



Piemonte

IL GUSTO DELLE ALPI

Prodotti, storie e persone.



Benvenuti in PIEMONTE

La regione che, come suggerisce il suo antico nome *Pedemotium*, si trova ai piedi delle *Alpi Occidentali*, con cime di straordinaria bellezza come il *Monte Rosa* e l'inconfondibile piramide del *Monviso*, noto come il "*Re di pietra*", da cui scaturisce il fiume più lungo d'Italia, il *Po*. Il Piemonte presenta un insieme armonioso di *arte, storia e natura, un'eccellente gastronomia e tradizione vinicola*, paesaggi straordinari e una ricca offerta di sport e attività per il tempo libero e il relax. Benvenuti a *Torino* e in *Piemonte*.

| www.visitpiemonte.com





Vista della Valle Formazza

come ARRIVARE

-  **Torino**
www.aerportoditorino.it
-  **Roma**
www.adr.it/fiumicino
-  **Milano Malpensa**
www.milanomalpensa-airport.com
-  **Cuneo**
www.aeroporto.cuneo.it
-  **Italo**
www.italotreno.it
-  **Trenitalia**
www.trenitalia.com
-  **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 - Gravellona Toce**
www.autostrade.it
-  **A32 Torino - Bardonecchia**
www.sitaf.it

elenco AGENZIE TURISTICHE LOCALI

- ATL Turismo Torino e Provincia**
www.turismotorino.org/it
- ATL Alexala**
www.alexala.it
- ATL del Cuneese**
www.visitcuneese.it
- ATL DistrettoTuristico dei Laghi**
www.distrettoalaghi.it
- ATL Ente Turismo Langhe Monferrato Roero**
www.visitlmc.it
- ATL Terre dell'Alto Piemonte – Biella Novara Valsesia Vercelli**
www.terrealtopiemonte.it



L' INIZIO di un VIAGGIO nel GUSTO, fra VALLI e SAPORI

Il *Gusto delle Alpi* è l'inizio di un'avventura, "primo capitolo" di una never-ending story sulle *montagne piemontesi* alla scoperta delle eccellenze che le abitano. La qualità dei prodotti alpini racchiusi nelle province di Cuneo, Torino, Biella, Vercelli, Novara e Verbania è una sorpresa costante. Abbiamo cominciato un *viaggio* di selezione con le mie proposte, una personale antologia di *storie uniche* costruita in piena autonomia che costituisce un primo passo di un viaggio tra le nostre montagne completato ad ogni passo con le proposte delle *Agenzie Turistiche Locali* e con tutto lo straordinario che scopriremo sui *territori*. L'elemento fondamentale è che ogni singolo prodotto sia il frutto del lavoro delle *persone*, di quegli eroi capaci di tenere in vita e trasformare *tradizioni* o di iniziare strade nuove magari interpretando il cambiamento climatico e le nuove *sfide della sostenibilità*.

Ogni donna e ogni uomo impegnati a produrre *eccellenze* sono grandi storie da raccontare e da condividere con il mondo. Ogni *prodotto* racconta un territorio con la sua tradizione e il suo *sapore* unico.

Ogni azienda con la sua avventura è un tassello importante per ricordarci che le Alpi piemontesi sono montagne da *vivere tutto l'anno* e da *assaggiare* ovunque portandosi a casa il Gusto delle Alpi.

Luca Ferrua
Direttore de Il Gusto

Ravioli artigianali, pronti da gustare



Le TERRE tra la LIGURIA, e L'INFINITO

Il viaggio comincia nell'Ovest più profondo, quel territorio dove soffia il "marin", il vento del mare. Un volo tra i boschi profumati di funghi e castagne, sfiorando le montagne regali dove nascono *formaggi irripetibili* come il *Raschera*.

Senza dimenticare le eccellenze del territorio e le sfide turistiche. Che l'avventura cominci, perdendosi nel *Gusto delle Alpi*. Dove *la montagna* si assaggia tutto l'anno.

info@visitcuneese.it
www.visitcuneese.it



- 1 - Valle Tanaro
- 2 - Valle Mongia
- 3 - Valle Cevetta
- 4 - Valcasotto
- 5 - Valle Maudagna



La **CASTAGNA** come **RISORSA** Il **CASTAGNO** come **STORIA** da **RACCONTARE**

I Viola (CN)

La castagna è una di quelle *eccellenze* dimenticate. Protagonista della festa con le caldarroste, della cucina con i mille usi della castagna secca che trova in Piemonte una delle sue migliori accezioni e della pasticceria con prodotti come i marrons glacés o il Monte Bianco. Tra le valli più vocate al mondo della castagna c'è la Val Mongia dove il 60% del territorio è ricoperto da *castagneti secolari* che oltre ad offrire prodotti possono regalare esperienze. Una di queste, siamo a *Viola in frazione Castello*, è quella dell'azienda agricola di *Marco Bozzolo*, creatore del Borgo delle Castagne, un posto magico per visite didattiche e per assaggi dei prodotti. Un luogo dove la castagna diventa esperienza.

Castagna Garessina in barattolo





I formaggi ed i gusti di Valcasotto

Il BORGO dei **FORMAGGI**

Valcasotto (CN) |



Formaggi di Valcasotto in stagionatura

Ecco dove potete immergervi nel Gusto delle Alpi. A *Valcasotto* ci sono i tetti in pietra, le balconate in legno, le casette di montagna e i formaggi. Un intero borgo dedicato alla *produzione* di *formaggio d'alpeggio*, il *Valcasotto* appunto, un prodotto unico frutto di una lunga stagionatura in montagna con un periodo di riposo sulle assi di legno.

Da oltre *40 anni* *Beppino Ocelli* produce questi prodotti della *tradizione* a cui, negli ultimi anni, si è affiancata la *Locanda del Mulino* dove si possono degustare i *piatti del territorio*.

Un borgo con una destinazione d'uso ben precisa: *la valorizzazione della montagna*.

