in Marittime

in Marittime
ecoturismo

Made in Marittime

piccola guida al

mangiare

consapevole

Carta di Qualità

Nell'ambito del programma Alcotra 2007-2013, le risorse dei Piani Integrati Transfrontalieri hanno consentito la realizzazione congiunta, da parte di Coldiretti Cuneo, Camera di commercio, Parco del Po cuneese, Parco delle Alpi Marittime e Associazione Albergatori ed esercenti della provincia di Cuneo, di una **Carta di Qualità** che impegna produttori e operatori della ristorazione nell'utilizzo e nella valorizzazione dei prodotti del territorio, privilegiando la trasparenza, la diffusione della cultura produttiva del territorio e l'autenticità dell'offerta enogastronomica. Attraverso l'adozione di una **Carta degli impegni Provinciale**, si intende valorizzare l'autenticità dei prodotti locali, diffondere la cultura produttiva del territorio e garantire la trasparenza per il consumatore.

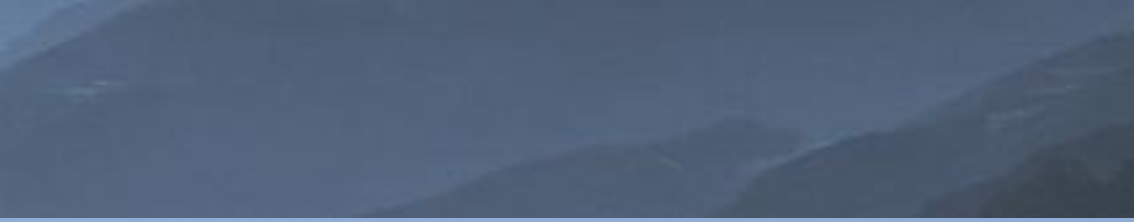
Un territorio, i suoi prodotti, i suoi sapori: un patrimonio da conoscere e preservare

Dove trovare e gustare **i prodotti tipici dei parchi Alpi Marittime e Mercantour**?
La risposta è in questa miniguida creata dalla **Coldiretti Cuneo** in collaborazione con l'associazione **Ecoturismo in Marittime.**

Nell'ambito del Piano Integrato Transfrontaliero "Spazio transfrontaliero Marittime Mercantour", pensato e finanziato all'interno del Programma Alcotra 2007-2013, si è rafforzata la collaborazione fra la **Coldiretti Cuneo** e il **Parco naturale delle Alpi Marittime per promuovere le produzioni di eccellenza del Grand Tour**, attraverso l'associazione **Ecoturismo in Marittime**. Quest'ultima è nata nel 2002 dalla collaborazione tra il Parco, le amministrazioni locali e gli operatori turistici del territorio per promuovere uno **sviluppo sostenibile** in accordo con la "Carta Europea per il turismo sostenibile", che definisce le linee guida che gli operatori turistici e i turisti stessi devono seguire per salvaguardare le peculiarità e l'esclusività di un territorio. Coldiretti è da sempre la forza sociale che rappresenta le imprese agricole e valorizza **l'agricoltura come risorsa** economica, umana e ambientale: insieme al Parco e a Ecoturismo oggi lavora per dare un futuro all'agricoltura delle nostre valli.

L'obiettivo di partenza è stata la creazione di un **paniere di prodotti tipici Marittime Mercantour.** I partner si sono impegnati per sostenere le attività imprenditoriali presenti nelle valli alpine del territorio transfrontaliero, per valorizzare le risorse esistenti, per farle conoscere, per curare la loro continuità nel tempo, per migliorare le condizioni del ciclo di produzione e di crescita attraverso il supporto alle aziende agricole intenzionate a investire sulle azioni di sviluppo della filiera corta per la fornitura, anche diretta, alle strutture ristorative.

Sostenere il territorio, nell'ambito di questa azione, vuol dire incentivare le produzioni locali, affiancare gli imprenditori con consulenze personalizzate, organizzare momenti di incontro per far conoscere le opportunità a disposizione delle imprese agricole. Significa lavorare nella direzione di un nuovo **Consorzio di Valorizzazione delle produzioni del Grand Tour** sul territorio del Parco delle Alpi Marittime.



L'opuscolo **Made in Marittime** è una vetrina per gli imprenditori agricoli e per gli operatori che hanno scelto di utilizzare nella loro attività i **prodotti locali**, favorendo lo sviluppo della cosiddetta **filiera corta**, un particolare tipo di commercio che si basa sulla vendita diretta, così da ridurre i passaggi del sistema tradizionale di distribuzione quali il confezionamento, l'imballaggio e il trasporto: fasi che comportano inquinamento e sovrapprezzo. Un iter nato dall'esigenza, sempre più sentita soprattutto dai ristoratori e dai consumatori più sensibili, di dar vita a **nuove forme di scambio** e di portare in tavola alimenti di **qualità** che nella loro vita abbiano "viaggiato poco".

Ogni volta che consumerete i prodotti illustrati in queste pagine, ci aiuterete a preservare un **patrimonio di saperi e di tradizioni** e a sostenere le attività imprenditoriali del territorio. Gusterete **sapori antichi**, ma allo stesso tempo **innovativi**: quei sapori che solo le nostre montagne possono offrirvi. Per diventare "turisti del gusto sostenibili" bisognerà impegnarsi e seguire la **regola delle tre P**:
- *p*rivilegiare i menu a base di prodotti locali e di stagione: non solo il palato, ma anche la salute ne trarrà vantaggio, quindi fate uno sforzo… trattatevi bene!
- *p*referire l'acqua "in caraffa" a quella in bottiglia: di sicuro è più buona e inquina meno;
- *p*restare attenzione agli sprechi: ciò che si lascia nel piatto viene buttato.

Come vedete, si tratta di **accorgimenti semplici**, che vi aiuteranno ad apprezzare meglio i tesori delle nostre valli. Gesti quotidiani come bere un bicchier d'acqua … del rubinetto! Oggi in Valle Gesso si può bere a tutto gas e a kmØ. Alcune strutture aderenti all'associazione **Ecoturismo in Marittime** hanno ora infatti impianti di gassificazione dell'acqua potabile. Liscia o gassata, bevetela sostenibile: chiedete l'acqua del rubinetto!
E ora, buon viaggio di scoperta a tutti e **arrivederci a presto nelle Alpi Marittime!**

I prodotti e i produttori delle Alpi Marittime

Grandi spazi, piccoli campi, prodotti speciali

È un dato di fatto che non possiamo nascondere: il territorio del Parco, dal punto di vista di un imprenditore agricolo, non è esattamente la terra promessa. Infatti il “gioco” di quote e rocce delle nostre montagne, tanto caro agli alpinisti e agli escursionisti, è sempre stato ben poco favorevole agli uomini e alle donne che hanno dovuto misurarsi con la **coltivazione della terra**: belle stagioni brevi, terreni in pendenza e difficilmente lavorabili, talvolta fertili, ma più spesso poveri, pietrosi, coperti dalla neve per gran parte dell’anno.
Fino alla metà del secolo scorso, le famiglie che hanno fittamente popolato questi luoghi, escogitando **mille adattamenti** a un sito inospitale, hanno lavorato principalmente per il proprio sostentamento in un regime di stretto autoconsumo.

Oggi, dopo il lungo esodo che tra il 1950 e il 1960 ha stravolto il mondo imprenditoriale agricolo in tutta Italia, **lavorare la terra** fra queste montagne è diventata una scelta.
Una scelta controcorrente e scomoda, che tuttavia dà i suoi frutti: formaggi, carni, mieli, patate, piccoli frutti, pane… Stiamo parlando di **modeste quantità**, il più delle volte cadenzate da una stagionalità spiccata, ma di **buona qualità**. Non per niente alcuni prodotti sono stati catalogati nell'**Atlante dei Prodotti Tipici dei Parchi** di Slowfood.
A voi **il piacere di metterli alla prova**. In questa ricerca vi affiancano i ristoratori associati di **Ecoturismo in Marittime**, impegnati in un lungo percorso, non facile, di **"preferenza" dei prodotti locali.**

FORMAGGI

I formaggi rappresentano, con i mieli, la categoria di prodotti del Parco più ricca e varia. Pare che sia stato il *servàn* in persona, l'uomo selvatico protagonista di tante leggende, a svelare agli alpigiani **i segreti della caseificazione**. Di sicuro i derivati del latte sono da sempre i pilastri della cucina alpina, prodotti legati a **saperi antichi**, come la conoscenza degli erbaggi migliori per la produzione del latte e delle mille sfumature proprie di ogni tecnica casearia. I luoghi di produzione spaziano dal fondovalle, dove sorgono **piccoli caseifici** e qualche stalla, alle **alpi pascolive** più nascoste, una quindicina in tutto, che offrono alle mandrie e alle greggi in alpeggio le erbe fragranti e aromatiche d'alta quota. Tradizionalmente la produzione di **formaggi**, freschi e stagionati, è affiancata da quella di **burro e ricotta**. È invece molto recente la comparsa dell'offerta di **yogurt**.

TOUMIN D'ANTRAIGUË Tra i prodotti di caseificio più rinomati c'è il tomino di Entracque. Si tratta di un formaggio fresco a pasta molle fabbricato con latte vaccino, a pezzatura piccola; di sapore delicato, si presta al condimento con varie salse. La stagionatura di un mese dà origine al tomino asciutto.

ROBIOLA Questa piccola toma di latte vaccino con crosta commestibile può essere consumata fresca, in piccole forme, o stagionata per una ventina di giorni, in pezzature di peso maggiore.

ARIÙND DELLE ALPI Questo formaggio, ottenuto seguendo antiche tecniche di trasformazione, viene prodotto unicamente dal Caseificio Valle Gesso a partire da latte vaccino semigrasso pastorizzato. Si presenta in caratteristiche forme cilindriche di dimensioni medie, del peso di cinque chilogrammi circa, con crosta spessa e pasta compatta. Lo si può trovare anche stagionato fino a quattro mesi.

