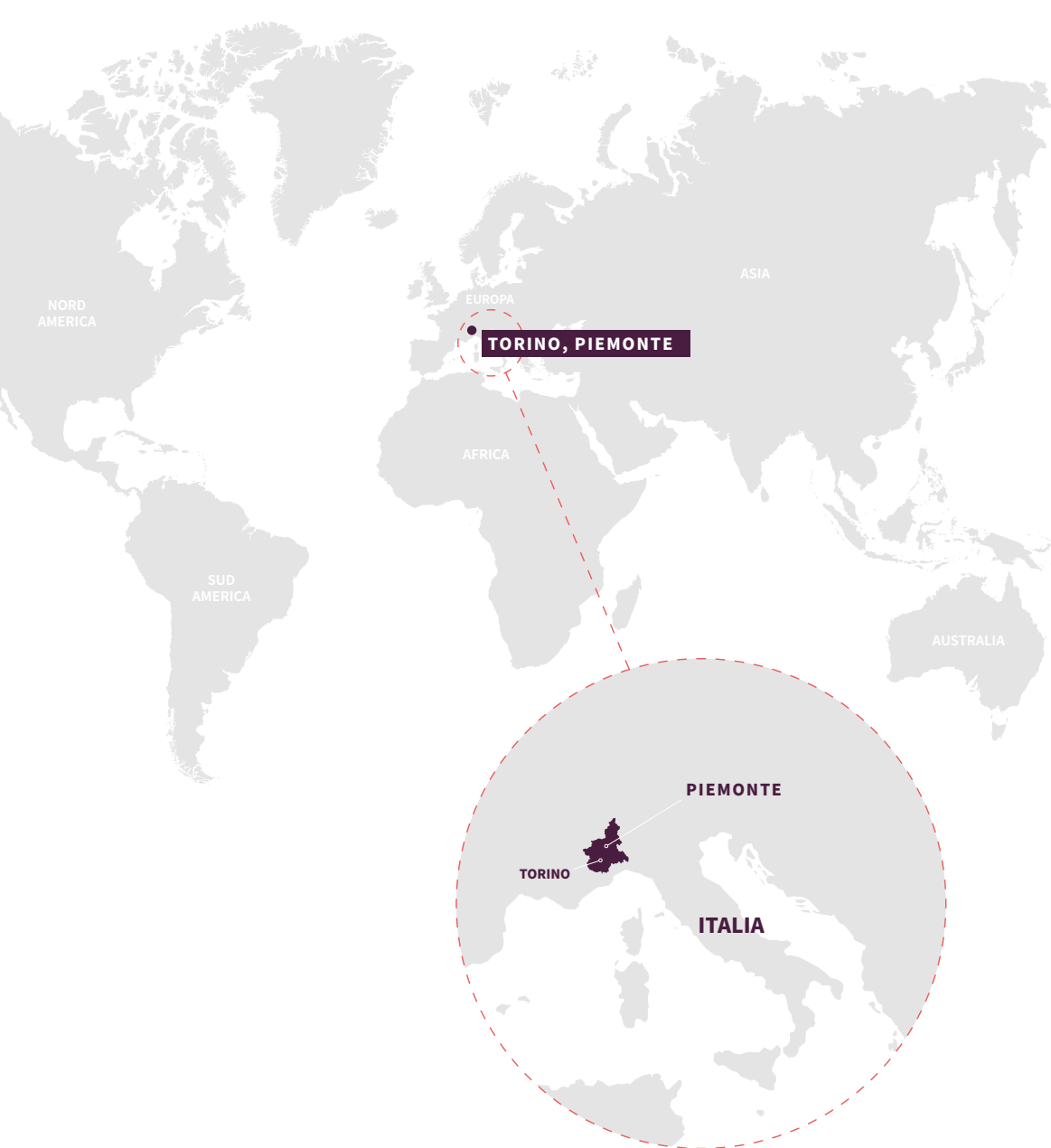




Piemonte Gourmet

L'esperienza
che non ti aspetti





Piemonte

Se cercate il vostro luogo dell'anima, siete a casa. **Benvenuti a Torino e in Piemonte.**

Qui l'autenticità è uno stile di vita che offre esperienze uniche, per un **turismo sostenibile**, a ritmo lento e **accessibile**. Perché scegliere? Tra **Alpi, colline, laghi e pianure, 94 aree protette** e oltre **20mila km di itinerari trekking e ciclo-escursionisti**, le proposte non mancano in ogni stagione. Poi, **cultura**, ma anche shopping di classe e la semplice perfezione dell'**enogastronomia**, fatta di prodotti naturali e

di qualità, piatti classici e cucina stellare, capace di trasmettere le tante anime del Piemonte a tavola. Dalle città d'arte ai **34 Comuni Bandiera Arancione**, dai **14 Borghi più belli d'Italia** a **Torino**: nella duplice "capitale" **UNESCO** (sede delle Residenze Reali urbane e Città Creativa per il Design) si spazia dall'antichità al Romanico, dal Barocco alle avanguardie del contemporaneo, fino alle splendide **Residenze Reali Sabaude**, patrimonio UNESCO come i **Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato** e i **7 Sacri Monti**.