CREDERE *nella* POLENTA

I Prato Nevoso (CN)

La polenta è un'*eccellenza*. Ma per sentire il Gusto delle Alpi bisogna *crederci*. Succede allo *Chalet Il Rosso a Prato Nevoso*, tutto sommato un modello di intrattenimento in montagna e di valore aggiunto anche sul fronte dell'après ski. Musica, relax e ottima cucina oltre ovviamente al panorama mozzafiato delle Alpi Marittime. In cucina allo Chalet Il Rosso c'è lo *Chef Antonio letto*, detto *Ezzelino*.

Rispecchia la montagna e trasmette tradizione, atmosfera e convivialità, menu innovativo che riflette la *genuinità degli ingredienti* e delle *tradizioni locali*. Crede nel Gusto delle Alpi.

Photo Credits: Simone Benso



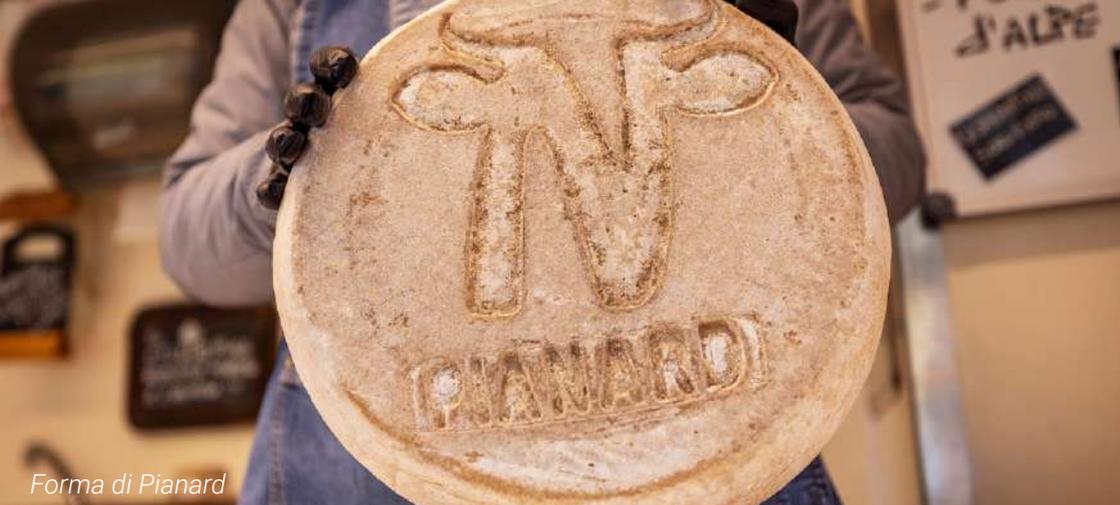
L'AVVENTURA e i SAPORI dell'ANTICA VIA del SALE

Siamo nel *Cuneese* all'incrocio di tre valli segnate dalla cultura del passaggio e della contaminazione fatte di *prodotti* e *persone* che raccontano *storie antiche* di coraggio e resistenza, ma anche di grande *tradizione* di turismo come tutto quello che si evolve intorno a Limone. Terra di parchi e di natura e di *percorsi unici* ognuno segnato da tracce di gusto, compresa la magnifica *Antica Via del Sale* dove perdersi tra il blu e le montagne.

info@visitcuneese.it
www.visitcuneese.it



- 1 - Valle Pesio
- 2 - Valle Vermentagna
- 3 - Valle Stura



Forma di Pianard

EVOLVERSI *restando* SE STESSI

I Palanfrè (CN)

Il Gusto delle Alpi è fatto anche di ritorni, della *riscoperta delle radici*. Come è accaduto a *Palanfrè*, una borgata in *Valle Vermenagna* in cui gli abitanti dopo essersene andati sono ritornati investendo nelle loro montagne. Questa è la storia della *famiglia Giordano* che nel 2000 ha deciso di ritornare a vivere nella borgata e di fondare *l'Azienda Agricola l'Isola*, un caseificio in cui vengono prodotti prelibati formaggi, latticini e una specialità unica: la *"tuma choucca"*, stagionata inaffiandola di birra.

Hanno riaperto anche il rifugio *La Palanfretta* dove *Silvana Giordano* accoglie escursionisti e turisti con passione, ottimo cibo e anche la musica per diventare oasi di libertà.



Raviole alla Vernantina



Prosciutto crudo di Roccaforte in stagionatura

Il “PRESCIUTTO” di PIEMONTE

Roccaforte Mondovì (CN) |



Ispezione del
crudo di Roccaforte

Il Gusto delle Alpi svela storie incredibili. Il prosciutto crudo di Roccaforte Mondovì nasce alla fine del 1800 nella “Premiata Salumeria Cerri” in cui si lavoravano cosce di suini, allevati e macellati nella Provincia di Cuneo, per ottenere i cosiddetti “*pre-sciutti*”, sì esatto, si scrive così.

Oggi *Elio Pastorelli* usa ancora i metodi di allora e solo ingredienti naturali. La salatura delle cosce avviene all'interno di vasche, a cui si aggiunge una spruzzata di *aceto di vino Barolo*.

La fase della stagionatura avviene senza fretta e con l'aria buona della *Valle Ellero*.

Una STELLA per TUTTO il PAESE

I Vernante (CN)

A *Vernante*, il paese dei murales lungo la strada che porta a Limone e al Colle di Tenda si incontra *il Nazionale*, hotel, relais e ristorante, gestito dalla *Famiglia Macario* dal 1896.

La cucina del Nazionale, guidata dallo Chef stellato *Fabio Ingallinera* offre un'esperienza gastronomica intima, basata sull'equilibrio tra tradizione e innovazione utilizzando i migliori *prodotti del territorio*, ingredienti di stagione di fornitori *locali* e di *fiducia*. Un luogo che ha portato alla stella un intero paese dove il *Gusto delle Alpi* si sente ovunque.

