

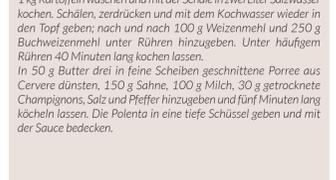
# VALLE TANARO



### Polenta di grano saraceno con bagna bianca

**BUCKWHEAT POLENTA**  
Serves 6. Wash 1 kg of potatoes and boil them with the peel in 2 litres of salted water. Peel, crush and put them back into the pot with the cooking water; add slowly, while stirring, 100 g of wheat flour and 250 g of buckwheat flour. Cook for 40 minutes, stirring often. Brown three finely sliced Cervere leeks in 50 g of butter; add 150 g of cream, 100 g of milk, 30 g of dried mushrooms, salt and pepper and leave to simmer for five minutes. Pour the polenta into a deep serving dish and cover with the sauce.

# VALLE AOSTA



**BUCKWEIZENPOLENTA MIT WEISSER SOSSE**  
Zutaten für 6 Personen.  
1 kg Kartoffeln waschen und mit der Schale in vier Liter Salzwasser kochen. Schalen zerdrücken und mit dem Kochwasser wieder in den Topf geben; nach und nach 100 g Weizenmehl und 250 g Buchweizenmehl unter Rühren hinzugeben. Unter häufigem Rühren 40 Minuten lang kochen lassen. In 50 g Butter drei in feine Scheiben geschnittene Porree aus Cervere dünsten, 150 g Sahne, 100 g Milch, 30 g getrocknete Champignons, Salz und Pfeffer hinzugeben und fünf Minuten kochen lassen. Die Polenta in eine tiefe Schüssel geben und mit der Sauce bedecken.

# VALLE D'AOSTA



**Cojette al sugo di salsiccia**  
POTATO GNOCCHI WITH SAUSAGE SAUCE  
Serves 4.  
Boil 1 kg of potatoes in salt water and mash them with a sieve, then put the puree on a pastry board. Add 1 tablespoon of olive oil, 300 g of wheat flour and knead. Taking one piece of dough at a time, roll out finger-sized strips then cut them into small pieces. After having sprinkled them with flour, roll them out one at a time on the pastry board, crushing them with your thumb. Fry a chopped onion in 30 g of butter; add 200 g of skinned sausage meat and brown for a few minutes. Add a glass of tomato sauce, salt and cook for 30 minutes. Cook the cojette in boiling salt water, drain and cover with the sausage sauce.

# VALLE D'AOSTA



**KARTOFFELGNOCCHI MIT WURSTOSSSE**  
Zutaten für 4 Personen.  
Ein Kilo Kartoffeln in Salzwasser kochen und durchs Sieb drücken; dabei das Püree auf das Teigt Brett fallen lassen. Einen Esslöffel Olivenöl und 300 g Weizenmehl dazugeben und alles durchkneten. Jeweils ein Stück Teig nehmen, fingerdicke Stränge ausrollen und dann in kleine Stücke schneiden. Mit Mehlpulver, einzeln auf dem Teigt Brett rollen und mit dem Damm zerdrücken. Ein gehäute Zwiebel in 30 g Butter andünsten, 200 g enthäutete Wurst hinzugeben und einige Minuten lang braten. Ein Glas Tomatensauce hinzufügen, salzen und 30 Minuten lang köcheln lassen. Die Cojette in Salzwasser kochen, abtropfen und mit der Wurstsoesse anrichten.

# VALLE D'AOSTA



**Acciughe al verde**  
ANCHOVIES WITH GREEN SAUCE  
Serves 4.  
Wash 200 g of salted anchovies in water and vinegar, cut them in half, remove the bone and place them in lines in a dish. Finely chop 50 g of parsley, 1 clove of garlic and a piece of spicy pepper. Lightly salt and add a well crushed hard-boiled egg yolk, two tablespoons of vinegar and a little bit of little, enough extra-virgin olive oil to obtain a consistent but fairly fluid sauce. Pour over the anchovies until they are completely covered and place in the fridge for six hours before serving, to allow the flavours to blend.