NOSTRALE Di media pezzatura, viene prodotto con latte vaccino parzialmente scremato. Se fresco, si presenta a pasta morbida con piccole occhiature; se stagionato per due o quattro mesi, mostra invece una pasta compatta e granulosa, dal sapore piccante. Nell'area protetta ne vengono prodotte centinaia e centinaia di forme, sia in caseificio, sia in alpeggio. Nel 2011 è nata l'**Associazione Produttori Nostrale d'Alpe**, che a oggi riunisce dieci aziende impegnate nel recupero e nella valorizzazione di questo importante formaggio. Una di queste aziende, quella di Michelino Giordano, ha sede nella borgata di Palanfré. Proprio qui, ogni anno il Parco organizza nella prima domenica di luglio la Festa dei Margari, consacrazione del Nostrale, che può essere considerato il formaggio portabandiera delle alpi pascolive di tutto il Cuneese.

CRAVÙN È un formaggio fresco, anch'esso tipico delle alpi pascolive del Cuneese, prodotto in alpeggio esclusivamente con latte di capra intero crudo.

CAPRINO È un formaggio prodotto con latte di capra intero crudo, in pezzature che vanno dalla formaggetta di tre etti alla forma più grande da due chili.

SÒLA DI PECORA Prodotto tipico delle alpi pascolive cebano-monregalesi, è un formaggio fresco di piccola pezzatura a pasta molle e grassa realizzato con latte di pecora e capra. Se fresco, ha leggere occhiature ed è tipicamente privo di crosta, presente invece nelle forme stagionate per oltre tre mesi. L'applicazione della normativa comunitaria sulla caseificazione in alpeggio ne ha ostacolato la fabbricazione, che tuttavia continua uguale a se stessa negli alpeggi meglio attrezzati. Il suo nome deriva dalla somiglianza della forma definitiva alla suola di una scarpa.

ROBIOLA DI PECORA È una piccola toma di latte di pecora, fresca o stagionata, dalla crosta commestibile.

SEIRÀS DI PECORA Si tratta della famosa ricotta di latte intero, di colore bianco candido e consistenza leggera. La classica forma a cono gli viene conferita dal telo serrato alle cocche in cui viene posto per lo sgocciolamento del siero. Dopo salatura, affumicatura e stagionatura di tre mesi si ottiene il *seiràs* stagionato. Per maturazione in vaso di terracotta o in vetro si ottiene invece il famoso *brous 'd seiràs*, che è una pasta spalmabile grassa di sapore robusto e piccante, retaggio di una tradizione casearia antichissima.

RICOTTA Non si tratta di un formaggio nel senso stretto del termine, perché deriva dalla coagulazione delle proteine del siero, dunque non del latte vero e proprio. Da questo processo si ottiene la ben nota pasta morbida, a struttura grumosa, dal sapore delicato.

ENTRACQUE

Caseificio Audisio
Strada Provinciale
per Valdieri, 1
12010 Entracque
Tel. 0171 978473
Formaggi freschi
e stagionati di latte
di vacca, ricotta, burro.

Caseificio Valle Gesso
Frazione Piano, 2/bis
12010 Entracque
Tel. 0171 978575
Formaggi freschi e
stagionati di latte di vacca
e di capra, ricotta, burro.

VERNANTE

Azienda agricola "L'Isola"
Fratelli Giordano
Frazione Palanfré
12019 Vernante
Tel. 347 1715782
Formaggi freschi
e stagionati di latte di vacca
piemontese, ricotta,
burro, yogurt.

VALDIERI

Simone Basso
Alpe pascoliva
Pra-Chiot-Sella
Via Provinciale, 6
12088 Prea di Roccaforte
Tel. 333 6368611
Formaggi freschi
e stagionati di latte
di pecora e misto, ricotta.

Azienda agricola
"I Gemei"
di Marco Giordana
Via Ripe - 12010 Valdieri
Tel. 347 4110266
info@giordanamarcoigemei.it
Formaggi freschi
e stagionati di latte di capra.

Azienda agricola
"En Barlet"
di Maria Maddalena
Giorgis e Aldo Macario
Alpe pascoliva La Vagliotta
Regione Cavanero, 1
Tetto Barlèt,
12013 Chiusa di Pesio
Tel. 0171 735288,
347 1873878, 348 2632252
e-mail: enbarlet@hotmail.it
Formaggi freschi
e stagionati di latte
di pecora roaschina
e capra, ricotta.

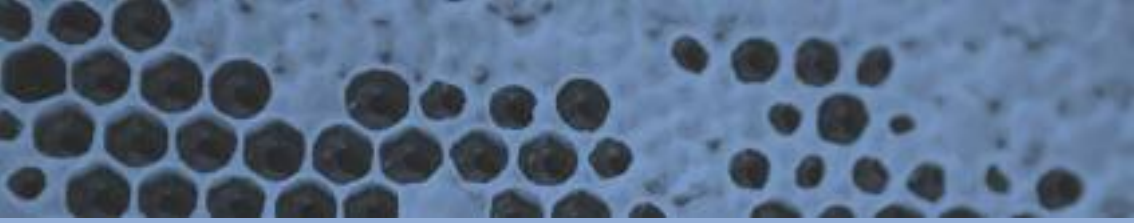
LAVANDA IN FIORE E IN ESSENZA

«Si partiva anche alle due di notte... noi qui avevamo le montagne azzurre di lavanda». Fino agli anni '60 del Novecento, nel mese di luglio molti in Valle Gesso e, in particolare, nella comunità di Andonno, erano impegnati nella raccolta della lavanda spontanea: era *lo tèmp d'izòp*, "il tempo della lavanda". Un periodo ricordato durante la **Festa della Lavanda**: a fine luglio Andonno torna a inebriarsi del profumo intenso della preziosa essenza e propone per le proprie vie una rievocazione di antichi mestieri, laboratori e musiche da ascoltare e da ballare. A partire dal 2003, l'Ecomuseo della Segale e il Parco delle Alpi Marittime hanno promosso la **coltivazione della lavanda**. Oggi il piccolo gruppo di agricoltori della Valle Gesso ha una produzione di fiori di lavanda che dal 2010 si è attestata sulla tonnellata. È stata sperimentata la commercializzazione dell'**essenza di lavanda** in flaconcini da 10 ml e del fiore essiccato in sacchetti, sacchettini e scatole di legno.

I MIELI

L'ampio intervallo altitudinale ricoperto dal territorio del Parco, dagli 800 metri degli abitati ai 3000 metri delle cime più elevate, gioca a favore di un'elevata biodiversità. Le specie vegetali dell'area protetta sono numerosissime e questo **le api lo sanno**: possono bottinare sui castagni dell'area pedemontana e poi tra le macchie di rododendro al di sopra del limite del bosco, sui tigli radicati nei pressi delle borgate disabitate e nelle ampie distese dei prati alpini.

Il risultato l'avete sotto gli occhi: **una lunga lista di mieli** differenti per un piccolo gruppo di apicoltori, talvolta costretti ad attendere che la neve si sciolga per spostare gli alveari nei siti più "esclusivi".



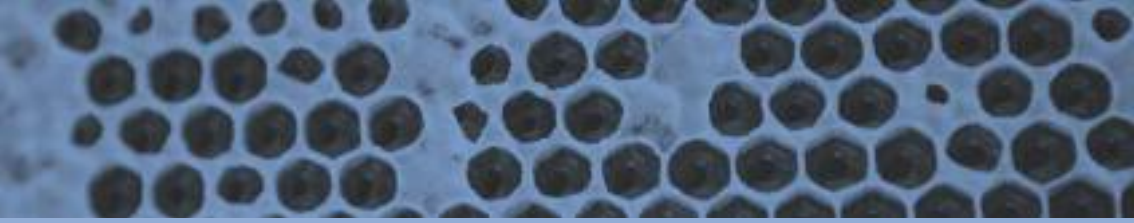
MIELE DI CASTAGNO Di colore scuro e aromatico, viene apprezzato per il sapore intenso, il caratteristico retrogusto amarognolo e il profumo penetrante. Ha il pregio, ricercato da molti, di rimanere allo stato liquido per lungo tempo. Un'altra particolarità è quella di essere ricco di granuli di polline. Nell'area Parco viene prodotto in piccole quantità, data la scarsa diffusione del castagno in un ambiente prevalentemente alpino.

MIELE DI TIGLIO È un miele cristallizzato e aromatico, contraddistinto da aromi balsamici e mentolati, prodotto nella fascia montana.

MIELE MILLEFIORI Chiaro, delicatissimo, a cristallizzazione fine, è lievemente aromatico; a differenza di altri mieli più "connotati", non presenta retrogusti particolari ed è adatto a tutti gli usi. Può essere inteso come il risultato della bottinatura delle api sulla miriade di fiori che da maggio in poi costella i prati da sfalcio e gli spazi aperti del piano montano del Parco. La varietà della flora che contribuisce a questa produzione contrasta la predominanza di un tipo di polline sugli altri: è questa la ragione che spiega la particolare denominazione.

MIELE DI TARASSACO Di colore giallo vivo, ha un sapore e un odore intensi. La sua proprietà più nota è la rapidità di solidificazione in cristalli finissimi. Per questo chi vuole gustarlo fluido lo scalda leggermente mettendolo a bagnomaria.

MIELE DI TIMO E SALVIA Chiaro e tipicamente aromatico, viene prodotto ancor oggi in piccole quantità nella sola località di Desertetto. Di colore ambrato, è un miele particolare, dal sapore intenso e persistente.



MIELE DI MELATA DI ABETE Si tratta di un miele molto particolare, fluido, ambrato, talvolta quasi nero con sfumature verdastre. Meno dolce dei mieli di nettare, è caratterizzato da un aroma di zucchero caramellato che gli viene conferito dalle resine dell'abete bianco. Viene prodotto in piccole quantità nella fascia montana e subalpina della Valle Stura.
La sua reperibilità varia da un anno all'altro, anche in funzione della consistenza delle popolazioni di afidi ospitati dalla conifera; la produzione di questo miele, infatti, dipende essenzialmente dal lavoro di minuscoli insetti che, dopo aver succhiato avidamente la linfa elaborata dell'abete, emettono il succo zuccherino bottinato dalle api.