Qui abbiamo scelto con lo Chef una *crema di patate al burro acido, tè nero e buccia di patata cristallizzata*.



Le terre del CASTELMAGNO

Quando si ha a che fare con un re bisogna entrare nel suo *regno* con rispetto e prima di tutto imparare a conoscerlo. Quello del *Castelmagno*, un formaggio unico al mondo, è un mondo pieno di *storie* e di *persone straordinarie*, di fatica e di passione. La *Valle Grana* è il suo regno, ma *Maira* e *Po* sono contaminate da storie dove il Gusto delle Alpi unisce idee e progetti che fanno la differenza e storie dalle *ravioles* a una *birra* che sa di libertà e riscatto. *Che Gusto queste Alpi.*

info@visitcuneese.it
www.visitcuneese.it



- 1 - Valle Grana
- 2 - Valle Maira
- 3 - Val Varaita
- 4 - Valle del Po



Forme di Castelmagno in stagionatura

Quando si **INCONTRANO** i RE

I Frazione Valliera, Castelmagno (CN)

E' una storia bellissima e da raccontare quella di *Des Martin*, *dieci famiglie* che acquistano le case diroccate di una piccola frazione sperduta e i prati silenziosi circostanti e con tanto lavoro arrivano a produrre un *Castelmagno d'alpeggio* unico. Una storia unica, scritta dalla montagna, raccontata da un profumo. Il sogno di recuperare una delle *sette borgate* che costituiscono il *Comune di Castelmagno*, Valliera, non solo per farne un insediamento temporaneo ma anche *produttivo*, con una nuova vocazione di *accoglienza* e di *riscoperta* di queste montagne. E poi come capita solo sulle Alpi a volte si incontrano i re perché il *Castelmagno è sulle montagne*, ma ad aiutarlo qui è arrivato anche il *Barolo*.



Forma di Castelmagno



Gli "strumenti del mestiere" dei Gipsy Brewers

CREARE *per* RESTARE

Melle (CN) |

Un assaggio di vita da Antagonisti



Il Gusto delle Alpi è anche una *sfida*. È la storia di questi due ragazzi, *Enrico Ponza* e *Fabio Ferrua* la racconta tutta. Nascono in *Val Varaita*, si trasferiscono a Torino per gli studi ma poi tornano nel *luogo delle radici*. Decidono quindi di essere "*Antagonisti*" e di sfidare l'idea che fosse impossibile fare impresa in un piccolo paesino, creando impresa per restare.

La loro selezione di *birra artigianale* vede una *season belga*, la prima nata in casa *Antagonisti Gipsy Brewers*, ma anche *l'ambbrata*, un'altra birra più *leggera* e anche una dal gusto *caramellato*. Non solo birra, ma anche *cucina* e *ostello*, un progetto completo per *valorizzare* la montagna e darle *nuova vita*.

L' IMPORTANZA delle RAVIOLES

I Frazione Arneodi, Stroppo (CN)

Le *ravioles* vanno assaggiate una volta nella vita. Una bella storia da raccontare e assaggiare si incontra in *Valle Maira*, precisamente a *Stroppo*, dove *Andrea* e *Angelica* hanno dato vita sei anni fa alla *Locanda Al Torch*, un luogo in cui rifugiarsi in Alta Valle. Prende il nome da "*Lou Torch*", ovvero l'antica attività di pigiatura delle uve che qui si teneva in passato.

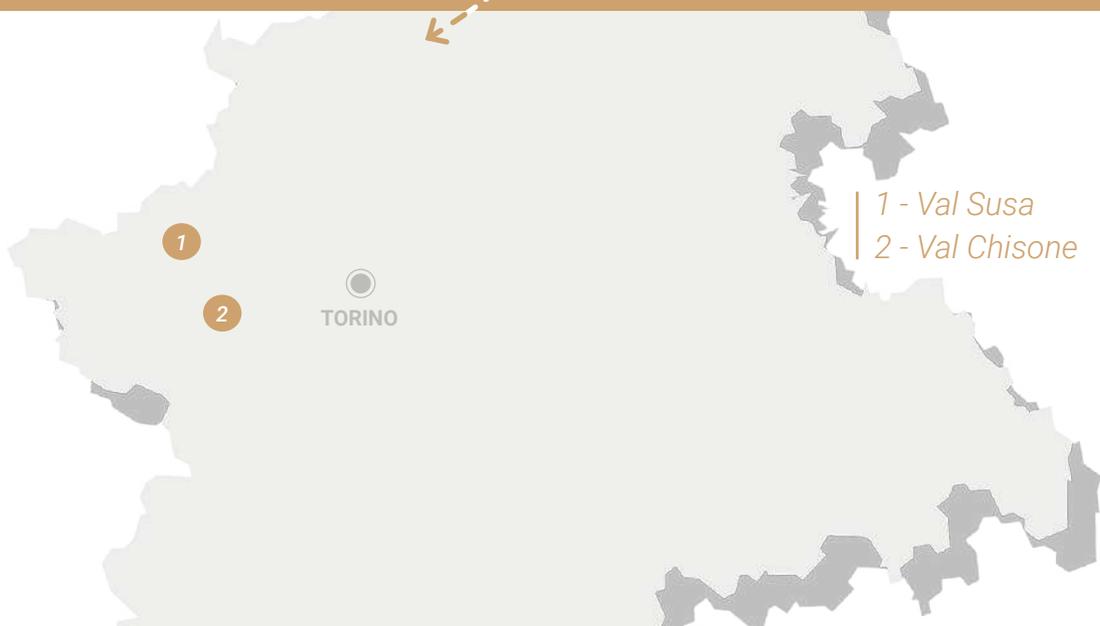
La locanda offre una cucina *casalinga* basata su materie prime e prodotti del *territorio*. E soprattutto le *ravioles*, piatti tipici di questa valle, sono gnocchi di *patate* impastati con il *tomino* di Melle, il loro nome deriva da *raviulè*, che significa far *rotolare* sul tagliere i pezzi di impasto, qui *conditi con burro ed erbe di montagna*. Un'altra grande storia del *Gusto delle Alpi*.