Come arrivare

IN AEREO

Aeroporto di Torino
Torino Airport
www.aeroporto.torino.it

Aeroporto di Milano
Milano Malpensa
www.milanomalpensa-airport.com

Aeroporto di Roma
Roma Fiumicino
www.adr.it/fiumicino

Aeroporto di Cuneo
Cuneo-Levaldigi
www.aeroporto.cuneo.it

IN TRENO

Treni ad alta velocità collegano il Piemonte con Milano e le principali città d'Italia, Francia e Svizzera.

Trenitalia
www.trenitalia.com

Italo
www.italotreno.it

IN AUTO

Una ramificata rete autostradale collega le città del Piemonte alle maggiori città d'Italia, Francia e Svizzera.

A4 Torino - Milano - Venezia - Trieste
www.satapweb.it/a4-torino-milano

A5 Torino - Aosta
www.sav-a5.it

A6 - A10 Torino - Savona - Ventimiglia
www.autostradadeifiori.it

A21 Torino - Piacenza
www.satapweb.it/a21-torino-piacenza

A26 Genova - Gravelona Toce
www.autostrade.it

A32 Torino - Bardonecchia
www.sitaf.it

Torino e Piemonte,
ogni giorno una scoperta



Ogni 2 anni gli
eventi mondiali
Terra Madre -
Salone del Gusto
e Cheese

www.salonedelgusto.com
cheese.slowfood.it

Alba Città Creativa
per la Gastronomia
UNESCO

46 ristoranti stellati
Michelin



Viaggio nei sapori

Meta prediletta dei gourmet, il Piemonte riserva esperienze multi-sensoriali uniche, fatte di tradizione artigiana e alta qualità dei prodotti: il **cioccolato**, la **nocciola IGP**, ottime **carni** e il **riso** coltivato tra Vercelli, Novara e Biella, oltre a prelibati **formaggi artigianali**. Vera star della tavola è il **Tartufo Bianco d'Alba**, capace di trasformare un fumante risotto o un piatto di carne cruda in un'estasi per il palato. Il versatile territorio del Piemonte offre **etichette DCG** e **DOC**, molte delle quali prodotte nei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato

UNESCO: dai famosi **vini rossi**, come Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Ghemme, Gattinara e Brachetto d'Acqui, ai **vini bianchi** Roero Arneis, Erbaluce, Gavi, Alta Langa e Asti Spumante. Di gran pregio anche la produzione di **birre artigianali** e **vermouth**. Sulle **Strade dei Vini, dei Formaggi e del Miele**, il Piemonte rivela la sua anima più autentica: persone, storie e passione per una terra che ha dato origine a **Slow Food**, il movimento internazionale nato nel 1986 a Bra (Cuneo) per un cibo "buono, pulito e giusto".

Il Piemonte agroalimentare



14 prodotti a Denominazione di Origine Protetta DOP



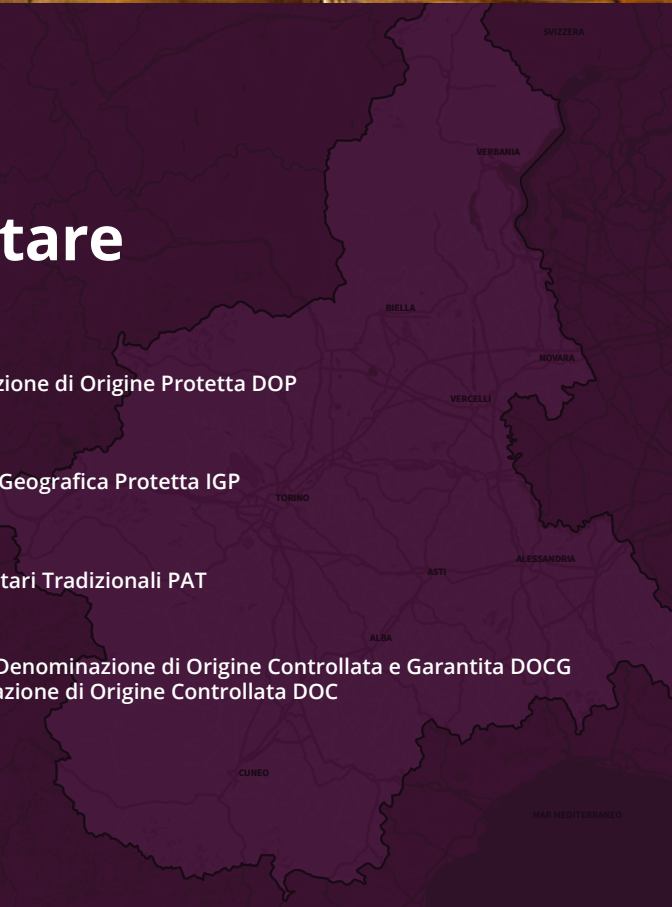
9 prodotti a Indicazione Geografica Protetta IGP



342 prodotti Agroalimentari Tradizionali PAT



18 grandi vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita DOCG
e 41 a Denominazione di Origine Controllata DOC





Prodotti a Denominazione di Origine Protetta e a Indicazione Geografica Protetta

I **prodotti a denominazione di origine protetta** sono quelli per i quali sia la materia prima, sia la trasformazione, elaborazione e stagionatura si riferiscono a un territorio determinato, che conferisce caratteristiche particolari ed inimitabili ad una specialità alimentare.