MIELE DI RODODENDRO Miele di natura burrosa, chiaro, a facile cristallizzazione, dal sapore delicato non troppo dolce, è ancor oggi prodotto in Valle Gesso presso San Giacomo d'Entracque, nella Valle della Rovina e al Pian del Valasco, e in Valle Stura nel Vallone della Valletta.

MIELE MILLEFIORI DI ALTA MONTAGNA Come il miele di rododendro, il millefiori di montagna è uno dei prodotti "d'alta quota" del Parco. La ricchezza floristica dei prati e dei pascoli fa sì che non abbia mai lo stesso profumo o lo stesso sapore. Chiaro, a cristallizzazione fine, delicatamente aromatico e per questo adatto a tutti gli usi, viene raccolto al Pian della Casa in Valle Gesso e nel Vallone della Valletta in Valle Stura.

VALDIERI

Fabio Miraglio
Via Principe Umberto, 8
12010 Valdieri
Tel. 0171 97140
Miele di castagno, tiglio, millefiori, timo e salvia, millefiori di alta montagna, rododendro.

Frank Kleijne
Via A. Grandis, 6
12010 Valdieri
Tel. 0171 977126,
339 1045546.
Miele di castagno, tarassaco, millefiori, melata di abete.

Franco Giubergia
Frazione Andonno
Via Provinciale, 4
12010 Valdieri
Tel. 0171 97486,
340 8352524
Miele di castagno, tiglio, millefiori, rododendro.

VERNANTE

Giuseppe Secondini
Via Umberto I, 15
12019 Vernante
Tel. 0171 920271
333 2470338
Miele millefiori.

AISONE

Gemma Giavelli
Regione San Grato, 1
12010 Aisone
Tel. 0171 95793
Miele di castagno, millefiori, melata di abete, millefiori di alta montagna, rododendro.

LA PATATA

La coltivazione della patata è tra le più diffuse nel territorio del Parco, perché si avvantaggia delle favorevoli condizioni di clima e terreno del fondovalle; ogni orto, anche il più piccolo, dalla fine di maggio in poi mette in mostra **file rigogliose** delle varietà più disparate.

Non è dunque un caso che intorno a questo prodotto, umile ma richiestissimo, sia sorto per la sua valorizzazione il “Gruppo Produttori della Patata d’Entracque”, e che ogni anno, il primo fine settimana di settembre, tutto il paese lo celebri organizzando la **Fiera della Patata**.

Sono numerosi e validi i produttori di quest’ortaggio, abitualmente offerto dalla fine di agosto all’inizio della primavera. Di difficile reperibilità è invece la famosa ***Piatlìna,*** varietà locale a pasta bianca, caratterizzata da una forma leggermente schiacciata e dalla presenza di gemme rosse e infossate. Oggi è coltivata da pochi “amatori”, che, accettandone di buon grado la resa ridotta e la scarsa conservabilità, la custodiscono gelosamente per rinnovare di anno in anno **una piantagione ben poco omologata**.

La maggior parte degli agricoltori riportati nell’elenco produce anche un’ampia gamma di ortaggi, garantendo limitatissimi interventi di concimazione e di difesa dalle più comuni malattie.

ENTRACQUE

GRUPPO PRODUTTORI PATATA D'ENTRACQUE

Domenico Forneris
Frazione Piano
Tetti Miclot
12010 Entracque
Tel. 0171 978750

Giovanna Pepino
Borgata Tetti Dietro Colletto, 5
12010 Entracque
Tel. 0171 978212

Jacqueline Ratier
Via Monte Orel, 8
12010 Entracque
Tel. 0171 978494

Vilma Barberis
Via G. Marconi, 33
12010 Entracque
Tel. 0171 978471

Michele Dotto
Via A. Barale, 8
12010 Entracque
Tel. 0171 978116

Giacomo Grosso
Via Don Blua, 6
12010 Entracque
Tel. 0171 978630

Giovanna Assunta Grosso
Via A. Barale, 39
12010 Entracque
Tel. 0171 978603,
0171 978505

Giuseppe Rostagno
Via Ospedale, 15
12010 Entracque
Tel. 0171 978273

VALDIERI

Maria Grazia Aime
Via Divisione Alpina
Cuneense, 18
12010 Valdieri
Tel. 0171 97168

Silvana Brao
Vicolo Blua, 4
12010 Valdieri
Tel. 0171 97358,
338 8075654

Azienda agricola "I Gemei"
di Marco Giordana
Via Ripe
12010 Valdieri
Tel. 347 4110266

Roberto Rabbia
Strada Santa Croce, 22
12010 Valdieri
Tel. 366 3543931

Bruna Busso
Frazione Andonno
Regione Vietta, 2
12010 Valdieri
Tel. 0171 97239

Frank Kleijne
Via A. Grandis, 6
12010 Valdieri
Tel. 0171 977126,
339 1045546

LA SEGALE

Fino agli anni Cinquanta, nei fondovalle delle Alpi Marittime **la segale era onnipresente**. Con questo rustico cereale, capace di resistere al clima severo delle alte quote, si faceva tutto: il pane con la granella, i tetti delle case e le lettiere per gli animali con la paglia.
Dopo un lungo periodo di **totale abbandono**, che coincide con gli anni del grande esodo dalla montagna cuneese, in tempi recenti **la coltivazione è ripartita** grazie a un progetto dell'Ecomuseo della Segale che ha coinvolto alcuni **imprenditori agricoli della Valle Gesso**. Da una prima fase in cui si è puntato sulla produzione di **paglia e granella**, si è poi passati alla **creazione di una filiera** che insieme agli agricoltori riunisce panificatori locali e il birrificio artigianale Troll di Vernante, artefice della **birra di segale Brunalpina**. Paglia, farina, pane, biscotti, birra: lentamente, ma con costanza, la segale sta riconquistando un suo **spazio nell'economia locale**.

VALDIERI

Silvana Brao
Vicolo Blua, 4
12010 Valdieri
Tel. 0171 97358, 338 8075654
Patate, fragole, segale, lavanda.

Bruna Busso
Frazione Andonno
Regione Vietta, 2
12010 Valdieri
Tel. 0171 97239
Ortaggi, segale.

Alberto Rosso
Frazione Andonno
Via Confraternita, 1
12010 Valdieri
Tel. 338 5869394
Ortaggi, segale.

Azienda agricola Sordello Paola
Frazione Andonno
Regione Vietta, 2
12010 Valdieri
Tel. 0171 97165
Ortaggi, segale e *pan barbarià*.

IL PANE

Nelle valli del Parco la consuetudine di **fare il pane in casa** non è andata perduta. Così anche i nostri ristoratori spesso propongono, in abbinamento ai piatti, l'assaggio del pane fatto a mano, inconfondibile per gusto e profumo.
Esiste comunque, su scala più ampia, **un'offerta di qualità** ben connotata.
A partire dal 2012, con la segale della Valle Gesso, è iniziata la produzione di **pane di segale**, *il pan barbarià* (misto di segale e grano). Sano e gustoso, accompagna ogni piatto e resiste morbido per giorni.
Un altro fiore all'occhiello del territorio è il **pane al malto di Entracque**, o "pane all'acqua", che insieme al miele di tiglio e al *caiét* di carne ha ricevuto la chiocciolina di Slowfood.

ENTRACQUE

Fabrizio Lerda
Via Don A. Macagno, 2
12010 Entracque
Tel. 0171 978401
Vendita all'ingrosso di pane rustico al malto e pane di segale reperibile al dettaglio nelle panetterie anche al di fuori dell'area Parco.

VALDIERI

Massimo, Gianluca e Tina D'Angelo Forlani
Frazione Andonno
Via Provinciale, 9
12010 Valdieri
Tel. 0171 977821
Pane dei cent'anni.

AISONE

Linda Viale
Via Roma, 41
12010 Aisone
Tel. 0171 95763
Pane di segale, grissini.

VERNANTE

Valter Giuliano
Via Umberto I, 78
12019 Vernante
Tel. 0171 920128
Pane di segale, grissini.

LA CARNE

Anche se non è così evidente, i prati e i pascoli del Parco danno un importante contributo alla produzione di ottima carne. Sono infatti numerosissimi i **capi bovini e ovicaprini** che ogni estate frequentano le praterie da sfalcio del fondovalle e i prati rasi alpini durante i tre mesi d'alpeggio.

RAZZA BOVINA PIEMONTESE La piemontese, chiamata localmente "la bianca", è una costante del paesaggio estivo delle Alpi Marittime. Si tratta di **una razza antichissima**, che sotto il profilo della consistenza guida il gruppo delle razze autoctone italiane. Di taglia media, un tempo la piemontese veniva utilizzata per ricavarne carne e latte e per svolgere i lavori nei campi. Oggi, dopo **un lungo e attento processo di selezione** condotto da oltre cinquant'anni dall'**Associazione nazionale allevatori bovini di razza piemontese** (Anaborapi), questa razza viene allevata per la sola produzione di carne, grazie all'alta resa alla macellazione, alla qualità dei tagli, all'omogenea distribuzione del grasso e alla capacità di trasformare molto bene il foraggio in carne. Nelle nostre Alpi è tuttavia facile trovare ancora capi che hanno mantenuto la capacità di produrre sia carne che latte in quantità non eccezionali, ma di ottima qualità. La produzione di carne di razza bovina piemontese è storicamente valorizzata e promossa dal Coalvi, il **Consorzio di tutela della razza bovina piemontese**, cui si è affiancato in tempi più recenti il **presidio Slowfood** della razza bovina piemontese, costituito da piccole aziende che seguono un severo disciplinare di allevamento per la produzione di carne di alta qualità.

