di maturazione è compreso tra maggio e giugno. Viene consumata fresca o utilizzata in pasticceria e cioccolateria e per la produzione di distillati o conserve sotto spirito.

CERISES



La cerise est le fruit de la plante connue comme merisier, issu du cerisier sauvage (*Prunus avium*), répandu depuis toujours sur tout le territoire et largement cultivé dans les vallées occitanes. La cerise amarena, la marasca et la visciola s'inscrivent également dans cette catégorie, ce sont des variétés similaires, caractérisées par le goût acidulé et la forme légèrement aplatie, utilisée principalement dans la transformation (*Prunus cerasa*). Le merisier produit un fruit à la pulpe tendre, la cerise guigne (*Prunus juliana*), et un plus consistant, le durone (*Prunus duracina*). Selon la variété d'appartenance, la couleur varie du rouge vif au noirâtre, parfois jaune, avec une pulpe plus ou moins foncée. La période de maturation est comprise entre mai et juin. Elle est consommée fraîche ou utilisée en pâtisserie et chocolaterie et pour la production de spiritueux ou conserves dans l'alcool.

CHERRIES



The cherry is the fruit of a tree known as the sweet cherry, which originated from the wild cherry (*Prunus avium*) that has always been widespread throughout Italy and widely cultivated in the Occitan valleys. Also included in this category are the sour black cherry, the marasca cherry and the sour cherry, similar varieties all featuring a sour flavour and a slightly flattened shape, mainly used in processing (*Prunus cerasa*). The sweet cherry produces a fruit with a soft pulp, the tender 'tenerina' cherry (*Prunus juliana*), and a more solid one, the 'durone' cherry (*Prunus duracina*). Depending on the variety it belongs to, the colour varies from bright red to blackish, sometimes yellow, with more or less dark pulp. The ripening period is between May and June. It can be eaten fresh or used in bakery and chocolate-making and for the production of spirits or preserves in alcohol.



ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:**AREA DI PRODUZIONE:** Tutto il territorio

FRAGOLA CUNEO PAT



Rientrano nella PAT Fragola Cuneo esclusivamente i frutti di specifiche varietà coltivate nella zona di origine e prodotti mediante tecniche di coltivazione tradizionali su terra. Presentano un buon tenore zuccherino, associato a una buona acidità e a proprietà digestive, depurative e rinfrescanti. Sono fonte di fibre, vitamina C, potassio e fosforo e vengono prodotte a un'altitudine compresa tra i 250 e i 1700 metri. Dapprima spontanee e poi razionalmente coltivate, le si trova in commercio da aprile a ottobre.

FRAISE CUNEO PAT



Seuls les fruits de variétés spécifiques cultivés dans la zone d'origine et produits à travers des techniques de culture traditionnelles sur terre s'inscrivent dans le PAT Fraise Cuneo. Elles présentent une bonne teneur en sucre, associée à une bonne acidité et ont des propriétés digestives, dépuratives et rafraichissantes. Elles sont source de fibres, vitamine C, potassium et phosphore et sont produites à une altitude comprise entre 250 et 1700 mètres. Tout d'abord sauvages et ensuite cultivées rationnellement, on les trouve dans le commerce d'avril à octobre.

CUNEO STRAWBERRY PAT



The Fragola Cuneo PAT strawberry includes only the fruits of specific varieties grown in the area of origin and produced using traditional cultivation techniques on land. They have a good sugar content, associated with good acidity and digestive, purifying and refreshing properties. They are a source of fibre, vitamin C, potassium and phosphorus and are produced at an altitude of between 250 and 1700 metres. First spontaneous and then rationally grown, they can be found on the market from April to October.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana

LIGUETE



Le liguete sono castagne essiccate in essiccatoi alimentati a legna, detti “secou”, pelate e quindi cotte in acqua (dal cui termine dialettale prendono il nome: acqua - aigua - aigüete - liguete). La castagna, tradizionale prodotto povero, base essenziale dell'economia rurale di diverse regioni delle Penisola, era un'importante fonte di sostentamento e sostituto della farina di frumento per la produzione del pane, soprattutto nelle aree montane e pedemontane. Nella piccola comunità montana della Valle Grana, dove la tecnica dell'essiccatura consentiva di disporre delle castagne durante tutto l'arco dell'anno, le liguete, dato il sostanzioso apporto nutritivo, erano considerate alla stregua di un piatto unico e venivano servite nel loro brodo di cottura con dei pezzi di pane secco o abbrustolito. Questa preparazione invernale, che presenta un leggero sentore affumicato dovuto al particolare metodo di essiccatura, è tipica delle zone di Pradleves, Monterosso Grana e S. Lucia di Coumboscuro.

LIGUETE



Les "liguete" sont des châtaignes séchées dans des séchoirs alimentés au bois, appelés « secou », pelées et cuites ensuite dans l'eau (dont le terme dialectal prend le nom : acqua - aigua - aigüete - liguete). La châtaigne, produit pauvre et base essentielle de l'économie rurale de différentes régions de la Péninsule, était une importante source de subsistance et fut remplacée par la farine de blé pour la production du pain surtout dans les territoires de montagne et situés au pied de celles-ci. Dans la petite communauté de montagne de la Vallée Grana, où la technique du séchage permettait de disposer des châtaignes toute l'année, les liguete, compte tenu de l'apport nutritionnel substantiel, étaient considérées à l'instar d'un plat unique et étaient servies dans leur bouillon de cuisson avec des morceaux de pain sec ou grillé. Cette préparation hivernale, qui présente une légère odeur fumée due à la méthode particulière de séchage, est typique des zones de Pradleves, Monterosso Grana et S. Lucia di Coumboscuro.

LIGUETE



"Liguete" are chestnuts dried in wood-fired dryers, called "secou", and then they are peeled and cooked in water (the dialect name for water is where they get their name: acqua - aigua - aigüete - liguete). The chestnut, a traditional, humble product, is a fundamental basis of the rural economy of various regions on the Peninsula and it was an important source of sustenance and a substitute for wheat flour in the production of bread, especially in the mountain and foothill areas. In the small mountain community of Valle Grana, where the drying technique allowed the chestnuts to be available throughout the year, liguete chestnuts were considered a main dish, given their substantial nutritional content, and were served in the broth they were cooked in with pieces of dry or toasted bread. This winter preparation, which has a slight hint of smoked food resulting from the unusual drying method, is typical of the areas of Pradleves, Monterosso Grana and Santa Lucia di Coumboscuro.





INFO

Associazione dei consorzi per la valorizzazione e tutela delle produzioni ortofrutticole a marchio collettivo della provincia di CN e del Piemonte

Lagnasco, Via Praetta 2

✉ info@assortofrutta.eu

🌐 www.assortofrutta.eu

☎ 0175 282311

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Pianura saluzzese; Valle Grana; Valle Maira; Valle Varaita; Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

MELA ROSSA CUNEO IGP



In Piemonte, in particolare nelle valli e alture cuneesi, la mela ha trovato un terreno ed un clima particolarmente favorevoli per il suo sviluppo, tanto da permettere di sviluppare una melicoltura di alta qualità. Integratore alimentare per eccellenza, caratterizzata dalla sovra colorazione della buccia e una tonalità cromatica luminosa e brillante, la Mela rossa Cuneo designa alcune varietà di mele e le relative selezioni. Tra queste troviamo la Red Delicious, con buccia rossa, polpa bianca e consistenza fondente e aromatica, la Gala, rossa striata di giallo, con polpa bianco crema, croccante e succosa, la Fuji, rossa con striature verdi/gialle, croccante e dolce, la Braeburn rosso arancio, polpa succosa, acidula e aromatica. In provincia di Cuneo, è prodotta tra i 300 e i 700 metri di altezza, lungo la catena alpina occidentale.

POMME ROUGE CUNEO IGP



Au Piémont, notamment dans les vallées et les hauteurs piémontaises, la pomme a trouvé un terrain et un climat particulièrement favorables à son développement, assez pour permettre de développer une culture des pommes de haute qualité. Complément alimentaire par excellence, caractérisée par la sur-coloration de la peau et une tonalité chromatique lumineuse et brillante, la Mela rossa (Pomme Rouge) Cuneo désigne certaines variétés de pommes et les sélections correspondantes. Parmi elles se trouvent la Red Delicious, avec une peau rouge, une pulpe blanche et une texture fondante et aromatique, la Gala, rouge striée de jaune, avec une pulpe blanc crème, croquante et juteuse, la Fuji, rouge avec des striures vertes/jaunes, croquante et sucrée, la Braeburn rouge orange, avec une pulpe juteuse, acidulée et aromatique. Dans la province de Cuneo, elle est produite entre 300 et 700 mètres de hauteur, le long de la chaîne alpine occidentale.

CUNEO RED APPLE IGP



In Piedmont, particularly in the valleys and hills of Cuneo, soil and climate are particularly favourable to the apple and its growth, leading to the development of high-quality apple cultivation. A food supplement par excellence, characterised by the intensely coloured peel with a bright and vivid hue, the Cuneo Red Apple defines several apple varieties and their relative selection. Among these, we find the Red Delicious, with red skin, white pulp, aromatic and melt-in-the-mouth consistency, the Gala, red streaked with yellow, with creamy white pulp, crisp and juicy, the Fuji, red with green/yellow streaks, crisp and sweet, the orangey-red Braeburn, juicy, slightly sour, with an aromatic pulp. In the province of Cuneo, they are produced between 300 and 700 metres above sea level, along the western Alpine mountain chain.



Scuola Teorico Pratica
Malva Arnaldi

 Bibiana, Via San Vincenzo 48

 info@scuolamalva.it

 www.scuolamalva.it

 0121 559459

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

MELE AUTOCTONE DEL PIEMONTE PAT



In Piemonte la melicoltura ha una storia antica, risalente almeno agli ordini monastici medievali. Nelle valli pedemontane, alla selezione dell'agricoltura industriale, sono sopravvissute diverse vecchie varietà locali. Tra queste il Presidio Slow Food tutela la Buras, la Calvilla (bianca e rossa), la Carla, la Gamba fina (lunga e piatta), la Grigia di Torriana (Renetta originaria di Barge), la Runsè, oltre alla Dominici e alla Magnana (tipiche del Torinese). Tuttavia, la lista delle mele autoctone del Piemonte include altri nomi curiosi quali la Bella di bosco, la Contessa o la Lòsa. Sono mele aromatiche, rustiche e resistenti, che ben si adattano a metodi di coltivazione a basso impatto ambientale e, salvo qualche eccezione (la Carla, per esempio), si conservano a lungo. Sono buone come mele da tavola, ottime cotte al forno (soprattutto la Buras e la Grigia di Torriana), deliziose nelle torte (Calvilla bianca). L'area di produzione comprende le valli alpine cuneesi, mentre il Presidio Slow Food interessa alcuni comuni del Saluzzese, della Valle Grana e l'area di Cavour in provincia di Torino.

POMMES AUTOCHONES DU PIÉMONT ANTIENNES VARIÉTÉS DE POMMES PIÉMONTAISES



Au Piémont la culture des pommes a une histoire ancienne qui remonte au moins aux ordres monastiques médiévaux. Dans les vallées situées au pied des montagnes, différentes variétés locales ont survécu à la sélection de l'agriculture industrielle. Parmi celles-ci la Communauté Slow Food protège la Buras, la Calvilla (blanche et rouge), la Carla, la Gamba fina (longue et plate), la Grigia di Torriana (Reinette originaire de Barge), la Runsè, ainsi que la Dominici et la Magnana (typiques de la région de Turin). Toutefois, la liste des pommes autochtones comprend d'autres noms curieux comme la Bella di bosco, la Contessa ou la Lòsa. Ce sont des pommes aromatiques, rustiques et résistantes, qui s'adaptent aux méthodes de culture à bas impact environnemental et, sauf quelques exceptions (la Carla, par exemple), elles se conservent longtemps. Elles sont bonnes comme pommes de table, excellentes quand elles sont cuites au four (surtout la Buras et la Grise de Torriana), délicieuses dans les tartes (Calvilla bianca). Le territoire de production comprend les vallées alpines de la région de Cuneo, tandis que la Communauté Slow Food concerne certaines communes de la région de Saluzzo, de la Vallée Grana et de la zone de Cavour dans la province de Turin.

PIEDMONT NATIVE APPLES ANCIENT VARIETIES OF PIEMONTESE APPLES



In Piedmont, apple-growing has an ancient history, dating back at least as far as the medieval monastic orders. In the piedmont valleys, several old local varieties have survived industrial agricultural selection. Among these, the Slow Food Presidium protects the Buras, Calvilla (red and white), Carla, Gamba fina (long and flat), Grigia di Torriana (Rennet, originally from Barge) and Runsè varieties, as well as the Dominici and Magnana varieties (typical of the Turin area). However, the list of native Piedmont apples includes other unusual names such as Bella di Bosco, Contessa and Lòsa. They are aromatic, rustic, strong apples, which are well-suited to low environmental impact cultivation methods and, with a few exceptions (Carla, for example), can be preserved for a long time. They are good as table apples, excellent baked (especially Buras and Grigia di Torriana) and delicious in pies (Calvilla bianca). The production area includes the Cuneo alpine valleys, while the Slow Food Presidium involves some municipalities in the Saluzzo area, the Valle Grana and the Cavour area in the province of Turin.





INFO

**Consorzio Produttori
Mela di Val Bronda**

📍 Pagnò, Via Roma 3

✉ posta@mevallebronda.it

🌐 www.mevallebronda.it

☎ 0175 76185 - 339 3590861

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Pianura saluzzese; Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

MELE DI VALLE BRONDA



In Valle Bronda la melicoltura ha una tradizione antica e trova condizioni ottimali (altitudine, luminosità, escursione termica) che esaltano le caratteristiche organolettiche dei frutti, favorendone la colorazione e rendendo la polpa croccante e succosa. Si coltivano mele sia a buccia gialla che rossa e varietà sia antiche che recenti, quali la Golden e la Red Delicious, la Morella e la Renetta. Il Consorzio produttori mela della Valle Bronda ha un rigido disciplinare di produzione che mira a non alterare gli originali equilibri ambientali. La gestione delle piante è finalizzata all'equilibrio vegetativo e i rami sono disposti in modo da consentire la buona illuminazione di ogni frutto. È previsto il mantenimento del tappeto erboso su tutta la superficie del frutteto e sono banditi i diserbanti chimici. Il prodotto ottenuto è sottoposto ad analisi per controllare l'assenza di residui chimici e definire il livello di qualità gustativa alla raccolta. Viene inoltre prodotto un ottimo succo di mele.

POMMES DE LA VALLÉE BRONDA



Dans la Vallée Bronda la culture des pommes a une tradition ancienne et trouve des conditions optimales (altitude, luminosité, amplitude thermique) qui exaltent les caractéristiques organoleptiques des fruits, en favorise la coloration et rend la pulpe croquante et juteuse. On cultive des pommes à la peau jaune ou rouge et des variétés aussi bien anciennes que récentes, comme la Golden et la Red Delicious, la Morella et la Reinette. Le Consortium des producteurs de pommes de la vallée de la Bronda a un cahier des charges très sévère qui consiste à ne pas altérer les équilibres environnementaux originels. La gestion des plantes vise l'équilibre végétatif et les branches sont disposées de façon à permettre une bonne illumination de chaque fruit. L'entretien du terrain herbeux a été prévu sur toute la surface du verger et les désherbants chimiques sont bannis. Le produit obtenu est soumis à des analyses pour contrôler l'absence de résidus chimiques et définir le niveau de qualité gustative à la récolte. On produit également un excellent jus de pomme.

BRONDA VALLEY APPLES



Apple-growing is an ancient tradition in the Bronda Valley, where it finds optimal conditions (altitude, brightness, temperature range) that enhance the organoleptic characteristics of the fruits, favouring their colour and making the pulp crisp and juicy. Both yellow and red skinned apples and also ancient and recent varieties are grown, such as Golden and Red Delicious, Morella and Rennet. The Valle Bronda Apple Producers' Consortium has strict production regulations that aim to avoid altering the original environmental balance. The trees are managed with the goal of maintaining the vegetative balance and the branches are positioned in a way that allows good lighting for all the fruit. Grass is maintained over the entire surface of the orchard and chemical herbicides are banned. The product obtained is analysed in order to ensure the absence of chemical residues and define the quality of taste levels at harvest. Excellent apple juice is also produced.





© Sipa ahar

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:**AREA DI PRODUZIONE:** Valle Grana

PERA MADERNASSA PAT



Originaria dell'omonima località di Veza d'Alba, tra i Comuni di Guarene e Castagnito, dalle colline del Roero questa pera pregiata si è diffusa fino ai piedi della Valle Grana. È una varietà rustica e vigorosa che dà un frutto di media grandezza, appiattito alle due estremità, con buccia sottile, ruvida e rugginosa, dal fondo verde giallognolo velato di rosso pallido. La polpa, bianca, tendente al giallo, è croccante, profumata, dolce e lievemente tannica. Ricca di fibre e con poche calorie, ha un indice di sazietà piuttosto elevato. La Madernassa come altre pere tradizionali cuneesi (tra cui la Martin sec), è particolarmente adatta alla cottura e per la preparazione di dolci.

POIRE MADERNASSA PAT



Originaria della località di Zezza d'Alba che porta lo stesso nome, tra le Comuni di Guarene e Castagnito, a partire dalle colline del Roero questa pera deliziosa si è diffusa fino ai piedi della Vallée Grana. È una varietà rustica e vigorosa che produce un frutto di dimensioni medie, appiattito alle due estremità, con una buccia sottile, ruvida con macchie color ruggine, sul fondo verde giallastro velato di rosso pallido. La polpa, bianca tendente al giallo, è croccante, profumata, zuccherata e leggermente tannica. Ricca in fibre e con un basso contenuto calorico, ha un indice di sazietà piuttosto elevato.

La Madernassa come le altre pere tradizionali della regione di Cuneo (tra le quali la Martin sec), è particolarmente indicata per la cottura e la preparazione di dolci.

MADERNASSA PEAR PAT



Originally from the locality of the same name in Zezza d'Alba, between the municipalities of Guarene and Castagnito, this fine quality pear has spread from the Roero hills to the foot of the Valle Grana. It is a rustic and strong variety that produces medium-sized fruit, flattened at both ends, with thin, rough and rusty-looking skin, with a yellowish-green base and a hint of pale red. The pulp is yellowish-white and it is crisp, fragrant, sweet and slightly tannic. Rich in fibre and low in calories, it has quite a high satiety index.

The Madernassa, like other traditional Cuneo pears (including the Martin Sec), is particularly suitable for cooking and for making desserts.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

PESCHE DEL PIEMONTE PAT



In provincia di Cuneo la coltivazione del pesco si diffonde inizialmente tra le colline del Roero e in seguito nella pianura saluzzese, rispettivamente nei dintorni di Canale e di Lagnasco. Si trovano sia varietà autoctone a buccia pelosa e polpa gialla, coltivate secondo tradizione su terreni in pendenza e ben esposti, sia varietà più recenti di nettarine a buccia glabra e pasta gialla, coltivate in moderni frutteti altamente specializzati, provvisti di sistemi di irrigazione e di protezione contro grandine e brinate. Grazie alla presenza di differenti gruppi varietali, il calendario di produzione va da luglio a settembre. Dolce, succosa e dissetante, la pesca è una fonte preziosa di micronutrienti e antiossidanti. Tagliata a metà, privata del nocciolo, riempita con un composto a base di amaretti e cacao, quindi passata in forno, diventa un classico dolce piemontese, il Persipien.

PÊCHES DU PIEMONT PAT



Dans la province de Cuneo la culture du pêcher se répand au début entre les collines du Roero et par la suite sur la plaine de Saluzzo, respectivement aux alentours de Canale et de Lagnasco. Il existe tant des variétés autochtones avec une peau duveteuse et une pulpe jaune, cultivées selon la tradition sur des terrains en pente et bien exposés, que des variétés plus récentes de nectarines avec une peau glabre et une pâte jaune, cultivées dans de modernes vergers hautement spécialisés, équipés de systèmes d'irrigation et de protection contre la grêle et les gelées. Grâce à la présence de différents groupes variétaux, le calendrier de production va de juillet à septembre. Sucrée, juteuse et désaltérante, la pêche est une source précieuse de micro-nutriments et anti-oxydants. Coupée à moitié, sans noyau, remplie d'un mélange à base d'amaretti (petits gâteaux) et cacao, puis passée au four, elle devient un gâteau piémontais classique, le Persipien.

PIEDMONT PEACHES PAT



In the province of Cuneo, peach growing initially spread through the Roero hills and later over the Saluzzo plain, in the areas around Canale and Lagnasco respectively. Native varieties are found, with fuzzy skin and yellow pulp, grown according to tradition on sloping and well-exposed lands, as well as more recent varieties of nectarines with smooth skin and yellow pulp, grown in highly specialised modern orchards, equipped with irrigation systems and protection against hail and frost. Thanks to the presence of different variety groups, the production schedule runs from July to September. Sweet, juicy and thirst-quenching, the peach is a precious source of micronutrients and antioxidants. By cutting it in half, removing the stone, filling it with a mixture based on macaroons and cocoa and then baking it, it becomes a classic Piedmontese dessert, known as Persipien.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

PICCOLI FRUTTI PAT



La categoria dei piccoli frutti include diverse specie tipiche delle valli cuneesi, prodotte a un'altitudine compresa tra i 250 e i 1200 metri lungo le Alpi Marittime e Cozie. Lamponi (*Rubus idaeus*), mirtilli (*Vaccinium corymbosum*), more (*Rubus ulmifolius*) e ribes (*Ribes rubrum*) crescevano spontaneamente lungo le strade, alle pendici dei monti, nel sottobosco e ancora oggi se ne trovano di spontanei tra i boschi della zona. Ma, anche grazie alle loro proprietà antiossidanti e alla preziosa fonte di vitamine e sali minerali, oltre all'ottimo gusto, già dal secolo scorso si è diffusa la coltivazione, in più aree del territorio. Freschi, sono disponibili sul mercato da maggio a ottobre.

PETITS FRUITS PAT



*La catégorie des petits fruits inclut différentes espèces typiques des vallées de la région de Cuneo, produites à une altitude comprise entre 250 et 1200 mètres le long des Alpes Maritimes et Cozie. Des framboisiers (*Rubus idaeus*), des Myrtilles arbustives (*Vaccinium corymbosum*), des mûriers (*Rubus ulmifolius*) et des groseilliers à grappes (*Ribes rubrum*) poussaient naturellement le long des routes, sur les pentes des monts, dans le sous-bois et aujourd'hui encore on trouve des fruits sauvages dans les bois de la zone. Mais, également grâce à leurs propriétés antioxydantes et à la précieuse source de vitamines et sels minéraux, ainsi qu'à leur goût excellent, leur culture s'est répandue dans plusieurs parties du territoire dès le siècle dernier. Les fruits frais sont disponibles sur le marché de mai à octobre.*

SMALL FRUITS PAT



*The category of small fruits includes several species typical of the Cuneo valleys, produced at an altitude of between 250 and 1200 metres along the Maritime and Cottian Alps. Raspberries (*Rubus idaeus*), blueberries (*Vaccinium corymbosum*), blackberries (*Rubus ulmifolius*) and redcurrants (*Ribes rubrum*) grew spontaneously along the roads, on the slopes of the mountains, in the undergrowth. Today, they can still be found growing spontaneously in local woods. However, thanks to their antioxidant properties and being a precious source of vitamins and mineral salts, as well as their excellent taste, cultivation has spread to several areas in the territory since the last century. They are available fresh on the market from May to October.*



Consorzio di Promozione e
Valorizzazione del Ramassin
del Monviso - Valle Bronda

📍 Pagno, Via Roma 3

✉ ramassin.vallebronda@tiscali.it

☎ 347 4699707

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Pianura saluzzese; Valle Varaita;
Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

RAMASSIN PAT E RAMASSIN VALLE BRONDA PSF



Il ramassin o dalmassin, termine dialettale dall'etimologia araba per indicare la varietà damaschina, è una susina originaria della Siria. Si tratta di una coltura rustica, adatta a terreni impervi, diffusa nel Saluzzese fin da tempi antichi. Qui, intorno ai 500 metri di altitudine, la coltivazione di ramassin trova le condizioni ideali per la produzione. Il frutto, di piccole dimensioni e colore blu violaceo, si distingue per la polpa morbida e carnosa, la buccia fine, velata da un sottile strato di pruina, il profumo intenso e il sapore dolcissimo. Disponibili sul mercato tra giugno e agosto, i ramassin si consumano sia freschi che cotti, denocciolati e addizionati di zucchero, e, quindi, serviti freddi. Il Presidio Slow Food ha dato vita ad un consorzio di produttori per la promozione e valorizzazione di questo frutto, anche sotto forma di confetture, conserve e liquori.

RAMASSIN ET RAMASSIN DE LA VALLÉE BRONDA PSF



Le ramassin ou dalmassin, terme dialectal provenant de l'étymologie arabe pour indiquer la variété 'damaschina', est une prune originaire de Syrie. Il s'agit d'une culture rustique qui convient aux terrains accidentés, répandue dans la région de Saluzzo dès l'Antiquité. Ici, à environ 500 mètres d'altitude, la culture du ramassin trouve les conditions idéales pour la production. Le fruit, de petites dimensions et d'une couleur bleu violacé, se distingue par la pulpe tendre et charnue, la peau fine, voilée par une fine couche de pruine, le parfum intense et le goût très sucré. Disponibles sur le marché entre les mois de juin et d'août, les ramassin peuvent être consommés aussi bien frais que cuits, dénoyautés et additionnés de sucre et, ensuite, servis froids. La Communauté Slow Food a mis en place un consortium de producteurs pour la promotion et la valorisation de ce fruit, même sous forme de confitures, conserves et liqueurs.

RAMASSIN PLUM AND BRONDA VALLEY RAMASSIN PLUM PSF



The ramassin or dalmassin, a dialect term with Arabic etymology indicating the damask variety, is a plum native to Syria. It is a rustic crop, suitable for impervious ground and has been widespread in the Saluzzo area since ancient times. Here, around 500 metres above sea level, the conditions are ideal for growing ramassin plums. The fruit is small in size and a purplish-blue colour and it stands out thanks to its soft, fleshy pulp, thin skin with a thin layer of bloom and its intense fragrance and very sweet taste. Available on the market between June and August, ramassins are consumed both fresh and cooked, pitted and with added sugar, then served cold. The Slow Food Presidium has created a consortium of producers to promote and enhance the value of this fruit, also in the form of jams, preserves and liqueurs.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Pianura saluzzese; Valle Varaita;
Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

SUSINA SANTA CLARA DEL SALUZZESE PAT



La susina Santa Clara, conosciuta anche con il nome di Stanley, fa parte del più ampio gruppo dei susini europei che vantano una storia ottocentesca. È una varietà rustica diffusa nel Saluzzese, anche ad altitudini abbastanza elevate, capace di adattarsi a terreni e condizioni difficili, ma al tempo stesso ideale per la coltivazione su più ampia scala. Inoltre, la vegetazione tardiva la rende più resistente alle gelate primaverili. Il frutto, di colore superficiale blu violaceo, ha polpa giallo-verde, leggermente zuccherina. La buccia spessa e la consistenza soda la proteggono durante le fasi di raccolta, confezionamento e commercializzazione. Disponibile sul mercato tra agosto e settembre, la susina Santa Clara si consuma fresca o conservata (in confettura, essiccata, sciroppata, sotto spirito), svolge un'efficace azione depurativa sull'organismo.

PRUNE SANTA CLARA DE LA RÉGION DE SALUZZO PAT



La prune Santa Clara, connue également sous le nom de Stanley, fait partie du plus grand groupe de prunes européennes qui possèdent une histoire datant du XIXe siècle. C'est une variété rustique répandue dans la région de Saluzzo, même à des altitudes assez élevées, en mesure de s'adapter à des terrains et des conditions difficiles, mais en même temps indiquée pour la culture à plus grande échelle. En outre, la végétation tardive la rend plus résistante aux gelées printanières. Le fruit, d'une couleur superficielle bleu-violacé, a une pulpe jaune-verte, légèrement sucrée. La peau épaisse et la consistance ferme la protègent durant les phases de récolte, conditionnement et commercialisation. Disponible sur le marché entre août et septembre, la prune Santa Clara est consommée fraîche ou conservée (en confiture, séchée, au sirop, dans l'alcool), et exerce une action dépurative efficace sur l'organisme.