# VALLE D'AOSTA



**SARDELLEN IN GRÜNER SAUCE**  
Zutaten für 4 Personen.  
200 g gesalzene Sardellen in Wasser und Essig waschen, halbierten, Gräten entfernen und in einer Schüssel nebeneinander anordnen. Die gesalzenen Sardellen auf der Straße feilbieten, legen den Beginn einer noch heute blühenden Tätigkeit: ein Qualitätsprodukt, dass die Grundlage für Bagna Caoda (Sardellen-Knoblauchsauce) und Bagnèt Vert (Sardellen-Petersilie-Sauce) bildet. Alpische. Eine sortenreiche Produktion, Ergebnis von Wandertierhaltung und Leidenschaft, die eine Verarbeitung, die von Vater an den Sohn weitergegeben wird. Unter dem Namen **Nostrale d'Alpe** aus rohem Kuhmilch, Leinsamen und süßer Käse, der mit zunehmender Reife schmackhafter wird. **Toma di Elva** aus roher, teilweise enterhüllter Kuhmilch (der Geschmack, aromatisiert mit Bergkäse, und das Aussehen der Rinde ändern sich je nach Reifegrad, von 1 bis 12 Monaten). **Toma di Cella** aus Vollmilch (aufgrund seiner Zartheit, wird der weiße und kompakte Käse mit kleinen Löchern frisch verzehrt; aber auch nach 1 Woche Reifung ist er gut zu genießen).

# VALLE D'AOSTA



**Ravioles**  
Serves 4.  
Boil 700 g of potatoes in salt water, peel and mash them with a sieve; add 200 g of crumbled fresh Toma cheese, 200 g of wheat flour, 1 egg and mix. Cut the mixture into pieces and form breadstick size pieces, divide into squares and make each of them into the shape of a small spindle, by pressing with your fingertips on the board. Brown 60 g of butter in a pan, add 50 g of cream and salt. Cook the ravioles in boiling salt water, drain and put them in a serving dish. Cover with the browned butter and sprinkle with grated Parmesan cheese.

# VALLE D'AOSTA



**Torta di ravioli**  
Zutaten für 4 Personen.  
Sardellen. Eine Tradition des Maira-Tals, die ihre Wurzeln im alten Salzhandel hat. Hier wurden sie verwendet, um die Zollegebiere zu umgehen. Die ankünde, die ihre gesalzenen Sardellen auf der Straße feilbieten, legen den Beginn einer noch heute blühenden Tätigkeit: ein Qualitätsprodukt, dass die Grundlage für Bagna Caoda (Sardellen-Knoblauchsauce) und Bagnèt Vert (Sardellen-Petersilie-Sauce) bildet. Alpische. Eine sortenreiche Produktion, Ergebnis von Wandertierhaltung und Leidenschaft, die eine Verarbeitung, die von Vater an den Sohn weitergegeben wird. Unter dem Namen **Nostrale d'Alpe** aus rohem Kuhmilch, Leinsamen und süßer Käse, der mit zunehmender Reife schmackhafter wird. **Toma di Elva** aus roher, teilweise enterhüllter Kuhmilch (der Geschmack, aromatisiert mit Bergkäse, und das Aussehen der Rinde ändern sich je nach Reifegrad, von 1 bis 12 Monaten). **Toma di Cella** aus Vollmilch (aufgrund seiner Zartheit, wird der weiße und kompakte Käse mit kleinen Löchern frisch verzehrt; aber auch nach 1 Woche Reifung ist er gut zu genießen).

# VALLI MONREGALESI



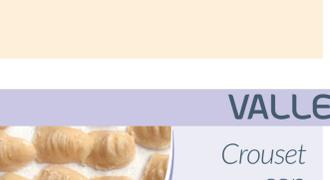
**Minestra di trippe**  
TRIPLE SOUP  
Serves 6.  
Wash the tripe in water and vinegar and cut into strips. Beat 40 g of lard, put it in a pot with 200 g of finely sliced leeks, and cook until brown. Add the tripe and allow the flavours to blend; add the peeled and diced potatoes and cover with plenty of water. Season with salt and cook over low heat for about two hours. Serve piping hot with ground pepper and a drizzle of extra-virgin olive oil.