PECORA ROASCHINA-FRABOSANA Si tratta di una razza ovina autoctona tipica delle valli del Cuneese, molto simile alla pecora brigasca e allevata principalmente per la produzione di latte. Rustica e ben adatta ai *perdus*, i terreni marginali dei pascoli, un tempo era la pecora transumante per eccellenza. Il “Consorzio per il recupero e la valorizzazione di razze ovine locali delle vallate piemontesi” riunisce gli allevatori di questa razza autoctona, ripartiti su più valli delle province di Cuneo e Torino

PECORA SAMBUCANA Questa razza, di taglia medio-grande, viene allevata in più comuni della Valle Stura di Demonte. A duplice attitudine (carne e lana), in alcuni casi viene munta per la fabbricazione di una formaggetta fresca particolarmente apprezzata, la *toumo*. Gli allevatori sono riuniti in un consorzio, “L’Escaroun”, che si è dotato di un’apposita cooperativa, “Lou Barmaset”, per la commercializzazione dell’agnello e, in minor misura, dell’agnellone. L’agnello sambucano costituisce un presidio Slowfood,

LA TROTA

La **trota fario** e la **trota marmorata** costituiscono elementi di spicco della fauna del Parco, così come l'arcinota "trota della regina". Questi salmonidi richiamano in zona numerosi amanti della **pesca sportiva**. In particolare la trota fario viene pescata nei torrenti e nei laghi del Parco, gestiti per lo più come riserve private in concessione. Le trote vengono inoltre allevate in un’azienda ittica locale, che rifornisce in esclusiva la Provincia del novellame necessario per le semine in acque pubbliche e che collabora con il Parco a vari progetti di **tutela dell’ittiofauna** locale. L'azienda produce anche piccole partite di **pesce per la tavola**, venduto al minuto durante tutto l'anno.

Marco Borroni Regione Gerb, 8 - 12010 Valdieri Tel. 0171 97116, 333 7951874

I PICCOLI FRUTTI

More, fragoline di bosco, mirtilli e lamponi spontanei sono sempre stati raccolti nelle Alpi Marittime; dalla loro vendita, infatti, si poteva ricavare un modesto ma non trascurabile guadagno. Oggi questa attività è affiancata dalla coltivazione di **piccoli frutti**. Essa in genere interessa superfici ridotte, ma curate come un giardino, capaci di garantire una resa soddisfacente proprio grazie alle mille attenzioni di cui sono oggetto. Come succede per la patata, anche i piccoli frutti traggono vantaggio dalle particolari condizioni del suolo e del clima del fondovalle del Gesso, responsabili del **sapore intenso e vivace** dei prodotti. La reperibilità dei piccoli frutti, purtroppo, è però ridotta da un avvio tardivo della raccolta, legato al clima fresco della vallata, che li penalizza presso il pubblico alla ricerca di primizie. A chi non sta più nella pelle nell'attesa di un assaggio, consigliamo lo stesso di aspettare i piccoli frutti ritardatari della Valle Gesso…ne vale senz'altro la pena.

VALDIERI

Fernanda Pasero
Regione Cascinetta, 2
12010 Valdieri
Tel. 0171 97316, 339 5636691
Lamponi.

Silvana Brao
Vicolo Blua, 4
12010 Valdieri
Tel. 0171 97358, 338 8075654
Fragole.

Franco Giubergia
Frazione Andonno
Via Provinciale, 4 - 12010 Valdieri
Tel. 0171 97486, 340.8352524
Ribes, iosta (ribes nero x uva spina), castagne.

ENTRACQUE

Giuseppe Rostagno
Via Ospedale, 15
12010 Entracque
Tel. 0171 978273 - Lamponi.

Dove
gustare

I ristoranti di **Ecoturismo in Marittime**

Bar Centro Fondo

UNA FRASE...

Auso les jambo encara.
Bougio lhi pé, la testo
beico che tute bougio,
neo lo son es aiga...

CONOSCIAMOLI

I ragazzi della Coop Aisa vi aspettano con musica, colore, festa e allegria al bar Centro Fondo. Ai piedi dei boschi che portano all'accesso del Parco, una piacevole mescolanza tra osteria tipica, centro relax e locale notturno.

Coop AISA - Località Bosü (strada militare)
Via Ponte, 1
Tel. 0171 95719
www.barcentrofondo.com
info@barcentrofondo.it

Fondo Bar

Aisone

DA NON PERDERE

Le crêpes innaffiate da ottima birra o i taglieri misti, con salumi e formaggi locali, da assaporare con gli eccellenti vini proposti.

INFO/SERVIZI

Apertura: annuale; chiuso il lunedì
Coperti: 32 all'interno e 60 nel dehors
Prenotazione: gradita
Carta dei vini: sì
Carta di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: sì
Menu del giorno: sì
Menu degustazione: no
Menu alla carta: sì

Da Renzo

UNA FRASE...

Si dice che l'appetito vien mangiando, ma in realtà viene a star digiuni.
Totò

CONOSCIAMOLI

Cambio di gestione, ma si resta in famiglia. Annalisa Spada insieme a Rosanna Meiranesio proseguono la tradizione secondo l'inconfondibile "stile Spada". In un ambiente caldo e accogliente, troverete un'ampia scelta di piatti tipici della cucina piemontese, cucinati con prodotti freschi di stagione di ottima qualità.

ANNALISA SPADA
Regione Ruinas, 3
Tel. 0171 95752

Ristorante Aisone

DA NON PERDERE

L'agnello sambucano al forno: la carne della Valle Stura incontra l'arte culinaria di casa Spada.

INFO/SERVIZI

Apertura: annuale, chiuso il lunedì e il martedì sera
Coperti: 60
Prenotazione: gradita
Carta dei vini: si
Carta di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: 15 euro
Menu del giorno: 11 euro bevande escluse
Menu degustazione: 25 euro bevande escluse
Menu alla carta: sì

Lu Garun Rus

UNA FRASE…

Cucinare è l'arte di ricercare vecchi piatti e presentarli come nuovi.

MARA TALLONE E TIZIANO BOERI
Frazione Andonno
Via Provinciale, 4
Tel. 0171 97237
Fax 0171 97445

CONOSCIAMOLI

Lu Garun Rus, "La Castagna Rossa", è un agriturismo a conduzione famigliare che lavora solo su prenotazione. Le verdure e la frutta che assaporerete a tavola sono materie prime di nostra produzione; in cucina, infatti, è la cultura contadina a "dettare le regole" e suggerire la proposta dei piatti tradizionali e il menu viene sempre scelto insieme al cliente in base alla disponibilità dei prodotti.

Agriturismo Valdieri

DA NON PERDERE

Gli gnocchi fatti in casa, i ravioli piemontesi con ripieno di carne e verdure dell'orto, civet di cinghiale, coniglio alla senape, croccantino alle castagne e dolce ai frutti di bosco.

INFO/SERVIZI

Apertura: annuale
Coperti: 30
Prenotazione: obbligatoria
Carta dei vini: no
Carte di credito/Pagobancomat: no
Merenda sinoira: no
Menu del giorno: 15 euro
Menu degustazione: 23 euro
Menu alla carta: no

La Ruota Due

UNA FRASE...

Invitare qualcuno a pranzo vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona durante le ore che passa sotto il vostro tetto.

CONOSCIAMOLI

Alla Ruota si ha sempre la sensazione di trovarsi a casa. Appena entrati è il forno a legna, pronto a sfornare ottime pizze o a grigliare le migliori carni del Cuneese, a dare il benvenuto nell'ampia sala ideale per ospitare ricevimenti, ma che riserva anche alcuni angoli più defilati. Negli anni, lo chef Lele si è circondato di persone che hanno imparato a proporre i suoi piatti come se fosse lui stesso a farlo, come lo chef Andrea Audisio, che oggi, diventato cotitolare, lo affianca nella gestione.

FAMIGLIE ALIMANDI, TOSELLI E AUDISIO
Frazione Andonno - Via Provinciale, 4
Tel. 0171 97289 - Fax 0171 97589
www.realparkruotadue.it
info@realparkruotadue.it

Ristorante Pizzeria Valdieri

DA NON PERDERE

L'ampia scelta di pizze, i cacciatorini e i piatti a base di pesce di acqua dolce. In stagione è possibile gustare i piatti a base di lumache, la polenta alla fiamma con tartufo e funghi e le verdure in pinzimonio o in *bagna caoda*. I frutti di bosco presenti nel menu estivo provengono dagli orti della valle.

INFO/SERVIZI

Apertura: annuale, nel periodo invernale chiuso il mercoledì
Coperti: 350 interni e 40 esterni
Prenotazione: consigliata
Carta dei vini: sì
Carte di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: no
Menu del giorno: 18,50 euro bevande escluse
Menu degustazione: 24,50 euro bevande escluse
Menu alla carta: sì

Miramonti

UNA FRASE...

Il segreto di una buona giornata è cominciarla con un ottimo caffè.

CONOSCIAMOLI

Un piccolo bar accogliente, punto d'incontro per agli arrampicatori della falesia di Andonno. Offre servizio ristoro con un'ampia scelta di panini, bibite e bevande calde. Oltre al servizio bar potrete anche trovare tabacchi e valori bollati, un servizio a disposizione della piccola comunità locale.

FAMIGLIA PEPINO
Frazione Andonno
Via San Rocco, 2
Tel. 0171 97241

Bar Valdieri

DA NON PERDERE

Gli appetitosi panini dai sapori classici.

INFO/SERVIZI

Apertura: tutti i giorni dalle 7.30 alle 21; giorno di chiusura: martedì
Carta di credito/Pagobancomat: no
Merenda sinoira: no

Locanda di Linu

UNA FRASE...

Pancia piena cuor contento.

CONOSCIAMOLI

Il ristorante è stato ristrutturato rispettando rigorosamente le architetture e i materiali originali, nell'intento di valorizzare l'essenzialità degli elementi, l'arte semplice di "una volta". Sarete accolti e accompagnati nelle eleganti sale da personale molto professionale che vi consiglierà nella degustazione dei raffinati piatti del ricco menu.

LORENZO PRETI
Piazza Regina Elena, 22
Tel./Fax 0171 977118
www.locandadilinu.com
info@locandadilinu.com

inu Ristorante Valdieri

DA NON PERDERE

Le proposte sono in continua evoluzione e variano a seconda della stagionalità dei prodotti, preparati secondo le ricette della tradizione piemontese, ma presentati sempre con un tocco estremamente personale e abbinati a sapori che vi stupiranno.