I **prodotti a indicazione geografica protetta** sono quelli per i quali la materia prima e/o la trasformazione e/o elaborazione e/o la stagionatura si riferiscono a un territorio determinato che conferisce caratteristiche particolari. Il collegamento fra prodotto e area geografica può consistere in questo caso anche semplicemente nella reputazione di cui questo gode e, ad esempio, la materia prima può anche essere acquisita fuori dall'area delimitata.

Lo **stretto legame tra prodotto e territorio** fa sì che il prodotto agroalimentare di una certa categoria merceologica, ottenuto in un ambiente geografico ben preciso, abbia caratteristiche completamente differenti da un prodotto della stessa categoria merceologica ottenuto in un altro ambiente geografico.

Infine, le **Specialità Tradizionali Garantite (STG)** sono quei prodotti o alimenti ottenuti con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale, ovvero quei prodotti o alimenti ottenuti da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

FORMAGGI



Scoprire il Piemonte con il suo **grandioso patrimonio di formaggi**: i loro sapori e profumi, i loro territori di produzione, la storia, i miti e le tradizioni che rappresentano. Ricchezza di produzioni tipiche, fra cui spiccano **10 DOP**, derivanti da allevamenti in gran parte piccoli e medi, insediati in zone collinari, prealpine e alpine, di vacche da latte, ovini, caprini espressione di un gran numero di razze, molte delle quali autoctone.



CASTELMAGNO DOP

Si tratta di un formaggio pressato a pasta semidura di latte vaccino crudo con eventuali aggiunte di latte ovino e/o caprino prodotto nei comuni di Castelmagno, Pradives e Monterosso Grana in provincia di Cuneo.



GRANA PADANO DOP

Il Grana Padano DOP è un formaggio duro prodotto con latte crudo di vacca, a pasta cotta e a lenta maturazione. (multiregionale)



BRA DOP

Il formaggio ha origine nell'area montana, pedemontana e di pianura limitrofa delle Alpi Marittime e Cozie e si presenta in due tipologie: Tenero e Duro.



GORGONZOLA DOP

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda; si produce nelle tipologie Dolce e Piccante ed è caratterizzato dalla presenza di screziature verdi dovute al processo di erborinatura. (multiregionale)



MURAZZANO DOP

Il Murazzano è un formaggio di latte ovino, a volte integrato con latte vaccino, prodotto in numerosi comuni della provincia di Cuneo.



ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

È un formaggio fresco sottoposto a maturazione, o affinato, e per la sua produzione si adopera latte crudo intero di capra, di pecora e di vacca, proveniente esclusivamente dall'area di produzione.



OSSOLANO DOP

Formaggio dell'estremo nord Piemonte a latte vaccino intero, crudo o pastorizzato a pasta consistente ed elastica, con una stagionatura di minimo sessanta giorni dall'inizio della lavorazione del latte.



TALEGGIO DOP

Il Taleggio è un formaggio prodotto con latte di vacca intero crudo o pastorizzato. (multiregionale)



RASCHERA DOP

Il Raschera è un formaggio prodotto in provincia di Cuneo; il formaggio, il cui latte viene prodotto e stagionato ad una quota superiore ai 900 metri sul livello del mare, può portare la menzione "d'Alpeggio".



TOMA PIEMONTESE DOP

La Toma Piemontese è un formaggio prodotto con latte di vacca nell'areale alpino piemontese.

CARNI



L'alta reputazione delle carni piemontesi è una solida realtà. Un **grande patrimonio zootecnico** caratterizzato dalla varietà di capi bovini, ovini, caprini espressione di un gran numero di razze, molte delle quali autoctone. Grazie ai sistemi tradizionali di allevamento e di alimentazione delle piccole e medie aziende agricole, situate in zone collinari, prealpine e alpine con eccellenti condizioni climatiche e di benessere degli animali, si sviluppa una ricca produzione di carni fresche e trasformate. Tra queste godono del riconoscimento comunitario **2 DOP** e **4 IGP**.



MORTADELLA BOLOGNA IGP

Prodotto di salumeria cotto ottenuto da una miscela di carni di suino. (multiregionale)



SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

Sono presenti nelle tradizioni gastronomiche lombarde che si sono mantenute fino ai nostri giorni e il nome deriva dalla tradizionale razione che i cacciatori si portavano nella bisaccia durante le loro escursioni. (multiregionale)



SALAME CREMONA IGP

La produzione di salami è strettamente connessa con la presenza locale di allevamenti suini che risalgono fino all'epoca romana. (multiregionale)



VITELLONI PIEMONTESI DELLA COSCIA IGP

Carni ottenute dalla macellazione di bovini maschi e femmine di razza Piemontese iscritti al relativo Libro Genealogico, di età superiore ai 12 mesi allevati e ingrassati, nella zona di produzione delimitata.



TINCA GOBBA DORATA DEL PINALTO DI POIRINO DOP

La Tinca Gobba Dorata del Pinalto di Poirino è una varietà di tinca comune, da cui si differenzia per la colorazione giallo-dorata del ventre e per una gibbosità all'altezza delle vertebre cervicali.