# VALLI MONREGALESI



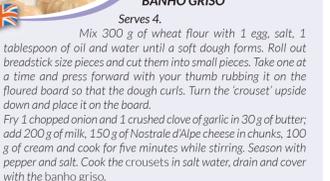
**KUTTELSUPPE**  
Zutaten für 6 Personen.  
Die Kütteln in Wasser und Essig waschen und in Streifen schneiden. 40 g Speck kleinschneiden, in einen Topf geben und mit 200 g fein geschnittenem Lauch andünsten. Erst die Kütteln und wenig später die geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzugeben und mit reichlich Wasser bedecken. Salzen und bei schwacher Hitze ca. zwei Stunden lang köcheln lassen. Mit gemahlener Pfeffer und einem Schuss nativem Olivenöl servieren.

# VALLI MONREGALESI



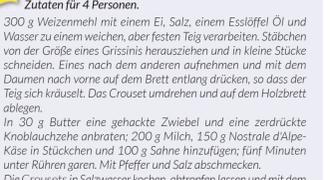
**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLI MONREGALESI



**CROUSET WITH BANHO GRISO**  
Serves 4.  
Mix 300 g of wheat flour with 1 egg, salt, 1 tablespoon of oil and water until a soft dough forms. Roll out breadstick size pieces and cut them into small pieces. Take one at a time and press forward with your thumb rubbing it on the floured board so that the dough curls. Turn the 'crouset' upside down and place it on the board. Fry 1 chopped onion and 1 crushed clove of garlic in 30 g of butter; add 200 g of milk, 150 g of Nostrale d'Alpe cheese in chunks, 100 g of cream and cook for five minutes while stirring. Season with pepper and salt. Cook the crousets in salt water, drain and cover with the banho griso.

# VALLI MONREGALESI



**CROUSET IN BANHO GRISO**  
Zutaten für 4 Personen.  
300 g Weizenmehl mit einem Ei, Salz, einem Esslöffel Öl und Wasser zu einem weichen, aber festen Teig verarbeiten. Stäbchen von der Größe eines Grissinis herausziehen und in kleine Stücke schneiden. Eines nach dem anderen aufnehmen und mit dem Daumen nach vorne auf dem Brett enden drücken, so dass der Teig sich kräuselt. Das Crouset umdrehen und auf dem Holzbrett ablegen. In 30 g Butter eine gehackte Zwiebel und eine zerdrückte Knoblauchzehe anbraten; 200 g Milch, 150 g Nostrale d'Alpe-Käse in Stücken und 100 g Sahne hinzugeben; fünf Minuten unter Rühren garen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Crousets in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und mit dem Banho Griso anrichten.

# VALLI MONREGALESI



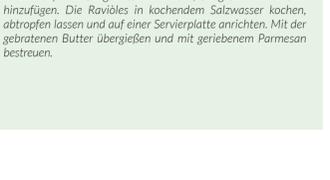
**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLI MONREGALESI



**Ravioles**  
Serves 4.  
Boil 700 g of potatoes in salt water, peel and mash them with a sieve; add 200 g of crumbled fresh Toma cheese, 200 g of wheat flour, 1 egg and mix. Cut the mixture into pieces and form breadstick size pieces, divide into squares and make each of them into the shape of a small spindle, by pressing with your fingertips on the board. Brown 60 g of butter in a pan, add 50 g of cream and salt. Cook the ravioles in boiling salt water, drain and put them in a serving dish. Cover with the browned butter and sprinkle with grated Parmesan cheese.