SANTA CLARA PLUM OF SALUZZO PAT



The Santa Clara plum, also known by the name of Stanley, is part of the largest group of European plums that boast a history dating back to the nineteenth century. It is a rustic variety commonly found in the Saluzzo area, even at quite high altitudes, and is capable of adapting to difficult lands and conditions, while at the same time ideal for growing on a larger scale. Furthermore, its late flowering makes it more resistant to spring frosts. The fruit, with a purplish-blue skin, has yellowy-green, slightly sugary pulp. The thick skin and firm consistency protect it during the harvesting, packaging and marketing phases. Available on the market between August and September, the Santa Clara plum is consumed fresh or preserved (as jam, dried, in syrup, in alcohol) and carries out an effective purifying action on the body.




 ALCUNI BUONI
 INDIRIZZI:

AREA DI PRODUZIONE: Valle Maira

BISCOTTO GIOLITTI PAT



Tra le persone legate a Dronero vi è il celebre statista Giovanni Giolitti. Costui alla fine dell'Ottocento era un avventore della pasticceria di Giuseppe Galletti, l'inventore dei Droneresi al rhum, il quale, in segno di amicizia, gli dedicò questi particolari biscotti. Hanno una forma rotonda, un colore dorato e un peso di circa dieci grammi l'uno. Semplici e friabili, sono caratterizzati dalla presenza di pepe tra gli ingredienti. Alla farina e al burro si aggiunge la stessa quantità di zucchero e mandorle macinate. Completano l'impasto rhum, Marsala e pepe. Ottenuta una buona consistenza, si formano i biscotti e si cuociono in forno. Ancora oggi, nel locale storico sotto i portici della bella cittadina alle porte della Valle Maira, si possono gustare i biscotti Giolitti, ideali per accompagnare una buona tazza di tè.

BISCUIT GIOLITTI PAT



Parmi les personnes liées à Dronero citons le célèbre homme d'état Giovanni Giolitti. À la fin du XIXe siècle, ce dernier était un client de la pâtisserie de Giuseppe Galletti, l'inventeur des Droneresi au rhum, qui, en signe d'amitié, lui dédia ces biscuits particuliers. Ils ont une forme ronde, une couleur dorée et un poids d'environ dix grammes l'un. Simples et friables, ils sont caractérisés par la présence de poivre parmi les ingrédients. On ajoute la même quantité de beurre et d'amandes moulues à la farine et au beurre. Le mélange est complété par du rhum, du Marsala et du poivre. Une fois que l'on obtient une bonne consistance, on met en forme les biscuits et on les cuit au four. Aujourd'hui encore, dans l'établissement historique de la belle petite ville aux portes de la Vallée Maira, on peut savourer les biscuits Giolitti qui accompagnent parfaitement une bonne tasse de thé.

GIOLITTI BISCUIT PAT



One of the people linked to Dronero is the famous statesman Giovanni Giolitti. At the end of the 19th century, he was a regular customer at Giuseppe Galletti's pastry shop. Galletti was the inventor of Droneresi al rhum and, as a sign of friendship, he dedicated these particular biscuits to Giolitti. They are round, with a golden colour and weigh approximately ten grammes each. Simple and crumbly, they are characterised by pepper being one of their ingredients. The same quantity of sugar and ground almonds are added to flour and butter. To complete the mixture, rum, Marsala and pepper are added. Once a good consistency has been obtained, the biscuits are shaped and baked in the oven. Today, in the historic restaurant under the arcades of the beautiful little town on the outskirts of the Maira Valley, you can still enjoy Giolitti biscuits, which are ideal with a nice cup of tea.





© Roberto Beltramo

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:**AREA DI PRODUZIONE:** Tutto il territorio

CICIU 'D CAPDAN PAT



Il Ciciu 'd Capdan, letteralmente "bamboccio di Capodanno", è un dolce dalla caratteristica forma di pupazzo diffuso soprattutto a Busca e nel Saluzzese, ma anche in altre zone del Piemonte dove assume nomi diversi. Tradizionalmente regalato da padrini e madrine ai figliocci in occasione dei festeggiamenti per l'anno nuovo, ancora oggi il Ciciu 'd Capdan è un dono di buon augurio. Sorta di pane dolce dal colore dorato, è fatto con farina, zucchero, burro, latte, tuorli d'uovo, lievito di birra, sale e zucchero caramellato. L'impasto è lavorato per creare fantocci di circa 30-60 centimetri, lasciati lievitare e, quindi, spennellati con tuorlo d'uovo e cosparsi, prima della cottura, di momparglia, le festose sferette di zucchero colorate.

CICIU 'D CAPDAN PAT



Le Ciciu 'd Capdan, littéralement « poupée du Jour de l'An », est un gâteau à la forme caractéristique de pantin répandu surtout dans la région de Saluzzo, mais également dans d'autres zones du Piémont où il prend des noms différents. Traditionnellement offert par les parrains et les marraines à leurs filleuls lors des festivités pour la nouvelle année, aujourd'hui encore le Ciciu 'd Capdan est un don de bon augure. C'est une sorte de pain sucré d'une couleur dorée, fait avec de la farine, du sucre, du beurre, du lait, des jaunes d'œuf, de la levure de bière, du sel et du sucre caramélisé. La pâte est pétrie pour créer des pantins d'environ 30-60 centimètres, laissés lever et, ensuite, enduits de jaune d'œuf et saupoudrés avant la cuisson, de nonpareilles, les petites perles de sucre colorées.

CICIU 'D CAPDAN PAT



Ciciu 'd Capdan literally means "New Year's doll" and has the distinctive shape of a puppet. It is especially common in Busca and in the Saluzzo area, but can also be found in other areas of Piedmont, taking on different names. Traditionally given as a gift by godmothers and godfathers to their godchildren on the occasion of New Year celebrations, Ciciu 'd Capdan is still a gift of good luck. It is a kind of sweet bread with a golden colour, made of flour, sugar, butter, milk, egg yolks, brewer's yeast, salt and caramelised sugar. The dough is kneaded to create puppet shapes of approximately 30-60 centimetres, then it is left to rise, brushed with egg yolk and, before cooking, sprinkled with mompariglia, festive, colourful sugar sprinkles.





INFO

Associazione Produttori Miele
Piemonte (Aspromiele)

📍 Cuneo, Piazza Foro Boario 18



serena.demarchi@aspromiele.it



www.aspromiele.it



0171 693689 - 340 7549432

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

MIELI DEL PIEMONTE PAT , DI ALTA MONTAGNA PSF E PRODOTTI DELL' ALVEARE



In Piemonte l'allevamento delle api e la produzione di miele rivestono particolare importanza nelle vallate alpine. In base all'altitudine e alla flora distinguiamo mieli di pianura e di montagna, mieli monoflorali e millefiori (ottenuti da più fioriture contemporanee), mieli ricavati dal nettare delle piante e da altre secrezioni di insetti come gli afidi che ne succhiano la linfa (mieli "di melata"). Tra i mieli più tipici si annoverano quello di acacia, castagno, rododendro, tarassaco, millefiori di alta montagna, oltre alla melata di abete. Il Presidio Slow Food valorizza i tre mieli dell'arco alpino (miele di rododendro, miele millefiori, melata di abete), una produzione difficile e scarsa, frutto del duro lavoro di apicoltori che si muovono nomadi tra le diverse fioriture della montagna al di sopra dei 1200 metri in ambienti incontaminati.

MIELS DU PIÉMONT PAT , DE HAUTE MONTAGNE ET PRODUITS DE LA RUCHE



Au Piémont l'élevage des abeilles et la production de miel revêtent une importance particulière dans les vallées alpines. Selon l'altitude et la flore nous distinguons les miels de plaine et de montagne, les miels monofloraux et millefiori (obtenus de plusieurs floraisons contemporaines), des miels issus du nectar des plantes et d'autres sécrétions d'insectes comme les pucerons qui en sucent la sève (miels « de miellat »). Les miels d'acacia, de châtaignier, de rhododendron, de tarassaco, millefiori de haute montagne, outre le miellat de sapin font partie des miels les plus typiques. La Communauté Slow Food valorise les trois miels de l'arc alpin (miel de rhododendron, miel millefiori, miellat de sapin), une production difficile et faible, fruit du dur labeur d'apiculteurs qui se déplacent comme des nomades parmi les différentes floraisons de la montagne au-dessus de 1200 mètres dans des environnements préservés.

PIEDMONT HONEY PAT , HIGH MOUNTAIN HONEYS AND BEEHIVE PRODUCTS



In Piedmont, bee breeding and honey production are particularly important in the alpine valleys. Based on the altitude and the plant life, we can distinguish lowland and mountain honeys, single-flower and wildflower honeys (obtained from multiple blossoms at the same time), honeys obtained from the nectar of plants and from other secretions of insects such as aphids that suck the plant's sap ("honeydew" honeys). Some of the most typical honeys are acacia, chestnut, rhododendron, dandelion and high mountain wildflower, as well as fir honeydew. The Slow Food Presidium enhances the value of the three honeys of the Alpine region (rhododendron honey, wildflower honey, fir honeydew), a difficult and scarce production and the result of the hard work of beekeepers who move like nomads among the different blossomings in the mountains, above 1200 metres, in uncontaminated environments.





© Paolo Olivero

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:**AREA DI PRODUZIONE:** Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

MUSTACCIOLI PAT



Da non confondere con i biscotti omonimi prodotti nel Sud Italia, i Mustaccioli sono dei dolci speziati di forma romboidale che ricordano il colore e il sapore del vino. Diffusi almeno fin dall'Ottocento nei Comuni del fondovalle cuneese, sono originari di Revello, alle porte della Valle del Po, dove sono tuttora reperibili in qualche panetteria e pasticceria del posto. Per la preparazione dei mustaccioli servono farina, zucchero, vino Barbera, aggiunto a piccole dosi, chiodi di garofano e cannella. Si ottiene un impasto liscio e consistente, da tirare in una sfoglia spessa un centimetro da tagliare in rombi larghi 5-6 centimetri. I mustaccioli si conservano fino a due mesi e sono ottimi inzuppati nel buon vino delle colline saluzzesi.

MUSTACCIOLI PAT



À ne pas confondre avec les biscuits portant le même nom qui sont produits dans le Sud de l'Italie, les Mustaccioli sont des gâteaux épicés d'une forme rhomboïdale qui rappellent la couleur et le goût du vin. Répandus au moins dès le XIXe. siècle dans les Communes du fond des vallées de la région de Cuneo, ils sont originaires de Revello, aux portes de la Vallée du Po, où on peut encore les trouver dans quelques boulangeries et pâtisseries du coin. Pour la préparation des mustaccioli il faut de la farine, du sucre, du vin Barbera, ajouté à petites doses, des clous de girofle et de la cannelle. On obtient une pâte lisse et consistante, qui doit être tirée en une feuille d'un centimètre d'épaisseur à couper en losanges de 5-6 centimètres de largeur. Les mustaccioli se conservent pendant un maximum de deux mois et ils sont excellents quand on les trempe dans le bon vin des collines de Saluzzo.

MUSTACCIOLI PAT



Not to be confused with the biscuits of the same name made in Southern Italy, Mustaccioli are spicy, diamond-shaped biscuits that bring to mind the colour and flavour of wine. Commonly found, at least since the 19th century, in the municipalities of the Cuneo Valley floor, they originally come from Revello, just outside the Po Valley, where they are still available in a few local bakeries and pastry shops. To make mustaccioli, you need flour, sugar, Barbera wine, added in small doses, cloves and cinnamon. A smooth, firm dough is obtained, rolled into a centimetre-thick sheet and cut into diamond shapes 5-6 centimetres wide. The mustaccioli can be kept for up to two months and are excellent dipped in good wine from the Saluzzo hills.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

PASTE DI MELIGA PAT



Le paste di meliga sono uno dei dolci più tipici delle Terre del Monviso. Nella zona di Barge, dove la produzione è attestata dalla metà dell'Ottocento, sono chiamate batiaje (dal piemontese batijé, battezzare), poiché tradizionalmente venivano offerte in occasione della festa del battesimo. Dolci, croccanti e dorate, le paste di meliga sono modellate in forme diverse in base agli usi locali e hanno una pezzatura di circa dieci grammi a biscotto. Sono fatte con ingredienti semplici, un tempo facilmente reperibili nelle famiglie contadine, quali farina di antiche varietà di mais macinato a pietra, farina di frumento, zucchero, burro, uova, scorza di limone, vaniglia e, a piacere, miele. Si gustavano con un bicchiere di vino rosso, possibilmente Barolo, mentre oggi si preferisce abbinarle a un moscato, a un passito o allo zabaione, come dessert.



PASTE DI MELIGA PAT

Les paste di meliga sont un des biscuits les plus typiques des Terres du Monviso. Dans la zone de Barge, où la production est attestée depuis la moitié du XIX^e siècle, on les appelle batiaje (du piémontais batijé, baptiser), car ils étaient offerts à l'occasion du baptême. Sucrés, croquants et dorés, les paste di meliga sont modelés en formes différentes selon les coutumes locales et pèsent environ dix grammes, par biscuit. Ils sont faits avec des ingrédients simples, autrefois facilement disponibles dans les familles paysannes, comme la farine d'anciennes variétés de maïs moulu sur pierre, la farine de blé, le sucre, le beurre, les œufs, le zeste de citron, la vanille et du miel à volonté. On les dégustait avec un verre de vin rouge, si possible du Barolo, tandis qu'aujourd'hui on préfère les associer à un muscat, un vin passito ou au sabayon, comme dessert.



MELIGA PASTRIES PAT

Meliga pastries are one of the most typical cakes in the Lands of Monviso. In the Barge area, where production has been taking place since the mid-nineteenth century, they are called batiaje (from the Piedmontese term batijé, to baptise), as they were traditionally offered when a baptism was celebrated. Sweet, crunchy and golden, meliga pastries are made in different shapes, based on local uses, and weigh about ten grammes per biscuit. They are made with simple ingredients, once easily available in rural families, such as flour from ancient varieties of stone-ground corn, wheat flour, sugar, butter, eggs, lemon zest, vanilla and honey to taste. They were enjoyed with a glass of red wine, possibly Barolo, while today the preferred combination is muscatel wine, raisin wine or zabaglione, as a dessert.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

PRALINE AL RHUM PAT



Le praline al rhum assumono nomi diversi in base al luogo in cui sono prodotte. Le si può sentire chiamate Bargesini, Buschesi, Cuneesi, Droneresi, Saluzzesi, Verzuolesi... Anche se ciascuna presenta proprie peculiarità di forma, ingredienti e lavorazione, al gusto risultano simili tra loro. Generalmente si tratta di una meringa che racchiude una piccola porzione di crema al rhum e viene quindi ricoperta da una pellicola di cioccolato fondente. Incartate in luccicanti veline, tradizionalmente rosse o verdi, hanno colore marrone scuro, forma arrotondata e peso di 15-20 grammi. Pare che la pralina al rhum derivi dal Dronerese bianco di sola meringa, ideato da Giuseppe Galletti nella sua premiata pasticceria sotto i portici di Dronero verso la fine dell'Ottocento. Nel tempo si sono diffuse leggere varianti a base di nocciole, mandorle, castagne, caffè e altri ingredienti.

PRALINES AU RHUM PAT



Les pralines au rhum prennent des noms différents selon le lieu où elles sont produites. Elles peuvent s'appeler Bargesini, Buschesi, Cuneesi, Droneresi, Saluzzesi, Verzuolesi... Même si chacune présente des particularités quant à la forme, les ingrédients et la préparation, elles ont un goût similaire. En général il s'agit d'une meringue qui contient une petite portion de crème au rhum et est ensuite recouverte d'une pellicule de chocolat noir. Enveloppées dans des papiers de soie brillants, en général rouges ou verts, elles ont une couleur marron foncé, une forme arrondie et un poids de 15-20 grammes. Il paraît que la praline au rhum dérive du Droneresi blanc fait uniquement de meringue, conçu par Giuseppe Galletti dans sa pâtisserie sous les arcades de Dronero vers la fin du XIXe siècle. Au cours du temps de légères variantes à base de noisettes, amandes, châtaignes, café et autres ingrédients se sont répandues.

RUM PRALINES PAT



Rum pralines take on different names based on the place in which they are produced. They can be called Bargesini, Buschesi, Cuneesi, Droneresi, Saluzzesi, Verzuolesi... Although each one has its own unique shape, ingredients and processing, they are all similar to each other in taste. They are generally a meringue, containing a small portion of rum cream and covered with a layer of dark chocolate. They are wrapped in shiny tissue paper, traditionally red or green, and are dark brown in colour, with a rounded shape, weighing 15-20 grammes. It seems that the rum praline comes from the meringue-only white Droneresi, created by Giuseppe Galletti in his award-winning pastry shop under the arcades of Dronero near the end of the nineteenth century. Over time, light variations, based on hazelnuts, almonds, chestnuts, coffee and other ingredients, have become widespread.





© Mifone

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:**AREA DI PRODUZIONE:** Valle Grana

TORTA AMARA DELLA VALLERA PAT



La Torta amara della Vallera prende il nome da una frazione di Caraglio dove da tempo si prepara questo dolce, un prodotto da forno a pasta non lievitata, compatto, friabile e dal gusto gradevolmente amarognolo. L'antica ricetta, riscoperta prima che andasse perduta, è caratterizzata dalla presenza di mandorle dolci e amare, unite a farina, uova, burro, zucchero, scorza di limone, e, talvolta, anche armelline e nocciole. All'origine, la torta della Vallera era un dolce povero della cucina di casa, cotto nel forno del pane e consumato in occasione della festa del paese. Si può apprezzare a fine pasto accompagnata da caffè o vini liquorosi.

TARTE AMÈRE DE LA VALLERA PAT



La Torta amara della Vallera prend le nom du hameau de Caraglio où l'on prépare ce gâteau depuis longtemps, c'est une viennoiserie avec une pâte non levée, compacte, friable et d'un goût agréablement amer. L'ancienne recette, retrouvée avant d'être perdue, est caractérisée par la présence d'amandes sucrées et amères, unies à la farine, œufs, beurre, sucre, écorce du citron, et parfois, même aux amandes d'abricot et aux noisettes. À l'origine, c'était un gâteau pauvre de la cuisine domestique, cuit dans le four à pain et consommé lors de la fête du village. On peut la déguster à la fin du repas accompagnée de café et de vins liquoreux.

VALLERA BITTER CAKE PAT



The Vallera bitter cake gets its name from a district of Caraglio where it has been made for some time. It is a baked product made with unleavened dough and is firm and crumbly with a pleasant, slightly bitter taste. The ancient recipe, rediscovered before being lost forever, contains sweet and bitter almonds, combined with flour, eggs, butter, sugar, lemon zest and sometimes also apricot kernels and hazelnuts. The Vallera cake was originally a home-cooked, humble cake, baked in a bread oven and eaten on the occasion of the village festival. It can be enjoyed at the end of a meal, accompanied by coffee or dessert wines.





© Raffaele Pompa

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:

AREA DI PRODUZIONE: Valle Maira

TORTA DEI TETTI DI DRONERO



La "Torta dei tetti di Dronero", detta anche localmente "Torta dei Tetti", è una torta rustica, con un ripieno a base di pere cotte nel vino speziato. È un dolce simbolo della tradizione occitana, che si caratterizza per l'uso della pera madernassa (varietà tipica della zona). Il ripieno, oltre alla pera, che un tempo veniva cotta in forno a legna, prevede amaretti, mandorle, cacao e zucchero. La farcia viene inserita all'interno di un guscio di pasta frolla e cotta in forno per 35-40 minuti. La torta è un prodotto stagionale, che si prepara soprattutto nel periodo autunnale, ossia in concomitanza con la raccolta delle pere madernassa. Oggi si può trovare questo dolce presso le pasticcerie e i forni di Dronero, oltre che in occasione della festa del paese, promossa dal Circolo Acli di Tetti APS.

TARTE DES TETTI DE DRONERO



La « *Torta dei tetti di Dronero* », appelée même localement « *Torta dei Tetti* », est un gâteau rustique, avec une farce à base de poires cuites dans le vin épicé. C'est un gâteau symbole de la tradition occitane, qui se caractérise par l'utilisation de la poire *madernassa* (une variété typique de la zone). La farce, en plus de la poire, qui autrefois était cuite dans un four à bois, prévoit des amaretti, des amandes, du cacao et du sucre. La farce est introduite dans la pâte brisée et cuite au four pendant 35-40 minutes. La tarte est un produit saisonnier qui se prépare surtout en automne, à savoir au moment de la récolte des poires *madernassa*. Aujourd'hui on peut trouver ce gâteau dans les pâtisseries et les boulangeries de Dronero, ainsi qu'à l'occasion de la fête du village, organisée par le Cercle Acli de Tetti APS.

DRONERO "ROOFTOP" CAKE



The "*Torta dei tetti di Dronero*", also known locally as "*Torta dei Tetti*", is a rustic cake with a filling made from pears cooked in spiced wine. It is a sweet symbol of Occitan tradition, which is characterised by the use of the *Madernassa* pear (a typical local variety). As well as the pear, which used to be cooked in a wood-fired oven, the filling also includes macaroons, almonds, cocoa and sugar. The filling is placed inside a shortcrust pastry shell and is cooked in the oven for 35-40 minutes. The cake is a seasonal product, which is made mainly in the autumn, i.e. in conjunction with the harvesting of *Madernassa* pears. Today, you can find this cake in the pastry shops and bakeries of Dronero, as well as on the occasion of the village festivity, promoted by the *Circolo Acli di Tetti APS* (association for social development and support).





© Agromontana Parco

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:

AREA DI PRODUZIONE: Valle Stura

VIOLETTE CANDITE PAT



Le Violette candite sono un prodotto dolciario legato all'antica tradizione piemontese che le prevedeva servite con i "Marrons glacés".

Si producono in primavera utilizzando fiori freschi, preferibilmente raccolti all'aperto nelle prime ore del mattino, recidendo il gambo a circa un centimetro dal fiore e utilizzando solamente i petali sani. I fiori lavati e ben asciugati sono passati in una sospensione di gomma arabica che viene stesa manualmente petalo per petalo.

Successivamente, i petali vengono spolverati con zucchero semolato e cosparsi a freddo con uno sciroppo di zucchero, detto "brillante", e infine fatti asciugare in forno o stufa per 6 ore, a 30-35°C. Grazie a questa preparazione, le Violette Candite sembrano essere ricoperte di brina. Dato il lungo e laborioso processo produttivo, questo prodotto è disponibile sul mercato solo in quantitativi limitati.

VIOLETTES CONFITES PAT



Les Violettes Confites sont un produit de confiserie lié à l'ancienne tradition piémontaise selon laquelle elles devaient être servies avec les Marrons glacés. Elles sont produites au printemps en utilisant des fleurs fraîches, récoltées de préférence en plein air très tôt le matin, en coupant la tige à environ un centimètre de la fleur et en utilisant les pétales sains. Les fleurs sont lavées et bien séchées, après quoi elles sont passées dans une suspension en gomme arabique qui est répandue manuellement pétale par pétale. Par la suite, les pétales sont saupoudrés de sucre blanc et aspergés à froid avec un sirop de sucre, appelé « brillant » et ensuite faits sécher au four ou poêle pendant 6 heures, à 30-35°C. Grâce à cette préparation, les Violettes Confites semblent être recouvertes de givre. Compte tenu du processus de production long et laborieux, ce produit est disponible sur le marché seulement en quantités limitées.

CANDIED VIOLETS PAT



Candied Violets are a confectionery product linked to the ancient Piedmontese tradition according to which they were served with "Marrons glacés". They are made in spring using fresh flowers, preferably collected outdoors in the early hours of the morning, cutting the stem about a centimetre from the flower and using the healthy petals only. The flowers are washed and well-dried, after which a suspension of gum arabic is used on them and is spread manually petal by petal. Later, the petals are dusted with granulated sugar and, when cold, sprinkled with sugar syrup, known as "brillante" (shine). Lastly, they are dried in the oven or stove, at 30-35°C, for 6 hours. Thanks to this preparation, Candied Violets appear to be covered in frost. Given this long and laborious process, only limited quantities of this product are available on the market.




 ALCUNI BUONI
 INDIRIZZI:

AREA DI PRODUZIONE: Valle Stura

TORTA FINA DI VIGNOLO



A Vignolo, Comune al confine tra la Valle Grana e la Valle Stura, si produce una torta sottile, croccante e dall'inconfondibile sapore di nocciole. La ricetta originale, tramandata da generazioni, lavorata a mano e cotta nel forno a legna, prevede l'utilizzo di nocciole, amaretti e biscotti secchi, impastati con burro, farina, zucchero e uova. La tradizione prevede lo stesso dosaggio per ciascun ingrediente, quantificato con il numero tre o un suo multiplo (3 etti, 3 uova, ecc.). La Torta fina di Vignolo è un dolce che rimanda a un antico momento collettivo. Durante la festa del paese, nelle case è consuetudine trovare pile di torte profumate, decorate con incisioni di fantasia ottenute con i rebbi della forchetta o la punta del cucchiaino: un tempo, questi simboli servivano per distinguerle quando si cuocevano nel forno comune, mentre oggi costituiscono un caratteristico ornamento.

TARTE FINE DE VIGNOLO



A Vignolo, une Commune à la limite entre la Vallée Grana et la Vallée Stura, on prépare une tarte fine, croquante et au goût unique de noisettes. La recette originale, transmise depuis des générations, préparée à la main et cuite dans le four à bois, prévoit l'utilisation de noisettes, amaretti et biscuits secs, mélangés avec du beurre, de la farine, du sucre et des œufs. La tradition prévoit le même dosage pour chaque ingrédient, mesuré avec le chiffre trois ou son multiple (300 grammes, 3 œufs, etc.). La Torta fina di Vignolo est un gâteau qui renvoie à un ancien moment collectif. Durant la fête du village, dans les maisons il est d'usage de trouver des piles de gâteaux parfumés, décorés des dessins obtenus avec les dents de la fourchette ou la pointe de la cuiller : autrefois, ces symboles servaient à les distinguer quand ils étaient cuits dans le four commun. Tandis qu'aujourd'hui ils représentent un ornement caractéristique.

THIN CAKE OF VIGNOLO



In Vignolo, a municipality on the border between the Valle Grana and the Valle Stura, a thin, crunchy cake with an unmistakable hazelnut flavour is made. The original recipe, handed down through generations, is homemade and cooked in a wood-fired oven, using hazelnuts, macaroons and dry biscuits, mixed with butter, flour, sugar and eggs. According to tradition the same quantity of each ingredient is used, based on the number three or multiples of three (3 ounces, 3 eggs, etc.). The Torta Fina di Vignolo is a cake that takes us back to an ancient collective moment. During the village festival, it is customary to find piles of fragrant cakes in homes, decorated with creative incisions made using the prongs of a fork or the tip of a spoon: once upon a time, these symbols were used to distinguish them when they were cooked in the common oven, while today they are a typical decoration.



INFO

**Consorzio di Promozione,
Tutela e Valorizzazione
dell'Aglio di Caraglio**

Caraglio, Via Roma 138



info@insiemepercaraglio.it



www.insiemepercaraglio.it



0171 619816 - 339 8964372

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana

AGLIO DI CARAGLIO PAT



Caraglio fa rima con aglio. Infatti, come testimoniano alcuni detti popolari, in questo paese ai piedi della Valle Grana la coltivazione dell'aglio è antica. Grazie a una famiglia del posto che ha preservato la semente autentica, da qualche anno un consorzio locale ha ripreso con successo questa tradizione e, a fianco del consorzio, è stato creato il Presidio Slow Food.