ORTOFRUTTA E CEREALI



La ricchezza della realtà ortofrutticola piemontese, rappresentata dalla sua biodiversità, dai circa **90 prodotti agroalimentari tradizionali** e dalle produzioni di qualità riconosciute, espressione degli alti livelli di standard qualitativi e di sicurezza alimentare, dei forti investimenti su ricerca e innovazione, da un diffuso sistema di pratiche agronomiche e colturali rispettose dell'ambiente.

Il riso, simbolo della produzione cerealicola piemontese, ha registrato un grande successo: il riconoscimento della DOP per il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, l'**unica italiana**, prodotto in 28 comuni nelle varietà **Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto e Gladio**.

Il riso di Baraggia DOP nasce ai piedi del Monte Rosa, in un territorio situato a nord-est del Piemonte che si sviluppa gradualmente verso la pianura. Qui il clima più freddo rispetto alle altre zone di coltivazione in Italia conferisce al riso produzioni inferiori, ma con un ottimo livello qualitativo e una maggiore consistenza del chicco.



MELA ROSSA CUNEO IGP

La Mela Rossa Cuneo corrisponde alle seguenti varietà: Red Delicious, Gala, Fuji e Braeburn. I frutti "Mela Rossa Cuneo" sono caratterizzati dall'estesa sovracolorazione rossa intensa della buccia e dalla sua tonalità particolarmente luminosa e brillante, dovuta alla condizioni climatiche particolarmente favorevoli con la formazione di brezze 'di monte' a senso alternato mattino-sera le quali determinano l'ottenimento di questa particolare sovracolorazione che rende unica e riconoscibile la "Mela Rossa Cuneo IGP".



CASTAGNA CUNEO IGP

Le Castagne Cuneo sono frutti freschi e secchi, ottenuti da fustaia di castagno da frutto (Castanea sativa) che si distinguono per il sapore dolce e delicato e per la particolare croccantezza dell'epicarpo.



FAGIOLO CUNEO IGP

"Fagiolo Cuneo" designa esclusivamente il frutto di alcuni ecotipi e varietà di fagiolo rampicante prodotti in Provincia di Cuneo.



RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE DOP

Si riferisce a diverse varietà del cereale della specie *Oryza sativa* L. ottenuto mediante l'elaborazione del riso grezzo o risone a riso "integrale", "raffinato" e "parboiled".



MARRONE DELLA VALLE DI SUSA IGP

Il Marrone della Valle di Susa è un prodotto da sempre molto apprezzato sul mercato interno ed estero per le sue caratteristiche tipiche: colore e croccantezza della polpa, sapore dolce e profumato e pezzatura medio grossa.



NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP

La «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» designa il frutto in guscio, sgusciato o semilavorato della varietà di nocciolo «Tonda Gentile Trilobata» e ha sapore finissimo, persistente e polpa croccante. Fondamentali nel determinare le caratteristiche organolettiche del prodotto sono le condizioni ambientali della zona di produzione, in massima parte collinare, di fondo collina, pedemontana e montana con terreni poco fertili e clima fortemente continentale.

PESCI



Il Piemonte è anche "Terra d'Acqua", ricco di laghi e fiumi e di risaie dove, un tempo, si allevavano anche le Carpe, da cui nasce l'uso, nella cucina piemontese del "Carpione", ovvero il pesce fritto e poi immerso in un bagno di aceto, gusti ed erbe aromatiche, uno dei piatti tipici tra gli antipasti piemontesi. Grande sviluppo ed evoluzione c'è stato nel comparto dell'acquacoltura piemontese, grazie ad una rilevante attività di tutela e valorizzazione delle produzioni ittiche, tra le quali la Tinca Gobba Dorata del Pinalto di Poirino, prodotto DOP, e la Trota Salmonata Affumicata.



Altri regimi di qualità: biologico, produzione integrata, zootecnia

L'**agricoltura biologica**, è un metodo di coltivazione che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente e degli equilibri naturali, della salute dell'operatore e del consumatore. Nell'agricoltura biologica infatti non si utilizzano, se non in limitatissime situazioni, né antiparassitari né concimi di sintesi chimica e l'azienda agricola viene vista come un agro-eco-sistema, nel quale l'attività agricola ad opera dell'uomo si inserisce in un contesto ambientale naturale, cercando di conservarne il più possibile le caratteristiche.

Il **Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata** consente di coltivare i prodotti secondo tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo, per una qualità sostenibile. Il Sistema è applicabile a tutte le produzioni vegetali (trasformate e non) e permette di utilizzare un marchio per identificare le produzioni che sono state realizzate secondo le

regole della difesa integrata. La difesa integrata volontaria è un sistema realizzato attraverso norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti (disciplinari di produzione), comprendenti pratiche agronomiche/fitosanitarie, limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero dei trattamenti.

Il **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia** è un regime di qualità volontario riconosciuto dallo Stato membro e aperto a tutti i produttori, permette di valorizzare i prodotti agricoli primari di origine zootecnica destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.