Le TERRE delle OLIMPADI

Quando qui si assegnarono le medaglie più importanti dei *Giochi Olimpici Invernali del 2006* tutto il mondo imparò la *magia* delle piste e dei luoghi, ma il *Gusto delle Alpi* non smette di evolversi e queste montagne oggi hanno trovato nuove occasioni di *raccontarsi* e partendo dal mondo della neve stanno imparando a *destagionalizzare*. Piccole aziende che tengono in vita la montagna con storie di miele e di distillati o menù stellati o passeggiate da fare con Gusto. In un tempio dello sci che a volte è anche più bello quando la neve si scioglie.

contact@turismotorino.org
www.turismotorino.org



I distillati nella loro natura



Una passeggiata tra le **ERBE** di chi ha scelto la **MONTAGNA**

I San Germano Chisone (TO)

Liquori, olii essenziali, tisane, tutti prodotti da piante coltivate e raccolte tra le montagne di *Sestriere* e l'*Alta Val Chisone*, a *2000 metri*. Un luogo di produzione unico che può diventare un'indimenticabile passeggiata con degustazione. Tutto merito di un giovane, *Luca Lantelme*, che dopo la laurea in ingegneria capisce che non vuole trascorrere la sua vita in ufficio, ma nei luoghi dove la sua famiglia ha origine. Sulle sue montagne. E' così che decide di riscoprire la tradizione dei suoi avi e cominciare l'attività della *azienda agricola Liquori Lantelme*, producendo capolavori come il *Genepy Bianco*, il *Genepy Sestriere*, il *Timo Serpillo*, la *Genziana* e il *Gin*. Tutto dalle montagne, tutto *raccolto a mano*.

Un assaggio a 2000 metri





Candele artigianali di cera d'api

Il SOGNO *del DAHU*

Usseaux (TO) |



Il dolce miele V'Lou Boc

Il *Dahu* è un animale immaginario che ha la caratteristica di avere le due zampe di un lato più corte, chiaro segno evidente di adattamento ai ripidi pendii della montagna. Una leggenda che unisce tra storia e *passione* le popolazioni della montagna torinese. Ed è proprio in questo territorio d'alta quota che *Marco Nevache*, con la moglie *Daniela*, porta avanti la tradizione di famiglia da tre generazioni, di *apicoltori di montagna*. Il tanto lavoro, la fatica e la dedizione fa sì che ogni tipologia di miele prodotto sia differente per colore e sapore, gustoso e pregiato. Ma *V'Lou Boc* non fa solo *miele*, nella loro bottega a Usseaux si possono trovare *candele di cera d'api*, *polline* e *zafferano*. Il Gusto che tiene *vive le Alpi*.



L'ALPEGGIO *dalla* PRIMAVERA *al* FOLIAGE

I Lago Laune, Sauze D'Oulx (TO)

Il *Gusto delle Alpi* è fatto di luoghi unici che incontrano sapori altrettanto unici. Uno di questi è il *Lago Laune*, siamo a 2043 metri, all'interno del *Parco del Gran Bosco di Salbertrand* in Alta Valle di Susa.

Il luogo ideale per passare una giornata, un weekend e anche periodi più lunghi immersi nella *natura* a passeggiare tra abeti bianchi e rossi e pini cembri ambiente perfetto dalla primavera fino al foliage autunnale.

E poi c'è il gusto quello dell'alpeggio, l'*Alpe Laune*, dove acquistare yogurt e formaggi, soprattutto la *Toma di Sauze d'Oulx*, prodotto imperdibile per chi ama le eccellenze di alta quota.



Stampo per marchiatura forme di Toma

Il GUSTO della PASSEGGIATA

Sauze D'Oulx (TO) |



Siamo nel cuore delle *montagne olimpiche* e a *Sauze d'Oulx* da tempo si sono messi a lavorare per vivere le loro splendide montagne tutto l'anno.

Dal 1931 qui trovate il *Rifugio Ciao Pais*, che deriva dal saluto tradizionale che si scambiavano gli alpinisti e gli escursionisti di passaggio, anche oggi luogo di sciate e passeggiate. I proprietari *Mirko* e *Giusy* sono impegnati ad onorare la tradizione del rifugio, ma anche a portarlo nel *futuro*.

Ma il Gusto delle Alpi lo scopri soprattutto al ristorante con un'offerta che attraversa tutti i *momenti golosi* della giornata. Qui alcuni piatti dello *Chef Krishna Gravino*.

Photo credits: Rifugio Ciao Pais



// CAMPIONE STELLATO

I Frazione Rollieres, Sauze di Cesana (TO)

Il *RistoranTino* nasce nel 2013 da un'idea dello *Chef Martino Leone*, ex azzurro di sci con il proposito di aprire un ristorante di alto livello nelle valli olimpiche.

Il locale propone una cucina di *ricerca, creativa* e *innovativa*; lo Chef si lascia ispirare dalle *tradizioni gastronomiche montane*, ma non si ferma qui: la sua cucina veleggia anche verso mete più creative ed esotiche.

Due proposte di menù, una *"Contemporary"* in cui l'ospite viene guidato da loro attraverso un menù al buio; una *"Signature"* con i piatti che hanno fatto la *storia* del RistoranTino. Qui tra i piatti abbiamo scelto la *domenica nel bosco*, un *risotto al lichene*.

