

VALLE TANARO



Polenta di grano saraceno con bagna bianca

Ingredienti per 6 persone. Lavare un kg di patate e lessarle con la buccia in due litri d'acqua salata. Sbucciare, schiacciare e rimettere nel pulito con l'acqua di cottura; unire, poco per volta mescolando, 100g di farina di frumento e 250g di farina di grano saraceno. Cuocere per 40 minuti frumendo a basso spezzo. Far appassire in 50 g di burro tre porri di Cervere finemente affettati; unire 150 g di panna, 100 g di latte, 30 g di funghi secchi, sale, pepe e lasciar sobbollire cinque minuti. Versare la polenta in un piatto da portata fondo e ricoprirlo con la salsa.

Polenta au sarrasin avec bagna bianca

Ingredienti pour 6 personnes. Lavez un kg de pommes de terre et faites-les bouillir avec la peau dans deux litres de eau salée. Épluchez-les, écouez-les et remettez-les dans le chaudron avec l'eau de cuisson ; ajoutez, petit à petit, 100 g de farine de blé et 250 g de farine de blé sarrasin, tout en remuant. Faites cuire pendant 40 minutes en remuant souvent. Dans 50 g de beurre, faites revenir trois poireaux de Cervere finement émincés ; ajoutez 150 g de crème, 100 g de lait, 30 g de champignons séchés, du sel, du poivre puis laissez mijoter pendant cinq minutes. Versez la polenta dans un plat et recouvrez-la avec la sauce.

VALLE GESSO



Cojette al sugo di salsiccia

Ingredienti per 4 persone. Lessare un kg di patate in acqua salata e passarle al setaccio facendo cadere il pure sulla spianatoia. Unire un cucchiaio d'olio d'oliva, 300 g di farina di frumento e impastare. Prendendo un pezzo per volta di pasta, tirare tanti filoni grossi come un dito quindi tagliarli a tocchetti. Dopo averli spherizzati di farina, farli rotolare uno alla volta sulla spianatoia schiacciandoli con il pollice. Soffriggere una cipolla tritata in 30 g di burro; unire 200 g di salsiccia sepolata e far rosolare per qualche minuto. Aggiungere un bicchiere di salsa di pomodoro, salare e cuocere per 30 minuti. Cuocere le cojette in acqua salata, scolare e condirle con il sugo di salsiccia.

Cojette à la sauce à la saucisse

Ingredienti pour 4 personnes. Faites bouillir un kg de pommes de terre dans de l'eau salée et passez-les au presse-purée, en faisant tomber la purée sur la planche à pâtisserie. Ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive, 300 g de farine de blé et pétrissez. En prenant un morceau de pâte à la fois, tirez de nombreux brins de la grosseur d'un doigt, puis coupez-les en morceaux. Après les avoir saupoudrés de farine, faites les rouler un à un sur la planche à pâtisserie en les écartant avec votre pouce. Faites revenir un oignon haché dans 30 g de beurre ; ajoutez 200 g de saucisse pelée et faites dorer pendant quelques minutes. Ajoutez un verre de sauce tomate, salez puis faites cuire pendant 30 minutes. Faites cuire les cojette dans de l'eau salée, égouttez-les et assaisonnez-les avec la sauce.

VALLE MAIRA



Acciughe al verde

Ingredienti per 4 persone. Lavare in acqua a aceto 200 g di acciughe sotto sale, aprire a metà, togliere la lisca e sistemarle ben allineate in un piatto da portata. Tritare finemente 50 g di prezzemolo con uno spicchio d'aglio e un pezzo di peperoncino piccante. Salare con moderazione e unire un tuorlo d'uovo sodo ben schiacciato, due cucchiai di aceto e, poco per volta, l'olio extravergine d'oliva per ottenere una salsa consistente, ma abbastanza fluida. Versarla sulle acciughe fino a coprirle completamente e riporre in frigorifero per sei ore prima di servire per permettere ai sapori di amalgamarsi.

Anchois en sauce

Ingredienti pour 4 personnes. Lavez 200 g d'anchois salés dans de l'eau et du vinaigre. Couvrez-les en deux, retirez l'arête et alignez-les sur un plat. Hachez finement 50 g de persil avec une grosse râpe et un morceau de piment fort. Salez avec modération et ajoutez un jaune d'œuf dur bien écrasé, deux cuillères à soupe de vinaigre et, peu à peu, de l'huile d'olive extra vierge pour obtenir une sauce consistante mais assez fluide. Versez-la sur les anchois jusqu'à ce qu'ils soient complètement couverts et mettez au réfrigérateur pendant six heures avant de servir pour permettre aux arômes de se mélanger.

La vallée des anchois et des fromages d'alpage

Anchois. Una tradizione della vallée de Maira qui puise ses racines dans le commerce ancien du sel, un moyen de conserver les sables. Les vendeurs ambulants affranchis sales, contiennent une activité florissante, un produit de qualité à base de la bagna cauda et de la saure verte péchée. **Fromages d'alpage.** Una produzione variagata frutto di transumanze di stagione, una lavorazione tramandata di padre in figlio. Tra le tipologie: **Nostrale d'Alpe** di latte vaccino crudo (pasta morbida e dolce che si fa più saporita con la maturazione). **Toma di Elva** di latte vaccino crudo parzialmente scremato (il sapore, con fragranze erbe di montagna, e l'aspetto della crosta mutano in base alla stagionalità, da uno a dodici mesi). **Toma di Celle** di latte vaccino intero (per la delicatezza della pasta, bianca e compatta con una fine crosta mite). **Toma di Elva** di latte vaccino intero (per la delicatezza della pasta, bianca e compatta con una fine crosta mite). **Ma in valle troviamo anche** miele, liquori d'erbe, droneresi bianchi al rum. **Piatti da gustare:** acciughe al verde, bagna cauda, motò (torta salata di patate, porri e zucca), tartà, coponèt, torta di pane Madernassa.

Plats à déguster : anchois en sauce, bagna cauda, motò (torte salée aux pommes de terre, porreaux et courgette), tartà, coponèt, tartes aux poires Madernassa.