# VALLI MONREGALESI



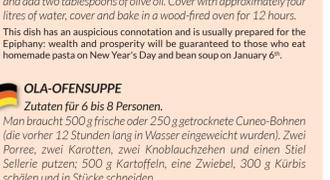
**Torta di ravioli**  
Zutaten für 4 Personen.  
Sardellen. Eine Tradition des Maira-Tals, die ihre Wurzeln im alten Salzhandel hat. Hier wurden sie verwendet, um die Zollegebiere zu umgehen. Die ankünde, die ihre gesalzenen Sardellen auf der Straße feilbieten, legen den Beginn einer noch heute blühenden Tätigkeit: ein Qualitätsprodukt, dass die Grundlage für Bagna Caoda (Sardellen-Knoblauchsauce) und Bagnèt Vert (Sardellen-Petersilie-Sauce) bildet. Alpische. Eine sortenreiche Produktion, Ergebnis von Wandertierhaltung und Leidenschaft, die eine Verarbeitung, die von Vater an den Sohn weitergegeben wird. Unter dem Namen **Nostrale d'Alpe** aus rohem Kuhmilch, Leinsamen und süßer Käse, der mit zunehmender Reife schmackhafter wird. **Toma di Elva** aus roher, teilweise enterhüllter Kuhmilch (der Geschmack, aromatisiert mit Bergkäse, und das Aussehen der Rinde ändern sich je nach Reifegrad, von 1 bis 12 Monaten). **Toma di Cella** aus Vollmilch (aufgrund seiner Zartheit, wird der weiße und kompakte Käse mit kleinen Löchern frisch verzehrt; aber auch nach 1 Woche Reifung ist er gut zu genießen).

# VALLI PESIO e COLLA



**Ola al forno**  
OLA (OVEN BAKED SOUP)  
Serves 6/8.  
Use 500 g of fresh Cuneo beans or 250 g of dried beans, soaked in water for 12 hours. Wash two leeks, two carrots, one onion, 300 g of pumpkin and cut into pieces. Arrange the vegetables in layers in a large olla (terracotta pot), alternating them with the beans; lay two pork ribs in the centre. Sprinkle with chopped parsley and basil, season with salt, pepper and add two tablespoons of olive oil. Cover with approximately four litres of water, cover and bake in a wood-fired oven for 12 hours.

# VALLI PESIO e COLLA



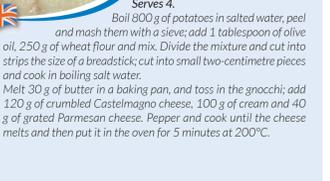
**OLA-OFENSUPPE**  
Zutaten für 6 bis 8 Personen.  
Man bräutet 500 g frische oder 250 g getrocknete Cuneo-Bohnen (die vorher 12 Stunden lang in Wasser eingeweicht wurden). Zwei Porree, zwei Karotten, zwei Knoblauchzehen und einen Stiel Sellerie putzen; 500 g Kartoffeln, eine Zwiebel, 300 g Kürbis schälen und in Stücke schneiden. In einen großen Olla (Terrakotta-Topf) das Gemüse abwechselnd mit den Bohnen aufschichten; in die Mitte zwei Rippen Schweinefleisch legen. Mit gehackter Petersilie und Basilikum bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und zwei Esslöffel Olivenöl hinzugeben. Mit ca. vier Liter Wasser abdecken und 12 Stunden lang in einem Holzofen garen.

# VALLI PESIO e COLLA



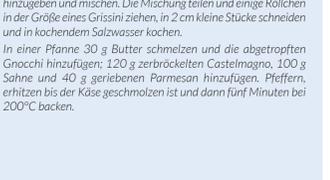
**Gnocchi al Castelmagno**  
GNOCCHI CASTELMAGNO  
Serves 4.  
Boil 800 g of potatoes in salted water, peel and mash them with a sieve; add 1 tablespoon of olive oil, 250 g of wheat flour and mix. Divide the mixture and cut into strips the size of a breadstick; cut into small two-centimetre pieces and cook in boiling salt water.