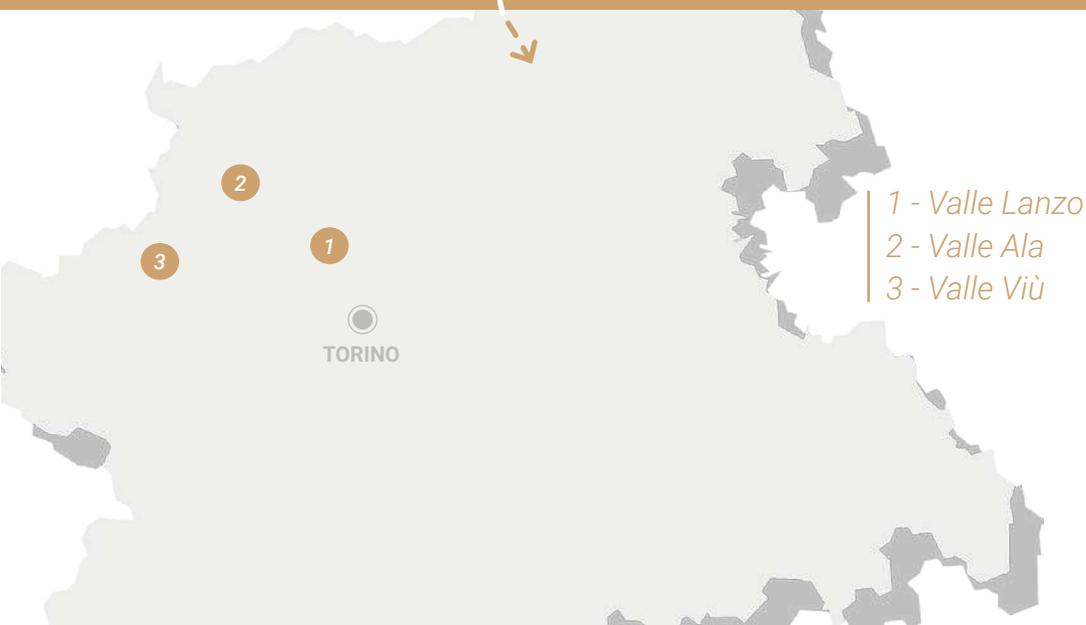
Photo credits: RistoranTino



Le TOMA, e le sue SORELLE

Per chi ama la natura e cerca un luogo più *intenso* e *incontaminato* di altri, questo territorio regala sorprese quotidiane, ma la natura ha un sapore preciso da queste parti: quella della *Toma di Lanzo*. Un formaggio straordinariamente *eclettico*, perfetto in *degustazione* con un grande vino *piemontese* o con una *nobile bollicina*, ma anche sciolto su una bistecca. Tra le Valli di Lanzo, Ala e Viù il Gusto delle Alpi lo fanno le persone con le loro storie, i loro consigli. *Lasciatevi guidare.*

contact@turismotorino.org
www.turismotorino.org





La **MONTAGNA** che ti **ASPETTI**

I Frazione Pian Benot, Usseglio (TO)

La *Toma di Lanzo*, lo yogurt, la ricotta, il latte e i salumi, tutti di produzione propria. Ma anche *alpeggio didattico*, laboratori per bambini, gruppi di adulti e famiglie, possibilità di vivere delle *giornate esperienziali* in natura.

Imparare a conoscere le piante di un alpeggio o scoprire il mondo del sottosuolo, imparare come si fa il formaggio o fare il proprio yogurt, sono attività imperdibili, da *scoprire* e *raccontare*.

Tutto questo è l'*Alpeggio Menzio*, in Frazione Pian Benot a Usseglio. Una giornata passata in natura e per la natura.



Fase di produzione del formaggio

L' IMPORTANZA di CREDERCI

Frazione Cornetti, Balme (TO) |



Il Gusto della Montagna è anche resistenza. *Les montagnards*, di *Antonella* e *Guido*, è il risultato di quarant'anni di vita dedicata al mondo della montagna.

E' un edificio ristrutturato nel pieno *rispetto* della natura circostante con l'impiego di tecnologie *eco-sostenibili* e a *risparmio energetico*, in *Frazione Cornetti, Balme*.

Oltre alla struttura ricettiva è dotato di un ristorante che propone piatti della *tradizione*, attraverso l'utilizzo di prodotti *tipici* e di *stagione* del territorio dove tutto nasce. Compreso le *Martin Sec al vino rosso con zabaione al moscato*.



VALLI DI LANZO e CHAMPAGNE

I Ceres (TO)

L'Albergo *Ristorante Valli di Lanzo* (che nell'insegna riporta Ristourant Valàdess at Lanss con Oubèrgi) è un luogo che non immagini. Siamo nel centro di *Ceres*, affascinante luogo di vacanza e di grandi tradizioni nel cuore delle Valli di Lanzo.

Lo *Chef Francesco Eblovi*, originario di queste valli, è artefice di una cucina totalmente ispirata al *territorio*, fondata sulla *ricerca* e sul rispetto delle migliori *materie prime*, basata su ingredienti di accuratissima selezione e di riscoperta e *valorizzazione* di ricette dimenticate. Ma sa guardare e farsi guardare dal mondo infatti qui trovate una delle *migliori selezioni di champagne d'Italia*. Capite cosa si trova nel Gusto delle Alpi.

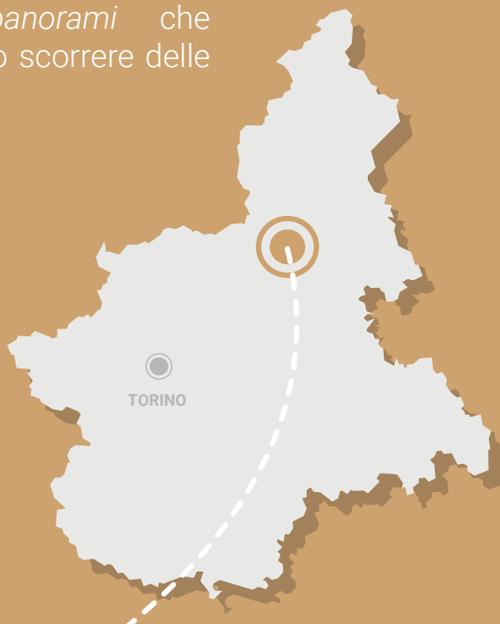
Photo credits: Davide Dutto,
Ristorante Valli di Lanzo