VALLI MONREGALESI



Minestra di trippe

Ingredienti per 6 persone. Lavare la trippa in acqua e aceto e tagliarla a listarelle. Preparare un battuto con 40 g di lardo, metterlo in una pentola e farvi appassire 200 g di porri finemente affettati. **Ma in valle troviamo anche** brocci di ricotta, formaggi Solo e Testun, castagne bianche, susine damassin, tartù bianco, bafe d'osa di Monastero Vasco, trippa di Villanova Mondovì, robatà, paste di meliga di Pamparato, risòle di Mondovì. **Platti da gustare:** fonduta di Raschera, minestra di trippe, insalata di trippe, ravioli di castagne, bafe d'osa con lentichie, torta di mais e castagne, torta di susine damassin.

Soupe de tripes

Ingredienti pour 6 personnes. Lavez les tripes dans de l'eau et du vinaigre puis coupez-les en lanières. Préparez un hachis avec 40 g de lard, mettez-le dans une casserole et faites revenir 200 g de poireaux finement émincés. Ajoutez les tripes et laissez-les s'imprégner du goût ; ajoutez quelques tomates de terre épluchées et coupées en dés puis ajoutez avec de l'eau abondante. Salez et faites cuire à feu doux pendant environ deux heures. Servez bien chaud avec une pincée de poivre et un filet d'huile d'olive extra vierge. **Ma in valle troviamo anche** il brocc di ricotta, des fromages Solo et Testun, des susines damassin, des truffes blanches, des bafe d'osa de Monastero Vasco, la tripe de Villanova Mondovì, des robatà, des biscuits à base de farine de maïs de Pamparato et des risòle de Mondovì. **Plats à déguster :** fondue de Raschera, soupe de tripes, salade de tripes, ravioles de châtaignes, bafe d'osa aux lentilles, gâteau de maïs et châtaignes, gâteau aux prunes damassin.

VALLE STURA



Crouset con banho griso

Ingredienti per 4 persone. Lavorare 300 g di farina di frumento con un uovo, sale, un cucchiaio d'olio e acqua frinchi si otterrà un impasto morbido, ma consistente. Tirare dei bastoncini grandi come un grissino e tagliarli a pezzetti. Prenderne uno per volta e premere con il pollice in avanti strisciandolo sulla pasta, in modo che la pasta esca arricciata. Capovolgere il crouset e deperlo sull'asse. Soffriggere in 30 g di burro una cipolla tritata e uno spicchio d'aglio schiacciato; aggiungere 200 g di latte, 150 g di Nostrale d'Alpe a pezzetti, 100g di panna e cuocere per cinque minuti mescolando. Preparare e salare. Cuocere i crouset in acqua salata, scolarli e condirli con la bagna griso.

La vallée de l'agneau sambucano, de l'escargot Helix pomatia alpina et des crouset

Agnelo sambucano. Una razza autoctona, caratterizzata da carne magra, di colore rosso vivo e di ottime caratteristiche organoleptiche. Soprattutto una carne naturale, di capi allevati sul ritmo delle stagioni in alpeggi ricchi di erbe aromatiche. **Chiocciola Helix pomatia alpina.** Il 5 dicembre di ogni anno, è la regina della Fiera Fredda di Borgo San Dalmazzo. Una carne d'eccellenza, bianca e delicata. Il Consorzio di tutela la contrassegna con due marchi: verde indica la Helix pomatia alpina raccolta nel territorio e allevata con erbe spontanee e ortaggi giallo la Helix pomatia di provenienza non locale, ma allevata per almeno tre mesi in aziende di tipo tradizionale. **Crouset.** Una pillesstrata da antico merletto, ottenuta con un giusto movimento del pollice strisciato sulla pasta, è la peculiarità di questo piatto. **Ma in valle troviamo anche** trote salmonee fresche e affumicate, formaggi d'alpeggio, funghi, castagne Cuneo Igp, liquori di erbe, miele. **Piatti da gustare:** crouset con banho griso, agnelo sambucano al forno, lumache al verde, lumache del cartòn, bafè e aioli, torta fino di Vignolo.

VALLE VARAITA



Raviòles

Ingredienti per 4 persone. Lessare 700 g di patate in acqua salata, sbucciare e passarle al setaccio; unire 200 g di farina di frumento, un uovo e impastare. Tagliare il composto in pezzi e tirare tanti bastoncini della dimensione di un grissino; dividerli in quadratini e dare a ognuno, prendendo con la punta della dita sulla spianatoia, la forma di un piccolo fuso. In un tegame soffriggere 60 g di burro, unire 50 g di panna e salare. Cuocere le raviòles in acqua bollente salata, scolare e sistemarle in un piatto da portata. Condire con il burro soffritto e cospargere di parmigiano grattugiato.

La vallée des raviòles et des Tomm dal Mel

Raviòles. Gnocchi di patate impastati con la Toma, immancabili nei giorni di Baio, la manifestazione di carnevale che rievoca la caccia dei Saraceni. La forma è allungata, una specie di fuso per filare la lana. Si condiscono con abbondante burro soffritto e formaggio grattugiato. **Tomm dal Mel.** Formaggeta a pasta molle, di latte vaccino crudo con eventuali piccole aggiunte di caprino non oltre il 10%. Sapore dolce e delicato nelle forme fresche, più sapido in quelle lasciate mature a alcuni giorni. Le migliori sono quelle che hanno la parte interna morbida, di pasta uniforme, senza bollitura d'aria. Un successo di qualità e di mercato che ha portato alla costituzione nel 2007 di un apposito Consorzio di tutela a difesa del consumatore. Centro di produzione Melle. **Ma in valle troviamo anche** albicoccca tonda di Costigliole, castagne Cuneo Igp, liquori d'erbe, ortaggi, vini ufficiali, vini Quagliano e Pelaverga, birra artigianale. **Piatti da gustare:** raviòles al burro soffritto, torta di patate e formaggio, tartà con funghi.

La vallée des raviòles et des Tomm dal Mel

Raviòles. Gnocchi de pommes de terre pétris avec la Toma, un plat incontournable du Baio, le carnaval qui commémore l'expulsion des Saracins. Ils sont assaisonnés avec beaucoup de beurre fondu et de fromage râpé. **Tomm dal Mel.** Petit fromage à pâte molle, à base de lait de vache cru au jaugeant parfois du lait de chèvre qui ne constitue pas plus de 10 % du fromage. Gout sucré et délicat dans les formes fraîches, plus savoureux pour les fromages affinés pendant quelques jours. Les meilleurs sont ceux qui ont une partie intérieure molle, à la pâte uniforme, sans bulles d'air. Un aspect de la croûte varié selon l'âge, d'un à douze mois. **Toma di Celle** est un consortium spécifique pour la protection des consommateurs. Centre de production Melle. **Mais dans la vallée, on trouve également** des abricots ronds de Costigliole, des châtaignes Cuneo Igp, le tomino del Baio, des liqueurs à base de plantes, des plantes médicinales, des vins Quagliano et Pelaverga, à base de bières artisanales. **Plats à déguster :** raviòles au beurre fondu, tourte salée aux pommes de terre et fromage, tartà aux champignons.