Le produzioni tipiche: i Prodotti Agricoli Tradizionali e i Prodotti di Montagna

Al variegato affresco di sapori ed eccellenze Piemontesi si aggiungono i **342 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)** censiti e tutelati dalla Regione Piemonte e riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

I "prodotti tradizionali" sono quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

L'**indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna"** è stata creata a livello comunitario per identificare le produzioni che provengono essenzialmente da zone montane e, nel caso degli alimenti trasformati, quando trasformazione, stagionatura e maturazione hanno luogo in montagna.

Per consultare l'elenco completo dei prodotti visita

www.piemontegrit.it





Il patrimonio vitivinicolo

Il Piemonte è una Terra da Vino per eccellenza: **45.000 ettari di vigneto**, tutto sito in collina e persino nelle fasce alpine e prealpine, dove è preponderante il lavoro diretto e manuale dell'uomo e si perseguono basse rese per ettaro, proprio per esaltare le qualità. E poi **20.000 aziende vitivinicole e 3 milioni di ettoltri** di vino prodotti **annualmente**, derivanti quasi tutti da una ventina di vitigni autoctoni e da cui hanno origine vini **DOCG** e **DOC** famosi in tutto il mondo, simbolo del Made in Piemonte e del Made in Italy.



DOCG ALTA LANGA

Questa denominazione di origine è riservata ai vini spumanti, bianco rosso e rosato, ottenuti con la sola rifermentazione in bottiglia. Viene prodotta nelle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo con uve provenienti da vigneti aventi come composizione ampelografica: Pinot nero e/o Chardonnay dal 90 al 100%.

DOCG ASTI

Questo tipico vino piemontese si produceva nel Monferrato e nelle Langhe già nel 1200. La produzione avviene nelle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo esclusivamente con le uve di Moscato bianco. La denominazione Asti, senza altra indicazione o accompagnata dalla specificazione spumante ("Asti" o "Asti Spumante"), è riservata alla tipologia di vino spumante, mentre la stessa denominazione preceduta dalla specificazione moscato, "Moscato d'Asti" è riservata al vino bianco non spumante.

DOCG BARBARESCO

Questo vino ha origini antiche, Tito Livio lo citava infatti nella "Storia Romana", deriva dal vitigno Nebbiolo coltivato sulle colline che dominano il Tanaro, nei comuni di Barbaresco Treiso e Neive e la parte della frazione "San Rocco Senodelvio" già parte del comune di Barbaresco e attualmente aggregata al comune di Alba.

DOCG BARBERA D'ASTI

Il Barbera d'Asti viene prodotto in un'ampia area collinosa nelle provincie di Asti e Alessandria con uve Barbera al 90% e il restante 10% di vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione sul territorio regionale.

DOCG BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

Il Barbera Monferrato Superiore ha ottenuto il riconoscimento come DOCG nel giugno 2008. Un giusto riconoscimento che sottolinea come i prodotti ottenuti dal vitigno Barbera possano puntare in alto nella scala delle denominazioni di origine. Prodotto nella provincia di Alessandria e in parte in quella di Asti si fregia della DOCG dopo un invecchiamento di 14 mesi di cui 6 in botti di legno.

DOCG BAROLO

Il Barolo è un vino dalla lunga storia le cui caratteristiche erano apprezzate anche da Camillo Benso di Cavour. Si produce con uve Nebbiolo, il vino ottenuto viene invecchiato per almeno 3 anni, mentre per poter utilizzare in etichetta la specificazione aggiuntiva riserva, ne sono necessari almeno 5.

DOCG BRACHETTO D'ACQUI

Il Brachetto d'Acqui è prodotto esclusivamente con le uve del vitigno Brachetto provenienti da vigneti collinari situati nei territori di numerosi comuni della provincia di Asti e Alessandria. Questo vino è caratterizzato da un colore rosso rubino, tendente al granato chiaro o rosato, un profumo muschiato, molto delicato e caratteristico e un sapore dolce, morbido e delicato. Viene prodotto nelle tipologie rosso e spumante.

DOCG DIANO D'ALBA

Nella zona esclusivamente collinare del comune di Diano d'Alba (Cuneo) si produce questo "Dolcetto" dal colore rosso rubino. Due le tipologie di produzione: Il Dolcetto di Diano d'Alba e il Dolcetto di Diano d'Alba Superiore. Particolare il riconoscimento nell'utilizzo delle menzioni geografiche che solo per questa denominazione sono definiti "sori" dal dialetto luogo assolato. Vino con odore gradevolmente caratteristico mentre il sapore è asciutto, gradevolmente mandorlato e di buon corpo.

DOCG DOGLIANI

Vino di particolare struttura e corposità che lo portano a essere un prodotto d'eccellenza, fiore all'occhiello della produzione dei dolcetti piemontesi. Ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intenso di fiori e frutti freschi come la mora e la ciliegia selvatica, sapore secco e armonico, con un piacevole retrogusto finemente di mandorla e fragrante; l'acidità moderata regala un tocco di singolare vivacità.

DOCG DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE O OVADA

Le uve, esclusivamente Dolcetto, vengono prodotte in alcuni comuni dell'Ovadese, in provincia di Alessandria. Quattro sono le tipologie: Dolcetto di Ovada superiore o Ovada; "riserva"; "vigna"; "vigna" "riserva".