INFO/SERVIZI

Apertura: annuale; chiuso il lunedì e il martedì a pranzo, il mercoledì e il sabato aperto a pranzo solo su prenotazione; il giovedì, il venerdì e la domenica aperto a cena
Coperti: 45 all'interno e 15 nel cortile
Prenotazione: obbligatoria
Carta dei vini: sì
Carte di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: no
Menu del giorno: no
Menu degustazione: 30 euro bevande escluse
Menu alla carta: sì

Bar Sport

UNA FRASE...

Tè, caffè, cappuccino...
il buongiorno si vede dal mattino

FAMIGLIA BRUSTOLON
Piazza Regina Elena, 18
Tel. 0171 97175

CONOSCIAMOLI

I fratelli Brustolon, Lorena e Lorenzo, sono sempre dietro il bancone del bar più amato e frequentato di Valdieri, dove è possibile consumare uno spuntino veloce, ma in totale relax. È la meta ideale per chi ama, dopo le sciate in valle, rifocillarsi con il dolce sapore di una cioccolata calda. In estate è il punto di sosta per gli appassionati escursionisti che vanno o tornano dalla montagna. Da maggio a ottobre il bar dispone di un delizioso dehors.

Bar Valdieri

DA NON PERDERE

Le abbondanti insalate sono la voce più gettonata del menu, ma non mancano i primi o i piatti a base di affettati o di formaggi. Il gelato di produzione propria è la scusa ideale per concludere il pranzo in “dolcezza” o anche solo per concedersi una pausa.
Un momento di pura gioia? Godersi un buon caffè con una palla di gelato alla nocciola... ma attenzione: dà dipendenza!

INFO/SERVIZI

Apertura: annuale, dalle 7 alle 23 da maggio a ottobre; dalle 7 alle 21 nel restante periodo; chiuso il lunedì
Coperti: 30 all’interno e 15 nel dehors

I Bateur

UNA FRASE...

Da noi il tempo si ferma e aspetta anche lui di passare.

FAMIGLIA ORSO
Frazione Sant'Anna di Valdieri, 77
Tel. 0171 976718

CONOSCIAMOLI

La vecchia panetteria di Sant'Anna di Valdieri, restaurata nel 2000 dal Parco naturale delle Alpi Marittime, è un luogo dove le abitudini e i ritmi di un tempo non sono stati intaccati dalla frenesia che regna giù "in pianura". Entrando nel locale - metà negozio, metà bar - si ha la sensazione di tornare indietro nel tempo, nelle vecchie e calde botteghe di una volta. A chi ritorna dalle lunghe escursioni in valle, Debora, papà Stefano e Diego propongono ottime *merende sinoire* condite sempre con due chiacchiere.

Negozio/Osteria

Valdieri

DA NON PERDERE

Nel piccolo negozio di alimentari è possibile acquistare i formaggi della Vagliotta, un ottimo assortimento di miele, il pane al malto di Entracque e il pane di segale. D'inverno nel bar si possono assaporare tè e cioccolate calde aromatizzate, mentre in estate si apprezzano di più la crema al caffè, il gelato al fior di latte e i freschissimi frappé. Da degustare in ogni stagione sono le grappe, le bibite di Lurisia e la birra di segale Brunalpina.

INFO/SERVIZI

Apertura: annuale; in inverno il negozio è chiuso il lunedì e il giovedì, in estate il lunedì; nei mesi di luglio e agosto aperto tutti i giorni
Coperti: 20 interni e 10 esterni
Prenotazione: non necessaria
Carta dei vini: no
Carte di credito/Pagobancomat: no
Merenda sinoira: dagli 8 ai 15 euro
Menu del giorno: no
Menu degustazione: no
Menu alla carta: no

Locanda alpina Balma M

UNA FRASE...

In qualunque direzione vai,
vacci con tutto il cuore.
Confucio

VITTORIO DE MARCO, PAOLA DE MARTINO
Frazione Sant'Anna di Valdieri, 53
Tel. 0171 97459, 339 5280111
www.balmameris.it
balmameris@yahoo.it

CONOSCIAMOLI

Situata in Sant'Anna di Valdieri, unico centro del Parco delle Alpi Marittime abitato tutto l'anno, la Locanda alpina Balma Meris si presenta come via di mezzo ideale tra i rifugi alpini in quota e le strutture di bassa valle. Offre servizio di ristorazione in un' accogliente sala recentemente ristrutturata e propone piatti creati con l'utilizzo di prodotti locali e spesso di origine biologica. La struttura è inoltre dotata di 7 stanze più una camerata per tutte le esigenze.

Meris

Ristorante Albergo/Bar

Valdieri

DA NON PERDERE

Lasciatevi guidare dai vostri gusti: i piatti proposti seguono la stagionalità dei prodotti che sono lavorati con impegno e passione.

INFO/SERVIZI

Apertura: annuale; in inverno chiuso il mercoledì
Coperti: 45
Prenotazione: gradita
Carta dei vini: sì
Carta di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: da 8 euro, bevande escluse
Menu del giorno: sì
Menu alla carta: sì

Centro Alpino

UNA FRASE…

Non ci dimentichiamo mai
di indossare il nostro abito migliore:
il sorriso.

FAMIGLIA BRAO
Frazione Sant'Anna di Valdieri, 14 ter
Tel. 345 3113666

CONOSCIAMOLI

Nuova gestione per il Centro Alpino di Sant'Anna di Valdieri. Tante idee sempre nuove per trascorrere le giornate immersi nella natura: Giovanni e Cinzia con i loro tre bambini hanno portato allegria e giovialità nel piccolo centro, che offre servizio bar e stuzzicanti aperitivi a base di prodotti locali. Il Centro Alpino è anche campeggio e area attrezzata: dispone di punti fuoco in cui è possibile organizzare barbecue con gli amici per serate al chiaro di luna. Il Centro Alpino mette inoltre a disposizione dei suoi ospiti campi da calcio, da tennis, da beach-volley e da bocce… e per i bambini, giochi e verde a volontà!

Bar/Campeggio Valdieri

DA NON PERDERE

Gli aperitivi a base di prodotti locali.

INFO/SERVIZI

Apertura: maggio - ottobre
Coperti: 20 interni, 30 esterni
Prenotazione: sì
Carta dei vini: no
Carta di credito/Pagobancomat: no
Merenda sinoira: a partire da 8 euro, bevande escluse
Menu del giorno: no
Menu alla carta: no
Tavoli area attrezzata: 23
Piazzole camper: 22
Piazzole tende: 25

Hotel Royal

UNA FRASE...

Il piacere di assaporare le delizie del benessere.

CONOSCIAMOLI

L'Hotel Royal, voluto da re Vittorio Emanuele II che, il 10 luglio 1857, ne pose la prima pietra, è gestito da diversi decenni dalla famiglia Bonetto. L'albergo è collegato allo stabilimento termale e alla beauty farm e offre un soggiorno rilassante in una delle zone più belle del Parco naturale delle Alpi Marittime. Inoltre è a disposizione degli escursionisti una piccola dependance, situata nelle vicinanze, adibita a posto tappa del GTA (Grande Traversata Alpina). Il ristorante è interno all'hotel, in un'ampia sala dalle grandi vetrate che lasciano allo sguardo la possibilità di spaziare sui panorami circostanti.

FAMIGLIA BONETTO
Terme di Valdieri
Tel. 0171 97106, 0171 261666
Fax 0171 97333, 0171 262374
www.termedivaldieri.it
info@termedivaldieri.it

Ristorante Albergo Valdieri

DA NON PERDERE

La trota della Valle Gesso al barolo e i tagliolini della regina Elena.

INFO/SERVIZI

Apertura: dal 15 giugno al 30 settembre (telefonare per conferma)
Coperti: 200
Prenotazione: consigliata
Carta dei vini: sì
Carte di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: no
Menu del giorno: sì, su richiesta è possibile fruire del servizio “pranzo al sacco”, prezzo da concordare
Menu degustazione: no
Menu alla carta: sì

Bar del Faggio

UNA FRASE...

Donare un sorriso rende felice il cuore, arricchisce chi lo riceve senza impoverire chi lo dona.

FAMIGLIA LOVERA
Terme di Valdieri
Strada del Valasco, 2
Tel. 0171 97247, 339 3973220
bardelfaggio@tiscali.it

CONOSCIAMOLI

"Il Faggio" nasce, per concessione della Casa Reale, nel 1929, come osteria-commestibili a servizio degli oltre duemila militari allora residenti presso le Terme di Valdieri. Oggi è la famiglia Lovera a gestire il locale, punto di sosta prima o dopo una piacevole escursione. Papà Stefano, inoltre, ne ha fatto un luogo di ritrovo per i collezionisti di vecchie cartoline d'epoca, che è anche possibile acquistare.

Bar Valdieri

DA NON PERDERE

I primi piatti caldi o freddi, le crêpes e i panini farciti con i formaggi della Valle Gesso.
Il bar dispone di una buona scelta di liquori ottenuti con i fiori del Valasco e vi si può trovare anche il famoso Elisir delle Terme; per gli amanti delle *galuperie* sono inoltre in vendita i funghi secchi e sott'olio, le confetture di frutti di bosco, di mirtilli e di castagne.

INFO/SERVIZI

Apertura: dal 15 giugno al 30 settembre, nel mese di luglio aperto tutti i giorni tranne il lunedì, nel mese di agosto tutti i giorni
Coperti: 15 all'interno e 40 nel dehors
Prenotazione: consigliata nei mesi di luglio e di agosto
Carta dei vini: no
Carte di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: sì
Menu del giorno: no
Menu degustazione: no
Menu alla carta: sì

Real Park

UNA FRASE…

Con il cibo si può donare l'allegria e il sorriso.

FAMIGLIA ALIMANDI E TOSELLI
Località Ponte Rosso
Tel./Fax 0171 978552
www.realparkruotadue.it
info@realparkruotadue.it

CONOSCIAMOLI

Il Real Park è un parco nel Parco. Situato all'altezza del bivio Entracque-Sant'Anna di Valdieri, è un'oasi di tranquillità ai piedi delle montagne. L'area circostante è attrezzata e adatta ad esaudire tutte le "idee" di svago: un minigolf con diciotto buche, i gonfiabili per i bambini, i tappeti elastici, un solarium naturale e numerosi laghetti sorgivi dove pescare. Sono disponibili anche aree adibite alla sosta dei camper e gazebo per il pic nic con barbecue.