VALLI PESIO E COLLA



Ola al forno

Ingredienti per 6/8 persone. Utilizzare 500 g di fagioli Cuneo freschi o 250 g di secchi prima ammollati in acqua per 12 ore. Pulire due porri, due carote, due spicchi d'aglio e un gambo di sedano; sbucciare 500 g di patate, una cipolla, 300 g di zucca e tagliare tutto a pezzi. In una copiate ola (pignata di terracotta) sistemare a strati le verdure alternate alle fagioli; al centro adagiare due costine di maiale. Cospargere di prezzemolo e basilico tritati, salare, pepare e unire due cucchiai d'olio d'oliva. Coprire con circa quattro litri d'acqua, copercchia e mettere nel forno a legna per 12 ore. **Piatto dalla valenza beneaugurante, tipico dell'Epifania:** saranno garantite ricchezza e prosperità a chi mangia pasta fatta in casa a Capodanno e olio di fagioli il gennaio.

Ola cuit au four

Ingredienti pour 6/8 personnes. Utilisez 500 g de haricots frais de Cuneo ou 250 g de haricots secs après les avoir trempés dans de l'eau pendant 12 heures. Nettoyez deux poireaux, deux carottes, deux gousses d ail et une branche de céleri ; épluchez 500 g de pommes de terre, un oignon, 300 g de courge et coupez le tout en morceaux. Dans un grand olla (cassolette en terre cuite), disposez les légumes en couches en alternant avec les haricots ; au centre, placez deux côtes de porc. Saupoudrez de persil et de basilic hachés, assaisonnez de sel et de poivre puis ajoutez deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Mouillez avec environ quatre litres d'eau, positionnez le couvercle puis enfournez dans un four à bois pendant 12 heures. **Un plat de bonne augure, typique de l'Épiphanie :** richesse et prospérité pour ceux qui mangent des pâtes faites maison le soir du Nouvel An et un peu de haricots le 6 janvier.

VALLE GRANA



Gnocchi al Castelmagno

Ingredienti per 4 persone. Lessare 800 g di patate in acqua salata, sbucciare e passarle al setaccio; unire un cucchiaio d'olio d'oliva, 250 g di farina di frumento e impastare. Dividere il composto e tirare dei filoni della dimensione di un grissino; tagliarli a pezzetti di due centimetri e cuocerli in acqua bollente salata. In un tegame da forno scaldare 30 g di burro e gettarvi gli gnocchi scolti; unire 120 g di Castelmagno sbriciolato, 100 g di panna e 40 g di parmigiano grattugiato. Preparare, tenere sul fuoco finché il Castelmagno sarà sciolto quindi passare in forno per cinque minuti a 200°C.

La vallée du Castelmagno et de l'ail de Caraglio

Castelmagno. Il più celebrato formaggio sulla tavola granata. Un mito: pasta bianca, tra il perlaceo e l'avorio, che nelle forme più mature muta al bianco e al rosato. **Ma in valle troviamo anche** tartù nero, zafferano, piccoli frutti, patate di montagna, pere Madernassa, liquori d'erbe. **Piatti da gustare:** gnocchi al Castelmagno, crema di aglio, torta amara della Vallera.

VALLE PO



Insalata di gallina bianca di Saluzzo

Ingredienti per 4 persone. Lessare mezza gallina bianca di Saluzzo in acqua salata con una cipolla, una carota e un gambo di sedano. Lasciarla intepidire nel suo brodo quindi spolarla e tagliarla a listarelle. Sistemare in un piatto da portata la polpa di gallina e un peperone Cuneo abbrustolito e tagliato a julienne. In una ciotola sciogliere un po' di sale con il succo di un limone, aggiungere, poco per volta emulsionando, l'olio extravergine d'oliva e versare sulla gallina. Insaporire con una macinata di pepe bianco e cospargere con foglioline di maggiorana.

La vallée des fruits et de la poule blanche de Saluzzo

Ogni stagione il suo frutto: pesche, kiwi, mele, damassin. La professionalità dell'uomo e un territorio particolarmente vocato offrono prodotti di alta qualità. **Mela rossa Cuneo Igp.** Croccante e succosa, declinata in quattro varietà: Red Delicious, Gala, Fuji, Braeburn. **Mela Grigia di Torriana.** Buccia grigiastra, talvolta rugosissima, è la classica mela da forno. Sapore acidulo e aromatico, dal profumo intenso. **Pesca.** Tre grandi tipologie: pesche a polpa gialla, a polpa bianca e nettarine dalla buccia liscia. Succose e zuccherine. **Kiwi.** Conosciuto anche come actinidia, un primato nella produzione mondiale. Un toccasano ricco di fibre e di sali minerali, il suo contenuto di vitamina C è il doppio di quello degli agrumi. **Gallina bianca di Saluzzo.** A base di carne di un plumaggio candido. Una carne di ottima qualità e sapore delicato, ma anche allineati all'apporto. **Ma in valle troviamo anche** asparagi di Revello, mela della valle Bronda, tomini freschi, batjate (paste di meliga), mustaccioli, birra artigianale. **Piatti da gustare:** insalata di gallina bianca, coponèt, torte di frutta, bagnètto di mele.

La plaine offre ...