DOCG ERBALUCE DI CALUSO

È prodotto con uve del vitigno Erbaluce, coltivate in una ristretta zona viticola in provincia di Torino, di cui il comune di Caluso è l'epicentro e che si estende, scavalcando la Serra di Ivrea fino alle provincie di Biella e Vercelli. Viene prodotto nelle seguenti tipologie: Erbaluce di Caluso o Caluso; "spumante"; "passito"; "passito riserva". La tipologia spumante viene prodotta esclusivamente con metodo tradizionale/classico. La tipologia passito è prodotta con le uve sottoposte a un periodo di appassimento che dura fino al 1 febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

DOCG GATTINARA

Il Gattinara è un vino storico del territorio piemontese. Si riscontrano tracce della sua produzione a partire dal 1800. La zona di produzione è limitata al solo Comune di Gattinara in provincia di Vercelli. Viene prodotto con uve Nebbiolo ed è invecchiato in botti di legno per due anni minimo.

DOCG GAVI

Questo gradevole vino viene prodotto in una ristretta zona collinare della provincia di Alessandria. Proviene dalla vinificazione delle uve di Cortese (localmente noto come Courteis) e ha un colore paglierino più o meno tenue. Viene prodotto nelle seguenti tipologie: Gavi o Cortese di Gavi tranquillo; frizzante; spumante; riserva; riserva spumante metodo classico.

DOCG GHEMME

Il vino Ghemme proviene dalle uve ottenute dai vitigni Nebbiolo (per almeno 85%), Vespolina e Bonarda Novarese. Prodotto nell'omonimo comune e in quello di Romagnano Sesia, in provincia di Novara. Viene prodotto nelle seguenti tipologie: Ghemme e Ghemme riserva.

DOCG NIZZA

Il Nizza è un vino rosso di riconosciuta tradizione e fama prodotto in un'area che comprende 18 comuni della Provincia di Asti, limitrofi al comune di Nizza. Zona tradizionale e di elezione per la coltivazione del vitigno Barbera è strutturata in un sistema collinare, compreso tra i 150 e i 400 metri di altitudine, con esposizioni e condizioni climatiche ottimali, che permettono di ottenere vini ricchi di estratto e di profumi, adatti anche al lungo affinamento.

DOCG ROERO

Il vino Roero viene prodotto nella zona omonima, in provincia di Cuneo, sulle assolate colline che guardano il Tanaro. La denominazione "Roero" è riservata ai vini bianchi e rossi rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione. Il vino rosso in etichetta viene denominato esclusivamente con la menzione Roero, mentre per il bianco alla denominazione viene aggiunta l'indicazione Arneis. Il Roero arneis viene prodotto anche come tipologia spumante.

DOCG RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

I territori di produzione di questo vino sono quelli di 7 Comuni della Provincia di Asti tra i quali Castagnole Monferrato da cui prende il nome. Si produce con l'uva Ruchè, e l'eventuale aggiunta di Barbera e/o di Brachetto. Il Ruchè è un uva di cui non si hanno notizie storiche certe della sua coltivazione, ma solo notizie derivate dalla tradizione orale, legata al consumo dei prodotti.

DOCG TERRE ALFIERI

Questa denominazione riunisce i territori posti nella zona della Comunità collinare Colline Alfieri e quelli dell'Unione dei Comuni Roero tra Tanaro e Castelli. La zona di produzione ha una particolare morfologia e caratteristiche territoriali che danno origine a vini con elementi distintivi particolari che li differenziano da quelli prodotti nei vicini territori viticoli che la circondano. La denominazione prevede la produzione di due tipologie "Terre Alfieri" Nebbiolo e "Terre Alfieri" Arneis.

DOC

ALBA
 ALBUGNANO
 BARBERA D'ALBA
 BARBERA DEL MONFERRATO
 BOCA
 BRAMATERRA
 CALOSSO
 CANAVESE
 CAREMA
 CISTERNA
 COLLINE NOVARESI
 COLLINE SALUZZESI
 COLLINA TORINESI

COLLI TORTONESI
 CORTESE ALTO MONFERRATO
 COSTE DELLA SESIA
 DOLCETTO D'ACQUI
 DOLCETTO D'ALBA
 DOLCETTO D'ASTI
 DOLCETTO DI OVADA
 FARA
 FREISA D'ASTI
 FREISA DI CHIERI
 GABIANO
 GRIGNOLINO D'ASTI
 GRIGNOLINO DEL MONFERRATO
 CASALESE
 LANGHE

LESSONA
 LOAZZOLO
 MALVASIA DI CASORZO D'ASTI O CASORZO
 MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO
 MONFERRATO
 NEBBIOLO D'ALBA
 PIEMONTESE PINEROLESE
 RUBINO DI CANTAVENNA
 SIZZANO
 STREVI
 VALLI OSSOLANE
 VAL SUSA
 VERDUNO PELAVERGA



IG BEVANDE SPIRITOSE

Le bevande spiritose IG, originarie di un particolare territorio e caratterizzate da metodi di produzione tradizionali unici, sono bevande alcoliche con caratteristiche organolettiche particolari e un titolo alcolometrico minimo di 15% vol. Vengono prodotte sia direttamente mediante distillazione, macerazione o aggiunta di aromi, sia mediante miscelazione di una bevanda spiritosa con un'altra bevanda, con alcool etilico di origine agricola o con taluni distillati. Possono contenere zucchero aggiunto in quantità variabile a seconda dei casi.