Seminato in autunno e raccolto a giugno, in concomitanza con la festa di san Giovanni, l'aglio è coltivato secondo tecniche che prevedono lavorazioni manuali, nessun prodotto chimico di sintesi, rotazione con altre colture, come antiche varietà di mais, patate e lenticchie, per arricchire il terreno di sostanze nutritive e concimazione con letame. Si tratta di una pianta rustica e vigorosa, con bulbo di piccole dimensioni, spicchi affusolati e striature rosso vinaccia. Dopo la raccolta i bulbi vengono essiccati sui graticci e confezionati a mano. L'aglio di Caraglio, dolce e aromatico, si distingue per la sua delicatezza e la facile digeribilità. È ingrediente ideale per saporite specialità piemontesi quali bagna caoda, bagnet verd e soma d'aj.

AIL DE CARAGLIO ET AIL HISTORIQUE DE CARAGLIO PAT



Caraglio rime avec ail (aglio). En effet, comme en témoignent certains dictons populaires, la culture de l'ail est ancienne dans ce village au pied de la Vallée Grana. Grâce à une famille du coin qui a préservé la semence authentique, depuis quelques années un consortium local a repris avec succès cette tradition et, la Communauté Slow Food a été créée, aux côtés du consortium.

Semé en automne et récolté en juin, au moment de la fête de Saint-Jean, l'ail est cultivé selon les techniques qui prévoient des travaux manuels, aucun produit chimique de synthèse, la rotation avec d'autres cultures, comme d'anciennes variétés de maïs, pommes et de terre et lentilles, pour enrichir le terrain de substances nutritives et fertilisation avec du fumier. Il s'agit d'une plante rustique et vigoureuse, avec un bulbe de petites dimensions, des gousses effilées et des striures lie de vin. Après la collecte les bulbes sont séchés sur les claies et conditionnés à la main. L'ail de Caraglio, sucré et aromatique, se distingue par sa délicatesse et sa bonne digestibilité. C'est l'ingrédient idéal pour de savoureuses spécialités piémontaises comme bagna caoda, bagnet verd et soma d'aj.

CARAGLIO GARLIC TRADITIONAL PAT



Caraglio rhymes with 'aglio', the Italian word for garlic. In fact, according to several popular sayings, garlic-growing is an ancient practice in this village at the foot of the Valle Grana. Thanks to a local family who preserved the authentic seed, a local consortium successfully resumed this tradition a few years ago and, alongside the consortium, the Slow Food Presidium was created.

The garlic is sown in autumn and harvested in June, coinciding with the feast of Saint John. It is grown according to techniques that involve manual processing, without any synthetic chemicals, and it is rotated with other crops, like ancient varieties of corn, potatoes and lentils, to enrich the soil with nutrients, which is fertilised with manure. It is a rustic, strong plant, with a small bulb, tapered segments and wine-red streaks. After harvesting, the bulbs are dried on racks and packaged by hand. Caraglio garlic is mild and aromatic and it stands out thanks to its delicate flavour and easy digestibility. It is the ideal ingredient for tasty Piedmontese specialities such as bagna caoda ('hot dip' made from anchovies and garlic), bagnet verd (green sauce) and soma d'aj (bread with garlic and olive oil).



INFO

**Azienda Agricola
Lerda Diego**

✉ lerdadiego@icloud.com

📍 Caraglio, Via Bottonasco 35

☎ 3474619547

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana

CECE SARACENO-ROSSO DI CARAGLIO



L'origine di questo cece si perde nella notte dei tempi. Veniva chiamato "Saraceno" per la sua apparente introduzione in epoca medievale, durante le legendarie e terribili incursioni dei Mori, che trascorsero più di 50 anni in queste terre. Nel libro "Caraglio nei secoli", Lucio Alciati narra di una curiosa e antica tradizione locale, evidenziata negli atti riguardanti la vita pastorale. Durante i tre giorni di Pentecoste, veniva preparata una zuppa di ceci in pentole tradizionali, dette "Cacabos", per essere distribuita gratuitamente a tutti gli abitanti locali. Nel tempo, questa antica usanza è andata a perdersi. Tuttavia, il progetto Cacabos-Cece saraceno Rosso di Caraglio prova a rievocarla, grazie all'attiva collaborazione anche con diversi esercizi commerciali del paese. Infatti, una decina di anni fa, questi ceci sono stati oggetto di ricerche che hanno evidenziato la familiarità con il cece rosso ligure e sottolineato l'impatto della sua coltivazione in termini di sostenibilità ambientale. Questo legume valorizza i terreni marginali poveri arricchendoli di nutrienti grazie alla sua capacità di catturare l'azoto dall'atmosfera e renderlo disponibile per la crescita delle piante. Inoltre, la sua coltivazione, che non necessita dell'utilizzo di fertilizzanti sintetici, oltre alla sua resilienza e rusticità, rendono questo legume una coltura arido-resistente, in grado di adattarsi maggiormente ai cambiamenti climatici in atto. Le sue radici, nell'esplorare le profondità del terreno, in cerca di umidità, contribuiscono a migliorare la struttura dello stesso, portando così beneficio alla coltura successiva: un'ottima pianta da inserire in rotazione agraria.

POIS CHICHE SARRASIN ROUGE DE CARAGLIO



L'origine de ce pois chiche se perd dans la nuit des temps. On l'appelait « Sarrasin » pour son apparente introduction au Moyen-âge, durant les légendaires et terribles incursions des Maures, qui passèrent plus de 50 ans sur ces terres. Dans le livre « Caraglio nei secoli » (Caraglio au cours des siècles), Lucio Alciati parle d'une tradition locale curieuse et ancienne, mise en évidence dans les actes concernant la vie pastorale. Durant les trois jours de Pentecôte, on préparait une soupe de pois chiches dans des casseroles traditionnelles, appelées « Cacabos », afin d'être distribuée gratuitement à tous les habitants. Au cours du temps, cette ancienne coutume a commencé à se perdre. Toutefois, le projet Cacabos-Cece saraceno Rosso de Caraglio essaie de l'évoquer, grâce à la collaboration active avec différents commerces du village. En effet, il y a une dizaine d'années, ces pois chiches ont fait l'objet de recherches qui ont mis en évidence la familiarité avec le pois chiche rouge de Ligurie et souligné l'impact de sa culture en matière de durabilité environnementale. Ce légume valorise les terres marginales pauvres en les enrichissant de nutriments grâce à sa capacité de capturer l'azote de l'atmosphère et de le rendre disponible pour la croissance des plantes. En outre sa culture qui ne demande pas l'utilisation de fertilisants synthétiques, au-delà de sa résilience et sa rusticité, rend ce légume une culture arido-résistante, en mesure de s'adapter davantage aux changements climatiques en cours. En explorant les profondeurs du terrain à la recherche d'humidité, ses racines contribuent à améliorer la structure de celui-ci, en en faisant bénéficier ainsi la culture suivante : c'est une excellente plante à insérer en rotation agricole.

CARAGLIO RED SARACEN CHICKPEA



The origin of this chickpea has been lost in the mists of time. It was called "Saracen" because it was apparently introduced in medieval times, during the legendary and terrible incursions by the Moors, who spent more than 50 years in these lands. In his book "Caraglio nei secoli" (Caraglio over the centuries), Lucio Alciati talks about an unusual, ancient local tradition, highlighted in documents regarding pastoral life. During the three days of Pentecost, a chickpea soup was made in traditional pots, called "Cacabos", to be distributed free of charge to all local inhabitants. Over time, this ancient custom has been lost. Nevertheless, Caraglio's Cacabos-Red Saracen Chickpea project tries to evoke it, thanks to active collaboration with various businesses in the village. In fact, about ten years ago, these chickpeas were the subject of research that highlighted its familiarity with the Ligurian red chickpea and underlined the impact of its cultivation in terms of environmental sustainability. This legume enhances the value of poor marginal lands by enriching the soils with nutrients, thanks to its ability to capture nitrogen from the atmosphere and make it available for plant growth. Furthermore, in addition to its resilience and rusticity, its cultivation does not require the use of synthetic fertilizers, making this legume resistant to dry land and able to adapt better to ongoing climate changes. Its roots, when exploring the depths of the soil, in search of humidity, contribute to improving the structure of the soil, which is beneficial to the subsequent crop: it is an excellent plant to include in crop rotation.





INFO

**Consorzio per la Valorizzazione
e la Tutela del Fagiolo Cuneo**

✉ consorziofagiolocuneo@gmail.com

📍 Cuneo, Piazza Foro Boario 18

☎ 0171 447288

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

FAGIOLO CUNEO IGP



Fin dall'Ottocento la coltivazione e la vendita del fagiolo è diffusa nei dintorni di Caraglio e Centallo, ancora oggi tra le zone di maggior concentrazione del prodotto. Nei fondovalle e nella pianura a ridosso delle Alpi questa coltura ha trovato il suo ambiente ideale, caratterizzato da un clima fresco e da escursioni termiche tra giorno e notte. Qui, mediante tradizionali strutture simili a tende indiane, formate da alcune canne legate insieme, si coltivano fagioli rampicanti delle specie *Phaseolus vulgaris* e *Phaseolus coccineus*. Freschi, ecotipo Vedetta, varietà Stregonta, Bingo, Rossano, Solista e Millenium, Barbarossa, presentano striature rosa-rosse su fondo crema, secchi, ecotipo Bianco di Bagnasco, varietà Billò e Corona, hanno screziature bruno-violacee su fondo crema. Il fagiolo Cuneo ha notevole importanza sia in cucina, anche per l'importante fonte proteica, sia in agricoltura, come pianta nutritiva per il terreno.

HARICOT CUNEO IGP



Dès le XIXe siècle, la culture et la vente du haricot se sont répandues aux alentours de Caraglio et Centallo, qui sont aujourd'hui les zones de la plus forte concentration du produit. Dans les fonds de vallée et dans la plaine à proximité des Alpes cette culture a trouvé son environnement idéal, caractérisé par un climat frais et des amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Ici, au moyen de structures traditionnelles similaires à des tentes indiennes, formées de quelques roseaux liés ensemble, on cultivait des haricots grimpants des espèces *Phaseolus vulgaris* et *Phaseolus coccineus*. Frais, écotype Vedetta, variétés Stregonta, Bingo, Rossano, Solista et Millenium, Barbarossa, ils présentent des striures rose-rouge sur un fond crème ; secs, écotype Bianco di Bagnasco, variétés Billò et Corona, avec des striures brun-violacé sur un fond crème. Le haricot Cuneo a une grande importance aussi bien en cuisine, même pour sa haute teneur en source de protéines, qu'en agriculture, comme plante nutritive pour le terrain.

CUNEO BEAN IGP



Since the 19th century, the bean has been widely grown and sold around Caraglio and Centallo, still one of the areas with the greatest concentration of the product today. The valley floors and the plain near the Alps is the ideal environment for this crop, due to the cool climate and temperature variations between day and night. Climbing beans of the *Phaseolus vulgaris* and *Phaseolus coccineus* species are grown here, using traditional structures similar to Indian tents, made of a few canes tied together. The fresh beans, of the Vedetta ecotype, including the Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium and Barbarossa varieties, have pinkish-red streaks on a cream background, while the dried beans, of the Bianco di Bagnasco ecotype, including the Billò and Corona varieties, have brownish-purple streaks on a cream background. The Cuneo bean is very important both in the kitchen, also because it is an important source of protein, and in agriculture, as a nutritional plant for the soil.



ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:

AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana; Valle Maira; Valle Stura; Valle Varaita;
Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

FUNGHI DELLE VALLATE PIEMONTESI PAT



Nelle valli cuneesi la raccolta dei funghi vanta un'antica tradizione, testimoniata anche da famosi mercati quali Pagno e Sanfront. I boschi di conifere e latifoglie, grazie alla varietà di ambienti e al clima particolarmente favorevole, offrono l'ambiente ideale per la crescita spontanea di numerose specie di funghi. Tra i più diffusi, edibili e ricercati, troviamo il pregiato ovolo (*Amanita caesarea*), gli eccellenti porcini (*Boletus aereus*, *Boletus aestivalis*, *Boletus pinicola*, *Boletus edulis*), il prelibato gallinaccio (*Cantharellus cibarius*) e ancora il chiodino, il griffone, la lingua di brughiera, i porcinielli (localmente noti come crave). La raccolta, secondo precise norme e regolamenti, si effettua dalla primavera all'autunno.

CHAMPIGNONS DES VALLÉES PIÉMONTAISES PAT



Dans les vallées de la région de Cuneo la récolte des champignons a une ancienne tradition, comme en témoignent également de célèbres marchés comme Pagno et Sanfront. Les bois de conifères et de feuillus, grâce à la variété d'environnements et au climat particulièrement favorable, offrent le cadre idéal pour la croissance naturelle de nombreuses espèces de champignons. Parmi les plus répandus, comestibles et recherchés, nous trouvons l'ovolet très prisé (*Amanita caesarea*), les excellentes cèpes (*Boletus aereus*, *Boletus aestivalis*, *Boletus pinicola*, *Boletus edulis*), la délicieuse chanterelle (*Cantharellus cibarius*) et encore l'armillaire, le Polypore pied de chèvre, les bolets orangés (que les locaux appellent crave). La récolte, selon des lois et des règlements précis, a lieu du printemps jusqu'à l'automne.

MUSHROOMS FROM THE PIEDMONT VALLEYS PAT



In the Cuneo valleys, mushroom-picking is an ancient tradition, also demonstrated by famous markets such as Pagno and Sanfront. Thanks to the variety of environments and a particularly favourable climate, the coniferous and broad-leaved forests are the ideal environment for the spontaneous growth of numerous species of mushroom. Among the most commonly found, edible and sought-after varieties, we find the exquisite Caesar's mushroom (*Amanita caesarea*), the excellent porcino mushroom (*Boletus aereus*, *Boletus aestivalis*, *Boletus pinicola*, *Boletus edulis*) and the delicious chanterelle mushroom (*Cantharellus cibarius*) as well as the honey mushroom, the hen-of-the-woods, the goat's foot polypore and 'porcinelli' bolete mushrooms (locally known as crave). The harvest, according to precise rules and regulations, takes place from spring to autumn.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana

LENTICCHIA DELLA VALLE GRANA



Da qualche anno la lenticchia è tornata a essere coltivata nella zona di Caraglio e della Valle Grana, dove era diffusa già dal Settecento, in rotazione con la canapa, fino agli Anni cinquanta del secolo scorso. La lenticchia è il nome del seme contenuto nel piccolo baccello della *Lens esculenta*, una leguminosa rustica e dall'alto valore proteico originaria del Medio Oriente, tra le più antiche piante alimentari che l'uomo ha conosciuto. È una coltivazione che ben si adatta ai terreni marginali e poco sfruttati della montagna, in avvicendamento con altre colture (segale, barbarià), ben resistente a calore e carenza idrica. Raccolte in estate, tradizionalmente le piante delle lenticchie vengono essiccate al sole prima della trebbiatura. La lenticchia della Valle Grana, squisita se cucinata previo ammollo di almeno sei ore in acqua fredda, al gusto ricorda la nocciola selvatica. Per esaltarne la qualità, si consiglia di aggiungere qualche goccia di limone all'acqua di ammollo e di salarla solo a fine cottura.

LENTILLE DE LA VALLÉE GRANA

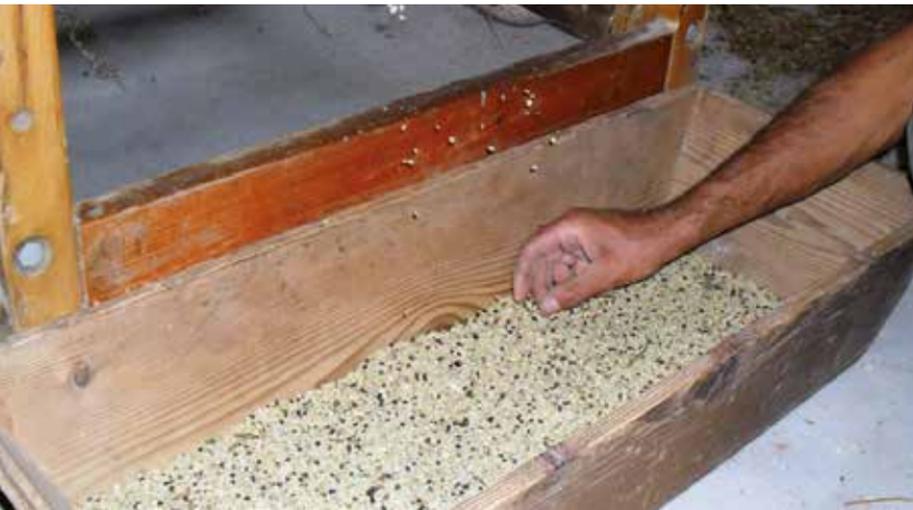


Depuis quelques années la lentille est de nouveau cultivée dans la zone de Caraglio et de la Vallée Grana, où elle était déjà répandue depuis le XVIII^e siècle, en rotation avec le chanvre, jusqu'aux années Cinquante du siècle dernier. La lentille est le nom de la graine contenue dans la petite cosse de la Lens esculenta, une légumineuse rustique et d'une haute valeur protéique originaire du Moyen-Orient, qui compte parmi les plantes alimentaires les plus anciennes que l'homme ait connues. C'est une culture qui s'adapte aux terrains marginaux et peu exploités de la montagne, en rotation avec d'autres cultures (seigle, barbarià). Récoltées durant l'été, en général, les plantes des lentilles sont séchées au soleil avant le battage. La lentille de la Valle Grana est délicieuse si elle est cuisinée après trempage d'au moins six heures dans de l'eau froide, son goût rappelle la noisette sauvage. Pour en exalter la qualité, il est conseillé d'ajouter quelques gouttes de citron à l'eau de trempage et de la saler seulement à la fin de la cuisson.

LENTILS VALLE GRANA



In recent years, lentils are being grown again in the Caraglio and Valle Grana area, where they had been widely grown since the eighteenth century and were grown in rotation with hemp until the 1950s. Lentil is the name of the seed contained in the small Lens esculenta pod, a rustic legume with a high protein content, originally from the Middle East and among the oldest food plants known to man. This crop is well-suited to the marginal and little-exploited mountain lands, in rotation with other crops (rye, barbarià), and is very resistant to heat and lack of water. Harvested in summer, lentil plants are traditionally dried in the sun before threshing. The Valle Grana lentil, delicious if cooked after soaking in cold water for at least six hours, tastes a little like the wild hazelnut. To enhance its quality, we recommend adding a few drops of lemon juice to the water while it is soaking and salting it only at the end of cooking.





INFO

Lucio Alciati

✉ lucio.alciati@libero.it

📍 Caraglio

☎ 348 672 9419

ALCIATI BUONI
INDIRIZZI:

AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana

PATATA DOLCE DI CARAGLIO: LA BATATA



In Piemonte, nella Bassa Valle Grana, da una decina d'anni si coltiva la batata dolce. Proveniente dal continente sudamericano e riconosciuta per le sue eccellenti proprietà nutrizionali, la batata dolce coltivata a Caraglio risulta meno dolce delle varietà coltivate nei paesi d'origine, e ha inoltre un gusto più versatile e delicato. Può essere consumata cruda, non contenendo la tossica solanina presente nelle patate (Lucio Alciati, presidente del consorzio Aglio di Caraglio, consiglia di provarla alla julienne, condita con succo di limone, un pizzico di sale e olio extravergine d'oliva), oppure trasformata in farina, prodotti da forno, composte, preparati per minestre, gelatine o anche gelati. Dopo alcune sperimentazioni di coltivazione della batata risalenti a inizio Novecento, presso l'Orto Botanico di Torino, è intorno al 2010, a Caraglio, che vengono portati avanti i primi tentativi di coltivazione di questo tubero, su più ampia scala, al fine di verificare la capacità di adattamento alle condizioni ambientali locali. Nel 2017 un gruppo di agricoltori caragliesi si è unito per dare vita al progetto Batata Buona: la batata dolce di Caraglio, per lo sviluppo, la promozione e valorizzazione della coltivazione della batata nelle terre della bassa Valle Grana.

PATATE DOUCE DE CARAGLIO : LA BATATA



Au Piémont, dans la Basse Vallée Grana, depuis une dizaine d'années on cultive la batata (patate) douce. Provenant du continent sud-américain et reconnue pour ses excellentes propriétés nutritionnelles, la batata (patate) douce cultivée à Caraglio est moins sucrée que les variétés cultivées dans les pays d'origine, tout en présentant en outre un goût plus versatile et délicat. Elle peut être consommée crue, car elle ne contient pas la solanine toxique que l'on trouve dans les pommes de terre (Lucio Alciati, président du consortium Aglio di Caraglio, conseille de la consommer à la julienne, assaisonnée avec du jus de citron, une pincée de sel et de l'huile d'olive extra-vierge), ou bien transformée en farine, produits de boulangerie, compotes, préparations pour les soupes, gélamines ou même glaces. Après quelques essais de culture de la batata (patate douce) remontant au début du XIXe siècle, dans le Jardin Botanique de Turin, c'est aux alentours de 2010, à Caraglio, que l'on a réalisé les premières tentatives de culture de ce tubercule, à plus grande échelle, afin de vérifier sa capacité d'adaptation aux conditions environnementales locales. En 2017 un groupe d'agriculteurs de Caraglio s'est uni pour donner vie au projet Batata Buona : la batata dolce (patate douce) de Caraglio, pour le développement, la promotion et la valorisation de la culture de la batata sur les terres de la basse Vallée Grana.

CARAGLIO SWEET POTATO



In Piedmont, sweet potato has been grown for about ten years in the Bassa Valle Grana. Originally from South America and recognised for its excellent nutritional properties, the sweet potato grown in Caraglio is less sweet than the varieties grown in its countries of origin and it also has a more versatile and delicate flavour. It can be eaten raw, as it does not contain the toxic solanine present in potatoes (Lucio Alciati, president of the Aglio di Caraglio Consortium, recommends trying it julienne-style, seasoned with lemon juice, a pinch of salt and extra virgin olive oil), or turned into flour, baked goods, compote, soup mixtures, jellies or even ice creams. After several experiments in growing the sweet potato, dating back to the beginning of the twentieth century, at the Botanical Garden of Turin, it was around 2010 that the first attempts to grow this tuber were carried out on a larger scale, in Caraglio, to verify its ability to adapt to local environmental conditions. In 2017, a group of farmers from the Caraglio area came together to create the Batata Buona project: the Caraglio sweet potato, for developing, promoting and enhancing the value of the sweet potato in the lands of the Bassa Valle Grana.



INFO

Consorzio del Bodi - Associazione per la Promozione, Valorizzazione e Tutela della Storica Patata Piatlina e della Patata Ciarda delle Valli d'Oc

Monterosso Grana, Via Mistral 21

✉ info@piatlinaeciarda.com

🌐 www.piatlinaeciarda.com

☎ 348 6729419

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana

PATATA PIATLINA DELLA VALLE GRANA PAT E PATATA CIARDA



L'antica patata Piatlina e la patata Ciarda sono due varietà tipiche delle valli occitane che ben si adattano al clima fresco e ai terreni montani. La patata Piatlina, così chiamata per la caratteristica forma appiattita e tondeggiante, ha rischiato di scomparire, soppiantata da nuove cultivar più produttive. Ha una buccia sottile di colore giallo con sfumature rosa tenue alla base delle gemme. La polpa è bianca, croccante e dal gusto eccellente. È ottima sia bollita che frita e la si può apprezzare nel tradizionale bodi en balo e aioli, patate cotte con la buccia accompagnate con salsa all'aglio. La patata ciarda, originata dalla varietà Desirée, deve il suo nome al colore rosso della buccia e al fatto che non si concede facilmente al palato (ciarda in dialetto significa anche monella, dispettosa). Infatti, dopo la raccolta estiva, ha bisogno di un periodo di affinamento ed è pronta per essere cucinata alla festa della Madonna dle cuiette (8 dicembre), storica ricorrenza dove i protagonisti sono gli squisiti gnocchi prodotti proprio con le patate locali.

POMME DE TERRE PIATLINA PAT ET POMME DE TERRE CIARDA



L'ancienne pomme de terre Piatlina et la pomme de terre Ciarda sont deux variétés typiques des vallées occitanes qui s'adaptent au climat frais et aux terrains de montagne. La pomme de terre Piatlina, appelée ainsi pour sa forme caractéristique aplatie et arrondie, a risqué de disparaître, supplantée par les nouveaux cultivars plus productifs. Elle a une peau fine d'une couleur jaune avec des nuances rose pâle à la base des germes. La pulpe est blanche, croquante et d'un goût excellent. Elle est très savoureuse aussi bien bouillie que frite et on peut l'apprécier dans le traditionnel bodi en balo et aioli, des pommes de terre cuites avec la peau accompagnée de sauce à l'ail. La pomme de terre ciarda, issue de la variété Desirée, doit son nom à la couleur rouge de la peau et au fait qu'on ne l'apprécie pas facilement quand on la déguste pour la première fois (ciarda en dialecte signifie également coquine, espiègle). En effet, après la récolte d'été, elle a besoin d'une période d'affinement et est prête à être cuisinée à la fête de la Madonna dle cuiette (8 décembre), une occasion historique où les protagonistes sont les délicieux gnocchis produits justement avec les pommes de terre locales.

PIATLINA POTATO FROM VALLE GRANA PAT AND CIARDA POTATO



The ancient Piatlina potato and the Ciarda potato are two typical varieties from the Occitan valleys and adapt very well to the cool climate and mountainous terrain. The Piatlina potato, so called due to its unusual flat, rounded shape, risked disappearing forever and being replaced by new, more productive cultivars. It has a thin yellow skin with hints of pale pink at the base of the buds. Its pulp is white, crisp and it has a superb taste. It is excellent both boiled and fried and can be enjoyed in the traditional dish bodi en balo e aioli, potatoes cooked in their skins with garlic sauce. The ciarda potato, which originates from the Desirée variety, owes its name to its red skin and to the fact that it is not readily available to eat (ciarda in dialect also means rascal, mischievous). In fact, after the summer harvest, it needs a period of ageing and it is ready to be cooked for the celebration of the Madonna dle cuiette (8 December), a historical feast day featuring exquisite dumplings made with local potatoes.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana, Valle Maira; Valle Stura; Valle Varaita;
Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

PATATE DI MONTAGNA PAT



Appartenente alla famiglia della Solanacee come il pomodoro, la patata giunge in Europa con la scoperta dell'America, ma in Piemonte la sua coltivazione si sviluppa soltanto a partire dall'Ottocento. Ricca di carboidrati, spesso inserita nella dieta in sostituzione dei cereali, rispetto ai quali è più produttiva, la patata contribuisce a soddisfare il fabbisogno alimentare di buona parte della popolazione dell'epoca e nelle zone di montagna (dove è chiamata bodi, trifola o tartifla) si affianca a castagne e polenta. Qui trova un ambiente ideale, grazie ai terreni sciolti e al clima fresco, le colture sono meno intensive e non richiedono l'impiego di prodotti chimici di sintesi. Questi fattori esaltano le caratteristiche organolettiche delle patate di montagna, molto ricercate dai consumatori anche in virtù della loro maggiore conservabilità.

POMMES DE TERRE DE MONTAGNE PAT



Appartenant à la famille de la Solanacee comme la tomate, la pomme de terre arriva en Europe avec la découverte de l'Amérique, mais au Piémont sa culture se développa seulement à partir du XIXe siècle. Riche de glucides, faisant souvent partie de l'alimentation à la place des céréales, par rapport auxquelles elle est plus productive, la pomme de terre contribue à satisfaire les besoins alimentaires d'une bonne partie de la population de l'époque et dans les zones de montagne (où on l'appelle bodi, trifola ou tartifla) elle accompagne les châtaignes et la polenta. Elle y trouve un environnement idéal, grâce à des terrains meubles et au climat frais, les cultures sont moins intensives et ne demandent pas l'emploi de produits chimiques de synthèse. Ces facteurs exaltent les caractéristiques organoleptiques des pommes de terre de montagne, très recherchées par les consommateurs même en vertu de leur plus longue durée de conservation.