Vandò magre, fiabe en gras et cholestérol, savoureuse, au goût prononcé. Une des principales races de viande italiennes, qui puise ses origines dans l'histoire. Marchés de référence Cuneo, Fossano, Busca et Savigliano. **Beauf de Carrù.** Des animaux à la musculature puissante, les ferres des éleveurs qui travaillent avec passion. Des soirs légendaires pour obtenir la couverture involontaire du 1^{er} prix remis lors de la Fiera de la viande rouge. Il est gâté par un Consortium spécifique. **Chapon de Morozzo.** Le protagoniste des tables de Noël. Une viande molle et délicate à déguster bouillie, excellent pour le bouillon ou pour des recettes plus élaborées. Une trapézite vers l'estérieur ou plat avec une sauce à base de tomates. **Cruco di Cuneo Dop.** Lamb au goût parfumé et sucré, de couleur rouge uniforme, séché au minimum. Une filière locale à une transformation qui respecte les rythmes naturels avant le minceur. **Poireaux de Cervere.** La vallée des poireaux - longs et très blancs, parfumés, ils longent des chars agricoles le long de la route principale. Ils sont commercialisés en bottes, de 4 à 10 kilogrammes, avec une belle protection. Un trophée de table, idéal pour un brochetton et les plats d'hiver. **Nèfe.** Le souvenir historique d'un rituel de la tradition paysanne. Un fruit doux et mûre, complètement mûrs, ils prennent une couleur vive, jaunâtre rouge, identifiable grâce à l'apport d'eau vers l'estérieur ou plat avec une sauce à base de tomates. **Courge de Pizzo.** Un monde de couleurs et de formes ; rondes, calasses, cylindriques, écarlates ou multicolores. Toutes différentes les unes des autres. Un rituel qui se renouvelle chaque année, le premier dimanche d'octobre, lors de la Fête de la Courge - un grand rassemblement populaire pour la dégustation dans de nombreux petits villages. **Cuneo ai rum.** A specialità, beniamino d'una marca dop, qui a fait connaître Cuneo en Italie et à l'étranger, appréciée par Henri Cray et Mastrolino. Un plat pâtisserie à la philosophie française. Le véritable « cuneo » doit présenter une double pelure de montagne qui retient un omeur de crême au rum ; il est entouré d'une fine couche de chocolat. À la suite de leur succès, chaque ville a baptisé sa propre typologie en introduisant de légères variantes. **Quaque.** Biscuits 100% farine, typiques de Genoa. Une recette traditionnelle de mère en fille, assaisonnés de graines de pavane, de pistaches et de noix. Ils sont préparés en mai, pour la Fête de San Martino, dans le four communautaire, selon un calendrier et des rituels bien codifiés. **Real Biscotto di Raconigi.** L'élégance royale des produits de la plaine : farine de maïs, farine de nossties et beurre.

VALLE VERMENAGNA



Raviòles alla Vernantina

Ingredienti per 6 persone. Lessare 800 g di patate e passarle al setaccio, sbollentare 150 g di bietoline (lo spinaci) in acqua salata. Far appassire in un po' di burro due porri affettati, aggiungere le bietoline tritate e lasciarle insaporire. Unire le patate e mescolare con 30 g di parmigiano grattugiato e due uova salate e insaporire con pepe e noce moscata. Impastare 500 g di farina di frumento con due uova, un cucchiaio d'olio d'oliva e un bicchiere di latte tiepido. Stendere una sfoglia sottile e ritagliare tanti cerchi di 6 cm di diametro. Al centro deporre un cucchiaino di ripieno, richiudere a semicerchio e unire le due estremità formando un tortellone. Cuocere le raviòles in acqua salata poi farle saltare in padella con 50 g di burro e 100 g di panna.

La vallée des raviòles à la Vernantina et des oignons farcis

Raviòles à la vernantina. L'intuition des femmes de Vernante est à l'origine de la préparation des raviòles avec une farce mairée : pommes de terre, poireaux et une poignée d'épinards ou de blattes. Elles se présentent également sous des formes différentes, rondes, repliées en demi-lunes sur la face, en scellant les deux extrémités, elles ressemblent à des tortelli et sont idéales pour recueillir le bon assaisonnement de beurre et de crème. Un chef d'œuvre. **Oignons farcis.** Un plat de montagne avec de légères variantes au niveau de la farce, qui change de formes en famille : certains préfèrent mixer du riz et les légumes, tandis que d'autres privilégient la viande et les pommes de terre. Le véritable secret consiste à les cuire dans des casseroles typiques en terre cuite. Ils représentent le plat de la patrie patronale de l'Assomption (15 août), autrefois cuit dans des fours communautaires ou dans le boulanger du village. **Mais dans la vallée, on trouve également** les châtaignes Cuneo Igp, des fromages d'alpage, des champignons et des bières artisanales. **Plats à déguster :** tourte à la courge et farine de maïs, polenta de maïs, polenta au sarrasin, gâteau aux châtaignes.

LA PIANURA



La pianure offre...

Carnè di razza bovina piemontese. Carne magra, dal basso contenuto di grassi e colesterolo, gustosa e saporita. **Una delle principali razze da carne italiane,** con radici nella storia. Mercati di riferimento: Cuneo, Fossano, Busca e Savigliano. **Carnè magro** è un marchio della Piemontese. Solo da una tale eccellenza può passare il testimone del consumo a crudo, la «butata al coltello», condita con olio extravergine d'oliva e sale. **Un piatto di estrema freschezza e salute.**

Bue di Carrù. Animali dalla muscolatura possente, orgoglio dell'allevatori che lavorano grazie al Consorzio di tutela e all'apposta fascetta identificativa su ogni capo. **Cruco di Cuneo Dop.** Un prosciutto dal sapore fragrante e una dolce, di colore rosso uniforme, il suo ridotto al minimo. Una filiera attenta per la lavorazione rispettosa dei ritmi naturali prima della marchiatura a carozza. A garanzia un apposito Consorzio. **Piemonte Cuneo.** Una varietà locale che caratterizza frutti dalla polpa soda e carnosa, aromatici, il vero cuneo dolce. La base è larga, la forma leggermente conica. A piena maturazione hanno colore acceso, giallo o rosso, riconoscibile dall'apice estroflesso o piatto con un curioso bafò marrone o nero.

Porno di Cervere. La valle dei porri: lunghi e bianchissimi, profumati, occhieggiano dai carri agli orti nella vigna principale. Sono commercializzati a fasci, da 4 a 10 chilogrammi, con tanto di marchio di tutela. Un trofeo della tavola, ideale per la bagna cauda e i piatti d'inverno. **Poco.** Una memoria storica, di ribaltata continuità. Un frutto tenero e pastoso, di sapore aromatico. Richiede una lunga maturazione nella paglia per mutare i tannini in zuccheri. **Zucca di Pignone.** Un mondo colorato e di forme tonde, di colore cilindrino, con il picciolo. Una diversità dall'altra. Un filo che si rinnova ogni anno, la prima domenica di ottobre, per la «Fiera della zucca e della zingarda popolare per degustarla in tanti piatti tipici». **Cuneo ai rum.** A specialità, amministrata e marchiata, che ha fatto conoscere Cuneo in Italia e all'estero, apprezzata da Hemingway e Mastrolino. Un arte pasticciera di filosofia artigianale. Il vero cuneo dolce deve avere una doppia pelatura di montagna a richiudere un cuore di crême au rum; la copertura è di cioccolato frississimo. Sulla scia del loro successo ogni città battezza una sua tipologia con legittimo orgoglio.