Il MACCAGNO e la VALLE delle MERAVIGLIE

La *Valle Cervo* è uno di quei luoghi che entrano nel cuore, quella *montagna* capace di farci sentire ancora esploratori di un mondo *incontaminato*. I *panorami* che cambiano anima e colore con lo scorrere delle stagioni e luoghi di fascino come l'*Oasi Zegna*. Il Gusto delle Alpi segue i percorsi e i sentieri sulle tracce del Maccagno, un formaggio da *palati Reali*, ma andando passo dopo passo sulle tracce del *Gusto delle Alpi* si vivono emozioni uniche fino a sentirsi a casa che da quelle parti si chiama "*la bursch*".

infobiella@terrealtopiemonte.it
www.terrealtopiemonte.it



| 1 - Valle Cervo





Forma di Maccagno in stagionatura

L' IMPORTANZA *del* MACCAGNO

I Sagliano Micca (BI)

Il forte legame che unisce la montagna e i suoi protagonisti è *indissolubile*. Ne è un perfetto esempio *Riccardo Mazzuchetti* che, al contrario di molti altri che seguono lo spopolamento generale delle valli, decide di rimanere dove le sue *radici* sono saldamente piantate.

L'azienda, grazie all'utilizzo di energia pulita proveniente da pannelli solari, è certificata biologica. Durante l'estate le *pezzate rosse d'Oropa* vengono portate a *1100 metri d'altitudine*.

Da questo viaggio nascerà il *Maccagno*, formaggio prodotto con *latte crudo* ed il prediletto dalla regina Margherita di Savoia. Un orgoglio del *Gusto delle Alpi*.



Un modo eccellente di gustarne il sapore



Goloisità della pasticceria Massera

Un **TORCETTO** ed è subito **FESTA**

Biella (BI) |

Torcetti della Pasticceria Massera



La storia comincia nel 1920 nella verde *collina della Serra*, quando il signor *Massera* produceva una volta l'anno nel suo forno, per la festa del paese, il *Torcetto*, un biscotto a forma di ciambella. Passa il tempo e le generazioni, ma gli ingredienti non cambiano.

Ancora oggi i *Torcetti* di *produzione artigianale* della *Pasticceria Massera* vengono prodotti con *ingredienti naturali*: *farina, burro e zucchero*.

Lo storico laboratorio è stato trasformato in una moderna azienda artigianale perché il *Gusto delle Alpi* si evolve ma resta sempre *unico*.

// LUSO che SCALDA il CUORE

I Frazione Oretto, Campiglia Cervo (BI)

Il Gusto delle Alpi è fatto di storie uniche. E *La Bursch*, ovvero “la casa” in dialetto Walser, è una di quelle. Si trova a *Oretto*, frazione della splendida *Valle Cervo*. *Barbara Varese* ha creato questa meravigliosa Country House attraverso un restauro conservativo della storica dimora di famiglia, in questo posto si respira il clima di un tempo antico in un contesto familiare, fuori dal tempo. Il ristorante propone i sapori del *territorio* attraverso una cucina piemontese improntata alla *tradizione*, rivisitata con una nota di creatività.

La *Chef Erika Gotta* presenta un *risotto con burro affumicato al fieno, coniglio e riduzione al vermouth*. Il Gusto delle Alpi alla sua *massima potenza*.



VALSESIA e la valle dei WALSER

Siamo nel cuore di una delle valli più ricche di storie, leggende e persone uniche, dai celti ai Walser. Ogni cosa è cultura. Qui il Gusto delle Alpi diventa quasi *mitologia*. Questo è un territorio capace di essere vissuto tutto l'anno tra luoghi per lo sport e l'outdoor e altri *patrimonio Unesco*. Il *Gusto delle Alpi* non è da meno per lo straordinario che sono capaci di offrire gli *artigiani del territorio*. Anche il formaggio unisce *tradizione* e *innovazione*, ma dove l'uomo, agnolotti compresi, fa la differenza e diventa *emozione*.

infovarallo@terrealtopiemonte.it
www.terrealtopiemonte.it



| 1 - Valsesia





Selezione di formaggi

Sulle **TRACCE** della **TOMA AJGRA** I Campertogno (VC)

Campertogno è un posto magico già dal nome, dove si respira *Valsesia*. Per chi passa di qui una tappa obbligatoria è *La Truna*, che letteralmente significa “*cantina di stagionatura*” offre ai visitatori un assaggio di montagna: *tome* con diversi metodi di *affinamento* (con le trebbie della birra oppure con il fieno), salamini, sapienza e cultura di un territorio colmo di ricchezze e storie da raccontare.

La *Toma Ajgra* poi è qualcosa di unico un’esperienza gastronomica da portarsi a casa che rispecchia a pieno la *tradizione* e la *ricercatezza* della tradizione casearia presente in questo luogo *senza tempo*.





Ravioli del Raviolificio Bertoli

La “CREDENZA della SPERANZA”

Località Balangera - Varallo (VC) |



Preparati ancora oggi come una volta

Il Gusto della montagna è fatto di storie umane e uniche come quella del *Raviolificio Bertoli*. Quelle che mantengono accesa la luce nei territori. Nel lontano 1952, con una simpatica promessa di matrimonio da parte del *signor Carletto*, nacque una piccola bottega che diventò poi un affermato laboratorio artigianale in una piccola frazione della *Vallesesia*. Gli *agnolotti*, rigorosamente fatti uno ad uno *a mano*, sono il loro marchio di fabbrica, come anche l'attenzione e la scrupolosità con la quale vengono scelte le *materie prime* di ottima qualità. La “credenza della speranza”, presente nella bottega, rappresenta a pieno la filosofia della famiglia Bertoli, il *coraggio*, la *passione* e l'amore che ogni giorno mettono nel loro lavoro. *Così c'è più gusto in montagna.*

C'erano una **TROTA** e una **BARBABIETOLA** I Piode (VC)

Il Gusto delle Alpi racconta di cuori e di coraggio. *Osteria DaMa*, a *Piode*, nasce dal sogno di *Danilo* e *Olga*, marito e moglie che insieme hanno deciso di aprire questo ristorante.