Ristorante/Pizzeria

Entracque

DA NON PERDERE

Lo staff del Real Park riesce a soddisfare sia i clienti più giovani con il servizio self-service, sia gli amanti del tradizionale servizio al tavolo. Le proposte sono quelle tipiche della cucina piemontese, con particolare attenzione per le grigliate miste di carni bianche e rosse. Da non perdere anche le numerose pizze e i formaggi della Valle Gesso abbinati ai fantasiosi piatti del giorno.

INFO/SERVIZI

Apertura: tutto l'anno, chiuso nel mese di novembre
Coperti: 250 all'interno e 80 all'esterno.
Prenotazione: consigliata nel periodo estivo
Carta dei vini: sì
Carta di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: sì
Menu degustazione: menu Alpi Marittime 23 euro, bevande escluse
Menu alla carta: sì

Cà di Rous - Trois Etoiles

UNA FRASE...

Il vino buono sta nelle botti piccole.

FAMIGLIA GAUTERO E MELLANO
Corso Francia, 23
Tel. 0171 978283 - Fax 0171 978674
www.hoteltroisetoiles.com
info@hoteltroisetoiles.com

CONOSCIAMOLI

Il ristorante è situato sulla strada che conduce alla frazione di Trinità, all'ingresso del centro abitato di Entracque, in una posizione soleggiata e tranquilla. Dispone di più sale arredate secondo lo stile alpino ed è ideale anche per piccoli ricevimenti; l'ambiente è accogliente e famigliare, adatto per gustare in serenità i piatti della tradizione piemontese preparati con cura e fantasia da Fabrizio. La Cà di Rus è annessa all'albergo Trois Etoiles che dispone di ventuno stanze, di cui sedici con bagno. Per i clienti è a disposizione un parcheggio privato.

Trois Etoiles

Ristorante/Albergo

Entracque

DA NON PERDERE

I tortelli di polenta.

INFO/SERVIZI

Apertura: dal 15 giugno al 15 settembre a pranzo e a cena; nel periodo invernale venerdì sera, sabato sera e domenica a pranzo oppure su prenotazione
Coperti: 80
Prenotazione: gradita
Carta dei vini: sì
Carta di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: no; pranzo al sacco su richiesta a 8 euro
Menu del giorno: 16 euro, bevande escluse (solo su prenotazione)
Menu degustazione: **“**Menu del lupo” da 12 euro e da 20 euro, bevande escluse
Menu alla carta: sì

Bar Neghelli

UNA FRASE…

Da trent'anni al vostro servizio.

CATERINA PONSO
Via Angelo Barale, 21
Tel. 0171 978114

CONOSCIAMOLI

Il Bar Neghelli fa capolino sulla caratteristica Piazza del Municipio di Entracque, proponendo ai suoi ospiti servizio e cortesia da più di trent'anni. La conduzione familiare di questo piccolo locale consente un rapporto diretto e confidenziale con i gestori, che intrattengono con cordialità l'affezionata clientela. Particolare cura dedicano alla caffetteria, garantendo sempre un ottimo caffè. Durante l'estate, il bar arricchisce la sua offerta con i gelati artigianali del Caseificio Valle Stura, proponendo anche il gelato fatto con il latte di capra.

Bar Entracque

DA NON PERDERE

Il caffè dall'aroma perfetto.

INFO/SERVIZI

Apertura: tutti i giorni dalle 6,30 alle 21.30, giorno di chiusura: lunedì

Millevoglie

UNA FRASE...

Una famiglia per garantire qualità e genuinità.

CONOSCIAMOLI

Un locale accogliente, a conduzione famigliare, indicato per tutte le fasce di età, compresi i bambini, che nelle vicinanze possono sfogarsi giocando nel giardino pubblico.

FAMIGLIA ARMANDO
Via Angelo Barale, 4
Tel. 0171 978460

ar/Gelateria/Pasticceria

Entracque

DA NON PERDERE

I gelati, la pasticceria e, in particolare, i “brutti e buoni” e i baci di dama - tutti rigorosamente prodotti nel laboratorio annesso al bar.

INFO/SERVIZI

Apertura: il bar è chiuso il mercoledì; durante le vacanze estive è aperto tutti i giorni dalle 7 alle 23

Pagarì

UNA FRASE...

La semplicità delle cose buone.

ANTONIO AVITABILE
Via della Resistenza, 4
Tel./Fax 0171 978056

CONOSCIAMOLI

L'Albergo Ristorante Pagarì, situato nel cuore del paese, offre un'accoglienza semplice e genuina, secondo lo stile tipico delle vallate alpine cuneesi. Sarete infatti accolti dalla simpatia di Antonio, che gestisce con semplicità questo piccolo albergo, aiutato dall'esperienza di Albina, che si occupa della preparazione dei piatti proposti al ristorante. Il Pagarì offre ai suoi clienti una ristorazione casalinga ispirata alle ricette della tradizione piemontese a base di prodotti locali.

Albergo/Ristorante/Bar

Entracque

DA NON PERDERE

Gli gnocchi preparati artigianalmente con le patate di Entracque.

INFO/SERVIZI

Apertura: annuale; giorno di chiusura: martedì e domenica sera (bassa stagione)
Coperti: 40
Prenotazione: gradita
Carta dei vini: no
Carta di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: 15 euro bevande escluse
Menu del giorno: 20/25 euro bevande escluse
Menu lavoratori: 10 euro (primo, secondo, contorno e caffè)
Menu alla carta: no

Vecchio Mulino

UNA FRASE...

Buona cucina e buon vino,
è il paradiso sulla terra.
Enrico IV

CONOSCIAMOLI

Locale rustico dall'atmosfera semplice ma curata, vi accoglie in un caldo ambiente in legno, dal tipico stile alpino. Al tepore della stufa a legna o sulla terrazza panoramica, Manuel e Barbara sapranno proporvi piatti tipici come la polenta rustica macinata a pietra, la selvaggina, le carni grigliate, i formaggi locali e i dolci casalinghi oltre a spuntini, pizze e taglieri, il tutto accompagnato da una fornitissima cantina.

FAMIGLIA AUDISIO
Via Mulino, 1
Tel./Fax 0171 978458
www.vecchiomulinoentracque.com
info@vecchiomulinoentracque.com

Ristorante Entracque

DA NON PERDERE

Gli gnocchi realizzati con le patate di Entracque alla crema di formaggi, la polenta rustica macinata a pietra servita con sughi di carne, funghi e formaggi, i tortelli di polenta e *tuma* al ragù di cervo, l'agnello al forno con le castagne, la carne esclusivamente piemontese alla griglia e le crêpes dolci e salate. Inoltre sono sempre disponibili taglieri di formaggi tipici d'alpeggio e affettati.

INFO/SERVIZI

Apertura: tutti i giorni
Coperti: 60 all'interno e 20 sulla terrazza
Prenotazione: consigliata
Carta dei vini: sì
Carta di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: sì
Menu del giorno: no
Menu degustazione: 27 euro, bevande escluse
Menu alla carta: sì

Baita Monte Gelas

UNA FRASE...

Nel nostro piccolo paradiso
lo spazio non ha limiti.

FAMIGLIA GERBINO
Frazione San Giacomo di Entracque
Tel. 0171 978704

CONOSCIAMOLI

La Baita è gestita da Renzo e Michelle e prende nome dalla montagna omonima, il Gelas (3143 m), seconda vetta delle Alpi Marittime. Al ritorno dalle lunghe escursioni, la famiglia Gerbino vi saprà deliziare con i piatti a base di polenta realizzati secondo le ricette della tradizione; inoltre dall'estate 2008 la coppia si occupa anche dell'adiacente rifugio escursionistico del Parco, comodo punto d'appoggio nel cuore dell'area protetta.

Gelas Ristorante

Entracque

DA NON PERDERE

La polenta integrale, tipica delle Valli Occitane. Viene servita con i formaggi della Valle Gesso, con la salciccia, con la *doba* (spezzatino di vitello “alla provenzale”, un intingolo a base di vino rosso, carota, pomodoro, cipolla) o con il coniglio. I dolci sono fatti in casa.

INFO/SERVIZI

Apertura: da aprile a ottobre su prenotazione
Coperti: 40
Carta dei vini: sì
Carta di credito/Pagobancomat: no
Merenda sinoira: sì
Menu del giorno: 18 euro, bevande escluse
Menu alla carta: no

Locanda del Sorriso

UNA FRASE...

Il riposo è scontato,
il piacere è donato.

FAMIGLIA GUIZZARDI DEGIOANNI
Frazione Trinità
Tel. 0171 978388, 0171 266980,
346 4720800
www.locandadelsorriso.com
info@locandadelsorriso.com

CONOSCIAMOLI

La Locanda del Sorriso ha sede nelle vecchie scuole elementari della frazione di Trinità, in una posizione molto panoramica. Nelle giornate invernali, è il fuoco del camino in pietra ad allietare la degustazione dei piatti che Adelchi e Carla che preparano seguendo le ricette locali, secondo una gestione aziendale attenta all'ambiente. La Locanda, che è posto tappa GTA, dispone di undici stanze di cui sei dotate di bagno in camera e cinque in modalità rifugio, con tre bagni in comune.

Ristorante
Albergo/Rifugio

Entracque

DA NON PERDERE

Ogni giorno vengono proposti dei piatti sempre diversi a seconda della disponibilità dei prodotti: tra le specialità salate la polenta integrale con varie carni (cinghiale, cervo, *doba*), le zuppe (trota, cipolle, *oula*, risorgimentali), la *mato* (torta salata), il *tartrà* (budino salato); tra i dolci la torta brisée con marmellata casalinga e la torta di castagne.