Quaque. Biscotti tutto burro tipici di Genova. Una ricetta tramandata di madre in figlia, gelosamente custodita nei procedimenti. Farina, uova, zucchero, scorza di limone. **Real Biscotto di Raconigi.** L'élégance royale des produits de la plaine: farine de maïs, farine di nocciòle e burro.

VALLE PLAINA



La plaine offre ...

Vandò magre, fiabe en gras et cholestérol, savoureuse, au goût prononcé. Une des principales races de viande italiennes, qui puise ses origines dans l'histoire. Marchés de référence Cuneo, Fossano, Busca et Savigliano. **Beauf de Carrù.** Des animaux à la musculature puissante, les ferres des éleveurs qui travaillent avec passion. Des soirs légendaires pour obtenir la couverture involontaire du 1^{er} prix remis lors de la Fiera de la viande rouge. Il est gâté par un Consortium spécifique. **Chapon de Morozzo.** Le protagoniste des tables de Noël. Une viande molle et délicate à déguster bouillie, excellent pour le bouillon ou pour des recettes plus élaborées. Une trapézite vers l'estérieur ou plat avec une sauce à base de tomates. **Cruco di Cuneo Dop.** Lamb au goût parfumé et sucré, de couleur rouge uniforme, séché au minimum. Une filière locale à une transformation qui respecte les rythmes naturels avant le minceur. **Poireaux de Cervere.** La vallée des poireaux - longs et très blancs, parfumés, ils longent des chars agricoles le long de la route principale. Ils sont commercialisés en bottes, de 4 à 10 kilogrammes, avec une belle protection. Un trophée de table, idéal pour un brochetton et les plats d'hiver. **Nèfe.** Le souvenir historique d'un rituel de la tradition paysanne. Un fruit doux et mûre, complètement mûrs, ils prennent une couleur vive, jaunâtre rouge, identifiable grâce à l'apport d'eau vers l'estérieur ou plat avec une sauce à base de tomates. **Courge de Pizzo.** Un monde de couleurs et de formes ; rondes, calasses, cylindriques, écarlates ou multicolores. Toutes différentes les unes des autres. Un rituel qui se renouvelle chaque année, le premier dimanche d'octobre, lors de la Fête de la Courge - un grand rassemblement populaire pour la dégustation dans de nombreux petits villages. **Cuneo ai rum.** A specialità, beniamino d'una marca dop, qui a fait connaître Cuneo en Italie et à l'étranger, appréciée par Henri Cray et Mastrolino. Un plat pâtisserie à la philosophie française. Le véritable « cuneo » doit présenter une double pelure de montagne qui retient un omeur de crême au rum ; il est entouré d'une fine couche de chocolat. À la suite de leur succès, chaque ville a baptisé sa propre typologie en introduisant de légères variantes. **Quaque.** Biscuits 100% farine, typiques de Genoa. Une recette traditionnelle de mère en fille, assaisonnés de graines de pavane, de pistaches et de noix. Ils sont préparés en mai, pour la Fête de San Martino, dans le four communautaire, selon un calendrier et des rituels bien codifiés. **Real Biscotto di Raconigi.** L'élégance royale des produits de la plaine : farine de maïs, farine de nossties et beurre.

VALLE VERMENAGNA



Ingredienti per 6 persone. Lessare 800 g di patate e passarle al setaccio, sbollentare 150 g di bietoline (lo spinaci) in acqua salata. Far appassire in un po' di burro due porri affettati, aggiungere le bietoline tritate e lasciarle insaporire. Unire le patate e mescolare con 30 g di parmigiano grattugiato e due uova salate e insaporire con pepe e noce moscata. Impastare 500 g di farina di frumento con due uova, un cucchiaio d'olio d'oliva e un bicchiere di latte tiepido. Stendere una sfoglia sottile e ritagliare tanti cerchi di 6 cm di diametro. Al centro deporre un cucchiaino di ripieno, richiudere a semicerchio e unire le due estremità formando un tortellone. Cuocere le raviòles in acqua salata poi farle saltare in padella con 50 g di burro e 100 g di panna.

La vallée des raviòles à la Vernantina et des oignons farcis

Raviòles à la vernantina. L'intuition des femmes de Vernante est à l'origine de la préparation des raviòles avec une farce mairée : pommes de terre, poireaux et une poignée d'épinards ou de blattes. Elles se présentent également sous des formes différentes, rondes, repliées en demi-lunes sur la face, en scellant les deux extrémités, elles ressemblent à des tortelli et sont idéales pour recueillir le bon assaisonnement de beurre et de crème. Un chef d'œuvre. **Oignons farcis.** Un plat de montagne avec de légères variantes au niveau de la farce, qui change de formes en famille : certains préfèrent mixer du riz et les légumes, tandis que d'autres privilégient la viande et les pommes de terre. Le véritable secret consiste à les cuire dans des casseroles typiques en terre cuite. Ils représentent le plat de la patrie patronale de l'Assomption (15 août), autrefois cuit dans des fours communautaires ou dans le boulanger du village. **Mais dans la vallée, on trouve également** les châtaignes Cuneo Igp, des fromages d'alpage, des champignons et des bières artisanales. **Plats à déguster :** tourte à la courge et farine de maïs, polenta de maïs, polenta au sarrasin, gâteau aux châtaignes.

VALLE VERMENAGNA



Ingredienti per 6 persone. Lessare 800 g di patate e passarle al setaccio, sbollentare 150 g di bietoline (lo spinaci) in acqua salata. Far appassire in un po' di burro due porri affettati, aggiungere le bietoline tritate e lasciarle insaporire. Unire le patate e mescolare con 30 g di parmigiano grattugiato e due uova salate e insaporire con pepe e noce moscata. Impastare 500 g di farina di frumento con due uova, un cucchiaio d'olio d'oliva e un bicchiere di latte tiepido. Stendere una sfoglia sottile e ritagliare tanti cerchi di 6 cm di diametro. Al centro deporre un cucchiaino di ripieno, richiudere a semicerchio e unire le due estremità formando un tortellone. Cuocere le raviòles in acqua salata poi farle saltare in padella con 50 g di burro e 100 g di panna.