# VALLI PESIO e COLLA



**GNOCCHI MIT CASTELMAGNO-KÄSE**  
Zutaten für 4 Personen.  
800 g Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen und durchs Sieb drücken; einen Esslöffel Olivenöl und 250 g Weizenmehl hinzugeben und mischen. Die Mischung teilen und einige Rollenchen in der Größe eines Grissini ziehen, in 2 cm kleine Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser kochen.

# VALLI PESIO e COLLA



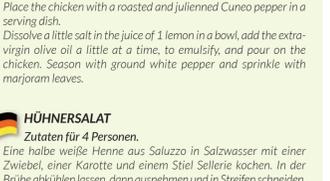
**Insalata di gallina bianca di Saluzzo**  
CHICKEN SALAD  
Serves 4.  
Boil half a Saluzzo chicken in salt water with 1 onion, 1 carrot and 1 celery stalk. Leave it to cool in its broth then cut it into strips. Place the chicken with a roasted and julienned Cuneo pepper in a serving dish. Dissolve a little salt in the juice of 1 lemon in a bowl, add the extra-virgin olive oil a little at a time, to emulsify, and pour on the chicken. Season with ground white pepper and sprinkle with black olives.

# VALLI PESIO e COLLA



**HÜHNERSALAT**  
Zutaten für 4 Personen.  
Eine halbe weiße Henne aus Saluzzo in Salzwasser mit einer Zwiebel, einer Karotte und einem Stiel Sellerie kochen. In der Brühe abkühlen lassen, dann anschnellen und in Streifen schneiden. Das Hühnerfleisch und eine geröstete und geschnittene Cuneo-Paprika in eine Schüssel geben. In einer Schüssel etwas Salz im Saft einer Zitrone auflösen, das Native Olivenöl extra nach und nach hinzugeben, emulgieren lassen und über die Henne gießen. Mit gemahlener weißer Pfeffer abschmecken und mit Majoranblättern garnieren.

# VALLI PESIO e COLLA



**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLI PESIO e COLLA



**Torta di ravioli**  
Zutaten für 4 Personen.  
Sardellen. Eine Tradition des Maira-Tals, die ihre Wurzeln im alten Salzhandel hat. Hier wurden sie verwendet, um die Zollegebiere zu umgehen. Die ankünde, die ihre gesalzenen Sardellen auf der Straße feilbieten, legen den Beginn einer noch heute blühenden Tätigkeit: ein Qualitätsprodukt, dass die Grundlage für Bagna Caoda (Sardellen-Knoblauchsauce) und Bagnèt Vert (Sardellen-Petersilie-Sauce) bildet. Alpische. Eine sortenreiche Produktion, Ergebnis von Wandertierhaltung und Leidenschaft, die eine Verarbeitung, die von Vater an den Sohn weitergegeben wird. Unter dem Namen **Nostrale d'Alpe** aus rohem Kuhmilch, Leinsamen und süßer Käse, der mit zunehmender Reife schmackhafter wird. **Toma di Elva** aus roher, teilweise enterhüllter Kuhmilch (der Geschmack, aromatisiert mit Bergkäse, und das Aussehen der Rinde ändern sich je nach Reifegrad, von 1 bis 12 Monaten). **Toma di Cella** aus Vollmilch (aufgrund seiner Zartheit, wird der weiße und kompakte Käse mit kleinen Löchern frisch verzehrt; aber auch nach 1 Woche Reifung ist er gut zu genießen).

# VALLE VERMENAGNA



**Raviole alla Vernantina**  
RAVIOLE AUF VERNANTINAART  
Zutaten für 6 Personen.  
800 g Kartoffeln kochen und durch ein Sieb drücken. 150 g Mangold (oder Spinat) in Salzwasser kochen, zwei Lauchschneiben in etwas Butter andünsten, den gehackten Mangold dazugeben und durchrühren lassen. Die Kartoffeln hinzugeben und mit 30 g geriebenem Parmesan und zwei Eiern vermischen, mit Salz würzen und mit Pfeffer und Muskatnüssen abschmecken. 500 g Weizenmehl mit zwei Eiern, einem Esslöffel Olivenöl und einem Glas warmer Milch zu einem Teig verarbeiten. Den Teig dünn ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 6 cm ausstechen. Eine Teelloffle Füllung in die Mitte geben, im Halbkreis schließen und die beiden Enden zu einem Tortellone zusammenfügen. Die Raviolen in Salzwasser kochen und in einer Pfanne mit 50 g Butter und 100 g Sahne anbraten.