MOUNTAIN POTATOES PAT



Belonging to the Solanaceae family, like the tomato, the potato arrived in Europe with the discovery of America, but in Piedmont it was not grown until the nineteenth century. It is rich in carbohydrates and often used in the diet to replace cereals, compared to which it is more productive. The potato contributed to satisfying the dietary needs of a large part of the population at that time and in mountain areas (where it is called bodi, trifola or tartifla) it was used alongside chestnuts and polenta. This is its ideal environment, thanks to the loose soil and the cool climate. Cultivation is less intensive and it does not require the use of synthetic chemical products. These factors enhance the organoleptic features of mountain potatoes, which are much sought-after by consumers also due to their greater preservability.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana

POMODORO PIATTA DI BERNEZZO PAT



Coltivato a Bernezzo, Comune della Valle Grana, questo pomodoro di grossa pezzatura (250-400 grammi) è caratterizzato da una forma tondeggiante schiacciata ai poli, con solchi evidenti. La polpa, di colore rosso e media consistenza, è dolce, profumata e gustosa, mentre la buccia risulta piuttosto sottile rispetto ad altre tipologie. Raccolto tra giugno e ottobre, è un pomodoro adatto sia al consumo fresco che alla produzione di conserva. Questa varietà vigorosa deriva da una selezione della tipologia piatta di Milano o piatta di Cambiano, già ampiamente coltivata in Piemonte intorno agli anni Settanta. Le particolari condizioni ambientali della zona di Bernezzo ne hanno esaltato alcuni caratteri favorendone la diffusione nell'area pedemontana cuneese, dove è apprezzato soprattutto da piccoli produttori per le sue eccellenti qualità organolettiche.

TOMATE PLATE DE BERNEZZO PAT



Cultivée à Bernezzo, une Commune de la Vallée Grana, cette tomate d'un grand calibre (250-400 grammes) est caractéristique en raison de sa forme arrondie écrasée aux pôles, avec des rainures évidentes. La pulpe, rouge et de texture moyenne est sucrée, parfumée et savoureuse, tandis que la peau est plutôt fine par rapport aux autres types. Récoltée entre juin et octobre, c'est une pomme de terre qui peut être consommée fraîche et en conserve. Cette variété vigoureuse dérive d'une sélection du type plat de Milan ou plat de Cambiano, déjà largement cultivée au Piémont aux alentours des années Soixante-Dix. Les particulières conditions environnementales de la zone de Bernezzo en ont exalté certaines caractéristiques en favorisant sa diffusion dans la zone située au pied des montagnes dans la région de Cuneo, où elle est surtout appréciée par les petits producteurs pour ses excellentes qualités organoleptiques.

BERNEZZO FLAT TOMATO PAT



Grown in Bernezzo, a municipality in the Valle Grana, this large tomato (250-400 grammes) is round in shape and flatter at the ends, with clearly visible grooves. The pulp is red, with a medium consistency, and it is sweet, fragrant and tasty, while the peel is quite thin compared to other types. Harvested between June and October, it is a tomato suitable for being used fresh and also for the production of preserves. This strong variety comes from a selection of the Milano flat tomato or Cambiano flat tomato, already widely grown in Piedmont around the 1970s. The specific environmental conditions in the Bernezzo area have enhanced some of its characteristics, allowing it to spread throughout the Cuneo area of Piedmont, where it is especially appreciated by small producers for its excellent organoleptic qualities.





INFO

Associazione Tartuficoltori
Valle Grana

Monterosso Grana, Via Mistral 21

✉ brisiumonti@yahoo.it - vianofranco@libero.it

🌐 www.tartufovallegrana.com

☎ 339 4416071 - 338 1431969

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana

TARTUFO NERO PREGIATO PAT



Il territorio della Valle Grana, in particolare la zona di Montemale, ha una indiscussa vocazione tartufigena. Le particolari caratteristiche del terreno e la presenza di piante simbiotiche, come il carpino nero, il nocciolo e la roverella, favoriscono la crescita del tartufo nero dolce (*Tuber melanosporum*). Il ciclo biologico di questi singolari funghi ipogei avviene sotto terra. Il *Tuber melanosporum* è formato da una parete esterna sculturata, con verruche piramidali di colore scuro. La massa interna, tendente al nero, è percorsa da venature biancastre che delimitano gli alveoli dove sono immerse le cellule contenenti le spore. Nel periodo invernale e primaverile il trifolao, guidato dallo sviluppato olfatto del cane da tartufo, scandaglia i boschi alla ricerca del prezioso "diamante nero". Più accessibile rispetto al rinomato tartufo bianco, in cucina il tartufo nero pregiato è un ingrediente dal profumo inebriante, capace di nobilitare ricette semplici che ne esaltano il gusto, quali i tajarin, la carne cruda e i piatti a base di uova.

TRUFFE NOIRE DE QUALITÉ PAT



Le territoire de la Vallée Grana, notamment la zone de Montemale, a une vocation truffigène indiscutable. Les particulières caractéristiques du terrain et la présence de plantes symbiotiques, comme le charme-houblon, le noisetier commun et le chêne pubescent, favorisent la croissance de la truffe noire (*Tuber melanosporum*). Le cycle biologique de ces champignons souterrains singuliers a lieu sous terre. Le *Tuber melanosporum* est formé d'une paroi externe sculptée, avec des verrues pyramidales de couleur foncée. La masse interne, tendant au noir, est parcourue de veines blanchâtres qui délimitent les alvéoles où sont nichées les cellules contenant les spores. Durant l'hiver et le printemps, le chercheur de truffes (*trifolao*), guidé par l'odorat développé du chien truffier, prospecte les bois à la recherche du précieux « diamant noir ». Plus accessible par rapport à la célèbre truffe blanche, dans la cuisine la truffe noire précisée est un ingrédient au parfum enivrant, capable d'ennoblir des recettes simples qui en exaltent le goût, comme les tajarin, la viande crue et les plats à base d'œufs.

FINE BLACK TRUFFLE PAT



The territory of Valle Grana, particularly the Montemale area, has an undisputed vocation for truffles. The specific characteristics of the soil and the presence of symbiotic plants, such as the hop-hornbeam, the hazelnut tree and the downy oak, favour the growth of the sweet black truffle (*Tuber melanosporum*). The biological cycle of these unique hypogean fungi takes place under the ground. The *Tuber melanosporum* has a sculpted outer surface, with dark-coloured pyramidal warts. The internal mass is blackish in colour, crossed by whitish veins that delimit the alveoli where the cells containing the spores are concentrated. In the winter and spring the *trifolao* (truffle hunter), guided by the truffle dog's highly-developed sense of smell, searches the woods for the precious "black diamond". More accessible than the renowned white truffle, in the kitchen the fine black truffle is an ingredient with an inebriating fragrance, capable of ennobling simple recipes that enhance its flavour, such as *tajarin* (tagliolini pasta), raw meat and egg-based dishes.



INFO

**Consorzio di Promozione,
Tutela e Valorizzazione del Söfran
Zafferano di Caraglio e della
Valle Grana**

Valgrana, Via Roma 44



info@zafferanovallegrana.it



www.zafferanovallegrana.it



345 9333591

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

ZAFFERANO DELLE TERRE DEL MONVISO



Pare che lo zafferano venisse coltivato già nel Medioevo sulle colline del Marchesato di Saluzzo. Nella seconda metà dell'Ottocento, lo zafferano di Antonio Delpuy, cittadino di Caraglio, in Valle Grana, è presente alla "Prima esposizione agraria, industriale, artistica della Provincia di Cuneo". Oggi, grazie a diversi agricoltori e al particolare microclima della zona pedemontana, si è riscoperto l'"oro rosso". Lo zafferano è ricavato dagli stimmi essiccati dei fiori del *Crocus sativus*, pianta tubero-bulbosa appartenente alla famiglia delle iridacee. Oltre a essere una spezia profumata e colorata, lo zafferano è impiegato anche in cosmetica e farmaceutica.

SAFRAN DES TERRES DU MONVISO



*Il paraît que le safran était déjà cultivé au Moyen-âge sur les collines du Marquisat de Saluzzo. Durant la seconde moitié du XIXe siècle, le safran d'Antonio Delpuy, habitant de Caraglio, dans la Vallée Grana, est présent à la « Première exposition agricole, industrielle, artistique de la Province de Cuneo ». Aujourd'hui, grâce aux différents agriculteurs et au microclimat particulier de la zone située au pied des montagnes, on a redécouvert l'« or rouge ». Le safran est issu des pistils séchés des fleurs du *Crocus sativus*, une plante tubéro-bulbeuse appartenant à la famille des iridacées (Iridacées). Le safran n'est pas seulement une épice parfumée et colorée, mais il est également utilisé en cosmétique et pharmaceutique.*

SAFFRON OF THE LANDS OF MONVISO



*It seems that saffron was already grown in the Middle Ages on the hills of the Marquisate of Saluzzo. In the second half of the nineteenth century, the saffron of Antonio Delpuy, a citizen of Caraglio, in Valle Grana, was present at the "First agricultural, industrial and artistic exhibition in the Province of Cuneo". Today, thanks to several farmers and the specific microclimate in this area of Piedmont, the "red gold" has been rediscovered. Saffron is obtained from the dried stigmas of the flowers of *Crocus sativus*, a tuberous-bulbous plant belonging to the Iridaceae family. In addition to being a fragrant and colourful spice, saffron is also used in cosmetics and pharmaceuticals.*





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Stura

CROUSÉT



I crosés o crouzets sono una pasta tipica dell'alta Valle Stura presente anche nel versante francese. Il nome in occitano significa "incavo", "avvallamento" e si rifà alla loro forma concava che ricorda vagamente quella delle orecchiette pugliesi. Fatti con farina, poche uova e acqua, sono abilmente modellati sulla spianatoia mediante un particolare movimento del pollice, che striscia con una leggera pressione un pezzo di impasto sull'asse infarinato, in modo che i bordi si arriccino formando delle pieghe perfette per l'assorbimento del condimento. Tradizionalmente si servono con la bagna grisa, un soffritto di cipolla e aglio con aggiunta di latte, panna e formaggio stagionato, oppure con un sugo a base di porri e patate. Un tempo a Ferrere, amena borgata alpina nel Comune di Argentera, si faceva una zuppa con l'acqua di cottura dei crosés, i resti del condimento nel piatto e il pane secco.

CROUSÉT



Les crosset ou crouzet sont des pâtes typiques de la Haute Vallée Stura présente également sur le versant français. Le nom en occitan signifie « creux », « dépression » et se réfère à leur forme concave qui rappelle vaguement celles des 'orecchiette' des Pouilles. Faites avec de la farine, quelques œufs et de l'eau, elles sont modelées sur la planche à l'aide d'un mouvement particulier du pouce, en trainant un morceau de pâte avec une légère pression sur la planche farinée, de façon que les bords s'enroulent et forment des plis parfaits pour absorber la sauce. Normalement on les sert avec la bagna grisa, un oignon et de l'ail faits revenir en ajoutant du lait, de la crème fraîche et du fromage affiné, ou bien une sauce à base de poireaux et de pommes de terre. Autrefois à Ferrere, un joli village alpin sur la commune d'Argentera, on préparait une soupe avec l'eau de cuisson des 'crosset', les restes de la sauce étaient mis dans le plat avec du pain sec.

CROUSÉT PASTA



Crosset or crouzet are a typical pasta from the upper Valle Stura, also present on the French side. The name in Occitan means "hollow", "valley" and refers to their concave shape which vaguely resembles that of Apulian orecchiette pasta. Made with flour, a few eggs and water, they are skilfully shaped on a pastry board with an unusual movement of the thumb, dragging a piece of dough over a floured board while exerting light pressure, so that the edges curl up, forming folds that are perfect for absorbing the seasoning. They are traditionally served with bagna grisa, sautéed onion and garlic with the addition of milk, cream and aged cheese, or with a sauce made from leeks and potatoes. Once upon a time, in Ferrere, a pleasant alpine village in the municipality of Argentera, the water in which the crosset pasta was cooked, along with the remaining seasoning on the plate and some dried bread, was used to make a soup.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Infernotto, Valle Maira

FARINA DI PIGNULET



Il "pignulet" è un'antica varietà di mais, con spiga conica e granella di colore giallo, rinomata per le sue qualità organolettiche e molitorie. La farina dolce e delicata che si ottiene dalla sua molitura è utilizzata principalmente per la produzione di polenta. Pressoché abbandonata a seguito dell'introduzione di varietà ibride americane, più produttive e resistenti alle malattie, in passato era piantata nei periodi di riposo del terreno prima del reimpianto dei frutteti. Oggi è stata riscoperta per la produzione di farina da polenta, solitamente macinata a pietra, con cui si preparano anche i famosi biscotti detti "paste di meliga". La macinatura a pietra, in cui i chicchi vengono schiacciati molto lentamente tra due grandi pietre, evita il surriscaldamento del cereale, che causerebbe la perdita dei preziosi oligoelementi termolabili, e permette di utilizzare anche gli strati profondi del chicco, arricchiti dal cosiddetto "olio di germe di grano", per una farina ricca, saporita e dal gusto unico.

FARINE DE PIGNULET



Le « pignulet » est une ancienne variété de maïs, avec un épi conique et un grain de couleur jaune, renommé pour ses qualités organoleptiques et meunières. La farine sucrée et délicate que l'on obtient après sa mouture est surtout utilisée pour la production de polenta. Pratiquement abandonnée après l'introduction de variétés hybrides américaines, plus productives et résistantes aux maladies, autrefois elle était plantée durant les périodes de jachère du terrain avant la replantation des vergers. Aujourd'hui elle a été redécouverte pour la production de farine pour la polenta, habituellement moulue sur pierre, avec laquelle on prépare également les célèbres biscuits appelés « paste de meliga ». La mouture sur pierre, où les grains sont écrasés très lentement entre deux grandes pierres, évite la surchauffe de la céréale qui causerait la perte des oligoéléments thermolabiles, et permet d'utiliser également les couches profondes du grain, enrichis de celle que l'on appelle « l'huile de germe de blé », pour une farine riche, savoureuse et au goût unique.

PIGULET CORN FLOUR



"Pignulet" is an ancient variety of corn, with a conical spike and yellow grain, renowned for its organoleptic and milling qualities. The sweet, delicate flour obtained from its milling is mainly used for the production of polenta (cornmeal). In the past, it was planted during the periods in which the land was put to rest before the replanting of orchards, but it was almost abandoned after the introduction of the more productive and disease-resistant American hybrid varieties. It has now been rediscovered for the production of polenta flour, usually stone-ground, used to make the famous "paste di meliga" biscuits. Stone grinding, whereby grains are crushed very slowly between two large stones, avoids overheating of the cereal, which would cause the loss of the precious thermolabile trace elements, and also allows the deep layers of the grain to be used, enriched by so-called "wheat-germ oil", to make a rich, tasty flour with a unique taste.





AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

GRANI TRADIZIONALI



Le Valli Occitane portano avanti la coltivazione di alcune antiche varietà di cereali. In Valle Grana si può trovare il grano Bertone, storicamente uno dei cereali più diffusi in questo territorio, dal quale si ottiene una farina bianchissima e povera di glutine. Dalla semina e coltura mista di grano e segale deriva invece il barbarià, un cereale "imbastardito" utilizzato in rotazione all'aglio locale che ben si adatta al clima montano, particolarmente adatto per la panificazione e la preparazione di dolci e ricette locali, come i Barbarini della Valle Grana, una pasta prodotta con grano barbarià, acqua, olio e sale. Anche la farina di segale viene impiegata in cucina: i corsetins, un tipo di pasta distintivo della Valle Varaita, ne sono un esempio. Inoltre, sono presenti diverse varietà tradizionali di mais quali l'ottofile e il pignolet, impiegate nella preparazione di polenta e biscotti, e il grano saraceno, un falso cereale che di fatto non appartiene alla famiglia delle graminacee, ma viene comunque trasformato in farina. A Dronero e Revello si possono visitare due degli ultimi mulini ad acqua ancora attivi, che, come una volta, producono farine macinate a pietra naturale di alta qualità.

CÉRÉALES TRADITIONNELLES



Les Vallées Occitanes continuent la culture de certaines variétés de céréales. Dans la Vallée Grana on peut trouver le blé Bertone qui a toujours été une des céréales les plus répandues sur ce territoire, à partir de laquelle on peut obtenir une farine très blanche et pauvre en gluten. C'est de l'encensement et de la culture mixte du blé et du seigle que dérive au contraire le barbarià, une céréale « hybride » utilisée en rotation avec l'ail local qui s'adapte au climat de montagne, particulièrement indiquée pour la panification et la préparation de gâteaux et de recettes locales, comme les Barbarini de la Valle Grana, des pâtes produites avec du blé barbarià, eau, huile. La farine de seigle est également utilisée en cuisine : les corsetins, un type de pâtes distinctif de la Vallée Varaita, en sont un exemple. En outre, il existe différentes variétés traditionnelles de maïs comme l'ottofile et le pignolet, utilisées pour la préparation de la polenta et des biscuits, et le blé noir, une fausse céréale qui, en réalité, n'appartient pas à la famille des graminées, mais est transformée en tout cas en farine. A Dronero et Revello on peut visiter deux des derniers moulins à eau encore en activité qui, comme autrefois, produisent des farines moulues sur pierre naturelle de haute qualité.

TRADITIONAL GRAINS



The Occitan Valleys continue to grow several ancient varieties of cereals. In Valle Grana, you can find Bertone wheat, historically one of the most common cereals in this area, from which a very white flour low in gluten is obtained. From the sowing and mixed cultivation of wheat and rye comes barbarià, a "hybridised" cereal used in rotation with local garlic, which is well suited to the mountain climate and particularly suitable for bread-making and preparing desserts and local recipes, such as Barbarini della Valle Grana, a type of pasta produced with barbarià wheat, water, oil and salt. Rye flour is also used in cooking: for example corsetins, a type of pasta typical of the Varaita Valley. Furthermore, there are several traditional varieties of corn such as 'ottofile' and 'pignolet', used to make polenta and biscuits, and buckwheat, a false cereal which does not actually belong to the ramineae family, but is still turned into flour. In Dronero and Revello, you can visit two of the last water mills still active, which, like in the past, produce high-quality natural stone-ground flours.



ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:**AREA DI PRODUZIONE:** Tutto il territorio

PANE E PANI TIPICI PAT



I pani tradizionali sono preparati con ingredienti semplici quali farina, acqua, sale e lievito. Una volta ottenuto l'impasto, si conferisce pezzatura e forma alla pagnotta. Ancora oggi alcuni panettieri usano il forno a legna, un tempo rito collettivo al centro della vita comunitaria. Tra i pani tipici ricordiamo la biova, di forma oblunga e dal peso di 100-500 g; la campagnola buschese, prodotta soprattutto in zona di Busca, di forma allungata con un'incisione al centro e dal peso intorno ai 150 g; le miche di Cuneo, che assumono un nome diverso in base al luogo di produzione, di forma ovale e dal peso di 500-700 g; il pan barbarià, in piemontese "imbastardito", poiché fatto con farina di grano e segale, di forma rotonda e dal peso di 500-600 g; il tupunin, di forma ridotta e dal peso di 70-100 g.



PAIN ET PAINS TYPIQUES PAT

Les pains traditionnels sont préparés avec des ingrédients simples tels que farine, eau, sel et levure. Après avoir obtenu la pâte, on donne une taille et une forme au pain. Aujourd'hui encore certains boulangers utilisent le four à bois, qui était autrefois un rite collectif au centre de la vie communautaire. Parmi les pains typiques citons la biova, d'une forme oblongue et pesant 100-500 g ; la campagnola buschese, produite surtout dans la zone de Busca, d'une forme allongée avec une entaille au centre et pesant environ 150 g ; les miche di Cuneo, qui prennent un nom différent selon le lieu de production, d'une forme ovale et pesant 500-700 g ; le pan barbarà, en piémontais « abâtardi », puisqu'il est préparé avec de la farine de blé et de seigle, d'une forme ronde et pesant 500-600 g ; le tupunin, d'une forme réduite et pesant 70-100 g.



BREAD AND TYPICAL BREADS PAT

Traditional breads are prepared with simple ingredients such as flour, water, salt and yeast. Once the dough is obtained, the loaf is given a size and shape. Today, some bakers still use a wood-fired oven, once a collective ritual at the heart of community life. The typical breads include biova, oblong in shape and weighing 100-500 g; campagnola buschese, produced mainly in the Busca area, with an elongated shape and an incision in the centre, weighing around 150 g; miche di Cuneo, which take on a different name depending on the place of production, oval in shape and weighing 500-700 g; pan barbarà, meaning "hybridised" in Piedmontese, as it is made with wheat and rye flour, round in shape and weighing 500-600 g; tupunin, smaller in size, weighing 70-100 g.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana

POLENTA BASTARDA: LA POLENTA DI CARAGLIO



Narra la leggenda che per far dispetto agli uomini e creare confusione tra le differenti varietà di mais coltivate localmente, il diavolo scatenò un forte vento che andò a "imbastardire" le varietà "pure". Si ottiene così una pannocchia di mais con le caratteristiche di tutte le varietà unite. Dal dispetto nacque un nuovo prodotto talmente apprezzato che, ancora oggi, si cerca di ottenerlo, seminando in campi confinanti le varietà Pignoletto, Marano, Nostrale dell'Isola, Ottofile e Bianco Perla, e lasciando al vento il compito di impollinarle in modo incrociato. Il risultato della raccolta, dell'essiccazione all'aria aperta "pendais" (appese "a testa in giù"), e della macinazione, è una farina unica con cui si preparano la polenta bastarda, biscotti e gallette della tradizione.

LA POLENTA ABÂTARDIE: LA POLENTA DE CARAGLIO



Selon la légende, pour contrarier les hommes et semer la confusion entre les différentes variétés de maïs cultivées localement, le diable déchaîna un grand vent qui « abâtardit » les variétés « pures » et obtint un épi de maïs avec les caractéristiques de toutes les variétés unies. Le nouveau produit qui naquit de la contrariété fut tellement apprécié, qu'aujourd'hui encore, on essaie de l'obtenir en semant dans des champs avoisinants les variétés Pignoletto, Marano, Nostrale dell'Isola, Ottofile et Bianco Perla, et en laissant au vent la tâche de les polliniser de manière croisée. Le résultat de la récolte, du séchage en plein air « pendais » (suspendues « à l'envers »), et du meulage, est une farine unique avec laquelle on prépare la polenta bastarda, les biscuits et les galettes de la tradition.

HYBRID POLENTA: CARAGLIO POLENTA



According to legend, the devil unleashed a strong wind that “debased” the “pure” varieties of corn, to spite men and create confusion between the different varieties of locally-grown corn, obtaining a corncob with the characteristics of all the varieties in one. From this act of spite, a new product was created and was so popular that, even today, attempts are made to obtain it by sowing the Pignoletto, Marano, Nostrale dell'Isola, Ottofile and Bianco Perla varieties in adjoining fields, leaving the task of cross-pollinating them to the wind. The result of harvesting, drying in the open air “pendais” (hanging “upside down”), and grinding, is a unique flour with which traditional polenta, biscuits and crackers are made.





© Tarabaglia / Freddo

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:

AREA DI PRODUZIONE: Valle Infernotto

RISO DELLA PIANURA SALUZZESE



La risicoltura è un elemento caratterizzante il paesaggio agricolo del nord Italia, dove le particolari condizioni pedoclimatiche hanno storicamente favorito la presenza di questa coltura. In provincia di Cuneo, a Barge, sulla scia delle bonifiche realizzate dai monaci dell'abbazia di Staffarda nel 1200-1300, ancora oggi viene coltivata la varietà di riso Gladio, che ben si adatta al microclima locale. Infatti, a causa della vicinanza con le montagne, lo sbalzo termico notturno non permetterebbe di coltivare altre varietà di riso. La semina avviene a metà di maggio. Seguono l'asciugatura dei terreni ad agosto e la trebbiatura a settembre/ottobre. La lavorazione prosegue nel seccatoio, dove si riduce l'umidità dei chicchi al 14%, per poi ultimare la lavorazione del prodotto, nella versione bianca o integrale. Questa varietà, presenta un chicco fine e lungo, a cottura rapida, perfetto per antipasti e insalate di riso, oltre che per risotti ben mantecati, grazie all'elevato contenuto di amido.

RIZ DE LA PLAINE DE SALUZZO



La riziculture est un élément caractéristique du paysage agricole du nord de l'Italie, où les conditions pédoclimatiques particulières ont toujours favorisé la présence de cette culture. A Barge, dans la province de Cuneo, dans la foulée des assainissements réalisés par les moines de l'abbaye de Staffarda au cours des XIIIe-XIVe siècles, la variété de riz Gladio est cultivée aujourd'hui encore et s'adapte bien au climat local. En effet, en raison de la proximité avec les montagnes, le choc thermique nocturne ne permettrait pas de cultiver d'autres variétés de riz. La plantation a lieu à la mi-mai et est suivie par le séchage des terrains en mois d'août et le battage en septembre/octobre. Le travail se poursuit dans le séchoir, l'humidité des grains se réduit à 14 %, pour ensuite achever le traitement du produit dans la version blanche ou intégrale. Cette variété présente un grain fin et long, à cuisson rapide, parfait pour les hors-d'œuvre et les salades de riz bien crémeux, grâce à la haute teneur en amidon.

RICE OF THE SALUZZO PLAIN



Rice-growing is a characterising element of agriculture in northern Italy, where the specific pedoclimatic conditions have historically favoured the presence of this crop. In the province of Cuneo, in Barge, in the wake of the reclamation carried out by the monks of the Staffarda Abbey in 1200-1300, the Gladio variety of rice is still cultivated today and is well-suited to the local microclimate. In fact, due to the closeness of the mountains, the night-time temperature change would not allow other varieties of rice to be grown. Sowing takes place in mid-May, followed by the drying of the land in August and threshing in September/October. Processing continues in the dryer, where the humidity of the grains is reduced to 14%, and then the processing of the product is completed, resulting in the white or wholemeal version. This variety has a fine, long grain, it cooks quickly and is perfect for appetisers and rice salads, as well as for creamy risottos, thanks to the high starch content.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Stura

RAVIOLA VALAOURIANA (VALAURIANA)



La raviola di Valloriate è una pasta ripiena tipica della gastronomia di montagna: una cucina stagionale e povera, che utilizza le scarse risorse del territorio, limitando il consumo di carne, ingrediente riservato ad occasioni speciali. La preparazione prevede l'utilizzo del grano saraceno e delle patate, entrambi coltivati anche sui terreni poveri e aridi dei versanti alpini. Dal grano saraceno, un tempo macinato a pietra con mulini ad acqua, si ricavava una farina ricca di fibre utilizzata anche per la preparazione della polenta nera, che in passato fungeva da pane quotidiano. Con le patate, invece, nei giorni di festa, quando i forni a legna si accendevano per la cottura del pane, si realizzava una torta, ancora oggi cucinata dai Valloriani, aromatizzata con la "spezia rossa", un mix di aromi particolari, costosi e difficilmente reperibili. L'unione di questi due prodotti ha dato vita a questa rivisitazione locale della raviola, che unisce prodotti del territorio e innovazione culinaria.

VALAURIANA



La raviola de Valloriate est une pâte farcie typique de la gastronomie de montagne : une cuisine saisonnière et pauvre, qui utilise les faibles ressources du territoire en limitant la consommation de viande, un ingrédient réservé aux occasions spéciales. La préparation prévoit l'utilisation du blé noir et des pommes de terre, tous deux cultivés même sur des sols pauvres et arides des versants alpins. A partir du blé noir, autrefois moulu sur la pierre avec des moulins à eau, on obtenait une farine riche de fibres utilisée également pour préparer la polenta noire, qui servait autrefois de pain quotidien. Avec les pommes de terre, au contraire, durant les jours de fête, quand les fours à bois s'allumaient pour la cuisson du bois, on réalisait une tarte, cuisinée aujourd'hui encore par les habitants de Valloriate, aromatisée avec l'« épice rouge », un mélange d'arômes particuliers, coûteux et difficiles à trouver. L'union de ces deux produits a donné naissance à cette réinterprétation locale de la raviola, qui unit les produits du territoire et l'innovation culinaire.

