

LA VALLE DEI SAPORI

EDIZIONE
2023



PRODOTTI, AZIENDE E RICETTE DELLA VALLE DI SUSÀ

Un Progetto di



In collaborazione con



Con il contributo di



Coordinamento

[Laboratorio Alte Valli](#)

Progetto grafico e impaginazione

Enzo Gioberto

Testi e ricette

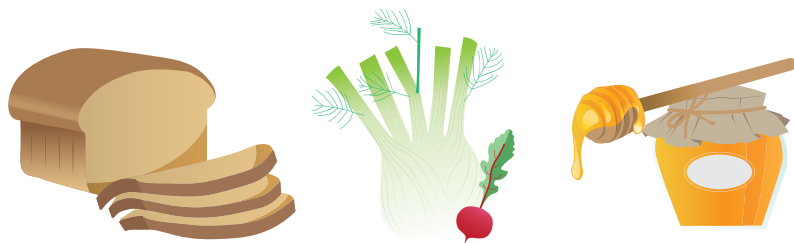
Rosa Del Gaudio ([Il Folletto Panettiere](#))

Disegni originali

Federico Gioberto (federicogioberto.com)

Stampa

Fuocofisso snc - Torino



La Valle dei Sapori. Prodotti, aziende e ricette della Valle di Susa. Dopo il successo della prima edizione e del relativo [e-book scaricabile dal sito](#), che nel 2021 ci hanno accompagnato nella cultura del cibo legata alla tradizione, questa speciale ristampa trova ora spazio in occasione della manifestazione sportiva **Pellegrina Bike Marathon 2023**, organizzata dall'Associazione Guide Discovery Valsusa.

La scelta di riproporre questo opuscolo e di distribuirlo in uno degli eventi più importanti del territorio fa parte di un progetto più ampio, coordinato da **CNA Torino** e dalla sua piattaforma digitale **Laboratorio Alte Valli**. Molto probabilmente se state sfogliando questo libretto è perché l'avete ritrovato nella borsa (realizzata dalla borgonese **SA.PE.M**) consegnata al termine della manifestazione sportiva del 10 settembre 2023 in Piazza del Popolo ad Avigliana: insieme ad una birra del **Birrificcio San Michele** di Sant'Ambrogio, ai canestrelli dell'azienda condovese **Ij Canestrei 'd Flaminia** e al liquore della **Distilleria Erboristica Alpina** di Susa, rappresenta una sorta di "lascito enogastronomico" da portarsi a casa per (ri)scoprire non solo i sapori ed i prodotti ma anche le tante ricette della tradizione valsusina.

Oltre ai produttori, a cui va un sentito grazie per la disponibilità, è doveroso ricordare che l'iniziativa è stata realizzata con i cofinanziamenti della **Camera di Commercio di Torino** e del **Conad Super Store di Avigliana**, la cui attenzione verso il territorio permette di trovare al suo interno un corner di prodotti locali, alcuni dei quali presenti e descritti in questo libretto (sono i prodotti individuati con il logo della margherita!)

Come Laboratorio Alte Valli e CNA Torino continuiamo a credere che l'unione tra **produzioni agroalimentari, trasformazione e turismo** possa sempre più caratterizzarsi come uno dei motori identitari ed economici della Valle di Susa, e che la sinergia con la ristorazione e con gli esercizi commerciali, sia piccoli che della grande distribuzione, sia fondamentale per valorizzare l'offerta di questo vasto e bellissimo territorio alpino.

Buona lettura... e buon appetito!



6 Una Valle di Sapori

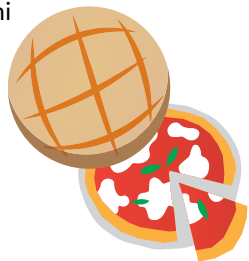
PANE E FARINE

8 Storia e Ricette

- 11 I Gofri
- 12 Gnocchi di pane al Gorgonzola su crema di peperoni

13 I produttori

- 13 Pane Amore e...
- 14 Mulino Valsusa
- 15 Gustinsieme
- 16 Panifici Riuniti
- 17 Saida 2000
- 18 Panificio Marzo
- 19 Il Forno di Mocchie



ORTAGGI E FRUTTA

20 Storia e Ricette

- 23 Dolcetti con Namelaka al Cioccolato Ruby e Lamponi
- 24 "Siole Piene"

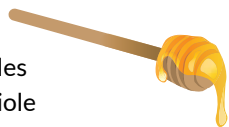
25 I produttori

- 25 Cascina Drubi
- 26 Cooperativa La Maruna
- 27 Agrinova
- 28 Ma Che Bun!
- 29 Azienda Agricola Pognant Gros