Qui i prodotti del *territorio*, le persone, i sogni e le idee si uniscono per creare una cucina *colorata* e *divertente*, in cui i *grandi prodotti* di piccoli *produttori locali* sono i protagonisti, mescolati a tecniche che arrivano da diverse parti del mondo.

Il menu di *Osteria DaMa* è frutto della passione per la cucina e rispetto per le materie prime che li circondano, qui lo chef *Danilo Massa* propone un *carabinieri ai tre latti*, *trota alpina* e *barbabietola*.



CRODINO o BETTELMATT, *ai gourmet l'ardua sentenza*

Crodino o Bettelmatt non è certo un bivio, ma una provocazione per spiegare come le valli Formazza e Vigizzo abbiano tutte le caratteristiche per diventare un'oasi del Gusto delle Alpi adatta a tutti i palati.

La bellezza del panorama e dei luoghi si rispecchia nella qualità totale dei prodotti. Il Bettelmatt merita un posto tra i più *grandi formaggi* del pianeta, ma il *prosciutto* di queste montagne non è da meno. E quando i prodotti finiscono in *sapienti mani* di cuochi allora il Gusto delle Alpi ci porta in *paradiso*.

infoturismo@distrettolaghi.it
www.distrettolaghi.it



- 1 - Val D'Ossola
- 2 - Formazza
- 3 - Val Vigizzo



Stagionatura del Bettelmatt

Lassù dove **NASCE il BETTELMATT**

I Frazione Viceno, Crodo (VB)

Tra montagne coperte di prati che mantengono gli spazi loro assegnati dalla naturale evoluzione dei tempi è inserita la realtà dell'Azienda Agricola di *Massimo Bernardini*, che produce formaggi, tra cui il prezioso *Bettelmatt*.

Prezioso perchè ha una *produzione limitata*, difatti viene prodotto solo nel *periodo estivo*, quando le vacche si trasferiscono in *alpeggio*.

Formaggio dalla pasta color *giallo chiaro* con occhiata ridotta ed omogenea, *avvolgente e grasso*, è davvero molto *antico*, era prodotto già all'epoca eroica dei Walser. Un tesoro tutto da gustare. *Unico* come il gusto di queste Alpi.



Bettelmatt al taglio



Prosciutto Vigezzino in stagionatura

Le **ANTICHE RICETTE** e il **SAPERE** delle **ALPI**

Santa Maria Maggiore (VB) |



Ispezione del Prosciutto Vigezzino

Se il prosciutto migliore lo si assaggiasse sulle *Alpi piemontesi*? Circondato dalla corona montuosa dell'altipiano *Vigezzino*, a *Crana* di Santa Maria Maggiore frazione ricca di tradizione e di cultura, il Laboratorio di *Pierino Bona* produce le proprie specialità dal sapore tipico seguendo un'antica ricetta familiare. Il *prosciutto Montano Vigezzino* viene prodotto da cosce fresche di *suino italiano* selezionate per prosciutto crudo che vengono lavorate, massaggiate con *aromi naturali* e poi affumicate con *bacche di ginepro*. Stagionate poi successivamente con cura, all'aria della Val Vigezzo per 15 o 18 mesi.

Una **STELLA** sopra l'ATELIER

I Domodossola (VB)

Val d'Ossola, luogo magico e selvaggio caratterizzato da antichi borghi di case in pietra, corsi d'acqua, vette alpine e uno scrigno di sapori che rivela prelibatezze uniche.

Nel cuore delle Valli Ossolane si trova l'*Atelier Restaurant* di *Chef Giorgio Bartolucci*, una *Stella Michelin*, abile interprete di materie prime di valore, con *radici* profonde nel territorio.

Location unica e stimolante che guarda al nuovo senza dimenticare *origini* e *tradizioni*, una proposta di menù che segue la natura del luogo e la cucina del *territorio*. *Gateau di ricotta al cuore morbido di Bettelmatt* e *crudo di Vigizzo*.



INTO *the* WILD

Per capire la *potenza* della *Val Grande* e dell'*Alto Verbano* bisogna andarci, le parole non sono abbastanza per questa terra che dalle vette arriva ai laghi in un *patrimonio naturale incontaminato*. Ma forse un modo per andarci vicino c'è.

Assaggiare quello che nasce su quei territori, perché il *Gusto delle Alpi* è un *ambasciatore* potente. I formaggi che portano dentro il *ricordo* e l'*emozione*, fino alle erbe che diventano amari, caramelle. Tutto questo nasce sui monti e magari viene trasformato sui laghi ed è ancora più *magico*.

infoturismo@distrettolaghi.it
www.distrettolaghi.it



- 1 - Val Grande
- 2 - Alto Verbano



Formaggio fresco, pronto per essere gustato

L'ARTE dell'AFFINAMENTO dei FORMAGGI

I Frazione Intra, Verbania (VB)

Si fa presto a dire formaggio. E un sorriso non basta. Il Gusto delle Alpi piemontesi non è mai banale quando si parla di *formaggio*. A *Verbania*, circondata da paesaggi bucolici e dalla calma del Lago Maggiore, si trova l'azienda di un *affinatore* che ha fatto del suo lavoro una missione: *Eros Buratti*. Un luogo dove gli appassionati per i prodotti tipici di questa zona possono immergersi in un'atmosfera magica. Eros, grazie alla sua visione pionieristica, è riuscito a creare, allo stesso tempo, una *cantina di stagionatura di formaggi*, un luogo di *degustazione* e di unione di prodotti di varie aziende del *territorio*, prediligendo quelle che producono latte crudo. L'arte di affinamento è una cosa seria!