RAVIOLA VALAOURIANA PASTA



The Valloriate raviola is a filled pasta typical of mountain cuisine: a seasonal, humble cuisine, which uses the scarce resources of the territory, limiting the consumption of meat, an ingredient reserved for special occasions. It is made from buckwheat and potatoes, which are also both grown on the poor and arid soil of the alpine slopes. A flour rich in fibre was obtained from buckwheat, once stone-ground using water mills, which was also used for making black polenta, used as everyday bread in the past. On festive days, when the wood-fired ovens were lit to cook the bread, potatoes were used to make a cake that is still cooked today by the people of Valloriate and is flavoured with "red spice", a blend of particular, expensive herbs and spices that are hard to find. The combination of these two products led to the creation of this local reinterpretation of the raviola pasta, combining local products and culinary innovation.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Varaita; Valle Maira

RAVIOLES DELLA VAL VARAITA PAT



A fianco delle cojëttes ("cuiette"), i tipici gnocchi occitani di sole patate e farina della Valle Bronda, e i tondirets della Valle Varaita, tra le diverse specialità di pasta fresca legate a questo territorio spiccano sicuramente le ravioles. Erano il piatto della festa in Valle Varaita e nella vicina Valle Maira. Da non confondere con i ravioli o agnolotti (raviole o agnulòt), quadrati o del plin. Il nome delle ravioles, infatti, deriva dal gesto di far rotolare (raviolé) pezzi di pasta sul piano di lavoro, dando loro la caratteristica forma affusolata. Dalla consistenza morbida, simile agli gnocchi, gli ingredienti principali sono patate, farina e uova, impastate con formaggi locali come il Toumin dal Mel. Tradizionalmente il condimento prevede burro o panna e formaggio. Le ravioles sono un prodotto casalingo, acquistabili in alcuni pastifici e proposte in diversi ristoranti della Valle Varaita e delle Valli Occitane (tra tutte segnaliamo quelle della Trattoria del Pelvo di Bellino e quelle della Tavola Calda Da Bepi presso il distributore di Casteldelfino).

RAVIOLES DE LA VAL VARAITA PAT



Outre les cojette (« cuiette »), les typiques gnocchis occitans préparés uniquement avec des pommes de terre et de la farine de la Vallée Bronda, et les tondirets de la Vallée Varaita, les ravioles se distinguent certainement parmi les différentes spécialités de pâtes fraîches liées à ce territoire. C'était le plat de la fête dans la Vallée Varaita et dans la Vallée Maira située à proximité. À ne pas confondre avec les raviolis ou les agnolottis (raviole ou agnulôt), carrés ou du plin. Le nom des ravioles, en effet, dérive du geste consistant à faire rouler (raviolé) des morceaux de pâte sur le plan de travail, en leur donnant leur forme effilée caractéristique. Elles ont une texture moelleuse, comparable aux gnocchis, les principaux ingrédients sont les pommes de terre, la farine et les œufs, mélangés avec des fromages locaux comme le Toumin dal Mel. Normalement la sauce prévoit du beurre ou de la crème fraîche et du fromage. Les ravioles sont un produit domestique, que l'on peut trouver dans certaines fabriques de pâtes et qui sont proposées dans différents restaurants de la Vallée Varaita et des Vallées Occitanes (entre toutes nous signalons celles de l'Auberge del Pelvo de Bellino et celles du Snack-Bar Da Bepi auprès de la station-service de Casteldelfino).

RAVIOLES PASTA FROM VAL VARAITA PRODUCT PAT



Alongside the cojette ("cuiette"), typical Occitan dumplings made solely from potatoes and flour from the Bronda Valley, and tondirets from the Varaita Valley, ravioles pasta certainly stands out among the various fresh pasta specialities linked to this area. Raviolis were the dish used for festivities in Valle Varaita and in the nearby Valle Maira. Not to be confused with ravioli or agnolotti (raviole or agnulôt), which are square or del plin. In fact, the name ravioles comes from the act of rolling (raviolé) pieces of dough on a work surface, giving them their typical tapered shape. They have a soft consistency, similar to gnocchi (dumplings), and the main ingredients are potatoes, flour and eggs, mixed with local cheeses like Toumin dal Mel. They are traditionally seasoned with butter or cream and cheese. Raviolis are a homemade product, which can be purchased in several pasta factories and are served in various restaurants in the Varaita Valley and the Occitan Valleys (among these, we would like to highlight those of the Trattoria del Pelvo in Bellino and those of the Tavola Calda Da Bepi at the Casteldelfino filling station).





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana

BARBARIÀ



Il Barbarià, appellativo che deriva dalla parola “imbarbarito”, era una tecnica antica che prevedeva la semina autunnale di una miscela di semi di grano (60%) e segale (40%). Nelle rigide temperature del 18 e 19esimo secolo, la coltivazione del grano risultava difficile, mentre la segale era resistente e dava raccolti stabili. Nei mercuriali locali dell’800 si cita il “barbariato”, considerato un cereale soggetto a tassazione e controllo annonario, come gli altri coltivati. Grazie alla naturale impollinazione incrociata delle due varietà in campo e non dopo la raccolta la farina di “Barbarià” è una farina integrale dolce, ricca di aromi e particolari caratteristiche, adatta per biscotti, torte, ma anche per pizze e panificazione. Il progetto della tutela del Barbarià nasce in collaborazione del Consorzio di tutela dell’aglio di Caraglio, poiché la coltivazione del bulbo richiede una turnazione minima quadriennale: cioè il terreno che lo ha ospitato, per i quattro anni successivi, deve essere impiegato per altre coltivazioni o lasciato a riposo, per garantire la qualità del prodotto finale. Una di queste coltivazioni è proprio il Barbarià.

BARBARIÀ



La *Barbarià*, l'appellation qui dérive du mot « imbarbarito » (ndt : devenu barbare), était une technique ancienne qui prévoyait les semis d'automne d'un mélange de grains de blé (60 %) et de seigle (40 %). Lors des températures rigides des XVIIIe et XIXe siècles, la culture du blé s'avérait difficile, tandis que le seigle était résistant et donnait des récoltes stables. Dans les mercuriales locales du XIXe siècle on cite le « barbariato », considéré comme la céréale soumise à taxation et contrôle annonaire, comme les autres cultures. Grâce à la pollinisation naturelle croisée des deux variétés sur le terrain et non pas après la récolte, la farine de « *Barbarià* » est une farine complète douce, riche en arômes et caractéristiques particulières, idéale pour les biscuits, les gâteaux mais, également, pour les pizzas et les produits de boulangerie. Le projet de la protection de la *Barbarià* est le fruit de la collaboration du Consortium de protection de l'ail de Caraglio, car la culture du bulbe demande une rotation minimale quadriennale : à savoir que le terrain qui l'a hébergé, pendant les quatre années successives, doit être utilisé pour d'autres cultures ou mis en jachère, pour garantir la qualité du produit final. Une de ces cultures est précisément la *Barbarià*.

BARBARIÀ



Barbarià, a name that comes from the Italian word "imbarbarito", meaning barbarised, was an ancient technique involving the sowing of a mixture of wheat (60%) and rye (40%) seeds in autumn. With the harsh temperatures of the 18th and 19th centuries, growing wheat was difficult, while rye was hardy and yielded a stable harvest. In the local market lists during the 19th century, the word "barbariato" is mentioned, referring to a cereal subject to taxation and ration control, like the other cultivated crops. Thanks to the natural cross-pollination of the two varieties in the field and not after harvesting, "Barbarià" flour is a sweet wholemeal flour, rich in aromas and unique characteristics, suitable for biscuits, cakes and also for pizzas and bread-making. The *Barbarià* protection project emerged in collaboration with the Consortium for the protection of Caraglio garlic, since the cultivation of the bulb requires a minimum four-year rotation: this means that land where it is grown must be used for other crops or left to rest in the four years that follow, in order to guarantee the quality of the final product. One of these crops is, in fact, *Barbarià*.



INFO

**Consorzio di Tutela Vini Doc
Pinerolese**

 Bricherasio, Piazza Santa Maria 11

 bricherasio@ruparpiemonte.it

 www.comune.brigherasio.to.it

 0121 59105

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Maira; Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

ALTRI VINI



Tra i vini prodotti nel territorio, la denominazione Pinerolese include anche Comuni quali Bagnolo Piemonte e Barge, da secoli vocati alla coltivazione della vite. Se nel Cinquecento il Pelaverga della vicina Valle Bronda piacque a papa Giulio II, ai nostri tempi sappiamo che il Nebbiolo di un vignaiolo di Assarti è stato un dono gradito a papa Francesco. Qualora non venga specificato il vitigno, il Pinerolese Doc è un vino rosso o rosato ottenuto da uve barbera, bonarda, nebbiolo, neretto, da sole o congiuntamente (minimo 50%), con eventuale aggiunta di altri specifici vitigni a bacca rossa. Si parla di Barbera, Bonarda e Dolcetto DOC quando sono vinificati in purezza. Ricordiamo anche il Drôné, un vino rosso singolare ottenuto dal nebbiolo di Dronero (chatus), un antico vitigno locale tipico della Valle Maira, le cui citazioni si trovano già nel XII secolo.

AUTRES VINS



Parmi les vins produits sur le territoire, l'appellation Pinerolese inclut également des Communes comme Bagnolo Piemonte et Barge qui sont destinées depuis des siècles à la culture de la vigne. Si au XVI^e siècle, le Pelaverga de la Valle Bronda située tout près plut au pape Jules II, nous savons aujourd'hui que le Nebbiolo d'un vigneron d'Assarti a été un don apprécié par le pape François. Si le cépage n'est pas spécifié, le Pinerolese AOC est un vin rouge ou rosé obtenu à partir de raisins barbera, bonarda, nebbiolo, neretto, seuls ou ensemble (minimum 50 %), en ajoutant éventuels d'autres cépages rouges spécifiques. On parle de Barbera, Bonarda et Dolcetto AOC quand ils sont vinifiés en cépage unique. Nous rappelons également le Drôné, un vin rouge particulier obtenu à partir du nebbiolo de Dronero (chatus), un ancien cépage local typique de la Vallée Maira, que l'on cite déjà au XIII^e siècle.

OTHER WINES



Among the wines produced in the area, the Pinerolese designation also includes municipalities such as Bagnolo Piemonte and Barge, which have been devoted to the cultivation of vines for centuries. In the sixteenth century, Pope Julius II liked Pelaverga wine from the nearby Valle Bronda, while in the present day, we know that Pope Francis received a much-appreciated gift of Nebbiolo wine from a winemaker in Assarti. If the grape variety is not specified, Pinerolese Doc is a red or rosé wine obtained from Barbera, Bonarda, Nebbiolo and Neretto grapes, singly or together (minimum 50%), with the possible addition of other specific red grape vine varieties. We talk about Barbera, Bonarda and Dolcetto DOC when single-variety wine-making takes place. Also worth remembering is Drôné, a unique red wine obtained from Nebbiolo di Dronero (chatus), an ancient local vine variety typical of the Maira Valley, mentioned as early as the 12th century.



© Archivio Fondazione Angelo Bertoni

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:**AREA DI PRODUZIONE:** Tutto il territorio

BIRRA ARTIGIANALE



Saluzzo e le sue valli sono diventate un punto di riferimento nel panorama della birra piemontese. A fianco delle eccellenti produzioni vinicole, si è affermato il movimento dei birrifici artigianali, piccole realtà che spesso utilizzano materie prime locali, quali l'acqua di montagna e l'orzo coltivato in azienda. La birra artigianale, generalmente non pastorizzata e non filtrata, è ottenuta principalmente dalla fermentazione del malto d'orzo e aromatizzata con luppolo. Tuttavia, nel processo produttivo possono essere impiegati altri ingredienti naturali, per esempio il frumento o aromi particolari. In base al tipo di lievito e al tipo di fermentazione, distinguiamo le birre ad alta e bassa fermentazione, categorie che a loro volta includono vari stili, diversi per colore, gradazione e gusto. Sul territorio sono presenti alcuni microbirrifici, talvolta con miscita e attività di ristorazione, e, solitamente a inizio estate, Saluzzo ospita la manifestazione "C'è Fermento", un'interessante salone per scoprire ed assaggiare le diverse birre artigianali.

BIÈRE ARTISANALE



Saluzzo et ses vallées sont devenues un point de référence dans le paysage de la bière piémontaise. Outre les excellentes productions vinicoles, le mouvement des brasseries artisanales s'est affirmé, ce sont de petites entreprises qui utilisent souvent des matières premières locales, comme l'eau de montagne et forge cultivée sur place. La bière artisanale, qui normalement n'est ni pasteurisée ni filtrée, est obtenue surtout à partir de la fermentation du malt d'orge et est aromatisée avec du houblon. Toutefois, dans le processus de production, d'autres ingrédients naturels peuvent être utilisés, par exemple, le blé ou des arômes particuliers. Selon le type de levure et le type de fermentation, nous distinguons les bières obtenues par fermentation haute et basse, des catégories qui à leur tour incluent différents styles qui diffèrent par la couleur, la teneur en alcool et le goût. Il existe certaines micro-brasseries sur le territoire, parfois avec un bar et une activité de restauration et, normalement au début de l'été, Saluzzo accueille la manifestation « C'è Fermento », un salon intéressant pour découvrir et goûter les différentes bières artisanales.

CRAFT BEER



Saluzzo and its valleys have become a point of reference in the world of Piedmontese beer. Alongside excellent wine production, the movement of craft breweries has established itself and is made up of small businesses that often use local ingredients, such as mountain water and farm-grown barley. Craft beer, generally unpasteurised and unfiltered, is mainly obtained from the fermentation of barley malt and flavoured with hops. However, other natural ingredients can be used in the production process, for example wheat or particular flavourings. Based on the type of yeast and type of fermentation, we can distinguish high and low fermentation beers, categories that in turn include various styles, different colours, alcohol content and tastes. There are some microbreweries in the area, sometimes with bars and food service activities, and, usually at the beginning of summer, Saluzzo hosts the "C'è Fermento" (There's Ferment) event, an interesting fair for discovering and tasting the various craft beers.



© Lupo Rossi

INFO

**Consorzio di Tutela Vini Doc
Colline Saluzzesi**

Saluzzo, Via Circonvallazione 25/H

✉ collinesaluzzesi@gmail.com

🌐 www.consorziocollinesaluzzesi.it

☎ 333 6676235

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Pianura saluzzese; Valle Maira; Valle Varaita;
Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

COLLINE SALUZZESI DOC



Alle pendici del Monviso, il clima alpino, il suolo carico di minerali e una straordinaria biodiversità ampelografica (di varietà) caratterizzano le ripide colline che da Saluzzo arrivano fino a Busca, situate idealmente tra Langhe e Francia. Qui la viticoltura ha una storia antica, che parte dai Romani, passa per il papa Giulio II (entusiasta del buon vino ricevuto in dono dalla marchesa Margherita di Foix), sconfina nel Delfinato (le antiche province franco italiane) e giunge ai nostri giorni grazie a un gruppo di produttori visionari desiderosi di valorizzare questo patrimonio. La denominazione Colline Saluzzesi senza specificazione di vitigno è riservata al vino rosso ottenuto principalmente da uve pelaverga (da non confondere con il pelaverga di Verduno), nebbiolo e barbera, da sole o congiuntamente (minimo 60%). La denominazione seguita dalla specificazione Barbera, Chatus, Pelaverga (anche rosato) o Quagliano (anche spumante) è riservata ai vini vinificati in purezza. Dal punto di vista varietale, il pelaverga è presente soprattutto nella Valle Bronda, mentre il quagliano è coltivato in particolare a Costigliole Saluzzo; da questi rari vitigni autoctoni si producono rispettivamente un vino rosso non troppo corposo, perfetto a tutto pasto e un vino da dessert frizzante.

COLLINES DE LA RÉGION DE SALUZZO DOC



Au pied du Monviso, le climat alpin, le sol chargé de minéraux et une extraordinaire biodiversité ampélographique (de variété) caractérisent les collines escarpées qui, depuis Saluzzo arrivent jusqu'à Busca, situées idéalement entre les Langhe et la France. Ici la viticulture a une histoire ancienne qui part des Romains, passe par le pape Jules II (enthousiaste du bon vin reçu en don de la Marquise Margherita di Foix), empiète sur le Dauphiné (les anciennes provinces franco-italiennes) et parvient jusqu'à aujourd'hui grâce à un groupe de producteurs visionnaires désireux de valoriser ce patrimoine. L'appellation Colline Saluzzesi sans spécifier le cépage est réservée au vin rouge obtenu surtout à partir des raisins pelaverga (à ne pas confondre avec le pelaverga de Verduno), nebbiolo et barbera, seuls ou ensemble (minimum 60 %). L'appellation suivie par la spécification Barbera, Chatus, Pelaverga (même rosé) ou Quagliano (même spumante) est réservée aux vins en cépage unique. Du point de vue variétal, le pelaverga se trouve également dans la Vallée Bronda, tandis que le quagliano est cultivé notamment à Costigliole Saluzzo ; à partir de ces rares cépages autochtones on produit respectivement un vin rouge pas trop corsé, parfait pour tout le repas et un vin de dessert pétillant.

COLLINE SALUZZESI WINE DOC



On the slopes of Monviso, the alpine climate, the soil full of minerals and the extraordinary ampelographic biodiversity (of varieties) characterise the steep hills that stretch all the way to Busca from Saluzzo, ideally located between the Langhe and France. Wine-growing has an ancient history here, dating back to the Ancient Romans, and then from Pope Julius II (who was enthusiastic about the good wine received as a gift from Marquise Margaret of Foix) to the Dauphiné (the ancient Franco-Italian provinces), up to the present day, thanks to a group of visionary wine producers eager to enhance the value of this patrimony. When the vine variety is not specified, the Colline Saluzzesi designation is reserved for red wine obtained mainly from Pelaverga (not to be confused with Verduno Pelaverga), Nebbiolo and Barbera grapes, alone or together (minimum 60%). The designation followed by the specification Barbera, Chatus, Pelaverga (also rosé) or Quagliano (also sparkling wine) is reserved for wines based on single-variety wine-making. From a varietal point of view, pelaverga is mainly present in the Bronda Valley, while quagliano is grown particularly in Costigliole Saluzzo; these rare native vines produce respectively a red wine that is not too full-bodied, perfect throughout a meal, and a sparkling dessert wine.





INFO

Associazione per la Tutela e la
Valorizzazione del Genepì

 Dronero, Via Val Maira 19

 info@genepy.it

 www.genepy.it

 331 8333433

ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana; Valle Maira; Valle Stura; Valle Varaita;
Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

GENEPÌ DEL PIEMONTE IG



Il genepy (o genepì) è un liquore tradizionale delle valli occitane, simbolo della montagna, di accoglienza e ospitalità. Ricavato da una pianta appartenente al genere *Artemisia* che cresce spontanea nell'arco alpino sopra i 2000 metri di altitudine, le specie più utilizzate sono l'*Artemisia genepi*, conosciuta anche come *Artemisia spicata*, genepì nero o genepì maschio, e l'*Artemisia mutellina*, detta anche *Artemisia umbelliformis*, genepì bianco o genepì femmina. Quest'ultima si adatta meglio alla coltivazione a quote elevate, pratica diffusa a partire dagli anni Sessanta per far fronte alla difficoltà di raccolta e alla disponibilità limitata. Esistono diverse varietà di *Artemisia mutellina* coltivate, distinguibili in due gruppi, l'occitano e lo svizzero, a loro volta suddivisi in più ecotipi. Le piante autoctone, poco produttive e molto delicate, si distinguono per il loro profumo caratteristico. In seguito all'infusione o alla sospensione in soluzione idroalcolica, viene addizionata una miscela di acqua e zucchero. Se il liquore è prodotto per sospensione, il colore risulta assente, altrimenti presenta una colorazione naturale che varia dal verdolino al giallo ambrato, con una gradazione alcolica dai 30 ai 40 gradi e un bouquet ampio e complesso unito a un tipico sapore amaro.

GÉNÉPI DU PIÉMONT IG



La genepy (ou genepi) est une liqueur traditionnelle des vallées occitanes, symbole de la montagne, d'accueil et d'hospitalité. Issu d'une plante appartenant au genre *Artemisia* qui pousse naturellement dans l'arc alpin au-dessus de 2000 mètres d'altitude, les espèces les plus utilisées sont l'*Artemisia genipi*, connue même comme *Artemisia spicata*, génépi noir ou génépi mâle, et l'*Artemisia mutellina*, appelée également *Artemisia umbelliformis*, génépi blanc ou génépi femelle. Ce dernier s'adapte mieux à la culture en haute altitude, une pratique répandue à partir des années Soixante pour faire face aux difficultés de la récolte et à la disponibilité limitée. Il existe différentes variétés d'*Artemisia mutellina* cultivées, que l'on distingue en deux groupes, l'occitan et le suisse, divisés à leur tour en plusieurs écotypes. Les plantes autochtones, peu productives et très délicates, se distinguent par leur parfum caractéristique. À la suite de l'infusion ou de la suspension dans une solution hydroalcoolique, on ajoute un mélange d'eau et de sucre. Si la liqueur est produite par suspension, la couleur est absente, autrement elle présente une couleur naturelle qui varie du vert pâle au jaune ambré, avec une teneur en alcool de 30 à 40 degrés et un bouquet ample et complexe uni à un goût amer typique.

GENEPI DEL PIEMONTE IG



Genepy (or genepi) is a traditional liqueur from the Occitan valleys, a symbol of the mountains and of a warm welcome and hospitality. Obtained from a plant belonging to the *Artemisia* genus that grows spontaneously in the Alps at an altitude of over 2000 metres above sea level, the species most used are *Artemisia genipi*, also known as *Artemisia spicata*, black genepi or male genepi, and *Artemisia mutellina*, also called *Artemisia umbelliformis*, white genepi or female genepi. The latter is better suited to cultivation at high altitudes, a widespread practice since the 1960s to tackle the difficulty of harvesting and limited availability. Several cultivated varieties of *Artemisia mutellina* are grown and can be separated into two groups, the Occitan and the Swiss, which are in turn divided into several ecotypes. The native plants, which are not very productive and are very delicate, can be distinguished by their distinctive fragrance. After infusion or suspension in a hydroalcoholic solution, a mixture of water and sugar is added. If the liqueur is produced using the suspension technique, there is no colour, otherwise it has a natural colour that varies from greenish to amber yellow, with an alcohol content of 30 to 40 degrees and a rich and complex bouquet combined with a typical bitter flavour.



ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:

AREA DI PRODUZIONE: Valle Grana; Valle Maira; Valle Stura; Valle Varaita;
Valli Po e Bronda e Valle Infernotto

LIQUORI DI ERBE ALPINE PAT



Almeno dai primi del Novecento, nelle Valli Occitane i montanari raccolgono erbe spontanee per la produzione di liquori. Tra queste troviamo l'achillea moscata, l'artemisia, i semi di carvi, il genepi, la radice di genziana, i fiori di genzianella, le bacche di ginepro, la radice dell'imperatoria, la menta piperita, il timo montano. I liquori di erbe alpine più diffusi sono l'amaro Dragonet, l'amaro Chiot, il Saint Veran, la genzianella, l'elisir di genziana ed erbe alpine, l'achillea moscata, il Centerbe. Normalmente i fiori, le piante e le radici essiccate vengono posti in infusione alcolica, ma al fine di ottenere aromi particolari talvolta si ricorre alla distillazione. I liquori più amari vengono miscelati con zucchero bruciato, senza aggiunta di altri coloranti. Dopo la brillantatura segue un periodo di stagionatura prima dell'imbottigliamento. I prodotti sono caratterizzati da tonalità più o meno intense che colorano gli scaffali dei locali del territorio e non solo.

LIQUEURS D'HERBES DES ALPES PAT



Depuis au moins le début du XXe siècle, dans les Vallées Occitanes les montagnards récoltent des herbes sauvages pour la production de liqueurs. Parmi celles-ci nous trouvons l'achillée musquée, l'artémisia, les graines de carvi, le génépi, la racine de gentiane, les fleurs de gentianelle, les baies de genièvre, la racine de l'impéatoire, la menthe poivrée, le thym sauvage. Les liqueurs d'herbes alpines les plus répandues sont l'amaro Dragonet, l'amaro Chiot, le Saint Veran, la gentianelle, l'élixir de gentiane et d'herbes alpines, l'achillée musquée, le Centerbe. Normalement les fleurs, les plantes et les racines séchées sont placées en infusion alcoolique, mais pour obtenir des arômes particuliers parfois on a recours à la distillation. Les liqueurs les plus amères sont mélangées avec du sucre brûlé, sans ajout d'autres colorants. Le brillantage est suivi par une période de maturation avant la mise en bouteille. Les produits sont caractérisés par des teintes plus ou moins intenses qui colorent les étagères des établissements du territoire et pas seulement.

ALPINE HERBAL LIQUEURS PAT



At least since the early twentieth century, mountain dwellers in the Occitan Valleys have been collecting wild herbs for liqueur producers. Among these, we find muscat achillea, mugwort, caraway seeds, genepy, gentian root, gentianella flowers, juniper berries, masterwort root, peppermint, mountain thyme. The most common alpine herbal liqueurs are Dragonet bitters, Chiot bitters, Saint Veran, Genzianella, Gentian and alpine herb elixir, Muscat achillea and Centerbe. The dried flowers, plants and roots are normally placed in alcoholic infusion, but in order to obtain specific aromas, distillation is sometimes used. The most bitter liqueurs are mixed with burnt sugar, without the addition of other colourings. After clarifying, an ageing period follows, before bottling. The products have more or less intense shades that colour the shelves of local restaurants and bars and also further afield.





ALCUNI BUONI
INDIRIZZI:



AREA DI PRODUZIONE: Tutto il territorio

PIANTE UFFICIALI DEL PIEMONTE PAT



Le valli piemontesi sono un giardino dove le piante officinali crescono spontaneamente. Negli ultimi decenni le leggi a tutela della biodiversità alpina hanno limitato l'attività di raccolta, incentivando la coltivazione. Recentemente si assiste a un aumento di interesse verso le colture biologiche e una maggiore specializzazione produttiva. Tra le specie erbacee troviamo l'arnica, l'assenzio gentile, la camomilla comune, il colchico, il genepi, la genziana maggiore, la genzianella, l'iperico, la lavanda, mentre tra quelle arboree il ginepro, il lampone spontaneo, il maggio-ciondolo, il mirtillo nero, il sambuco nero. Inoltre, si coltivano dragoncello, maggiorana, menta, origano bianco, peperoncino piccante, prezzemolo, rosmarino, salvia, santoreggia (o erba cerea), timo e zafferano. Raccolte manualmente e sottoposte a essiccamento, le piante vengono quindi lavorate prima di essere destinate ai diversi impieghi industriali. La maggior parte di esse è utilizzata in farmaceutica e in liquoristica, ma anche in cosmetica, in cucina e per la preparazione di tisane e decotti.

PLANTES OFFICINALES DU PIÉMONT PAT



Les vallées piémontaises sont un jardin où les plantes officinales poussent naturellement. Dans les dernières décennies les lois qui protègent la biodiversité alpine ont limité l'activité de récolte, en favorisant la culture. On assiste récemment à un regain d'intérêt à l'égard des cultures biologiques et à une plus grande spécialisation productive. Parmi les espèces herbacées nous trouvons l'arnica, la petite absinthe, la camomille commune, le colchique, le génépi, la grande gentiane, la gentianelle, le millepertuis, la lavande, tandis que parmi les espèces arborées, nous trouvons le genévrier, la framboise sauvage, le Cytise à grappes, la myrtille noire, le sureau noir. En outre, on cultive l'estragon, la marjolaine, la menthe, l'origan blanc, le piment, le persil, le romarin, la sauge, la sarriette (ou herbe cireuse), le thym et le safran. Récoltées manuellement et soumises au séchage, les plantes sont ensuite traitées avant d'être destinées à différentes utilisations industrielles. La plupart d'entre elles sont utilisées dans l'industrie pharmaceutique et de la liqueur, mais même en cosmétique, en cuisine et pour la préparation de tisanes et de décoctions.