# VALLE VERMENAGNA



**Raviole auf Vernantinaart**  
Zutaten für 6 Personen.  
800 g Kartoffeln kochen und durch ein Sieb drücken. 150 g Mangold (oder Spinat) in Salzwasser kochen, zwei Lauchschneiben in etwas Butter andünsten, den gehackten Mangold dazugeben und durchrühren lassen. Die Kartoffeln hinzugeben und mit 30 g geriebenem Parmesan und zwei Eiern vermischen, mit Salz würzen und mit Pfeffer und Muskatnüssen abschmecken. 500 g Weizenmehl mit zwei Eiern, einem Esslöffel Olivenöl und einem Glas warmer Milch zu einem Teig verarbeiten. Den Teig dünn ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 6 cm ausstechen. Eine Teelloffle Füllung in die Mitte geben, im Halbkreis schließen und die beiden Enden zu einem Tortellone zusammenfügen. Die Raviolen in Salzwasser kochen und in einer Pfanne mit 50 g Butter und 100 g Sahne anbraten.

# VALLE VERMENAGNA



**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLE VERMENAGNA



**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLE VERMENAGNA



**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLE VERMENAGNA



**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLE VERMENAGNA



**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLE VERMENAGNA



**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLE VERMENAGNA

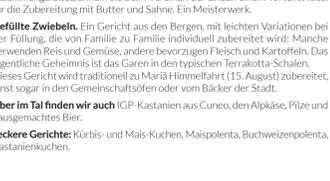
**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLE VERMENAGNA



**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLE VERMENAGNA



**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLE VERMENAGNA



**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLE VERMENAGNA



**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den traditionellen Käse.

# VALLE VERMENAGNA



**Das Raschera-Tal**  
Raschera. Der Käse hat seinen Namen von der Region Ruscaila, die den Raschera-See im Fuß der gleichnamigen Anhöhe umfasst. Auch eine Bruderschaft verteidigt seinen Ruhm. Eine Geschichte, die von Qualität und Stolz erzählt. Jedes Jahr findet am 15. August (Ferrataggio) in Frabosa Soprana ein Fest statt, an dem die Cavalieri (Ritter) den Käse verkosten, probieren und vergleichen. Die Vorgänge sind sehr streng: es darf nur Milch von Kühen, die mit Grün- oder Heuläuter gefüttert werden, eventuell mit dem Zusatz von weniger Mengen an Schafs- und/oder Ziegenmilch, verwendet werden. Liegt der Produktionsbereich in über 900 m Höhe, darf er den Namen 'd'Alpegio' tragen. Der Käse ist leicht zu erkennen: gelbes Etikett für Raschera 'd'Alpegio DOP, grünes Etikett für den



RECIPES FROM THE LOWLANDS • REZEPTE DER EBENEN

Bagna càuda

HOT ANCHOVY AND GARLIC SAUCE

Serves 4. Wash 200 g of salted anchovies and remove the bones. Peel 4 heads of garlic and cut into thin slices...

Bollito misto

MIXED BOILED MEAT

Serves 10. The classic rule says that the Piedmont Bollito misto is linked to the 'formula del sette'...

KNOBLAUCH-SARDELLENSOSSE

Zutaten für 4 Personen. 200 g gesalzene Sardellen säubern, dabei auch die Gräten entfernen. Vier Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden...

VERSCHIEDENE GEKOCHETE FLEISCHSORTEN

Zutaten für 10 Personen. Die klassische Regel besagt, dass die 'Formel der Sieben' bei dem piemontesischen gekochten Mischfleisch angewendet werden sollte...