INFO/SERVIZI

Apertura: dal 1° giugno al 30 settembre e dal 23 dicembre al 6 gennaio; tutti i weekend e festività nel restante periodo dell'anno
Coperti: 60
Prenotazione: gradita
Carta dei vini: no
Carta di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: sì, ma meglio su prenotazione! Servizio di pranzo al sacco a richiesta a 8 euro.
Menu del giorno: dai 18 ai 25 euro, bevande escluse
Menu degustazione: sì
Menu alla carta: no

Il Nazionale

UNA FRASE...

Dal 1850 la famiglia Macario.

CONOSCIAMOLI

Il Nazionale è gestito dalla famiglia Macario da oltre cent'anni. In cucina la fantasia dello chef Maurizio, supportata dall'esperienza di papà Loris, si realizza in piatti unici, che sanno ben coniugare la materia prima del territorio con le nuove tecniche di lavorazione. In sala Christian si occupa dei clienti guidandoli anche nella scelta dei vini. L'albergo, con ampio parcheggio privato, dispone di diciotto camere e una suite dotate di collegamento internet.

FAMIGLIA MACARIO
Via Cavour, 60
Tel. 0171 920181 - Fax 0171 920252
ristorante@albergonazionale.it
www.albergonazionale.it

Ristorante/Albergo

Vernante

DA NON PERDERE

Con il variare delle stagioni e della disponibilità delle materie prime, cambia anche il menu, che vede l'inserimento di proposte "a tema" sempre nuove, tutte presentate con estrema cura. Così durante l'inverno si alternano i tartufi bianchi d'Alba e le lumache di Borgo San Dalmazzo, in autunno il marrone di Cuneo e i funghi porcini, durante la primavera e l'estate i piccoli frutti di Peveragno e così via. Da segnalare, nel ricco carrello dei formaggi, i tesori caseari dell'azienda Giordano di Palanfré.

INFO/SERVIZI

Apertura: annuale.
Coperti: 25 all'interno e 25 nel dehors, 150 nella sala banchetti
Prenotazione: gradita nel periodo estivo
Carta dei vini: sì
Carte di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: no
Menu del giorno: 20 euro bevande escluse
Menu degustazione: 33 euro bevande escluse
Menu alla carta: sì

Brew Pub Troll

UNA FRASE…

Dorina andò in *Shangrila*, prese una *Patela* e diventò *Panada*.

FAMIGLIA CANAVESE
Via Valle Grande, 15
Tel. 0171 920143

CONOSCIAMOLI

Entrando nel pub, gestito da Alberto Canavese, si ha la sensazione di attraversare una linea che divide il mondo reale da quello incantato popolato di fate, elfi, daù e troll. Al centro della sala il fuoco del grande camino riscalda le fredde giornate invernali, mentre le carni cuneesi sfrigolano sulla brace. Nei mesi estivi è il dehors a rendere piacevole la sosta all'imbocco della Valle Grande, sorseggiando una delle "pozioni magiche" create da Daniele Meinero, il mastro birraio che ha fatto della sua passione un lavoro.

Birreria Vernante

DA NON PERDERE

Le birre sono di produzione propria, ad alta fermentazione, non filtrate né pastorizzate, tutte caratteristiche che le rendono “vive”. Nel 2012 è nata la Brunalpina, una birra ambrata che si distingue per lo spiccato contributo della segale cruda delle Alpi Marittime. I piatti proposti hanno come ingrediente comune la birra, dalla trota affumicata al filetto di maiale, dai formaggi affinati alle torte casarecce sempre diverse.

INFO/SERVIZI

Apertura: annuale; aperto dalle ore 18 alle 2, la domenica dalle 12,30 alle 2, chiuso il martedì
Coperti: 50
Prenotazione: gradita nei fine settimana e nel periodo estivo
Carta dei vini: no
Carte di credito/Pagobancomat: sì
Merenda sinoira: sì
Menu del giorno: no
Menu degustazione: no
Menu alla carta: sì

Trattoria San Bartolomeo

UNA FRASE...

Provare per credere.

FAMIGLIA GIORDANO
Frazione Folchi
Tel. 0171 920193, 380 5036189

CONOSCIAMOLI

Nella trattoria, ricavata dall'ex edificio delle scuole della frazione, lavorano tre cognate - Laura, Marisa e Liliana - che hanno rilevato l'attività dagli zii nel 1991. Il locale è molto accogliente e le proprietarie sono riuscite a mantenere il calore dei tempi passati: non per nulla i due tavoli situati all'ingresso sono sempre inondati di sole, a voler indicare lo stesso trattamento che si riceverà all'interno.

Trattoria Bartolomeo Vernante

DA NON PERDERE

La cucina tipica: polenta, cipolle ripiene, ravioli alla vernantina e dolci casalinghi.

INFO/SERVIZI

Apertura: dal 1° maggio a ottobre
Coperti: 50
Prenotazione: gradita
Carta dei vini: sì
Carte di credito/Pagobancomat: no
Merenda sinoira: si
Menu del giorno: 20/25 euro bevande escluse
Menu degustazione: no
Menu alla carta: sì

L'Arbergh

UNA FRASE...

Poche cose fatte bene: semplicità e passione!!!

SILVANA GIORDANO
Frazione Palanfré
Tel. 340 6973954
www.palanfre.net
info@palanfre.it

CONOSCIAMOLI

Il rifugio escursionistico L'Arbergh si trova a Palanfré (1379 m), in Valle Grande di Vernante. Una piccola borgata dalle case in pietra ai piedi di un'antica bandita di faggio che, da tempi immemorabili, protegge le abitazioni dalle valanghe. L'Arbergh propone una cucina casalinga con l'utilizzo prevalente dei prodotti locali, in particolare i formaggi dell'Azienda Isola.

Ristorante Albergo/Rifugio

Vernante

DA NON PERDERE

Il nostro punto forte è il tagliere di salumi e formaggi locali: tomini freschi, ricotte, robiole stagionate, burro, nostrale d'alpeggio, semicotto e gorgonzola naturale. Per non parlare delle “chicche di Palanfré”, gnocchi di patate con spinaci selvatici, dei tortini di verdura, delle sfiziose insalate, delle cipolle ripiene, del filetto di vitello al rosmarino e di tanti altri piatti all’insegna della tradizione, realizzati con prodotti a kmØ. E per i più golosi: strudel, bunèt, panna cotta, tiramisù e crostate di frutta.

INFO/SERVIZI

Apertura: annuale (telefonare per conferma)
Coperti: 50
Prenotazione: gradita nel periodo estivo
Carta dei vini: sì
Carte di credito/Pagobancomat: no
Merenda sinoira: sì
Menu del giorno: no
Menu degustazione: no
Menu alla: carta sì

Dove acquistarli

I negozi di **Ecoturismo in Marittime**

Forlani

Panificio
Panetteria

IL NEGOZIO

La famiglia Forlani e D'Angelo prepara ogni giorno nel laboratorio di Andonno i suoi prodotti famosi in tutta la Provincia, in vendita a Entracque, Valdieri e Roccavione. I grissini, inconfondibili per fragranza e sapore, la torta di nocciole, le paste di meliga, il pane Valle Gesso, il pane dei cent'anni.

Frazione Andonno
Via Provinciale, 9
12010 Valdieri
Tel. 0171 977821

APERTURA

Il panificio non pratica la vendita al dettaglio, ma i suoi prodotti sono disponibili presso:

Valdieri
Piazza Vittorio Emanuele, 5
Tel. 0171 97222 333 171008
Orario 7.30/12.30 - 16.00/19.00

Roccavione
Via Luigi Barale, 22 - Tel. 0171 264018
Orario 7.30/12.30 - 16.00/19.30

Entracque
Via Angelo Barale, 71
Tel. 333 1709985
Orario 7.30/12.30 - 16.00/19.00

Giorno di chiusura lunedì (per tutti e tre i punti vendita)

Miraglio

Produttore
e rivenditore
miele

IL NEGOZIO

Il miele del maestro Miraglio è uno dei vanti della Valle Gesso. Le api sono rigorosamente “doc” e garantiscono un prodotto di elevata qualità grazie ai fiori che abbondano nelle praterie di montagna del Parco naturale delle Alpi Marittime.

DA NON PERDERE

I mieli di rododendro,
di castagno, di timo e di salvia

UNA FRASE…

Le nostre api sono amate da tutti.

APERTURA

Tutto l’anno dalle 8,30 alle 19, basta suonare il campanello.

Via Principe Umberto, 8
12010 Valdieri
Tel. 0171 97140

Parracone

Macelleria

IL NEGOZIO

La macelleria Parracone, altrimenti nota come “Gianarì”, è famosa in tutta la Valle Gesso per la qualità della “sua” carne bovina, proveniente dai migliori allevamenti piemontesi, ma anche per i suoi salumi, realizzati nel laboratorio del negozio.

Via della Torre, 16
12010 Valdieri
Tel. 0171 97128

DA NON PERDERE

Il *caièt* (un salume cotto di carni suine che ha ricevuto il riconoscimento di qualità eccellente Slowfood), il paté, la particolarissima galantina e la bresaola di Valdieri, per il periodo natalizio il cotechino e lo zampone.

UNA FRASE…

Se vieni in Valle Gesso passa a trovare Francesco.

APERTURA

Tutto l’anno dalle 8 alle 12,30 e dalle 16,30 alle 19; chiuso il lunedì tutto il giorno e il giovedì pomeriggio.

Borroni

Piscicoltura

IL NEGOZIO

Il nostro pesce è allevato per essere venduto al minuto. La qualità delle trote, sode e saporite, è garantita dall'uso di acque di montagna e dall'utilizzo di mangimi sani, che favoriscono una crescita lenta e equilibrata dei pesci. Da aprile a settembre potrete divertirvi a pescare le nostre trote al Real Park.

Regione Gerb, 8
12010 Valdieri
Tel. 0171 97116, 333 7951874

DA NON PERDERE

Le chiocciole e il salmerino, un salmonide dalle carni particolarmente fini e di eccezionale qualità.

UNA FRASE…

Gustare la trota prodotta nella Valle Gesso...storicamente famosa per le sue acque e per la pesca.