PIANTE PIEDMONT OFFICIAL PLANTS PAT



The Piedmontese valleys are a garden where officinal plants grow spontaneously. In recent decades, laws protecting alpine biodiversity have limited the activity of harvesting, encouraging cultivation. There has recently been an increase in the interest in organic crops and greater production specialisation. Among the herbaceous species, we find arnica, gentle wormwood, common chamomile, colchicum, genepi, great yellow gentian, gentianella, St. John's wort and lavender, while among the arboreal ones we find juniper, wild raspberry, common laburnum, European blueberry and black elderberry. In addition, tarragon, marjoram, mint, white oregano, hot chilli pepper, parsley, rosemary, sage, satreja (or savory), thyme and saffron are also grown. The plants are harvested manually and subjected to drying, after which they are processed, before being dispatched for various industrial uses. Most of them are used in the pharmaceutical industry, in liqueurs and also in cosmetics, in cooking and in the preparation of herbal teas and decoctions.



ANTIPASTI

INSALATINA DI GALLINA BIANCA DI SALUZZO



Ricetta dell'Agriturismo La Gallina Bianca, Saluzzo

Per 6 persone

Brodo Vegetale:

2 carote, 1/2 cipolla, 3 coste di sedano, 1 patata, 1 zucchina, 3 litri di acqua fredda, sale.

Insalata di Gallina:

1 Gallina, 50 g di peperoni di Carmagnola, 50 g di cipolline in agrodolce, 5 ramassin (prugne) di Saluzzo secchi e sbriciolati, 50 g di nocciole, 30 g di noci, 30 g di uvetta.

Maionese:

tre tuorli a temperatura ambiente, 250 g di olio (extravergine) di oliva, un pizzico di sale fino, un cucchiaino abbondante di senape.

Preparate il brodo vegetale. Lavate le verdure e tagliatele a tocchetti grossolani, ad esclusione della cipolla, cotta a metà intera. Trasferite tutto in una capiente casseruola. Coprite con l'acqua fredda e ponete sul fuoco. Portate a bollore, salate, aggiungete una gallina intera e fate cuocere il tutto a fuoco medio, per 1 ora e mezza coperto. Lasciatela raffreddare leggermente, disossatela e sfilettate la polpa in piccoli pezzi.

A parte, tagliate in piccoli pezzi i peperoni, le cipolline, i ramassin, le nocciole, le noci e l'uvetta.

Preparate una maionese mettendo tutti gli ingredienti (tuorli, olio in una ciotola, salsa) in una ciotola (possibilmente alta e stretta) e lavorandoli per pochissimi minuti con il frullatore a immersione.

Dopo mezz'ora aggiungete mezza tazzina di aceto balsamico alla maionese e amalgamate questa salsa con i pezzetti di peperoni, ramassin, noci, nocciole, uvetta e cipolline e unite il tutto con la gallina sfilettata. Lasciate insaporire in frigorifero per un paio d'ore e gustate il piatto con un buon vino delle Colline Saluzzesi.

HORS-D'ŒUVRES - APPETISERS



SALADE DE POULE BLANC DE SALUZZO

Recette de l'Agriturismo La Gallina Bianca, Saluzzo

Pour 6 personnes

Bouillon de Légumes :

2 carottes, 1/2 oignon, 3 branches de céleri, 1 pomme de terre, 1 courgette, 3 litres d'eau froide, sel.

Salade de Poule :

1 poule, 50 g de poivrons de Carmagnola, 50 g de petites oignons aigre-doux, 5 prunes de Saluzzo séchées et émiettées, 50 g de noisettes, 30 g de noix, 30 g de raisins secs.

Mayonnaise :

trois jaunes d'œufs à température ambiante, 250 g d'huile d'olive extra vierge, une pincée de sel fin, une cuillère à café généreuse de moutarde.

Préparez le bouillon de légumes. Lavez les légumes et coupez-les en gros morceaux, à l'exception de l'oignon, coupé en deux. Transférez le tout dans une grande casserole. Couvrez d'eau froide et portez à ébullition, ajoutez du sel, ajoutez un poulet entier et laissez mijoter à feu moyen pendant 1 heure et demie à couvert. Laissez-le refroidir légèrement, désossez-le et filetez la viande en petits morceaux. À part, coupez les poivrons, les oignons, les prunes, les noisettes, les noix et les raisins secs en petits morceaux. Préparez une mayonnaise en mettant tous les ingrédients (jaunes d'œufs, huile dans un bol, moutarde) dans un bol (de préférence haut et étroit) et en les travaillant pendant quelques minutes avec un mixeur plongeant. Après une demi-heure, ajoutez une demi-tasse de vinaigre balsamique à la mayonnaise et mélangez cette sauce avec les morceaux de poivrons, de prunes, de noix, de noisettes, de raisins secs et d'oignons, en combinant le tout avec la poule filetée. Laissez mariner au réfrigérateur pendant quelques heures et dégustez le plat avec un bon vin des Collines Saluzzesi.

WHITE SALUZZO CHICKEN SALAD



Recipe from the Agriturismo La Gallina Bianca, Saluzzo

For 6 people

Vegetable Broth:

2 carrots, 1/2 onion, 3 celery stalks, 1 potato, 1 zucchini, 3 liters of cold water, salt.

Hen Salad:

1 hen, 50 g Carmagnola peppers, 50 g sweet and sour cipolline onions, 5 dried and crumbled Saluzzo plums, 50 g hazelnuts, 30 g walnuts, 30 g raisins.

Mayonnaise:

three egg yolks at room temperature, 250 g (extra virgin) olive oil, a pinch of fine salt, a generous teaspoon of mustard.

Prepare the vegetable broth. Wash the vegetables and cut them into coarse pieces, excluding the onion, which is halved. Transfer everything to a large saucepan. Cover with cold water and place on the heat. Bring to a boil, add salt, add a whole hen, and simmer for 1 and a half hours covered. Let it cool slightly, debone it, and filet the meat into small pieces.

Separately, cut the peppers, cipolline onions, plums, hazelnuts, walnuts, and raisins into small pieces.

Prepare mayonnaise by placing all the ingredients (yolks, oil in a bowl, mustard) in a bowl (preferably tall and narrow) and working them for a few minutes with an immersion blender.

After half an hour, add half a small cup of balsamic vinegar to the mayonnaise and mix this sauce with the pieces of peppers, plums, nuts, hazelnuts, raisins, and cipolline onions, combining it all with the fileted chicken. Let it marinate in the refrigerator for a couple of hours and enjoy the dish with a good wine from the Saluzzo Hills.

ANTIPASTI

PATATE, TOUMIN E AIOLI



Ricetta di Simone Giraudo, Locanda I Chimi, Frassino

Ricetta semplificata**Per 4 persone**

4 patate, 2 toumin dal Mel, un uovo, 100 g di olio di oliva, 20 g di olio extravergine di oliva, 4 spicchi d'aglio, sale, pepe

Bollire le patate con la buccia fino a metà cottura.

Montare col frullatore a immersione uova, olio, sale, pepe, aglio (a piacere aggiungere un cucchiaino di aceto o limone) fino a ottenere una salsa compatta.

Tagliare le patate sbollentate con la buccia e friggerle in abbondante olio bollente. Servire su un foglio di carta assorbente le patate, mezzo toumin a testa e, a parte, un po' di salsa.

Ricetta tradizionale**Per 4 persone**

4 patate, 2 toumin dal Mel, 2 tuorli d'uovo, 60 g di olio di oliva, 20 g di olio extravergine di oliva, 10 spicchi d'aglio, sale grosso, un mortaio di marmo

Mettete nel mortaio gli spicchi d'aglio con un pizzico di sale grosso e lavorate col pestello fino a ottenere una crema. Aggiungete i due tuorli d'uovo e unite l'olio a filo usando il pestello del mortaio come se fosse un cucchiaino, occorre montare gli ingredienti come si fa per la maionese. Se volete rendere il vostro aioli più leggero, invece dei due tuorli d'uovo, potete aggiungere una patata lessa schiacciata.

Procedere con le patate di accompagnamento come nella ricetta precedente.

HORS-D'ŒUVRES

POMMES DE TERRE, TOUMIN ET AÏOLI



Recette de Simone Girauda, Locanda I Chimi, Frassinò

Recette simplifiée

Pour 4 personnes

4 pommes de terre, 2 toumin dal Mel, un œuf, 100 g d'huile d'olive, 20 g d'huile d'olive extra vierge, 4 gousses d'ail, sel, poivre.

Bouillir les pommes de terre avec la peau jusqu'à mi-cuisson. Monter avec le mixeur plongeant des œufs, de l'huile, du sel, poivre, ail (si vous le souhaitez ajoutez une cuiller de vinaigre ou de citron) jusqu'à obtenir une sauce compacte.

Couper les pommes de terre blanchies avec la peau et les faire frire dans beaucoup d'huile bouillante.

Servir les pommes de terre sur une feuille de papier absorbant, un demi toumin chacun, un peu de sauce, à part.

Recette traditionnelle

Pour 4 personnes

4 pommes de terre, 2 toumin dal Mel, 2 jaunes d'œuf, 60 g d'huile d'olive, 20 g d'huile d'olive extra vierge, 10 gousses d'ail, du gros sel, un mortier en marbre.

Mettez les gousses d'ail dans le mortier avec une pincée de gros sel et travaillez avec le pilon afin d'obtenir une crème. Ajoutez les deux jaunes d'œuf et unissez l'huile en filet en utilisant le pilon comme si c'était une cuiller, les ingrédients doivent être montés comme pour la mayonnaise. Si vous voulez que votre aioli soit plus léger, ajoutez une pomme de terre bouillie écrasée à la place des deux jaunes d'œuf.

Procéder avec les pommes de terre d'accompagnement comme dans la recette précédente.

POTATOES, TOUMIN CHEESE AND AIOLI (GARLIC AND OLIVE OIL SAUCE)



Recipe by Simone Girauda, Locanda I Chimi, Frassinò

Simplified recipe

For 4 people

4 potatoes, 2 toumin dal Mel cheeses, an egg, 100 g of olive oil, 20 g of extra virgin olive oil, 4 cloves of garlic, salt, pepper.

Boil the potatoes in their skins until half cooked. Using an immersion blender, beat the eggs, oil, salt, pepper and garlic (add a spoonful of vinegar or lemon juice if desired) until you obtain a thick sauce. Cut the blanched potatoes in their skins and fry them in plenty of boiling oil.

Serve the potatoes and half a toumin cheese per person on a sheet of absorbent paper and a put little sauce aside.

Traditional recipe

For 4 people

4 potatoes, 2 toumin dal Mel cheeses, 2 egg yolks, 60 g of olive oil, 20 g of extra virgin olive oil, 10 cloves of garlic, coarse salt, a marble mortar

Place the cloves of garlic in the mortar with a pinch of coarse salt and work with the pestle until you obtain a cream. Add the two egg yolks and trickle the oil in slowly using the pestle as if it were a spoon, assembling the ingredients like you do when making mayonnaise. If you want to make your aioli sauce lighter, you can add a mashed boiled potato instead of the two egg yolks.

Proceed with the potatoes accompanying the dish as in the previous recipe.

ANTIPASTI

PEPERONI ALLA PROVENZALE



Ricetta di Rolando Comba, Osteria della Gardetta, Acceglio

Per 4 persone

2 peperoni varietà Cuneo, 2 spicchi d'aglio, 4 acciughe, 16 capperi, 2 pomodori ben maturi, sale, pepe, olio extravergine di oliva, origano

Lavare e pulire i peperoni.

Tagliarli in modo da formare quattro belle barchette.

Ungere una teglia con olio, adagiare sopra i peperoni. Riempire ogni parte di peperone con l'aglio tagliato a fettine, i capperi, i pomodori tagliati a pezzi, le acciughe sfilettate, condire con un pizzico di sale, pepe, origano e un filo d'olio extravergine di oliva.

Cuocere in forno alla temperatura di 100°C per circa 45 minuti, controllare la cottura: i peperoni devono restare un po' croccanti.

HORS-D'ŒUVRES

POIVRONS À LA PROVENÇALE



Recette de Rolando Comba, Osteria della Gardetta, Acceglio

Pour 4 personnes

2 poivrons de variété Cuneo, 2 gousses d'ail, 4 anchois, 16 câpres, 2 tomates bien mûres, sel, poivre, huile extra vierge, origan
Laver et nettoyer les poivrons.

Les couper de manière à former quatre belles barquettes.

Graisser un plat allant au four avec de l'huile, placer dessus les poivrons. Remplir tout le poivron avec de l'ail coupé en petites tranches, les câpres, les tomates coupées en morceaux, les anchois filetés, assaisonner avec une pincée de sel, poivre, origan et un filet d'huile d'olive extra vierge.

Cuire au four à 100°C pendant environ 45 minutes, contrôler la cuisson : les poivrons doivent être un peu craquants.

PROVENÇAL-STYLE PEPPERS



Recipe by Rolando Comba, Osteria della Gardetta, Acceglio

For 4 people

2 Cuneo variety peppers, 2 cloves of garlic, 4 anchovies, 16 capers, 2 ripe tomatoes, salt, pepper, extra virgin olive oil, oregano
Wash and clean the peppers.

Cut them in half to form four nice boat shapes.

Grease a baking tray with oil and place the peppers on it. Fill each pepper half with the sliced garlic, capers, chopped tomatoes and thinly-sliced anchovies and season with a pinch of salt, pepper, oregano and a drizzle of extra virgin olive oil.

Bake in the oven at a temperature of 100°C for about 45 minutes, checking on the cooking: the peppers should stay slightly crispy

PRIMI PIATTI

GNOCCHI AL CASTELMAGNO DOP



Ricetta di Cinzia Daniele, Albergo La Pace, Pradlevés

Per 4 persone

Per gli gnocchi: 500 g di patate, 125 g di farina di frumento tipo 00, 1 uovo biologico
Per la salsa al Castelmagno: 200 ml di latte, 150 g di Castelmagno DOP molto stagionato, 150 g di Castelmagno DOP di media stagionatura, pepe, noce moscata.

Mettere in ammollo gli ingredienti per la salsa per 24 ore. Lavare le patate, farle bollire in acqua salata, non appena cotte sbucciarle e schiacciarle. Successivamente aggiungere la farina, l'uovo, il sale e impastare velocemente fino a ottenere un composto compatto. Suddividere l'impasto in filoncini spessi circa 2 cm e tagliare gli gnocchi nella forma desiderata riponendoli su una superficie precedentemente cosparsa di un velo di farina. Lasciare gli gnocchi a riposo per 15-20 minuti. Nel frattempo scaldare gli ingredienti per la salsa (lasciati in ammollo per 24 ore) in una padella, aiutandovi con un cucchiaio di legno per sciogliere bene il composto. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata. Non appena vengono a galla scolarli e versarli nella padella con un po' della loro acqua di cottura. La cottura degli gnocchi deve terminare in padella con la salsa. Impiattare gli gnocchi aggiungendovi del Castelmagno sbriciolato.

PLATS DE PÂTES - FIRST COURSES

GNOCCCHI AU CASTELMAGNO DOP



Recette de Cinzia Daniele, Albergo La Pace, Pradlevés

Pour 4 personnes

Pour les gnocchis : 500 g de pommes de terre, 125 g de farine de blé tendre type 00, 1 œuf biologique

Pour la sauce au Castelmagno : 200 ml de lait, 150 g de Castelmagno DOP très affiné, 150 g de Castelmagno DOP moyennement affiné, poivre, noix musquée.

Faire tremper les ingrédients pour la sauce pendant 24 heures. Laver les pommes de terre, les faire bouillir dans de l'eau salée, dès qu'elles sont cuites, les éplucher et les écraser. Par la suite, ajouter la farine, l'œuf, le sel et mélanger rapidement jusqu'à obtenir un mélange compact. Diviser le mélange en petits tronçons d'environ 2 cm d'épaisseur et couper les gnocchis dans la forme désirée en les remplaçant sur une surface saupoudrée au préalable d'un voile de farine. Laisser reposer les gnocchis pendant 15-20 minutes. Entre-temps chauffer les ingrédients pour la sauce (laisser tremper pendant 24 heures) dans une poêle, à l'aide d'une cuillère en bois pour faire bien fondre le mélange. Faire cuire les gnocchis dans beaucoup d'eau salée. Dès qu'ils remontent à la surface les égoutter dans la poêle avec un peu de leur eau de cuisson. La cuisson des gnocchis doit se terminer dans la poêle avec la sauce. Mettre les gnocchis dans le plat en y ajoutant du Castelmagno émietté.

GNOCCCHI AL CASTELMAGNO DOP (CASTELMAGNO DUMPLINGS PDO)



Recipe by Cinzia Daniele, Albergo La Pace, Pradlevés

For 4 people

For the dumplings: 500 g of potatoes, 125 g of "type 00" wheat flour, 1 organic egg

For the Castelmagno sauce: 200 ml of milk, 150 g of very mature Castelmagno cheese, 150 g of medium mature Castelmagno cheese PDO, pepper, nutmeg.

Soak the sauce ingredients together for 24 hours.

Wash the potatoes, boil them in salted water and, as soon as they are cooked, peel and mash them. Then add the flour, egg, salt and work together quickly until you obtain a firm mixture. Divide the dough into rope-like shapes, about 2 cm thick, and cut the dumplings into the desired form, placing them on a surface previously sprinkled with a thin layer of flour. Leave the dumplings to rest for 15-20 minutes. In the meantime, heat the ingredients for the sauce (left to soak for 24 hours) in a pan, using a wooden spoon to loosen the mixture well. Cook the dumplings in plenty of salted water. As soon as they come to the surface, drain them and pour them into the pan with a little of their cooking water. The dumplings must finish cooking in the pan with the sauce. Dish up the dumplings adding some crumbled Castelmagno cheese.

PRIMI PIATTI

RAVIOLA VALAOURIANA



Ricetta di Manuel Odestri, Locanda Fungo Reale, Valloriate

Per la pasta:

700 g di farina di frumento tipo 00,

300 g di farina di grano saraceno,

400 g di uova intere

Per il ripieno:

800 g di patate di montagna bollite e pelate,

una carota,

una cipolla bianca,

un gambo di sedano,

3 porri bianchi,

un cucchiaino di spezie (legno sandalo, noce moscata, coriandolo, chiodi di garofano),
sale

La raviola di Valloriate, anche detta valaouriana, è una ricetta innovativa che unisce due cibi tradizionali della bassa Valle Stura. È una pasta a base di grano saraceno ripiena di torta di patate con "spezia rossa", un mix di aromi particolari diverso per ogni famiglia. Per prepararla, impastare le farine con le uova e tirare la sfoglia. Per il ripieno schiacciare le patate, a parte cuocere le verdure in padella, amalgamarle con le patate passate unirvi le spezie e salare. Passare il composto freddo con il passapatate. Mettere la farcia all'interno della sfoglia e chiudere a forma di agnolotto. Cuocere la pasta, condirla con burro di montagna e parmigiano, risottare con acqua di cottura. Servire con briciole di pane tostato.

PLATS DE PÂTES

RAVIOLA VALAOURIANA



Recette de Manuel Odestri, Locanda Fungo Reale, Valloriate

Pour la pâte:

700 g de farine de blé tendre type 00,

300 g de farine de sarrasin,

400 g d'œufs entiers

Pour la farce:

800 g de pommes de terre de montagne bouillies et épluchées,

une carotte,

un oignon blanc,

une branche de céleri,

3 poireaux blancs, une cuiller d'épices (bois de santal, noix musquée, coriandre, clous de girofle),

sel

La raviola di Valloriate, appelée également valaouriana, est une recette innovante qui unit deux aliments traditionnels de la basse Vallée Stura. C'est une pâte à base de farine de sarrasin farcie de gâteau de pommes de terre avec de l'« épice rouge », un mélange d'arômes particuliers différent dans chaque famille. Pour la préparer, mélanger les farines avec les œufs et étirer la feuille. Pour la farce, écraser les pommes de terre, faire cuire les légumes verts à part dans une poêle, les amalgamer avec les pommes de terre passées, y ajouter les épices et saler. Passer le mélange froid avec le presse-purée. Mettre la farce à l'intérieur de la feuille et fermer en forme d'agnolotto. Cuire les pâtes, les assaisonner avec du beurre de montagne et du parmesan, risotter avec l'eau de cuisson. Servir avec des miettes pain grillé.

VALAOURIANA RAVIOLA PASTA



Recipe by Manuel Odestri, Locanda Fungo Reale, Valloriate

For the pasta:

700 g of "type 00" wheat flour,

300 g of buckwheat flour,

400 g of whole eggs

For the filling:

800 g of boiled and peeled mountain potatoes,

one carrot, one white onion,

a celery stalk,

3 white leeks, a spoonful of spices (sandalwood, nutmeg, coriander, cloves),

salt

The recipe for the raviola of Valloriate, also called Valaouriana, is innovative and combines two traditional foods from the lower Valle Stura. It is a buckwheat-based pasta filled with a potato mixture with "red spice", a blend of particular herbs and spices, different for each family.

To make it, mix the flours with the eggs and roll out the dough. For the filling, mash the potatoes, cook the vegetables separately in a pan and mix them with the mashed potatoes, then add the spices and salt. Pass the cold mixture through a potato masher. Place the filling inside the pasta and close it in the shape of an agnolotto. Cook the pasta, season it with mountain butter and parmesan cheese and cook it like a risotto with cooking water. Serve with small pieces of toasted bread.

PRIMI PIATTI

RAVIOLO ALLA NINO BERGESE



Ricetta di Maurizio Morganti, Locanda Corona di Ferro, Saluzzo

Per 4 persone

Per la pasta:

300 g di farina di frumento tipo 0, 200 g di semola di grano duro, 150 g di tuorlo d'uovo, 2 uova intere

Per il ripieno:

500 g di ricotta, 200 g di spinaci sbollentati, 1 uovo intero, parmigiano, sale, pepe, noce moscata

Impastare insieme gli ingredienti per la pasta e far riposare due ore in frigorifero. Strizzare bene la ricotta e gli spinaci aiutandosi con un canovaccio da cucina. In un cutter mettere tutti gli ingredienti per il ripieno e frullare bene fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta molto sottile e con una sac à poche formare una corona di ripieno. All'interno della corona adagiare un tuorlo d'uovo crudo, facendo attenzione a non romperlo. Chiudere il raviolo con un'altra sfoglia di pasta dello stesso spessore della base e tagliarlo con un coppapasta leggermente più grande in modo da lasciare un piccolo bordo. Cuocere il raviolo in acqua salata, disporlo sul piatto e servirlo con una spolverata di parmigiano, del burro nocciola e una grattata di tartufo bianco.

PLATS DE PÂTES

RAVIOLIO ALLA NINO BERGEGE



Recette de Maurizio Morganti, Locanda Corona di Ferro, Saluzzo

Pour 4 personnes

Pour la pâte:

300 g de farine de blé tendre type 0, 200 g de semoule de blé dur, 150 g de jaune d'œuf, 2 œufs entiers

Pour la farce:

500 g de ricotta, 200 g d'épinards blanchis, 1 œuf entier, parmesan, sel, poivre, noix musquée

Mélanger les ingrédients pour la pâte et faire reposer dans le réfrigérateur pendant deux heures.

Bien presser la ricotta et les épinards à l'aide d'un torchon de cuisine. Dans un cutter mettre les ingrédients pour la farce et mixer pour obtenir un mélange homogène. Étaler la pâte très fine et former une couronne de farce avec un sac à poche. Placer un jaune d'œuf cru à l'intérieur de la couronne, en faisant en sorte de ne pas le casser. Fermer le raviolo avec une autre feuille de pâte de la même épaisseur que la base et le couper avec un cercle à pâtisserie légèrement plus grand de manière à laisser un petit bord. Cuire le raviolo dans de l'eau salée, le disposer sur le plat et le servir avec un soupçon de parmesan, du beurre noisette et un peu de truffe blanche râpée.

NINO BERGEGE RAVIOLIO PASTA



Recipe by Maurizio Morganti, Locanda Corona di Ferro, Saluzzo

For 4 people

For the pasta:

300 g of "type 0" wheat flour, 200 g of durum wheat semolina, 150 g of egg yolk, 2 whole eggs

For the filling:

500 g of ricotta, 200 g of blanched spinach, 1 whole egg, parmesan, salt, pepper, nutmeg

Mix the ingredients for the dough together and leave to rest for two hours in the fridge. Squeeze the ricotta and spinach well, using a tea cloth. Place all the ingredients for the filling in a shredder and blend well until you obtain a smooth mixture. Roll out the pasta dough very thinly and use a piping bag to form a circle of filling. Place a raw egg yolk inside the circle, being careful not to break it. Close the raviolo with another sheet of pasta of the same thickness as the base and cut it with a slightly larger pastry cutter in order to leave a small edge. Cook the raviolo in salted water, put it on the plate and serve it with a sprinkling of parmesan cheese, browned butter and a grating of white truffle.

PRIMI PIATTI

ZUPPA DI CECE SARACENO DI CARAGLIO CON BATSOÀ



Ricetta di Maurizio Morganti e Andrea Berardo, Locanda Corona di Ferro, Saluzzo

Ammollare i ceci per una notte, scolarli e metterli in un tegame di terracotta con un soffritto di cipollotti, aglio tritato e alloro e un cucchiaino di pomodoro. Coprire di brodo e cuocere per 1h abbondante.

I batsoà (o batsuà) si preparano facendo cuocere i piedini di maiale in un brodo leggermente acidulato per 1h abbondante.

Una volta cotti si spolpano, eliminando ossa e cartilagini, si condiscono con aceto rosso sale e pepe e si mettono in uno stampo ancora leggermente caldi. Una volta raffreddati risulteranno simili ad una gelatina, tagliarli a cubetti e impanarli. Servire la minestra di ceci saraceni di Caraglio con sopra i batsoà fritti.

PLATS DE PÂTES

SOUPE DE POIS CHICHE ROUGE DE CARAGLIO AVEC BATSOÀ



Recette de Maurizio Morganti, Locanda Corona di Ferro, Saluzzo

Faire tremper les pois chiches pendant une nuit, les égoutter et les mettre dans une terrine en terre-cuite avec des oignons verts, de l'ail haché et du laurier rissolés et une cuiller de tomate. Couvrir de bouillon et cuire pendant une heure.

Les batsoà (ou batsuà) se préparent en faisant cuire les pieds de porc dans un bouillon légèrement acidulé pendant une heure.

Une fois cuits, on les dépèce, en éliminant les os et les cartilages, on les assaisonne avec du vinaigre rouge, sel et poivre et on les met dans un moule quand ils sont encore légèrement chauds.

Une fois refroidis, ils ressembleront à une gélatine, les couper en petits cubes et les paner.

Servir la soupe de pois chiches rouges de Caraglio avec les batsoà frits dessus.

CARAGLIO SARACEN CHICKPEA SOUP WITH BATSOÀ



Recipe by Maurizio Morganti and Andrea Berardo, Locanda Corona di Ferro, Saluzzo

Soak the chickpeas overnight and then drain them and place them in a terracotta pan with sautéed spring onions, chopped garlic and bay leaves and a spoonful of tomato purée. Cover with broth and cook for a good hour.

The batsoà (or batsuà) are made by cooking pig's trotters in a slightly acidulated broth for a good hour.

Once cooked, remove the flesh, eliminating bones and cartilage, season with red wine vinegar, salt and pepper and place in a mould while still slightly warm.

Once cooled, they will be jelly-like. Cut them into cubes and coat them in breadcrumbs.

Serve the Caraglio saracen chickpea soup with the fried batsoà on top.