Formaggi in stagionatura



Erbe officinali in lavorazione

Quando la **NATURA** è la **RICCHEZZA** delle **MONTAGNE**

Località Verampio - Crodo (VB) |



Erbe in essiccazione

Tutelare le montagne vuol dire tutelare anche i loro prodotti, *genepi*, *lavanda*, *rosmarino* e *malva* sono solo alcune ricchezze che ci regala la *biodiversità* del Gusto delle Alpi ma sono anche alcune delle erbe officinali che il *Consorzio Erba Böna* coltiva, secondo i principi dell'agricoltura biologica, nelle vallate del *Verbano Cusio Ossola*. Questa *real-tà*, per la maggior parte *femminile*, è composta da 20 soci che lavorano le erbe trasformandole in prodotti come *tisane*, *caramelle*, *amari*, ma anche *prodotti per il benessere*. "*Erbe e radici*", è il motto che rappresenta il Consorzio, che da più di 20 anni dedica spirito e corpo ai gesti che fanno stare bene persone e terra. Tutto merito del *Gusto delle Alpi*.

// CAMPIONE in CUCINA

I Verbania (VB)

Marco Sacco ama talmente tanto il lago e il suo territorio che ha cominciato la vita da campione di wind surf. L'amore è poi passato ai prodotti e ha creato sulle sponde del Lago di Mergozzo, *Verbania*, il *Ristorante Piccolo Lago*, due Stelle Michelin.

Lo chef riesce a proiettare verso alte vette la cucina del suo ristorante con grande lavoro, passione e con una solida squadra di collaboratori. Chef Sacco impara dal *territorio*, ma anche dai nuovi *sapori* che incontra in giro per il *mondo*, una volta tornato a casa riesce sapientemente a trasferire tutto il bagaglio nei suoi piatti. La cucina è *tradizione*, *sperimentazione*, un'*esperienza su misura*. Perché nel Gusto delle Alpi ognuno trova il suo *sapore*.

Photo Credits: Piccolo Lago



PIEMONTE, l'alleanza dei GUSTI

Il Gusto delle Alpi è soltanto una parte dell'*offerta gastronomica* del Piemonte, la nostra regione è una delle più ricche sia di *eccellenze* che di *biodiversità*, un territorio dove sono le persone a fare la differenza con il loro lavoro e per questo i sapori sono *unici*. Come le persone.

Due *territori turistici* piemontesi non sono toccati dalle Alpi, ma abbiamo comunque incluso le loro *eccellenze* in questo viaggio.





GRAN MONFERRATO e ALTO PIEMONTE, ALLEANZA *del* VINO

C'è una *grande alleanza* che lega i grandi *Nebbioli* dell'*Alto Piemonte*, *Ghemme* e *Gattinara*, ai bianchi dell'*Ovadese* e *Gavi*, ai rossi dell'*Acquese* e *Casalese*, *Grignolino* e *Dolcetto*, insieme agli *Aromatici*.

Quest'area si chiama *Alto Piemonte Gran Monferrato* ed è stata scelta come *Territorio Europeo del Vino 2024*. Un *legame* che unisce *colline* e *montagne* e dimostra come il Gusto del Piemonte nasca dalla capacità di fare *sinergie tra eccellenze*, tra persone e sapori. Tutti da degustare.

info@alexala.it
www.alexala.it

Photo Credits: Freepik, Alexala





Con le **LANGHE** nozze di **ECCELLENZE**



Il *Gusto delle Alpi* è un pezzo dell'altrettanto straordinario *Gusto del Piemonte*. Fare sinergia è fondamentale è il modo migliore per gustare un *Castelmagno*, un *Bet-telmat* o una *Toma di Lanzo* tra le sue montagne è abbinarlo a uno degli altri *grandi vini piemontesi*.

Così come un modo straordinario per *gustare* uno dei figli del *Nebbiolo* che rendono uniche le colline di *Langhe Roero* e *Monferrato* e assaggiarli guardando i *filari* e degustando uno dei *prodotti unici* della *montagna*. *Questo è il Piemonte ed è unico.*

info@visitlmr.it
www.visitlmr.it

*Photo Credits: Freepik.
Giovanni Rosso, Marco Badiani,
Archivio Ente Turismo LMR.*



Vista della Valle Formazza

CACCIATORI *di* STORIE

I Conclusioni di questo viaggio

Per andare alla ricerca del *Gusto delle Alpi* bisogna essere *cacciatori di storie*. I cacciatori di storie non si fermano mai, fanno chilometri per trovare l'emozione unica di un produttore, le mani e le idee che accendono il palato. Partendo dal *Cebano* e arrivando fino alle *Terre Alte dei Laghi* nel *Nord* del *Piemonte* siamo andati a caccia di donne e uomini da raccontare, un elenco *vivo in movimento* perché le storie sono sempre nuove.

Il *Gusto delle Alpi* vive *tutto l'anno*, ogni stagione ha il suo sapore e ogni mese dell'anno regala un motivo per raggiungere questi territori. Ogni storia che abbiamo scelto parla di *fatica quotidiana*, di *coraggio* di scegliere o di tornare a casa, di amore per le materie prime. Per gli animali, per la cucina, per il convivio, soprattutto ogni storia è fatta di *persone* perché sulle *Alpi Piemontesi* sono le persone a fare la differenza, le *donne* e gli *uomini* che incontrano *territori* e *prodotti* creando quella *magia* chiamata *Gusto delle Alpi*.

CREDITS

Il Gusto delle Alpi

STORIES HUNTER

Luca Ferrua - Direttore de Il Gusto

PROJECT COORDINATOR & GRAPHIC DESIGN

Spyrot Communication

www.spyrotcommunication.com

PHOTOGRAPHY

I.Com Multimedia

www.icommultimedia.it



www.ilgustodellealpi.com