La vallée des raviòles à la Vernantina et des oignons farcis

Raviòles à la vernantina. L'intuition des femmes de Vernante est à l'origine de la préparation des raviòles avec une farce mairée : pommes de terre, poireaux et une poignée d'épinards ou de blattes. Elles se présentent également sous des formes différentes, rondes, repliées en demi-lunes sur la face, en scellant les deux extrémités, elles ressemblent à des tortelli et sont idéales pour recueillir le bon assaisonnement de beurre et de crème. Un chef d'œuvre. **Oignons farcis.** Un plat de montagne avec de légères variantes au niveau de la farce, qui change de formes en famille : certains préfèrent mixer du riz et les légumes, tandis que d'autres privilégient la viande et les pommes de terre. Le véritable secret consiste à les cuire dans des casseroles typiques en terre cuite. Ils représentent le plat de la patrie patronale de l'Assomption (15 août), autrefois cuit dans des fours communautaires ou dans le boulanger du village. **Mais dans la vallée, on trouve également** les châtaignes Cuneo Igp, des fromages d'alpage, des champignons et des bières artisanales. **Plats à déguster :** tourte à la courge et farine de maïs, polenta de maïs, polenta au sarrasin, gâteau aux châtaignes.

VALLE VERMENAGNA





RICETTE DELLA PIANURA • RECETTES DE LA PLAINE

Bagna càuda

Ingredienti per 4 persone.
Pulire 200 g di acciughe sotto sale eliminando anche la lisca. Sbucciare gli spicchi di quattro teste d'aglio e tagliarli a fette sottili; sistemarli in un tegame di coccia, coprirli con due dl d'olio extravergine d'oliva e porre su fuoco molto dolce. Cuocere lentamente mescolando. Aggiungere le acciughe e altri due dl d'olio e continuare la cottura per 30 minuti; gli ingredienti si devono amalgamare formando una salsa omogenea.

Una versione più recente prevede di cuocere preventivamente l'aglio nel latte e aggiungere una nocciola di burro al termine della cottura della salsa per renderla più cremosa.

Portare in tavola la bagna càuda nel suo tegame perché non si raffreddi oppure versarla negli appositi scaldini individuali. Accompagnare con le verdure da intingere sia crude che cotte: cardi, peperoni, patatine, porri di Cervere, cavolo verza, finocchi, cipolline, patate, cavolfiori, insalata indivia o scarola, rapanelli, sedano, barbabietola cotta in forno.

Bollito misto

Ingredienti per 10 persone.
La regola classica vuole il bollito misto piemontese legato alla "formula del sette", sette tagli di carne: muscolo di coscia, punta, stinco, fiocco, tenerone, scaramella, cappello da prete; sette ammenicoli: coda e lingua di bue, testina, zampino di vitello, gallina o, meglio ancora, capponne, cotechino, rollata; sette salse: bagnèt verd, bagnèt ross, bagnèt ed tomàtiche e povron, senape, salsa d'ovie, di miele e noci, salsa al rafano, salsa d'uva.

Lessare in abbondante acqua salata, colata, a vapore. In gran, una cipolla, un gambo di sedano, una spicchio d'aglio, e sette piécces de viande: muscle de la cuisse, poitrine (punta), janret (stinco), boule de macreuse (fiocco), tendron (tenerone), bavette (scaramella), jumeau (cappello da prete); sept piécces de viande à cuire séparément: queue et langue de boeuf, tête, pied de veau, poule ou, mieux encore, chapon, saucisson à cuire, roulé; sept sauces: bagnèt verd, bagnèt ross, bagnèt ed tomàtiche et povron, moutarde, sàussa d'ovie, miel et noix, sauce au raifort, cogné de raisin.

Faites bouillir dans de l'eau salée abondante, avec des grains de poivre, un oignon, une branche de céleri et une gousse de ail, les sept pièces de viande (500 g chacune), 300 g de nouilles, 300 g de tête, 300 g de queue et un demi-pied, le temps de cuisson dépend du type de viande; veau et boeuf deux heures, pour un excellent boeuf Carrù, il faudra environ trois heures. Faites cuire séparément 500 g de langue, une demi-poule ou un chapon ainsi qu'un gros saucisson à cuire.

Placez tous les morceaux de viande dans une assiette et servez à la vapeur avec les sept sauces d'accompagnement.

Bagna càuda

Ingredienti per 4 persone. Nettoyez 200 g d'acciughe salées, en retirant la lisca. Épluchez les gousses de quatre têtes d'ail et coupez-les en fines tranches; placez-les dans une casserole en terre cuite, couvrez-les avec deux dl d'huile d'olive extra vierge et faites cuire à feu très doux. Faites cuire lentement en remuant. Ajoutez les anchois et deux autres dl d'huile puis continuez à faire cuire pendant 30 minutes; les ingrédients doivent être mélangés pour obtenir une sauce homogène.

Une version plus récente consiste à faire cuire au préalable l'ail dans le lait et à ajouter une noix de beurre à la fin de la cuisson de la sauce pour rendre celle-ci plus crémeuse.

Apportez sur la table la bagna càuda dans sa casserole pour éviter qu'elle ne refroidisse ou versez-la dans les réchauds individuels appropriés. Accompagnez avec des légumes à tremper crus et cuits: chardons, poivrons, topinambours, poireaux de Cervere, choux de Milan, fenouils, petits oignons, pommes de terre, chou-fleur, salade d'endives ou d'escarole, radis, céleris, betteraves cuites au four.

Pot-au-feu (bollito misto)

Ingredienti pour 10 personnes. Selon la règle classique, le pot-au-feu piémontais est lié à la formule du sept pièces de viande: muscle de la cuisse, poitrine (punta), janret (stinco), boule de macreuse (fiocco), tendron (tenerone), bavette (scaramella), jumeau (cappello da prete); sept pièces de viande à cuire séparément: queue et langue de boeuf, tête, pied de veau, poule ou, mieux encore, chapon, saucisson à cuire, roulé; sept sauces: bagnèt verd, bagnèt ross, bagnèt ed tomàtiche et povron, moutarde, sàussa d'ovie, miel et noix, sauce au raifort, cogné de raisin.

Faites bouillir dans de l'eau salée abondante, avec des grains de poivre, un oignon, une branche de céleri et une gousse de ail, les sept pièces de viande (500 g chacune), 300 g de nouilles, 300 g de tête, 300 g de queue et un demi-pied, le temps de cuisson dépend du type de viande; veau et boeuf deux heures, pour un excellent boeuf Carrù, il faudra environ trois heures. Faites cuire séparément 500 g de langue, une demi-poule ou un chapon ainsi qu'un gros saucisson à cuire.