Fritto misto alla piemontese

TRADITIONAL PIEDMONT FRITTO MISTO

Serves 4. Boil 150 g of back and 150 g of brain and cut into pieces. Cook 150 g of sweetbread for 10 minutes and slice. Boil 150 g of cauliflower and 1 fennel...

FRITTO MISTO AUF PIEMONTESSISCHE ART

Zutaten für 4 Personen. 150 g Lendenstück und 150 g Hirn kochen und in Stücke schneiden. 150 g Bries 10 Minuten kochen und in Scheiben schneiden...

FAIRS

- April • SAGRA DEL FRITTO MISTO (FRITTO MISTO FESTIVAL) - Torre San Giorgio
June • FIERA DEGLI ACCIUGAI DELLA VALLE MAIRA (FAIR OF THE MAIRA VALLEY ANCHOVY VENDORS) - Dronero
August • SAGRA DELLA RASCHERA DAL PEGGIO E DEL BRUSS (FESTIVAL OF RASCHERA DAL PEGGIO AND BRUSS CHEESES) - Frabosa Soprana
September • MOSTRA DEL FUNGO - MOSTRA MERCATO NAZIONALE (MUSHROOM EXHIBITION - NATIONAL MARKET EXHIBITION) - Ceva
October • FIERA NAZIONALE DEL MARRONE (NATIONAL CHESTNUT FAIR) - Cuneo
November • AJA CARAJ (CARAGLIO GARLIC FAIR) - Caraglio
December • FIERA FREDDA (COLD FAIR) - Borgo San Dalmazzo

Craft beers

A recent but prolific history for many artisanal companies of state of the art ales. The secrets of the master brewers are combined with careful research into locally sourced mixtures and herbs...

Hausgemachte Biere

Eine neue, aber erfolgreiche Geschichte vieler handwerklicher Realitäten für professionelle Biere. Die Geheimnisse der Braumeister verbinden die sorgfältige Erforschung von Mischungen und Kräutern der lokalen Produktion mit ständigem Bezug zur Tradition...

Bergwasser

Aus den Alpen ein Fluss aus hochwertigen Mineralwässern: Eva. Es quillt aus über 2000 Meter über dem Meeresspiegel im Herzen des Monviso in der oberen Poebene...

Wines

The hills of Monregalese, Clavesana, Farigliano and Saluzzo offer a selection of DOC and DOCG wines. In each bottle we can find a specific taste and flavour, but also the passion and professionalism of the winemakers...

FLAVOURS AND PRODUCTS OF THE CUNEO VALLEYS AROMEN UND PRODUKTE DER TÄLER VON CUNEO



Die Weine

Die Hügel von Monregalese, Clavesana, Farigliano und Saluzzo bieten eine vielfältige Produktion an DOC und DOCG-Weinen. In jeder Flasche finden wir Duft und Geschmack, aber auch die Leidenschaft und Professionalität der Winzer, Önologen und Produzenten...

Mountain water

A river of quality mineral waters that runs down from the Alps: Eva. Its source is over 2000 meters above sea level in the heart of the Monviso, in the upper Po valley...

Wines

The hills of Monregalese, Clavesana, Farigliano and Saluzzo offer a selection of DOC and DOCG wines. In each bottle we can find a specific taste and flavour, but also the passion and professionalism of the winemakers...

Mountain water

A river of quality mineral waters that runs down from the Alps: Eva. Its source is over 2000 meters above sea level in the heart of the Monviso, in the upper Po valley...

Die Weine

Die Hügel von Monregalese, Clavesana, Farigliano und Saluzzo bieten eine vielfältige Produktion an DOC und DOCG-Weinen. In jeder Flasche finden wir Duft und Geschmack, aber auch die Leidenschaft und Professionalität der Winzer, Önologen und Produzenten...

Mountain water

A river of quality mineral waters that runs down from the Alps: Eva. Its source is over 2000 meters above sea level in the heart of the Monviso, in the upper Po valley...