APERTURA

Tutti i giorni dalle 9.00 alle 20.00. Pesca sportiva al Real Park: nei mesi di aprile e maggio durante i weekend, dal 1° giugno al 15 settembre tutti giorni.

Valle Gesso

Caseificio

IL NEGOZIO

Il caseificio Valle Gesso, a gestione famigliare, distribuisce i suoi prodotti alla maggior parte dei negozi alimentari e dei ristoratori della valle.

Via Tetti Rim, 14
Entracque
Tel. 0171 978575
Fax 0171 978575

DA NON PERDERE

L'*Ariùnd* delle Alpi, un formaggio semigrasso a pasta compatta lavorata secondo un'antica ricetta tradizionale e la toma di latte vaccino, un formaggio fresco a pasta bianca.

UNA FRASE…

Da noi ritrovi la freschezza e la naturalezza dei formaggi dell'alpe.

APERTURA

Da settembre a giugno, tutti i giorni h 8 - 12.30/14.00 - 17.00
da giugno a settembre, tutti i giorni h 8 - 12.30/14.00 - 18.30

Al Cavagnin

Alimentari

IL NEGOZIO

Gabriella propone un'accurata scelta di prodotti tipici in una bottega dal sapore tradizionale, simpatica e accogliente. Il suo sorriso cordiale e sempre pronto ad accogliere e soddisfare le richieste dei clienti guidandoli nella scelta dei sapori... e del territorio.

Via Angelo Barale, 47
12010 Entracque
Tel. 0171 978230

DA NON PERDERE

Il pane di Entracque, le patate, il miele di famiglia, l'*aighe d'antraighe*, i *bodi dous* e i formaggi.

UNA FRASE…

Ogni filo d'erba che nasce ha un angelo chinato su di esso che ogni giorno gli sussurra: "Cresci, cresci, cresci..."

APERTURA

Stagione estiva, stagione invernale e weekend orario continuato. Nel mese di novembre chiuso il mercoledì.

Sorelle Giordana Alimentari

IL NEGOZIO

Nel negozio delle sorelle Giordana si trovano principalmente prodotti provenienti dalle valli Gesso e Stura; inoltre non mancano mai i mieli delle famiglie Giraudo e Miraglio, le cui api “soggiornano” nelle praterie dell’area protetta.

Via Resistenza, 24
12010 Entracque
Tel. 0171 978187

DA NON PERDERE

Il pane scuro di Entracque, i mieli di Entracque e di Valdieri, i formaggi freschi e quelli stagionati del Caseificio Valle Gesso e del Caseificio Audisio, le verdure, i frutti di bosco e le patate degli agricoltori del gruppo produttori “Patata di Entracque”.

UNA FRASE…

Il nostro sorriso è la “merce” migliore.

APERTURA

L’alimentari è chiuso il martedì e la domenica pomeriggio, nei mesi di luglio e di agosto sempre aperto.

Lerda

Panificio

IL PANIFICIO

Dallo stoccaggio delle materie prime alla consegna del prodotto finito ci occupiamo con impegno di ogni passaggio della filiera lavorativa. Per incontrare e soddisfare le richieste dei clienti, garantiamo la qualità fin dalla scelta delle materie prime, certificate e registrate nell'eccellenza artigiana.

Via Angelo Barale, 4
12010 Entracque
Tel. 0171 978460

DA NON PERDERE

Il pane al malto di Entracque, chiamato anche pane all'acqua, che ha ricevuto la chiocciolina di Slow food.

UNA FRASE…

Impegno, costanza e genuinità.

APERTURA

Il panificio non pratica la vendita al dettaglio, ma i suoi prodotti sono disponibili presso:
Piazza Giustizia e Libertà, 1
12010 Entracque
Tel. 0171 978119

Écotourisme
turismo consapevole nel Mercantour

L'associazione Ecoturismo in Marittime ha una sorella gemella che parla francese, nata per sviluppare l'offerta di turismo sostenibile sul territorio del Parco nazionale del Mercantour. Si chiama **Mercantour Écotourisme** e riunisce gli operatori del settore turistico delle Valli della Vésubie e dell'Ubaye intorno ai principi della Carta Europea del Turismo Sostenibile. Mira alla sensibilizzazione dei visitatori, allo sviluppo di **pratiche sostenibili** nelle strutture d'accoglienza e ristorazione, alla valorizzazione del territorio attraverso specifiche offerte tematiche, al coordinamento delle iniziative degli associati, alla realizzazione di ricadute economiche locali, alla collaborazione fra gli esercenti e il **Parco del Mercantour**.

Gli associati

Opérateurs de la Vésubie - Alpes-Maritimes (06)

Pole touristique Vésubie Mercantour Val de Blore (partenaire local)
www.vesubie-mercantour.com

Le relais des Merveilles, gîte d'étape, vallée de la Gordolasque
www.relaisdesmerveilles.com/index.php

Les chamois, hôtel 2 étoiles, Col de Turini
www.hotel-les-chamois.com

Le Grand Capelet, hôtel 2 étoiles, Vallée de la Gordolasque
www.hotel-du-grand-capelet.fr

La Ferme Saint Joseph, camping, Saint Martin de Vésubie
www.camping-alafermestjoseph.com

Les Lamas du Miradou, ferme découverte de lamas, Col de Turini
www.leslamasdumiradou.com

Les logis de la Source, gîtes, Col de Turini
www.leslogisdelasource.com

L'Eden Roc, gîte, vallée de la Gordolasque
leschamois06@orange.fr

A la croisée des chemins, écogîte, La Colmiane
http://ecogitemercantour.fr

Mercantour Evasion, agence de voyage réceptive et accompagnateur en montagne
www.mercantour-evasion.com

Destination Merveilles, agence de voyage réceptive
www.destination-merveilles.com

Gîte Eden Roc
www.gite-eden-roc.com

Opérateurs de l'Ubaye - Alpes-de-Haute-Provence (04)

Communauté de communes de la vallée de l'Ubaye (partenaire local) www.ubaye.com
La Bergerie du loup, gîte auberge, Enchastrayes
www.labergerieduloup.com
Maison des produits de Pays, structure de vente de produits locaux, Jausiers
www.produitsdepays.fr

La ferme des Villards, ferme pédagogique, Jausiers
www.ferme-pedagogique-lans.fr
Les Bartavelles, gîte de séjour, Jausiers
www.gite-des-bartavelles.fr
Carole Prost, productrice de safran, Meyronnes
www.safran-ubaye.com

Rando passion, agence de voyage réceptive et bureau d'accompagnateurs en montagne, Barcelonnette
www.rando-passion.com
Montagne d'Ubaye, agence de voyage réceptive et bureau d'accompagnateurs en montagne, Barcelonnette
www.ubaye-aventure.com

I consorzi di tutela e di valorizzazione dell'area Marittime Mercantour

CONSORZIO VALORIZZAZIONE RAZZA SAMBUCANA "L'ESCAROUN"
c/o Comunità Montana - P.zza Renzo Spada, 19 - 12015 Demonte - Tel. 0171 955555, Fax. 0171 955055

CONSORZIO PER IL RECUPERO E LA VALORIZZAZIONE DI RAZZE OVINE LOCALI DELLE VALLATE PIEMONTESI
Sezione I°: Razza Frabosana-Roaschina
sede legale a Roaschia, c/o Municipio
Tel. 017178240 int. 3 fax 017178604
cmam.agrario@ruparpiemonte.it
sede operativa c/o Comunità Montana Alpi del Mare - P.zza Regina Margherita, 27 - 12017 Robilante

COALVI: CONSORZIO TUTELA RAZZA PIEMONTESE
Via Torre Roa, 18 - Mad. Olmo - 12100 Cuneo
Tel. 0171 411468, Fax. 0171 413863 - info@coalvi.it, www.coalvi.it

CONSORZIO TUTELA CAROTA SAN ROCCO CASTAGNARETTA
Corso Francia, 279 - 12100 Cuneo
Tel. 0171 491387

CONSORZIO VALORIZZAZIONE E TUTELA FAGIOLO CUNEO
c/o CCIAA - Ufficio Promozione - 12100 Cuneo
Tel. 0171 318711
promozione@cn.camcom.it

CONSORZIO VALORIZZAZIONE E TUTELA PICCOLI FRUTTI CUNEO
Via Caraglio, 16 - 12100 Cuneo
Tel. 0171 693966

CONSORZIO VALORIZZAZIONE E TUTELA FRAGOLA CUNEO
Via Caraglio, 16 - 12100 Cuneo
Tel. 0171 693966

CONSORZIO VALORIZZAZIONE E TUTELA CASTAGNA CUNEO IGP
Via Caraglio, 16 - 12100 Cuneo
Tel. 0171 693966

CONSORZIO VALORIZZAZIONE E TUTELA MELA ROSSA CUNEO IGP
Via Caraglio, 16 - 12100 Cuneo
Tel. 0171 693966

GRUPPO PRODUTTORI PATATA DI ENTRACQUE
c/o Municipio - P.zza Giustizia e Libertà
12010 Entracque - Tel. 0171 978108, Fax. 0171 978637

Un territorio, i suoi prodotti, i suoi sapori: un patrimonio da conoscere e preservare

Dove trovare e gustare i prodotti tipici delle valli dei parchi Alpi Marittime e Mercantour?
La risposta è in questa pubblicazione curata da **Coldiretti Cuneo** in collaborazione con **Ecoturismo in Marittime**, associazione nata nel 2002 dalla sinergia tra gli operatori turistici, le amministrazioni locali e il **Parco delle Alpi Marittime**.

Ogni volta che consumerete i nostri prodotti, ci aiuterete a preservare un patrimonio di saperi e di tradizioni, gusterete sapori antichi ma allo stesso tempo innovativi, quei sapori che solo le nostre montagne possono offrirvi.

Associazione Ecoturismo in Marittime
presso Parco naturale Alpi Marittime
tel. 0171 97397
associazione.ecoturismo@parcoalpimarittime.it
www.parcoalpimarittime.it

Grafica: zoographico di Reinero Francesca
Stampa: M.G. Servizi Tipografici - Vignolo
Foto: Alessio Barale/PNAM, Oscar Bernelli, Nanni Villani/PNAM