Placez tous les morceaux de viande dans une assiette et servez à la vapeur avec les sept sauces d'accompagnement.

Fritto misto alla piemontese

Ingredienti per 4 persone.
Sbollentare 150 g di filoni e 150 g di cervelle e tagliarli a pezzi. Cuocere per 10 minuti 150 g di animelle e tagliarla a fettine. Lessare 150 g di cavolfiore e un finocchio. Passare nell'uovo sbattuto con sale e poi nel pangrattato 4 bracioline di agnello, 4 fettine di vitello, 4 bistecchine di pollo, la cervelle, le animelle, i filoni, i batsoà, 150 g di funghi, 2 zucchine a fettine, il finocchio a spicchi, i ciuffi di cavolfiore, le fette di una melanzana e 8 semolini dolci.

Friggerli separatamente in olio d'oliva. Tagliare 150 g di salsiccia a pezzetti e friggerla in olio bagnandola con mezzo bicchiere di Dogliani. Infarinare 150 g di fegato, friggerlo in olio e salare. Passare nella farina 4 trote piccole e alcuni variotti e scazzoni, friggerli nel burro e salare. Spruzzare 8 amaretti con il Marsala, passarli nell'uovo e nel pangrattato e friggerli in olio. Preparare una pastella con un uovo, latte e un cucchiaino di farina; intingerli una mela affettata e friggerla in olio. Servire i vari componenti del fritto misto caldi accompagnati, se piace, da prugne seccate cotta a parte. Gli ingredienti possono variare in base alla stagionalità e alla tradizione di famiglia. Alcuni prevedono anche lumache, rane, fiori di zucca, fegato di agnello, frisse e polpettine.

Fritture miste piémontaises

Ingredienti pour 4 personnes. Faites blanchir 150 g d'amourettes et 150 g de cervelle et coupez-les en morceaux. Faites cuire 150 g de filons et 150 g de nouilles, 300 g de têtes, 300 g de queue et coupez-les en tranches. Faites bouillir 150 g de chou-fleur et un fenouil.

Passer dans l'œuf battu avec du sel puis dans la chapelure 4 côtelettes d'agneau, 4 tranches de veau, 4 steaks de poulet, la cervelle, les ris de veau, les amourettes, 4 batsoà, 150 g de champignons, 2 courgettes en tranches, le fenouil en quartiers, les bouquets de chou-fleur, les tranches d'aubergine et 8 gâteaux de semoule (semolini doux).

Faites les frire séparément dans l'huile d'olive. Coupez 150 g de saucisses en petits morceaux et faites-les frire dans l'huile, en les mouillant d'un demi-verre de Dogliani. Saupoudrez de la farine sur 150 g de foie, faites frire dans l'huile et salez. Passez dans la farine 4 petites truites et quelques variotti et chabots, faites-les revenir dans le beurre et salez. Saupoudrez 8 amaretti de Marsala, passez-les dans l'œuf et la chapelure et faites-les frire dans l'huile. Préparez une pâte à frire avec un œuf, du lait et une cuillère à soupe de farine; trempez-y une pomme coupée en tranches et faites-la frire dans l'huile.

Servez les différents composants de la friture très chauds accompagnés, si vous le souhaitez, de prunes séchées cuites séparément. Les ingrédients peuvent varier selon la saison et la tradition familiale. Certains comprennent également des escargots, des grenouilles, des fleurs de courgettes, du foie d'agneau, des frisses et des boulettes de viande.

I vini

Le colline del Monregalese, di Clavesana, di Farigliano e le colline Saluzzesi offrono una variegata produzione di vino DOC e DOCG. In ogni bottiglia ritroviamo gusto e sapore, ma anche passione e professionalità di vignaioli, enologi e produttori.

Colline Saluzzesi Quagliano DOC. Vitigno autoctono del Saluzzese da cui si ricava un vino di colore rosso rubino tenue con riflessi violacei. Per il sapore amabile e adovamente dolce, si sposa a dessert, pasticceria secca e macedonie di frutta.

Colline Saluzzesi Pelaverga DOC. Un vino rosso dal bouquet fine e delicato, fruttato. Ideale per antipasti, primi piatti, pesci di fiume. Nasce dall'omonimo vitigno saluzzese, già citato in antiche cronache cinquecentesche, caratterizzato da acini di grossa dimensione.

Dogliani DOCG. Conosciuto familiarmente come Dolcetto, il vitigno da cui deriva, anche se di dolce ha solo il nome. Un vino dal sapore asciutto e morbido, versatile e allegro, simbolo di amichevole convivialità. Un calice a tutto pasto, dagli antipasti ai primi, dagli piatti ai formaggi di media stagionatura.

L'acqua di montagna

Dalle Alpi un fiume di acque minerali di qualità.

Eva. Sgorga a oltre 2000 metri sul livello del mare nel cuore del Monviso in alta valle Po, lontana da insediamenti umani e fonti di inquinamento. Acqua leggera minimamente mineralizzata, con poco sodio.

Lursia. Stille e Bolle. La prima indica l'acqua minerale naturale imbottigliata come nasce dalla fonte ai piedi del monte Pigna nelle Alpi Marittime; la seconda quella addizionata con anidride carbonica da giacimento naturale. Gusto equilibrato e neutro per la presenza di potassio.

San Bernardo. Conosciuta fin dall'antichità, è un'acqua minimamente mineralizzata per il basso contenuto di sodio, potassio e magnesio e un ridotto residuo fisso. Sgorga a 1000 metri sul livello del mare, nelle Alpi Marittime sopra Garessio.

Sant'Anna. Prende il nome dal Santuario di Sant'Anna, uno dei luoghi di culto cristiano più alti d'Europa. Sgorga a circa 2000 metri di altitudine nelle valli che sovrastano Vinadio. È una delle acque minerali naturali più alte, incontaminate, leggere e povere di sodio.

Les vins

Les collines du Monregalese, de Clavesana, de Farigliano et les collines Saluzzesi offrent une production variée de vins DOC et DOCG. Dans chaque bouteille, on retrouve le goût et le savoir, mais aussi la passion et le professionnalisme des vigneron, des enologues et des producteurs.

Colline Saluzzesi Quagliano DOC. Cépage autochtone de la zone de Saluzzo qui donne un vin à la robe rouge rubis pâle avec des reflets violets. En raison de sa saveur douce et agréablement sucrée, l'accompagne à merveille les desserts, les biscuits secs et les salades de fruits.