SECONDI PIATTI

**MEDAGLIONE DI FASSONA PIEMONTESE GLASSATO, CREMA DI NOSTRALE DI STROPPO, MELANZANA E ORTICHE CROCCANTI**

Ricetta di Marco Ghione, Ristorante Al Bial, Macra

Per 4 persone

4 medaglioni da 80 g di fassona piemontese (ricavati dal filetto), una melanzana viola, uno spicchio d'aglio, un rametto di timo fresco, 8 foglie di cime d'ortica, 100 g di nostrale di Stroppo, 80 g di panna liquida, 60 g di fondo di vitello ristretto, 60 ml di Marsala secco, olio extravergine di oliva, farina di riso, sale, pepe

Ricavare dalla melanzana quattro fettine sottili per la guarnizione. Dividere in due la melanzana e incidere la polpa con un coltellino. Condire con alcune fettine di aglio, il rametto di timo, sale fino, pepe e olio extravergine di oliva. Cuocere in forno a 180°C per 25-30 minuti: la melanzana dovrà risultare morbida. Eliminare l'aglio e il timo; con un cucchiaino separare tutta la polpa della melanzana dalla buccia e frullarla con due cucchiai di olio extravergine di oliva, fino a ottenere un purè soffice e omogeneo. Mantenere al caldo. Grattugiare il nostrale con una grattugia a maglie grosse. Portare a ebollizione la panna liquida con sale e pepe; unire il nostrale grattugiato e mescolare energicamente con un cucchiaino di legno a fuoco basso, fino a ottenere una fonduta omogenea. In un pentolino far ridurre il Marsala a circa 1/3; aggiungere il fondo di vitello e riportare a ebollizione. Fuori dal fuoco, montare la salsa così ottenuta con una noce di burro. Cospargere da ambo i lati le fettine di melanzana con la farina di riso. Friggere in olio a circa 160-170°C le cime d'ortica, precedentemente lavate e asciugate, e le fettine di melanzana, finché non risultano croccanti. Scolarle e asciugarle su carta assorbente. Le cime d'ortica, a discrezione e in base alla stagione, possono essere sostituite con tenere foglie di spinacio. Privare i medaglioni di fassona di eventuali pellicine, legarli con uno spago da cucina per mantenerne la forma. Spennellare i medaglioni di olio extravergine di oliva da ambo i lati e cuocerli in padella antiaderente molto calda per circa tre minuti per lato. Estrarli dalla padella e lasciar riposare alcuni minuti al caldo; regolare di sale e pepe. Su un piatto caldo disporre circa due cucchiai di fonduta di nostrale. Posizionare al centro il medaglione di fassona e guarnirlo con una quenelle di purè di melanzana. Finire il piatto con un cucchiaino di salsa di vitello, con la melanzana e le cime d'ortica croccanti.

PLAT PRINCIPAL - SECOND COURSES

MÉDAILLON DE VIANDE FASSONA PIÉMONTAISE GLACÉ, CRÈME DE FROMAGE NOSTRALE DE STROPPO, AUBERGINES ET ORTIES CROQUANTES



Recette de Marco Ghione, Restaurant Al Bial, Macra

Four 4 personnes

4 médaillons de 80 g de fassona piémontaise (dérivant du filet), une aubergine violette, une gousse d'ail, une petite branche de thym frais, 8 feuilles d'ortie, 100 g de fromage nostrale de Stroppa, 80 g de crème liquide, 60 g de jus de veau réduit, 60 ml de Marsala sec, huile d'olive extra vierge, farine de riz, sel, poivre.

Couper quatre fines tranches de l'aubergine pour la garniture. Diviser l'aubergine en deux et couper la chair avec un petit couteau. Assaisonner avec quelques tranches d'ail, la branche de thym, du sel, poivre et de l'huile d'olive extra vierge. Faire cuire dans le four à 180°C pendant 25-30 minutes ; l'aubergine devra être moelleuse. Éliminer l'ail et le thym ; séparer toute la chair de l'aubergine de la peau à l'aide de la cuillère et la mixer avec deux cuillères d'huile d'olive extra vierge, afin d'obtenir une purée moelleuse et homogène. Conserver au chaud. Râper le fromage nostrale avec une râpe à grosses mailles. Porter à ébullition la crème liquide avec du sel et du poivre ; unir le fromage nostrale râpé et mélanger énergiquement avec une cuiller en bois à feu doux, afin d'obtenir une fondue homogène. Faire réduire le Marsala dans une petite casserole à environ 1/3 ; ajouter le jus de veau et reporter à ébullition. Loin du feu, monter la sauce obtenue avec une noix de beurre. Saupoudrer des deux côtés les petites tranches d'aubergine avec la farine de riz. Frire dans de l'huile à environ 160-170°C les feuilles d'ortie, lavées et séchées à préalable, et les petites tranches d'aubergine, jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Les égoutter et les sécher sur du papier absorbant. Au choix et selon la saison, les orties peuvent être remplacées par des feuilles tendres d'épinard. Enlever les éventuelles peaux sur les médaillons de fassona, les lier avec une ficelle de cuisine pour en conserver la forme. Badigeonner les médaillons d'huile d'olive extra vierge des deux côtés et les cuire dans une poêle avec revêtement antiadhérent très chaude pendant environ trois minutes sur chaque côté. Les extraire de la poêle et laisser reposer pendant quelques minutes au chaud ; ajouter au besoin du sel et du poivre. Sur un plat chaud disposer environ deux cuillères de fondue de fromage nostrale. Placer le médaillon de fassona au centre et le garnir avec une quenelle de purée d'aubergine. Finir le plat avec une cuiller de sauce de veau, aubergine et les orties croquantes.

GLAZED PIEDMONTESE FASSONA BEEF MEDALLION, CREAMED NOSTRALE DI STROPPO CHEESE, AUBERGINE AND CRISPY NETTLES



Recipe by Marco Ghione, Ristorante Al Bial, Macra

For 4 people

Four 80 g medallions of Piedmontese fassona beef (obtained from the fillet), one purple aubergine, a clove of garlic, a sprig of fresh thyme, 8 nettle top leaves, 100 g of Nostrale di Stroppa cheese, 80 g of single cream, 60 g of veal stock reduction, 60 ml of dry Marsala, extra virgin olive oil, rice flour, salt, pepper.

Cut four thin slices from the aubergine for the garnish. Divide the aubergine in two and cut the pulp with a small knife. Season with a few slices of garlic, the sprig of thyme, table salt, pepper and extra virgin olive oil. Bake in the oven at 180°C for 25-30 minutes: the aubergine should be soft. Remove the garlic and thyme; use a spoon to separate all the aubergine pulp from the peel and blend it with two tablespoons of extra virgin olive oil until you obtain a soft, smooth purée. Keep it in a warm place. Grate the Nostrale cheese with a large mesh grater. Bring the single cream to the boil with salt and pepper; add the grated Nostrale cheese and mix vigorously with a wooden spoon over a low heat, until you obtain a smooth fondue. In a saucepan, reduce the Marsala to about 1/3; add the veal stock and bring to the boil again. Off the heat, beat the resulting sauce with a knob of butter. Sprinkle both sides of the aubergine slices with rice flour. Fry the nettle tops, previously washed and dried, and the aubergine slices in oil at around 160-170°C until they are crispy. Drain them and dry them on absorbent paper. The nettle tops, as an option and based on the season, can be replaced with tender spinach leaves. Remove any skin from the fassona beef medallions and tie them with kitchen string in order to maintain their shape. Brush the medallions with extra virgin olive oil on both sides and cook them in a very hot non-stick pan for about three minutes per side. Remove them from the pan and let them rest for a few minutes in a warm place; season with salt and pepper. Put about two tablespoons of Nostrale cheese fondue on a hot plate. Place the fassona beef medallion in the centre and garnish it with a quenelle of aubergine purée. Finish the dish with a spoonful of veal sauce, with the aubergine and the crispy nettle tops.

SECONDI PIATTI

**SALMERINO SCOTTATO SU CREMA DI DATTERINI,
ZUCCHINE E POMODORINO CONFIT**

Ricetta di Maurizio Perotti, Hotel Ristorante La Colletta, Paesana

Per 2 persone

Un salmerino, 2 zucchine, 200 g di pomodori datterini, 2 spicchi d'aglio, 10 foglie di basilico, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Rosolare l'aglio nell'olio, poi eliminarlo, aggiungere i pomodorini, portarli a cottura, aggiungere il basilico fresco e frullare il tutto, passare allo chinois, conservare la salsa al caldo. Sbollentare i pomodorini nell'acqua bollente, raffreddarli in acqua e ghiaccio e spellarli, disporli in una teglia e condirli con poco olio, sale, pepe, basilico, timo e uno spicchio d'aglio, cuocerli in forno per un'ora a 100°C. Sbollentare le zucchine in acqua calda e salata, raffreddarle subito in acqua e ghiaccio, scavarle e riempirle con i pomodorini confit e basilico fresco. Ricavare due filetti dal salmerino, farli cuocere dalla parte della pelle in una padella antiaderente con pochissimo olio, a fine cottura girarli e terminare la cottura aggiustandoli di sale. Disporre su un piatto fondo la crema di pomodorini, appoggiare la zucchina e terminare con il filetto di salmerino con la pelle rivolta verso l'alto

PLAT PRINCIPAL



OMBLE CHEVALIER BLANCHI SUR CRÈME DE TOMATES CERISE, COURGETTES ET PETITES TOMATES CONFITES

Recette de Maurizio Perotti, Hôtel Restaurant La Colletta, Paesana

Pour 2 personnes

Un omble chevalier, 2 courgettes, 200 g de tomates cerise, 2 gousses d'ail, 10 feuilles de basilic, huile d'olive extra vierge, sel, poivre

Faire rissoler l'ail dans l'huile, puis l'éliminer, ajouter les petites tomates, les faire cuire, ajouter le basilic frais et mixer le tout, passer au chinois, conserver la sauce au chaud. Blanchir les petites tomates dans l'eau bouillante, les refroidir dans l'eau et la glace et les peler, les disposer dans un plat allant au four et les assaisonner avec un peu d'huile, sel, poivre, basilic, thym et une gousse d'ail, les cuire au four pendant une heure à 100°C. Blanchir les courgettes dans de l'eau chaude et salée, les refroidir immédiatement dans de l'eau et de la glace, les creuser et les remplir avec les petites tomates confites et du basilic frais. Obtenir deux filets de l'omble chevalier, les faire cuire sur la partie de la peau dans une poêle avec revêtement antiadhérent avec très peu d'huile, à la fin de la cuisson les tourner et terminer la cuisson en ajoutant du sel. Disposer sur un plat creux la crème des petites tomates, poser la courgette et terminer par le filet d'omble chevalier avec la peau tournée vers le haut



SEARED ARCTIC CHAR ON A BED OF GRAPE TOMATO, COURGETTE AND CHERRY TOMATO CONFIT CREAM

Recipe by Maurizio Perotti, Hotel Ristorante La Colletta, Paesana

For 2 people

One Arctic char, 2 courgettes, 200 g of grape tomatoes, 2 cloves of garlic, 10 basil leaves, extra virgin olive oil, salt, pepper

Brown the garlic in the oil, then remove it. Add the cherry tomatoes and cook them. Add the fresh basil and blend everything. Sieve it through a chinois and keep the sauce warm. Blanch the cherry tomatoes in boiling water, cool them in water and ice and peel them, then put them in a pan and season them with a little oil, salt, pepper, basil, thyme and a clove of garlic. Cook them in the oven for an hour at 100°C. Blanch the courgettes in hot, salted water, cool them right away in water and ice, hollow them out and fill them with the cherry tomato confit and fresh basil. Make the char into two filets, cook them skin side down in a non-stick pan with very little oil, turn them at the end of cooking and finish cooking by adjusting the salt. Put the tomato cream into a dish, place the courgette on top and finish with the Arctic char fillet, with the skin facing upwards.

SECONDI PIATTI

SPALLA DI AGNELLO SAMBUCANO



Ricetta di Bartolo Bruna, Osteria della Pace, Sambuco

Per 2 persone

Una spalla di agnello sambucano,
timo,
rosmarino,
un cucchiaino di olio extravergine di oliva,
sale.

Disossare la spalla lasciando intero lo stinco, battere leggermente la spalla aperta. Tritare finemente il timo e il rosmarino e cospargere sulla carne precedentemente salata, arrotolare e legare.

Rosolare ambo i lati, coprire con acqua e cuocere per 30-40 minuti. Una volta cotta la spalla, tagliarla a fette e servirla con il suo fondo di cottura ristretto.

PLAT PRINCIPAL

ÉPAULE D'AGNEAU DE SAMBUCO



Recette de Bartola Bruna, Osteria della Pace, Sambuco

Pour 2 personnes

Une épaule d'agneau de sambuco,
thym, romarin,
une cuiller d'huile d'olive extra vierge,
sel

Désosser l'épaule en laissant entier le jarret, battre légèrement l'épaule ouverte. Hacher finement le thym et le romarin et saupoudrer sur la viande salée auparavant, enrouler et ficeler. Faire rissoler les deux côtés, couvrir avec de l'eau et cuire pendant 30-40 minutes. Une fois l'épaule cuite, la couper en tranches et la servir avec son jus de cuisson réduit.

SHOULDER OF SAMBUCANO LAMB



Recipe by Bartola Bruna, Osteria della Pace, Sambuco

For 2 people

A shoulder of Sambucano lamb,
thyme,
rosemary,
one spoonful of extra virgin olive oil,
salt

Bone the shoulder of lamb, leaving the shank whole, and lightly pound the open shoulder. Finely chop the thyme and rosemary and sprinkle over the previously salted meat, then roll it up and tie it. Brown on both sides, cover with water and cook for 30-40 minutes. Once the shoulder is cooked, cut it into slices and serve it with a reduction of its cooking juices.

SECONDI PIATTI

POLENTA CONCIA



*Ricetta di Andrea Sorbino, Rifugio Vitale Giacoletti al Monviso
Cai Sezione di Barge, Crissolo (2741 m)*

La polenta concia è uno dei nostri piatti preferiti, sia per la preparazione e gli ingredienti tutto sommato semplici, sia per il piacere che dà mangiarla e offrirla in montagna al caldo della stufa a legna, dove le temperature anche d'estate non sono mai troppo elevate: siamo comunque in un rifugio a quasi 3000 metri di altezza! Ingredienti semplici, ma scelti con molta cura, a partire dalla farina ottenuta dalla miscela di mais pignolet e grano saraceno, entrambi coltivati nelle vallate pinerolesi con metodi biologici e macinati con il mulino a pietra. Questo è uno dei nostri "segreti": la farina che utilizziamo per la nostra polenta concia è la cosiddetta taragna, ingrediente principe anche dei famosi pizzoccheri. Gli altri ingredienti sono i formaggi prodotti da piccoli caseifici nel rispetto della qualità e della tradizione. Come dicevamo, la polenta concia è uno dei nostri piatti preferiti.

Nei rifugi a metà mattina c'è un momento di tranquillità tutto speciale: le cordate di alpinisti e gli escursionisti sono già partiti all'alba, chi sale per un'escursione e per il pranzo non è ancora arrivato oppure è già ripartito dopo un caffè, una fetta di dolce, due consigli sulla salita e il meteo, per poi vederci a pranzo. In questo magico intervallo tutto lo staff del rifugio si riunisce per due chiacchiere e un caffè e per pianificare al meglio la giornata aspettando gli ospiti per il pranzo. L'acqua bolle sul fuoco, aggiungiamo il sale e l'olio extravergine di oliva, poi lentamente iniziamo ad amalgamare la farina fino a raggiungere la consistenza desiderata (circa 200 g per litro d'acqua). Ripreso un leggero bollore, lasciamo in cottura a pentola coperta per 40 minuti. Il tempo della prima cottura ci lascerà preparare i formaggi tagliati a dadini più o meno nelle seguenti percentuali: 50% di toma, 30% di raclette, 10% di bergader, 10% di gorgonzola. Stendiamo una parte della polenta nella teglia e aggiungiamo il formaggio a dadi, ricoprendolo con quello che rimane della polenta. Livelliamo la teglia per poi cospargerla con fiocchi di burro e infornarla a forno caldo per la seconda cottura. Dopo circa un'ora è pronta e inizieremo a servirla ai nostri ospiti; è ottima accompagnata con carote julienne e un buon bicchiere di Dolcetto.

PLAT PRINCIPAL

POLENTA CONCIA



Recette d'Andrea Sorbino, Refuge Vitale Giacoletti al Monviso - Cai Sezione di Barge, Crissola (2741 m)

La polenta concia est un de nos plats préférés, tant pour la préparation et les ingrédients somme toute simples, que pour le plaisir qu'elle nous donne en la mangeant et en l'offrant en montagne à la chaleur du poêle à bois, où les températures ne sont jamais trop élevées même en été: nous nous trouvons toutefois dans un refuge à quasiment 3 000 mètres de hauteur ! Des ingrédients simples, mais choisis avec soin, à partir de la farine issue du mélange de maïs pignolet et de blé noir, tous deux cultivés dans les vallées de la région de Pinerolo avec des méthodes biologiques et moulus avec le moulin à pierre. Voici un de nos « secrets » : la farine que nous utilisons pour notre polenta concia est ce que l'on appelle la taragna, l'ingrédient principal même des célèbres pizzoccheri (type de pâtes). Les autres ingrédients sont les fromages produits par de petites fromageries selon la qualité et la tradition. Comme nous le disions, la polenta concia est un de nos plats préférés.

En milieu de matinée, dans les refuges, il y a un moment de tranquillité très spécial : les cordées d'alpinistes et les excursionnistes sont déjà partis à l'aube, ceux qui montent pour une excursion et pour le déjeuner ne sont pas encore arrivés ou bien sont déjà repartis après un café, une tranche de gâteau, deux conseils sur la montée et la météo, et reviennent ensuite au déjeuner. Pendant cet intervalle magique tout le personnel du refuge se réunit pour bavarder et prendre un café et pour planifier ou mieux la journée en attendant les hôtes au déjeuner.

L'eau bout sur le feu, nous ajoutons du sel et de l'huile d'olive extra vierge puis nous commençons à amalgamer lentement la farine jusqu'à atteindre la consistance désirée (environ 200 g par litre d'eau). Au moment où une légère ébullition reprend, nous laissons cuire dans une casserole ouverte pendant 40 minutes. Le temps de la première cuisson nous permettra de préparer les fromages coupés en dés plus ou moins dans des pourcentages suivants : 50 % de toma, 30 % de raclette, 10 % de bergader, 10 % de gorgonzola. Nous égalons une partie de la polenta dans la plaque de cuisson et nous ajoutons le fromage en dés que nous recouvrons avec le reste de la polenta. Nous égalisons la plaque de cuisson, la parsemons ensuite de petits morceaux de beurre et la mettons au four chaud pour la seconde cuisson. Après une heure environ elle est prête et nous commencerons à la servir à nos hôtes ; elle est excellente accompagnée de carottes julienne et d'un bon verre de Dolcetto.

POLENTA CONCIA



Recipe by Andrea Sorbino, Rifugio Vitale Giacoletti al Monviso - CAI Section of Barge, Crissola (2741 m)

Polenta concia is one of our favourite dishes, because of the way it's made and the basically simple ingredients, and also the pleasure you get from eating it and serving it in the mountains by the warmth of the wood-burning stove, where the temperatures are never too high, even in summer: after all, we are in a mountain lodge almost 3000 metres above sea level! Simple ingredients, chosen with great care, starting from the flour obtained from a mixture of pignolet corn and buckwheat, both grown in the Pinerolo valleys using organic methods and stone-ground. This is one of our "secrets": the flour we use for our polenta concia is the so-called "taragna", which is also the main ingredient of the famous "pizzoccheri" pasta. The other ingredients are cheeses produced by small dairies that respect quality and tradition.

As we said, polenta concia is one of our favourite dishes. At the mountain lodges, there is a very special mid-morning moment of peacefulness: the groups of mountaineers and hikers have already left at dawn, those coming up for an excursion and for lunch have not yet arrived or have already left after a cup of coffee, a slice of cake, a couple of tips on the climb and the weather, to meet later for lunch. In this magical interval, all the staff at the lodge gather for a chat and a cup of coffee and to plan the day while waiting for the guests at lunch.

While the water boils on the flame, we add the salt and extra virgin olive oil, then we slowly start to mix the flour until the desired consistency is reached (about 200 g per litre of water). Once it comes to the boil again, leave it to simmer in a covered pan for 40 minutes. During the first phase of cooking, we can get the cheeses ready, cutting them into cubes, more or less as follows: 50% toma, 30% raclette, 10% bergader, 10% gorgonzola. We spread part of the polenta onto a baking tray and add the diced cheese, covering it with what remains of the polenta. We then level the polenta in the tray, sprinkle flakes of butter over it and bake it in a hot oven for the second phase of cooking. After about an hour, it is ready and we can start serving it to our guests; it is excellent accompanied with julienne-style carrots and a nice glass of Dolcetto wine.

DOLCI

CROSTATA DI CASTAGNE CON MIRTILLI DI GAMBASCA



Ricetta di Graziella Canavese, Ristorante Da Claudino, Gambasca

Per 6 persone

400 g di farina di frumento, 100 g di farina di castagne, 300 g di burro d'alpeggio, 250 g di zucchero, 3 uova intere, 2 tuorli d'uovo, un pizzico di sale, 300 g di mirtilli di Gambasca, 100 g di zucchero di canna

In una padella antiaderente far sciogliere il burro, aggiungere lo zucchero di canna e i mirtilli. Rosolare per circa 10 minuti e lasciare raffreddare. Setacciare le due farine a fontana, incorporare lo zucchero, il burro freddo a tocchetti e un pizzico di sale. Avvolgere l'impasto in una pellicola e lasciare raffreddare almeno mezz'ora in frigorifero. Stendere la sfoglia in una tortiera di circa 26 cm di diametro, precedentemente imburata e infarinata; aggiungere i mirtilli e cuocere in forno già caldo a 180°C per circa 35 minuti.

GÂTEAUX - DESSERTS

TARTE DE CHÂTAIGNES AVEC DES MYRTILLES DE GAMBASCA



Recette de Graziella Canavese, Restaurant Da Claudino, Gambasca

Pour 6 personnes

400 g de farine de blé tendre, 100 g de farine de châtaignes, 300 g de beurre d'alpage, 250 g de sucre, 3 œufs entiers, 2 jaunes d'œuf, une pincée de sel, 300 g de myrtilles de Gambasca, 100 g de sucre de canne

Dans une poêle avec revêtement anti-adhérent faire fondre le beurre, ajouter du sucre de canne et les myrtilles. Faire dorer pendant environ 10 minutes et laisser refroidir. Tamiser les deux farines en fontaine, incorporer le sucre, le beurre froid en petits morceaux et une pincée de sel. Enrouler la pâte dans une pellicule alimentaire et laisser refroidir au moins une demi-heure dans le réfrigérateur.

Étaler la pâte dans un moule à gâteau d'environ 26 cm de diamètre, beurré et enfariné au préalable ; ajouter les myrtilles et cuire dans un four déjà chaud à 180°C pendant environ 35 minutes.

CHESTNUT TART WITH GAMBASCA BLUEBERRIES



Recipe by Graziella Canavese, Ristorante Da Claudino, Gambasca

For 6 people

400 g of wheat flour, 100 g of chestnut flour, 300 g of mountain butter, 250 g of sugar, 3 whole eggs, 2 egg yolks, a pinch of salt, 300 g of Gambasca blueberries, 100 g of cane sugar

Melt the butter in a non-stick pan, then add the brown sugar and the blueberries. Brown for about 10 minutes and leave to cool. Sift the two flours forming a well shape, incorporate the sugar, the cold butter cut into cubes and a pinch of salt. Wrap the dough in cling film and leave to cool for at least half an hour in the fridge.

Roll out the pastry and place in a cake tin with a diameter of about 26 cm, previously buttered and floured; add the blueberries and cook in a preheated oven at 180°C for about 35 minutes.

DOLCI

PANNA COTTA AL Fieno DI MONTAGNA CON SUCCO DI BACCHE DI SAMBUCO



Ricetta di Juri Chiotti, Reis - Cibo Libero di Montagna, Chiot Martin, Valmala, Comune di Busca

Per 4 persone

250 ml di panna fresca liquida, 50 g di latte fresco intero, 3 manciate di fieno maggengo di montagna, 200 g di bacche di sambuco mature, il succo di mezzo limone, 80 g di zucchero di canna, 30 g di miele millefiori, 10 g fogli di colla di pesce

Scaldare sul fuoco la panna e il latte, aggiungere metà dello zucchero e il miele. A 80°C circa togliere dal fuoco e aggiungere il fieno. Coprire con la pellicola e lasciare in infusione per circa 45 minuti.

A parte, mettere in una pentola le bacche di sambuco, il succo di limone e il restante zucchero, portare lentamente a ebollizione per dieci minuti circa dopo aver schiacciato gli acini con un cucchiaino

Filtrare con uno o più colini a maglia molto fine la panna ed eliminare il fieno. Ammollare la colla di pesce e unirla alla panna filtrata calda. Mettere negli stampi e raffreddare in frigorifero per 3 ore. Sformare la panna cotta e accompagnare a piacere con succo di sambuco.

GÂTEAUX

PANNA COTTA AU FOIN DE MONTAGNE AVEC JUS DE BAIES DE SUREAU



Recette de Juri Chiotti, Reis - Cibo Libero di Montagna, Chiot Martin, Valmala, Commune de Busca

Pour 4 personnes

250 ml de crème fraîche liquide, 50 g de lait frais entier, 3 poignées de foin de première coupe de montagne, 200 g de baies mûres de sureau, le jus d'un demi-citron, 80 g de sucre de canne, 30 g de miel millefiori, 10 g feuilles de colle de poisson

Chauffer la crème et le lait sur le feu, ajouter la moitié du sucre et le miel. À 80°C environ enlever du feu et ajouter le foin. Couvrir avec la pellicule et laisser infuser pendant environ 45 minutes.

À part, mettre dans une casserole les baies de sureau, le jus de citron et le sucre restant, porter lentement à ébullition en écrasant les grains avec une cuiller pendant environ 10 minutes. Filtrer le jus et refroidir.

Filtrer la crème avec une ou plusieurs passoirs à maille très fine et éliminer le foin. Faire tremper la colle de poisson et l'unir à la crème chaude filtrée. Mettre dans les moules et refroidir dans le réfrigérateur pendant 3 heures.

Démouler la panna cotta et accompagner à votre guise avec du jus de sureau.

MOUNTAIN HAY PANNA COTTA WITH ELDERBERRY JUICE



Recipe by Juri Chiotti, Reis - Cibo Libero di Montagna, Chiot Martin, Valmala, Municipality of Busca

For 4 people

250 ml of fresh single cream, 50 g of fresh whole milk, 3 handfuls of 'maggengo' (May pasture) mountain hay, 200 g of ripe elderberries, the juice of half a lemon, 80 g of cane sugar, 30 g of wildflower honey, 10 g sheets of isinglass

Heat the cream and milk over a flame and then add half the sugar and the honey. At approximately 80°C, remove from the heat and add the hay. Cover with cling film and leave to infuse for about 45 minutes.

Separately, place the elderberries, lemon juice and remaining sugar in a pan, bring to the boil slowly, crushing the berries with a spoon, for about 10 minutes. Filter the juice and cool.

Filter the cream through one or more very fine mesh strainers and remove the hay. Soak the isinglass and add it to the hot filtered cream. Place in moulds and cool in the fridge for 3 hours.

Remove the panna cotta from the moulds and add the elderberry juice as desired.

DOLCI

TORTA ROVESCIAIA DI MELA DELLA VALLE BRONDA (TARTE TATIN):



Ricetta di Maurizio Morganti e Andrea Berardo, Locanda Corona di Ferro, Saluzzo

Per 6 persone

Caramello:

250 g di zucchero semolato, 250 g di acqua, il succo di ½ limone

Ingredienti Ripieno: 3 mele pelate, private del torsolo e tagliate a spicchi di circa 2 cm, zucchero a velo qb, fiocchetti di burro qb

Ricetta Pastello: 350 g farina tipo 1, 200 g acqua, un pizzico di sale

Ricetta Panetto: 500 g burro, 100 g farina

Preparare il "Panetto" impastando burro e farina, senza far sciogliere il burro, dando alla fine una forma rettangolare, tipo una mattonella di circa 2 cm, e ponendola in frigo. Preparare il "Pastello" impastando tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto elastico e omogeneo. Preparare le mele pelandole, privandole del torsolo e tagliandole a spicchi di circa 2 cm, spruzzati con qualche goccia di limone per evitare l'imbrunimento. Preparare la "Sfoggia" stendendo il "Pastello" molto fine e di forma rettangolare. In mezzo adagiare il "Panetto", chiudere con i bordi del "Pastello" il "Panetto", tipo tovagliolo, e stendere in modo da sfogliare la pasta. Ripetere l'operazione, dando 3 pieghe per 3 volte, facendo riposare in frigo il tempo necessario per far rapprendere leggermente il burro. Una volta finite le pieghe, stendere con forma e dimensioni appena superiori a quelle della tortiera. La sfoggia sarà da adagiare sulle mele. Tagliare dei fiocchetti di burro che serviranno appena il caramello è pronto. Preparare il caramello mettendo a bagnomaria lo zucchero, l'acqua e le gocce di limone in un pentolino antiaderente. Scaldare a fuoco medio senza mescolare stando attenti alla cottura: è pronto quando, dopo leggera ebollizione, lo zucchero si scioglie e il caramello diventa dorato senza scurirsi troppo. È pronto quando, colandolo, fila e non fa le gocce. Va utilizzato immediatamente, versandolo omogeneamente sul fondo della tortiera, poiché si solidifica velocemente. Quindi, aggiungere i fiocchetti di burro e le mele pelate e a spicchi. Adagiare sopra le mele, a chiusura, la pasta sfoggia, spolverarla di zucchero a velo e bagnarla leggermente con uno spruzzino. Cuocere la torta per circa 30 min a 160°C. Una volta cotta rovesciare la torta sul piatto di portata in modo da avere le mele caramellate in alto e la sfoggia come base.