GENEPÌ DEL PIEMONTE

GENEPÌ DELLE ALPI O GENEPÌ DES ALPES

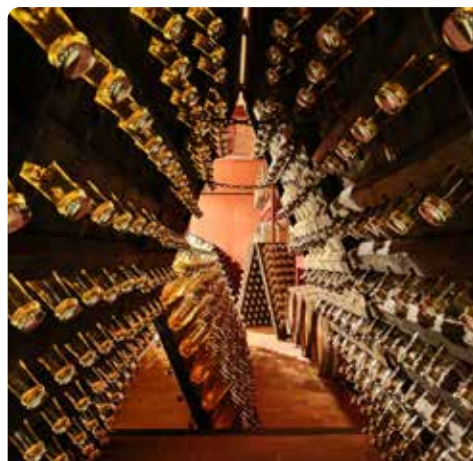
GRAPPA

GRAPPA DEL PIEMONTE

GRAPPA DI BAROLO

VINI AROMATIZZATI

I prodotti vitivinicoli aromatizzati IG sono originari di un particolare territorio e caratterizzati da metodi di produzione tradizionali unici. Sono bevande alcoliche derivanti dai prodotti vitivinicoli che hanno subito un'aromatizzazione. Il prodotto più famoso è il **Vermut di Torino** o **Vermouth di Torino**.



La nostra cucina

I piatti tipici del territorio sono eredità di un passato immemorabile, di tradizioni tramandate nel tempo, caratterizzati da forti elementi di identità culturale. Spesso rappresentano delle raffinate, talvolta geniali, combinazioni nate dall'estro di cuochi e cuoche che, dettati dalla necessità, hanno trasformato ingredienti 'poveri' in piatti gustosi e affascinanti.

Nelle pagine seguenti, si propone una selezione di quattro portate (antipasto, primo, secondo, dolce) della tradizione piemontese, estratte dalle 76 ricette della ricerca storica dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, una per ogni ambito territoriale piemontese come definito dal Piano paesaggistico del Piemonte.

Per consultare tutte le ricette storiche, visita

www.piemontegri.it





4 persone



40 min.

+
asciugatura
+
marinatura

TINCHE IN CARPIONE

INGREDIENTI

- 8 Tinche Gobbe dorate del Pinalto di Poirino di circa 80 gr. l'una
- 0,5 L. aceto di vino bianco
- 1 spicchio di aglio
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- Olio extravergine di oliva
- Qualche foglia di salvia
- Pepe
- Sale

PREPARAZIONE

Pulite le tinche eliminando completamente le viscere. Lavatele e sgocciolatele bene per poi avvolgerle in un canovaccio pulito. Lasciatele asciugare in frigorifero per almeno 24-36 ore: questa operazione permetterà di friggerle senza infarinarle.

La frittura, in abbondante olio bollente, richiederà una decina di minuti. Prelevate poi le tinche dalla padella con una schiumarola, poggiatele su un foglio di carta assorbente perché perdano l'unto in eccesso e adagiatele affiancate in una terrina. Affettate la cipolla e l'aglio e tagliate a rondelle la carota. Fate soffriggere queste verdure, assieme agli altri aromi, in due cucchiai di olio. Regolate di sale e pepe, versate l'aceto e mezzo litro d'acqua e portate a bollore. Lasciate sobbollire

il composto sino a che il volume iniziale sarà ridotto a un quarto. Versate il composto caldissimo sulle tinche e fatele insaporire per cinque giorni in frigorifero. Scolatele e servitele come antipasto.

La tinca dalla forma gibbosa e dalla livrea dorata è allevata da secoli negli stagni dell'area tra le province di Torino, Cuneo e Asti, dove già nel Medioevo esisteva una fitta rete di laghetti artificiali. Morbida e saporita, è protagonista della cucina locale (fritta, spesso - come in questa ricetta - marinata in carpione) e la sua produzione, in crisi per l'abbandono delle attività agro-zootecniche tradizionali, è stata rilanciata da un Presidio Slow Food ed è tutelata dalla Dop.



4 persone



1 ora

GNOCCHI AL RASCHERA

INGREDIENTI

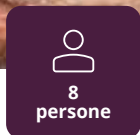
- 150 gr. di farina di frumento
- 4 cucchiai di latte
- 4 cucchiai di panna liquida fresca
- 600 gr. patate
- 1 piccolo uovo
- 1,5 etti di Raschera di Alpeggio di media stagionatura
- Sale

PREPARAZIONE

Lessate le patate in acqua salata, poi schiacciatele con il passaverdura e lasciate raffreddare. Lavorate la purea ottenuta con la farina e l'uovo, amalgamando bene fino a formare un impasto morbido e consistente. Staccatene dei tocchetti e con le mani confezionate gli gnocchetti in acqua bollente salata e scolateli non appena vengano a galla. Nel frattempo avrete fatto sciogliere il raschera con la crema di latte (o panna) e poco latte, sufficiente per rendere cremosa la salsa. Saltate il tutto in padella e servite subito.