Colline Saluzzesi Pelaverga DOC. Un vin rouge au bouquet fin et délicat, frutté. Idéal pour les hors-d'œuvre, les entrées, les poissons de rivière. Il provient du cépage homonyme de Saluzzo, déjà mentionné dans les annales chroniques du XVIIIe siècle, caractérisé par de grandes baies.

Dogliani DOCG. Connus sous le nom de Dolcetto, le cépage dont il est issu, même s'il n'a rien de doux (douce, en italien) à part le nom. Un vin au goût sec et moelleux, polyvalent et joyeux, symbole d'amitié et de convivialité. Un verre qui convient à tous les repas, des hors-d'œuvre aux entrées, des viandes aux fromages moyennement affinés.

Eau de montagne

Depuis les Alpes, s'écoule toute une rivière d'eaux minérales de qualité:

Eva. Elle coule à plus de 2000 mètres au-dessus du niveau de la mer, au cœur du Monviso, dans la haute vallée du Po, loin des établissements humains et des sources de pollution. Eau légère très faiblement minéralisée avec peu de sodium.

Lursia. Stille et Bolle. La première désigne l'eau minérale naturelle mise en bouteille telle qu'elle provient de la source située au pied du mont Pigna dans les Alpes-Maritimes; la seconde a reçu du dioxyde de carbone provenant d'un réservoir naturel. Goût équilibré et neutre dû à la faible présence de minéraux.

San Bernardo. Connue depuis l'Antiquité, il s'agit d'une eau très faiblement minéralisée en raison de sa faible teneur en sodium, en potassium et en magnésium et de son résidu fixe réduit. Elle coule à 1000 mètres d'altitude, dans les Alpes-Maritimes au-dessus de Garessio.

Sant'Anna. Elle doit son nom au sanctuaire de Sant'Anna, l'un des lieux de culte chrétiens les plus élevés d'Europe. Elle coule à environ 2000 mètres d'altitude dans les vallées qui dominent Vinadio. C'est l'une des eaux minérales naturelles les plus élevées, non contaminées, légères et présentant une faible teneur en sodium.

Le Fiere

- Aprile
 - SAGRA DEL FRITTO MISTO - Torre San Giorgio
- Giugno
 - FIERA DEGLI ACCIUGAI DELLA VALLE MAIRA - Dronero
- Agosto
 - SAGRA DELLA RASCHERA D'ALPEGGIO E DELLA BRUSS - Frabosa Soprana
- Settembre
 - MOSTRA DEL FUNGO
 - MOSTRA MERCATO NAZIONALE - Ceva
 - SAPORI DI LANGA - Clavesana
 - FIERA DELLA PATATA - Entracque
- Ottobre
 - FIERA NAZIONALE DEL MARRONE - Cuneo
 - FESTA DELLA BAGNA CAUDA - Faule
 - FIERA REGIONALE DELLA ZUCCA - Piozzo
- Novembre
 - AJ A CARAJ - Caraglio
 - FIERA DEL PORRO CERVERE - Cervere
 - PECCATI DI GOLA
 - FIERA REGIONALE DEL TARTUFO - Mondovì
 - FIERA DEL GRANO SARACENO E DELLA CASTAGNA BIANCA - Pamparato
- Dicembre
 - FIERA FREDDA - Borgo San Dalmazzo
 - FIERA INTERNAZIONALE DEL BUE GRASSO - Carrù
 - FIERA DEL CAPPONE DI MOROZZO - Morozzo

Les Foires

- Avril
 - FÊTE DE LA FRITURE MIXTE - Torre San Giorgio
- Juin
 - FOIRE DES VENDEURS D'ANCHOIS DE LA VALLÉE MAIRA - Dronero
- Avût
 - FÊTE DE LA RASCHERA D'ALPEGGIO ET DU BRUSS - Frabosa Soprana
- Septembre
 - EXPOSITION DU CHAMPIGNON
 - EXPOSITION-MARCHÉ NATIONALE - Ceva
 - SAPORI DI LANGA - Clavesana
 - FOIRE DE LA POMME DE TERRE - Entracque
- Octobre
 - FOIRE NATIONALE DU MARRON - Cuneo
 - FÊTE DE LA BAGNA CAUDA - Faule
 - FOIRE REGIONALE DE LA COURGE - Piozzo
- Novembre
 - AJ A CARAJ - Caraglio
 - FOIRE DU POIRAU CERVERE - Cervere
 - PECCATI DI GOLA
 - FOIRE REGIONALE DE LA TRUFFE - Mondovì
 - FOIRE DU BLÉ SARRASIN ET DE LA CHÂTAIGNE BLANCHE - Pamparato
- Décembre
 - FIERA FREDDA - Borgo San Dalmazzo
 - FOIRE INTERNATIONALE DU BŒUF GRAS - Carrù
 - FOIRE DU CHAPON DE MOROZZO - Morozzo

SAPORI E PRODOTTI DELLE VALLI CUNEESE SAVEURS ET PRODUITS DES VALLÉES AUTOUR DE CUNEO



Le birre artigianali

Una storia recente, ma prolifica, di tante realtà artigianali per birre a regola d'arte. I segreti dei maestri birrai si spono ad attenta ricerca di miscelate ed erbe di produzione locale, a costante riferimento alla tradizione, a nuovi entusiasmi.

Note diverse per colore, rotondità e dolcezza in grado di offrire nuove esperienze sensoriali e un gusto pulito ed equilibrato. Il meglio per coniugare fragranze uniche e personalizzate alla cucina del territorio.

Ensié présentent des notes différentes et équilibrées. Le meilleur pour combiner de la rondeur et de la douceur à même d'offrir de nouvelles expériences sensorielles et un goût propre et équilibré. Le mieux pour combiner des parfums uniques et personnalisés à la cuisine locale.

Bières artisanales

Une histoire récente mais prolifique, de nombreuses structures artisanales pour produire des bières dans les règles de l'art. Les secrets des maîtres brasseurs se combinent à une recherche minutieuse de mélanges et de plantes de production locale, avec une référence constante à la tradition, à de nouveaux enthousiasmes.

Ensié présentent des notes différentes et équilibrées. Le meilleur pour combiner de la rondeur et de la douceur à même d'offrir de nouvelles expériences sensorielles et un goût propre et équilibré. Le mieux pour combiner des parfums uniques et personnalisés à la cuisine locale.