GÂTEAUX

TARTE RENVERSÉE DE POMME DE LA VALLE BRONDA (TARTE TATIN) :



Recette de Maurizio Morganti, Locanda Corona di Ferro, Saluzzo

Pour 6 personnes

Dans un moule à gâteau verser du caramel clair préparé au préalable avec du sucre et de l'eau, des petits morceaux de beurre et des pommes épluchées, sans le trognon et coupées en quartiers d'environ 2 cm. Poser sur les pommes la pâte feuilletée, la saupoudrer de sucre glace et la mouiller légèrement avec un pulvérisateur. Cuire la tarte pendant environ 30 min à 160°C. Une fois cuite renverser la tarte sur le plat de service de manière à avoir les pommes caramélisées en haut et la pâte feuilletée comme base.

Recette de la pâte feuilletée :

Pastello: (pâte composée de farine et d'eau), 350 g de farine type 1, 200 g d'eau, une pincée de sel.

Malaxer tous les ingrédients pour obtenir une pâte élastique et homogène.

Panetto: (pâte composée de beurre ou d'autres matières grasses et de farine), 500 g de beurre, 100 g de farine

Malaxer les ingrédients sans faire fondre le beurre, étaler le pastello très fin et d'une forme rectangulaire, au milieu poser le panetto en forme de brique d'environ 2 cm, fermer le panetto avec les bords du pastello comme une serviette et étaler de manière à effeuiller la pâte, répéter l'opération en donnant 3 plis pendant 3 fois, faire reposer au frigo pendant le temps nécessaire pour faire durcir légèrement le beurre.

Une fois les plis finis, étaler pour préparer la pâte feuilletée à étendre sur les pommes

BRONDA VALLEY APPLE UPSIDE-DOWN CAKE (TARTE TATIN):



Recipe by Maurizio Morganti and Andrea Berardo, Locanda Corona di Ferro, Saluzzo

For 6 people

Pour some light caramel, previously made from sugar and water, into a cake tin, along with some flakes of butter and the apples, peeled, cored and cut into segments of about 2 cm. Place the puff pastry on top of the apples, dust it with icing sugar and dampen it lightly with a spray bottle. Cook the cake for about 30 minutes at 160°C. Once cooked, turn the cake onto a serving plate so that the caramelised apples are on top and the pastry is the base.

Puff pastry recipe:

Dough: 350 g "type 1" flour, 200 g water, a pinch of salt. Mix all the ingredients until you obtain a smooth, stretchy dough.

Block: 500 g butter, 100 g flour

Mix the ingredients together without melting the butter, roll out the dough until it is very thin and rectangular in shape. Place the block, made into a brick shape of about 2 cm, in the middle and close the block with the edges of the dough like a napkin, in order to make the pastry puffy, then repeat the operation 3 times, making 3 folds each time, and leave it to rest in the fridge for the time necessary for the butter to set slightly. Once the folds are completed, roll out the dough as desired to make the pastry to place over the apples

**BUNET**

Ricetta di Rita Trattoria del Pelvo di Bellino

Per 6 persone

- 100 g zucchero, 2 cucchiai d'acqua e il succo di mezzo o un limone per il caramello
- 200 g zucchero
- 2 cucchiai di succo di limone
- 6 uova (bianco a neve)
- 3 cucchiai amaro
- 700 ml latte
- 100 g amaretti
- 2 cucchiai di rhum

In un pentolino sciogliere 100 g zucchero con 2 cucchiai di acqua e il succo di limone, per preparare il caramello che andrà messo in fondo allo stampo.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere cacao, latte tiepido, rhum e amaretti sbriciolati. Mescolare bene e aggiungere gli albumi montati a neve. Mettere in forno a 180°C per un'ora circa a bagnomaria verificando di tanto in tanto la cottura con un coltello asciutto.

GÂTEAUX



BUNET

Recette de Rita Trattoria del Pelvo de Bellino

Pour 6 personnes

100 g de sucre, 2 cuillers d'eau et le jus d'un demi ou d'un citron pour le caramel
200 g de sucre
2 cuillers de jus de citron
6 œufs (blancs en neige)
3 cuillers de liqueur amère
700 ml de lait
100 g d'amaretti (petits gâteaux)
2 cuillers de rhum

Dans une petite casserole dissoudre 100 g de sucre avec 2 cuillers d'eau et le jus de citron, en préparant le caramel qui sera mis au fond du moule. Battre les blancs avec le sucre, ajouter du cacao, du lait tiède, du rhum et des amaretti en miettes. Bien mélanger et ajouter les blancs montés en neige. Mettre au four à 180°C pendant une heure environ à bain-marie en vérifiant la cuisson de temps en temps avec un couteau sec.



BUNET

Recipe by Rita, Trattoria del Pelvo in Bellino

For 6 people

100 g sugar, 2 tablespoons of water and the juice of half or a whole lemon for the caramel
200 g sugar
2 tablespoons lemon juice
6 eggs (whites beaten until stiff)
3 tablespoons bitters
700 ml milk
100 g macaroons
2 tablespoons of rum

In a small saucepan, dissolve 100 g of sugar with 2 tablespoons of water and the lemon juice, making the caramel that will be placed on the bottom of the mould.

Beat the egg yolks with the sugar, add cocoa, warm milk, rum and crumbled macaroons. Mix well and add the egg whites, beaten until stiff. Place in the oven at 180°C for about an hour in a bain-marie, checking cooking from time to time with a dry knife.

TORTA DI PERE MADERNASSA



Ricetta di Fabrizio e Gabriele Ellena, Trattoria del Castello, Montemале di Cuneo

Per la pasta:

200 g di farina di frumento, 50 g di zucchero, 30 g di burro, un uovo intero, un tuorlo d'uovo, un cucchiaino di lievito

Per il ripieno:

5 pere Madernassa, un bicchiere di vino rosso, 3 cucchiaini di zucchero, 2 chiodi di garofano, 40 g di amaretti, un cucchiaino di cioccolato amaro

Sbucciare le pere e tagliarle a listarelle, cuocerle in una casseruola a fuoco moderato con il vino, lo zucchero e i chiodi di garofano. Far consumare il vino, lasciare raffreddare, aggiungere gli amaretti sbriciolati e il cacao. Tenere da parte il composto.

Ammorbidire il burro su una spianatoia. Amalgamare lo zucchero con il burro, la farina e le uova. Formare un impasto liscio e omogeneo. Se risultasse troppo consistente aggiungere all'occorrenza un po' di latte tiepido. Dividere l'impasto in due porzioni uguali. Formare con il matterello due dischi delle stesse dimensioni, con uno spessore di circa mezzo centimetro. Adagiare il composto di pere su un disco e con quello rimanente coprire le pere.

Spennellare la superficie con un tuorlo d'uovo, un goccio d'olio e un cucchiaino di miele, bucherellarla con una forchetta e infornare a 180°C per circa 30 minuti.

GÂTEAUX



TORTA DI PERE MADERNASSA

Recette de Fabrizio et Gabriele Ellena, Trattoria del Castello, Montemале di Cuneo

Pour la pâte :

200 g de farine de blé, 50 g de sucre, 30 g de beurre, un œuf entier, un jaune d'œuf, une cuiller à thé de levure

Pour la garniture :

5 poires Madernassa, un verre de vin rouge, 3 cuillers de sucre, 2 clous de girofle, 40 g d'amaretti (ndt : petits biscuits à base d'amandes), une cuiller de chocolat noir

Peler les poires et les couper en lamelles, les cuire dans une casserole à feu modéré avec le vin, le sucre et les clés de girofle. Faire réduire le vin, laisser refroidir, ajouter les amaretti émiettés et le cacao. Mettre le mélange de côté.

Ramollir le beurre sur une planche à pâtisserie. Amalgamer le sucre avec le beurre, la farine et les œufs. Former une pâte lisse et homogène, le cas échéant, si elle est trop consistante, ajouter un peu de lait tiède. Diviser la pâte en deux portions égales. Avec le rouleau à pâtisserie former deux disques de mêmes dimensions, d'une épaisseur d'environ un demi-centimètre. Étendre le mélange de poires sur un disque et avec le reste couvrir les poires.

Badigeonner la surface avec un jaune d'œuf, une goutte d'huile et une cuiller à thé de miel, les piquer avec une fourchette et mettre au four à 180°C pendant environ 30 minutes.

MADERNASSA PEAR CAKE



Recipe by Fabrizio and Gabriele Ellena, Trattoria del Castello, Montemале di Cuneo

For the dough: 2

00 g of wheat flour, 50 g of sugar, 30 g of butter, one whole egg, one egg yolk, one teaspoonful of yeast

For the filling:

5 Madernassa pears, one glass of red wine, 3 tablespoonfuls of sugar, 2 cloves, 40 g of macaroons, one spoonful of bitter chocolate

Peel the pears and cut them into strips, cook them in a saucepan over a moderate heat with the wine, sugar and cloves. Let the wine boil away, leave to cool and add the crumbled macaroons and the cocoa. Put the mixture to one side.

Soften the butter on a pastry board. Mix the sugar with the butter, flour and eggs. Form a smooth dough; if it is too thick, add a little warm milk if necessary. Divide the dough into two equal parts. Use a rolling pin to form two discs of the same size, about half a centimetre thick. Place the pear mixture on one disc and cover the pears with the remaining disc.

Brush the surface with egg yolk, a drop of oil and a teaspoonful of honey, prick it with a fork and bake at 180°C for about 30 minutes.

PLATEAUX DE FROMAGES

SELEZIONE DI FORMAGGI DI IVANO MAERO



Ristorante La Torre, Brondello

Seirass della Val Pellice (Bobbio Pellice)

Lou toumin dal Mel (Val Varaita)

Gemma di capra (Val Varaita)

Sola di pecora Roaschina Frabosana

Viso (Fromagerie de Montbardon, Queyras)

Plaisentif della Val Chisone Castelmagno DOP

Blu della Valle Grana

Lavandin (caprino affinato in lavanda)

PLATEAUX DE FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES D'IVANO MAERO



Restaurant La Torre, Brandello

Seirass du Val Pellice (Bobbio Pellice)

Lou toumin dal Mel (Val Varaita)

Gemma di capra (Val Varaita)

Sola di pecora Raaschina Frabosana

Viso (Fromagerie de Montbardon, Queyras)

Plaisentif de la Vallée Chisone Castelmagno DOP

Blu du Val Grana

Lavandin (fromage de chèvre affiné à la lavande)

SELECTION OF CHEESES BY IVANO MAERO



Ristorante La Torre, Brandello

Seirass of the Pellice Valley (Bobbio Pellice) Lou Toumin dal Mel (Val Varaita) Gemma di Capra (Val Varaita)

Sola di pecora Raaschina Frabosana

Viso (Fromagerie de Montbardon, Queyras)

Plaisentif of Val Chisone Castelmagno pdo

Blu della Valle Grana

Lavandin (goat's cheese aged in lavender)

PLATEAUX DE FROMAGES

SELEZIONE DI FORMAGGI DI MARCO ANDREIS



Locanda Lou Pitavin, Marmora

Fabè: robiola a latte crudo di pecora Sabaco d'Oc, San Defendente di Cervasca

Chabri: tomino fresco a cagliata lattica a latte crudo di capra (anche stagionato)
Azienda Agricola Lo Puy, San Damiano Macra

Charbonet: formaggio a cagliata lattica a latte crudo di capra con crosta in cenere vegetale
Azienda Agricola Lo Puy, San Damiano Macra

Genepy: formaggio a cagliata lattica a latte crudo di capra a pasta verdognola con all'interno un fiore di genepi macinato
Azienda Agricola Lo Puy, San Damiano Macra

Nostrale d'alpe: formaggio d'alpeggio a latte crudo di vacca Azienda Agricola Colombero Giulio, Alpe Valanghe, Marmora

Castelmagno: formaggio d'alpeggio a doppia rottura della cagliata a latte crudo di vacca
Azienda Agricola Arneodo Marco, Castelmagno

Blu di vacca: formaggio erborinato a latte vaccino Cooperativa La Poiana, Castelmagno

Blu di pecora: formaggio erborinato a latte ovino Cooperativa La Poiana, Castelmagno

I formaggi vengono serviti con composta di mirtili (formaggi freschi di vacca e di capra) e composta di mele Buras (nostrale) di nostra produzione, miele millefiori (formaggi di media stagionatura) e melata di abete (formaggi stagionati).

PLATEAUX DE FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES DE MARCO ANDREIS



Auberge Lou Pitavin, Marmora

Fabè : robiola au lait cru de chèvre Sabaco d'Oc, San Defendente di Cervasca

Chabri : tomme frais au caillé lactique au lait cru de chèvre (même affiné)

Exploitation Agricole La Puy, San Damiano Macra

Charbonet : fromage au caillé lactique au lait cru de chèvre avec croûte en cendre végétale

Exploitation Agricole La Puy, San Damiano Macra

Genepy : fromage au caillé lactique au lait cru de chèvre à pâte verteâtre avec à l'intérieur une fleur de genépi broyée

Exploitation Agricole La Puy, San Damiano Macra

Nostrale d'alpe : fromage d'alpage au lait cru de vache Exploitation Agricole Colombero Giulia, Alpes Valanghe, Marmora

Castelmagno : fromage d'alpage à double rupture du caillé au lait cru de vache

Exploitation Agricole Arneodo Marco, Castelmagno

Blu di vacca : fromage bleu au lait de vache Coopérative La Poiana, Castelmagno

Blu di pecora : fromage bleu au lait de vache Coopérative La Poiana, Castelmagno

Les fromages sont servis avec une compote de myrtilles (fromages frais de vache et de chèvre) et une compote de pommes Buras (du cru) de notre production, du miel millefiori (des fromages moyennement affinés) et du miellat de sapins (fromages affinés).

SELECTION OF CHEESES BY MARCO ANDREIS



Locanda Lou Pitavin, Marmora

Fabè : robiola cheese made from raw sheep's milk, Sabaco d'Oc, San Defendente di Cervasca

Chabri : fresh tomme cheese made from raw goat's milk lactic curd (also matured). Azienda Agricola La Puy, San Damiano Macra

Charbonet : raw goat's milk lactic curd cheese with a vegetable ash rind. Azienda Agricola La Puy, San Damiano Macra

Genepy : a greenish cheese, made from raw goat's milk lactic curd, with a ground genepi flower inside. Azienda Agricola La Puy, San Damiano Macra

Nostrale d'alpe : mountain pasture cheese made from raw cow's milk, Azienda Agricola Colombero Giulia, Alpe Valanghe, Marmora

Castelmagno : a mountain pasture cheese made from raw cow's milk with double breaking of the curd. Azienda Agricola Arneodo Marco, Castelmagno

Blu di vacca : blue-veined cheese made from cow's milk, Cooperativa La Poiana, Castelmagno

Blu di pecora : blue-veined cheese made from sheep's milk, Cooperativa La Poiana, Castelmagno

The cheeses are served with a blueberry compote (fresh cow's and goat's cheeses) and Buras apple compote (local) produced by us, wildflower honey (medium-mature cheeses) and fir honeydew (mature cheeses).

PLATEAUX DE FROMAGES

SELEZIONE DI FORMAGGI DI CLELIA CARLE



Ristorante Alpino, Paesana

Tuma d' Martiniana: formaggio a latte vaccino crudo, minimo 20 giorni di stagionatura

Caseificio Val Form, Martiniana Po

Tuma d' Visu: formaggio a latte vaccino crudo, minimo 35 giorni di stagionatura

Caseificio Val Form, Martiniana Po

Plaisentif: "formaggio delle viole", formaggio d'alpeggio a latte vaccino crudo, minimo 60 giorni di stagionatura

Azienda Agricola Agù Chiaffredo, Alpe Selleries, Roure (TO)

Toma del bergé: formaggio a latte vaccino intero pastorizzato, minimo 60 giorni di stagionatura

Carlo del Clat, Bagnolo Piemonte

Montebore: formaggio a latte vaccino e ovino crudo, 50 giorni di stagionatura media

Cooperativa Vallenostra, Mongiardino Ligure (AL)

Robiola di Roccaverano DOP: formaggio a latte caprino crudo Azienda Agricola Biologica Amaltea, Roccaverano (AT)

Cevrin di Coazze: formaggio a latte caprino crudo di media stagionatura Azienda Agricola Lussiana, Giaveno (TO)

Blu di capra: formaggio a latte caprino crudo, 90 giorni di stagionatura Caseificio Val Form, Martiniana Po

PLATEAUX DE FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES DE CLELIA CARLE



Restaurant Alpino, Paesana

Tuma d' Martiniana : fromage au lait de vache cru, minimum 20 jours d'affinage. Fromagerie Val Form, Martiniana Po

Tuma d' Visu : fromage au lait de vache cru, minimum 35 jours d'affinage. Fromagerie Val Form, Martiniana Po

Plaisentif : ou « fromage aux violettes » fromage d'alpage au lait de vache cru, minimum 60 jours d'affinage.
Exploitation Agricole Agù Chiaffredo, Alpe Selleries, Raure (TO)

Toma del bergè : fromage au lait de vache entier pasteurisé, minimum 60 jours d'affinage. Carlo del Clat, Bagnolo Piemonte

Montebore : fromage au lait de vache et de brebis cru, affinage moyen de 50 jours. Coopérative Vallenostra, Mongiardino Ligure (AL)

Robiola di Roccaverano DOP : fromage au lait de chèvre cru Exploitation Agricole Biologique Amaltea, Roccaverano (AT)

Cevrin di Coazze : fromage au lait de chèvre cru d'affinage moyen Exploitation Agricole Lussiana, Gavieno (TO)

Blu di capra : fromage au lait de chèvre cru, 90 jours d'affinage Fromagerie Val Form, Martiniana Po

SELECTION OF CHEESES BY CLELIA CARLE



Ristorante Alpino, Paesana

Tuma d' Martiniana : raw cow's milk cheese, minimum maturing period of 20 days. Caseificio Val Form, Martiniana Po

Tuma d' Visu : raw cow's milk cheese, minimum maturing period of 35 days. Caseificio Val Form, Martiniana Po

Plaisentif : "formaggio delle viole" (violet cheese), raw cow's milk mountain pasture cheese, minimum maturing period of 60 days
Azienda Agricola Agù Chiaffredo, Alpe Selleries, Raure (TO)

Toma del bergè : full-cream pasteurised cow's milk cheese, minimum maturing period of 60 days. Carlo del Clat, Bagnolo Piemonte

Montebore : medium-mature raw cow's milk and sheep's milk cheese, maturing period of 50 days.
Cooperativa Vallenostra, Mongiardino Ligure (AL)

Robiola di Roccaverano pdo : raw goat's milk cheese, Azienda Agricola Biologica Amaltea, Roccaverano (AT)

Cevrin di Coazze : medium-mature raw goat's milk cheese, Azienda Agricola Lussiana, Gavieno (TO)

Blu di capra : raw goat's milk cheese, maturing period of 90 days, Caseificio Val Form, Martiniana Po

RI-GUARDANDO AL FUTURO

L'edizione della prima guida al gusto delle Terre del Monviso e delle Valli Occitane rappresentò il compimento di un lavoro, iniziato nel 2015, che fu quello del primo Atlante dei sapori. Si tratta di un modello unico nell'ambito del Piemonte, perché nessuna altra area vanta una mappatura accurata, approfondita e ragionata come il quadrante nord della Provincia di Cuneo, dopo il lavoro iniziato da Alessia Rossino e continuato ora da Paolo Olivero. Al lavoro dei primi due, si aggiungono oggi l'expertise e la sensibilità di Annalisa Sivieri che, con una lunga esperienza alle spalle nella selezione dei prodotti e dei produttori, di ogni parte d'Italia, ha utilmente messo mano a questa seconda edizione rinnovata, aumentata e finalmente plurilingue. I numeri dicono di molte decine di prodotti di qualità, che incorporano un territorio unico tra le proprie caratteristiche speciali. Oltre Trecento indirizzi conosciuti e verificati per assicurare un'esperienza affidabile a chi voglia regalare e regalarsi un'esperienza indimenticabile, anche gastronomicamente: da questa edizione gli indirizzi continuano ad essere tutti disponibili on line, mentre sulla guida cartacea rimangono i nomi dei produttori. In tal modo, abbiamo fatto spazio alle traduzioni preziose per un territorio che giorno dopo giorno vede aumentare le presenze turistiche da diversi Paesi. Tanto lavoro per avere ancora una volta una splendida foto, ma di un'alba in corso: per quanto bella, domani ci sarà un nuovo sorgere del sole, diverso, ancorché incantevole sugli stessi luoghi, e per quanto l'immagine sia accurata, qualche particolare senz'altro sarà sfuggito.

Certamente, dunque, qualcosa sarà rimasto senza un racconto e domani nuovi produttori, nuovi prodotti e nuove, oggi nascenti, tradizioni arricchiranno la tavola di chi cerca il buono all'ombra del Re di Pietra. A tutti loro, vada l'unico invito possibile di una istituzione, come l'Università di Pollenzo, che dell'incessante ricerca sul cibo e sull'uomo che se ne nutre ha fatto la propria missione totalizzante: non esitate a scriverci per segnalarci qualche specialità e dirci le novità che avete scoperto, l'antico o il nuovissimo alimento che avete ricominciato a produrre, la ricetta che avete creato per onorare le Terre Monviso. Vi sia da sprone la patata dolce, che vegetale solo di recente prodotto nel Belpaese, ha già trovato a Caraglio un luogo ideale per la coltivazione, tanto da meritare di entrare nell'Atlante.

Insieme, incessantemente, lavoreremo così alla prossima edizione di questo entusiasmante lavoro, che in fondo rappresenta di per sé un piccolo, importante manufatto culturale.



Michele A. Fino
m.fino@unisg.it

INDICE ALFABETICO

DEI PRODOTTI

A	
Acciughe e acciugai della Valle Maira	12
Actinidia di Cuneo PAT	52
Aglione di Caraglio PAT e Aglio storico di Caraglio PSF	100
Agnello sambucano PAT e PSF	14
Albicocca tonda di Costigliole PAT	54
Altri vini	140
B	
Barbaria	138
Birra artigianale	142
Biscotto Giolitti PAT	80
Bovino PAT, Razza PSF e Vitelloni coscia IGP	16
Bra DOP	28
Burro e Burro di montagna PAT	30
C	
Caprini lattici e presamici PAT e altri formaggi di capra	32
Caso o Toma di Elva PAT	34
Castagne PAT e Castagna Cuneo IGP	56
Castelmagno DOP	36
Cece saraceno - rosso di Caraglio	102
Ciciu 'd Capdan PAT	82
Ciliegie	58
Colline Saluzzesi DOC	144
Crousét	122
Crudo di Cuneo DOP	18

F	
Fagiolo Cuneo IGP	104
Farina di Pignulet	124
Fragola Cuneo PAT	60
Funghi delle vallate piemontesi PAT	106
G	
Gallina bianca di Saluzzo PAT e PSF	20
Genepì del Piemonte IG	146
Grani tradizionali	126
L	
Lenticchia della Valle Grana	108
Liquete	62
Liquori di erbe alpine PAT	148
Lumache di montagna (Chioccioline di Borgo San Dalmazzo) PAT	22
M	
Mela rossa Cuneo IGP	64
Mele autoctone del Piemonte PAT	66
Mele di Valle Bronda	68
Mieli del Piemonte PAT, di alta montagna PSF e prodotti dell' alveare	84
Mustaccioli PAT	86
N	
Nostrale e Nostrale d'alpe PAT	38
P	
Pane e Pani tipici PAT	128
Paste di meliga PAT	88
Patata dolce di Caraglio: la Batata	110
Patata piattina della Valle Grana PAT e Patata ciarda	112
Patate di montagna PAT	114
Pera Madernassa PAT	70
Pesche del Piemonte PAT	72
Piante officinali del Piemonte PAT	150
Piccoli frutti PAT	74

Pomodoro piatta di Bernezzo PAT	116
Polenta bastarda: la polenta di Caraglio	130
Praline al rhum PAT	90
R	
Ramassin PAT e Ramassin Valle Bronda PSF	76
Raschera DOP	40
Raviola Valaouriana (Valauriana)	134
Ravioles della Val Varaita PAT	136
Riso della Pianura Saluzzese	132
S	
Salami e Salumi DOP, IGP e PAT	24
Susina Santa Clara del Saluzzese PAT	78
T	
Tartufo nero pregiato PAT	118
Toma dal bot PAT	42
Toma di Celle PAT	44
Toma piemontese DOP	46
Tomino delle valli saluzzesi PAT	48
Torta amara della Vallera PAT	92
Torta fina di Vignolo	98
Torta dei Tetti di Dronero	94
Toumin dal Mel PAT	50
Trota salmonata affumicata PAT	26
V	
Violette candite PAT	96
Z	
Zafferano delle Terre del Monviso	120

CONTATTI

Porta di Valle Saluzzo e Pianura

🏠 Piazza Buttini, 1 - 12037 Saluzzo (CN)

☎ +39 0175 467 10 ✉ info@visitsaluzzo.it 🌐 www.visitsaluzzo.it

Porta di Valle Infernotto

🏠 Via Roma, 4 - 12031 Bagnolo Piemonte (CN)

☎ +39 0175 347601 ✉ protocollo@unionemontanabargebagnolo.it

Porta di Valle Valli Po e Bronda

🏠 Via Santa Croce 2, 12034 Paesana (CN)

☎ +39 0175 94273 ✉ info@unionemonviso.it

Porta di Valle Valle Varaita

🏠 Via Provinciale, 12020 Brossasco CN

☎ +39 0175 689629

Ufficio Turistico Valle Varaita

🏠 Piazza Marconi 5, 12020 Frassino (CN)

☎ +39 0175 978321 ✉ info@unionevallevaraita.it

Porta di Valle Valle Maira

🏠 Piazza XX Settembre 3, 12025 Dronero (CN)

☎ +39 0171 917080 ✉ consorzio@vallemaira.org

Ufficio turistico Acceglio (*Apertura stagionale*)

☎ +39 0171 917080

Ufficio turistico Canosio-Marmora (*Apertura stagionale*)

☎ +39 353 4429079

Porta di Valle Valle Grana

🏠 Filatoio di Caraglio Via Matteotti 40, 12023 Caraglio (CN)

☎ +39 0171 618 300 ✉ portadivalle@vallegrana.it ✉ info.emotionalp@gmail.com

Porta di Valle Valle Stura

🏠 Via Nazionale 17, 12014 Demonte (CN)

☎ +39 328 203 2182 ✉ portadivalle@vallesturaexperience.it



foodvISO

ATLANTE DEI SAPORI
DELLE TERRE DEL MONVISO E VALLI OCCITANE



Città di Saluzzo

in collaborazione con



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

con il patrocinio di



REGIONE
PIEMONTE



PROVINCIA
di CUNEO

Medaglia d'oro al Valore Civile



ATL
Azienda Turistica
Locale del Cuneese

con la partecipazione di