Gli gnocchi di questa ricetta, registrata in Val Corsaglia (tra Frabosa Soprana e Montaldo di Mondovì), sono fatti classicamente con patate

e farina; l'uovo serve a dare più consistenza all'impasto. A distinguerli da consimili preparazioni è il formaggio, che nelle vallate monregalesi si chiama raschera, prodotto la cui eccellenza è stata riconosciuta anche dall'Unione Europea con la denominazione di origine protetta. Tipico cacio dei margari, semigrasso, a pasta compatta, è modellato tradizionalmente in conche parallelepipedo: la forma quadrangolare era la più comoda per il trasporto a valle a dorso di mulo. La menzione "di alpeggio" è riservata al raschera prodotto e stagionato sopra i 900 metri di altitudine.



8
persone



3 ore
30 min.

BOLLITO MISTO CON SALSE

INGREDIENTI

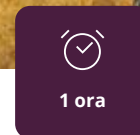
- 500 gr. di lingua di manzo
- 500 gr. di muscolo
(*fesone di spalla, reale, tenerone*)
- 500 gr. di scaramella (*bianco costato*)
- 500 gr. di testina
- 500 gr. di coda
- 300 gr. di cotechino
- Mezza gallina pulita e fiammeggiata
- Brodo vegetale
- Cognà
- Bagnet Ross
- Bagnet Verd

PREPARAZIONE

Procuratevi tre pentole, di cui una più grande che riempirete con 10 litri d'acqua. Portatela a ebollizione con tutti gli ingredienti per il brodo di cottura. Travasate quindi tre litri di questo brodo nella seconda pentola e mettetela sul fuoco. Nel primo pentolone in ebollizione ponete, a fuoco molto alto, scaramella, coda, lingua, muscolo e gallina; dopo una decina di minuti abbassate il fuoco e continuate la cottura per due ore e mezza a coperchio abbassato. Ma la gallina è già cotta in un'ora e 15 minuti: ricordatevi di toglierla dalla pentola e di tenerla in caldo. Ponete, sempre a fuoco molto alto, la testina nella seconda pentola già contenente i tre litri di brodo bollente; dopo 10 minuti abbassate il fuoco e continuate la cottura per tre ore circa. Con una forchetta bucherellate il cotechino e mettetelo nella terza pentola, in acqua fredda non salata; portate a ebollizione e cuocete per

un'ora. Riassumendo: nella pentola grande sono state lessate cinque carni diverse, compresa la gallina, in sette litri di brodo; nella seconda pentola, in tre litri di brodo, abbiamo portato a cottura la testina; nella terza pentola abbiamo cotto il cotechino. È importante seguire questa procedura che a prima vista appare complessa, perché è indispensabile conservare, di ognuno degli ingredienti, la singolarità del gusto. A cottura terminata togliete dalle pentole i pezzi di bollito, sgocciolateli e serviteli caldissimi, affettandoli e accompagnandoli con le salse.

Alla Fiera del Bue Grasso che si celebra a Carrù il secondo giovedì antecedente il Natale, il gran bollito alla piemontese è protagonista. Poiché il cappono si consuma solo a Natale, nella ricetta che presentiamo è sostituito con la gallina che è disponibile tutto l'anno.



1 ora

PASTE DI MELIGA

INGREDIENTI

- 2 etti di burro
- 6 etti di farina di frumento
- 3 etti di farina di mais ottofile macinate a pietra
- 0.5 etto di lievito
- 3 uova
- 5 gr. vaniglia in bacche (*facoltativo*)
- 2 etti di zucchero

PREPARAZIONE

Fate fondere il burro a temperatura ambiente, aggiungete lo zucchero e iniziate a impastare. Ottenuto un primo amalgama, aggiungete le uova (volendo si possono utilizzare quattro tuorli e due albumi) e impastate nuovamente. Unite poi le farine, il lievito e, se volete, la vaniglia polverizzata. Modellate le paste (la dose è per 50-55 biscotti) in forma rotonda o bislunga, ad anello o a mezzaluna, usando una siringa da pasticciere con l'imboccatura grande. Sistematele in una teglia e cuocetele per 30-35 minuti in forno preriscaldato a 180°C.

Un Presidio Slow Food è stato istituito per tutelare le paste di meliga del Monregalese: il disciplinare prevede che siano preparate,

secondo tradizione, con farina di frumento e di mais integrale macinate a pietra, zucchero, burro e uova fresche, escludendo margarina, aromi artificiali e conservanti. È stata inoltre ricostruita una filiera all'insegna dell'alta qualità: alcuni contadini hanno reintrodotta l'antico mais ottofile ed è stato riattivato un mulino a pietra per la sua lavorazione. Le paste di meliga del Presidi sono gialle, croccanti, solubili in bocca, non untuose né dolciastre: la grana della farina di mais deve essere avvertibile durante la masticazione.



**Scopri tutte le eccellenze enogastronomiche,
territoriali e culturali del Piemonte sui siti**

www.piemonteagri.it

www.visitpiemonte.com