ERBE AROMATICHE E MIELE

30 Storia e Ricette

- 33 Cajettes di Rochemolles
- 34 Semifreddo alle Nocciole e Miele





35 I produttori

- 35 La Calcina
- 36 Il Brusafer
- 37 Seba e Vale Fattoria
- 38 ilmielebiodigirba
- 39 Idromele dei Taurini

VINO E OLIO

40 Storia e Ricette

- 43 Pere Martin Sec al vino rosso
- 44 Torta al vino rosso

45 I produttori

- 45 Giuliano Bosio
- 46 Vignaiole Prever
- 47 Clarea Vini
- 48 Oliveto Rossetto

LATTE E FORMAGGIO

49 Storia e Ricette

- 51 Gnocchi di Seirass
- 52 Risotto alla Toma del lait brusc
con mostarda di agrumi

53 I produttori

- 53 Azienda Agricola Manuel Giovale
- 54 Cascina Ranverso

BIRRA

55 Storia e Ricette

- 57 Pollo alla birra
- 58 Pandolce alla birra
con frutta secca



59 I produttori

- 59 Birra Soralamà
- 60 Birrifficio Laval
- 61 Birrifficio Gilac
- 62 Birra San Michele
- 63 Birrifficio Castagnero

DOLCI

64 Storia e Ricette

- 66 Paste di meliga
- 67 Bonèt

68 I produttori

- 68 Pasticceria Corrado
- 69 Pasticceria Giorgio e Tomoko
- 70 Pasticceria Vercellina
- 71 Ij Canestrei 'd Flaminia
- 72 Dolce Vassoio

LIQUORI E CAFFÈ

73 Storia e Ricette

- 75 Liquore Nocino
- 76 Cialde croccanti con crema al caffè

77 I produttori

- 77 Distilleria Erboristica Alpina
- 78 Albergian



* I prodotti delle aziende contrassegnate con il simbolo della Margherita sono disponibili presso il punto vendita **Conad** di Avigliana (via Falcone 103)

UNA VALLE DI SAPORI



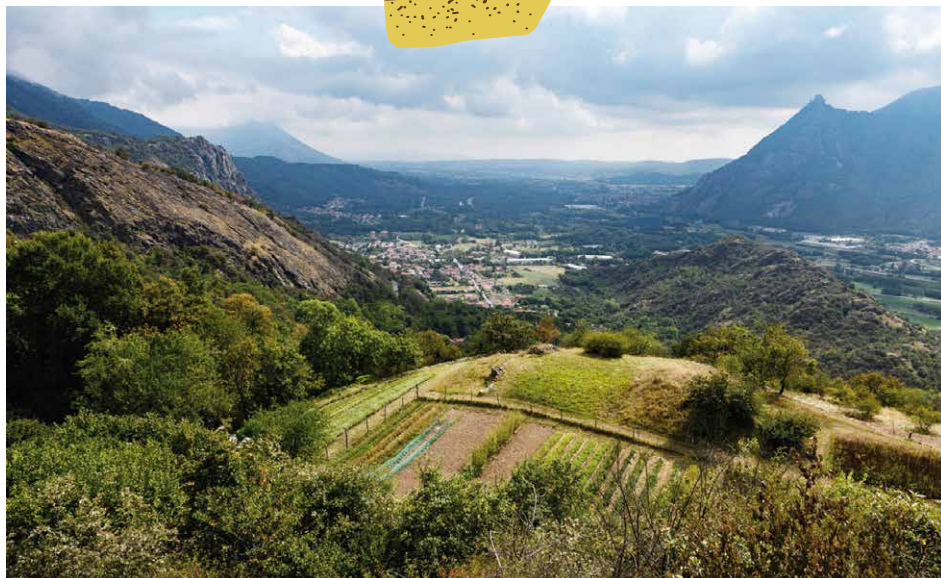
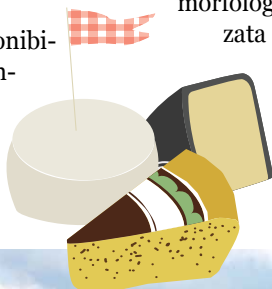
Per quanto, negli ultimi anni, l'attenzione verso i territori di montagna sia cresciuta, non è facile parlare di prodotti e ricette tradizionali in un'epoca come la nostra, dove la globalizzazione ed i moderni sistemi di produzione consentono di trovare tutto, dovunque ed in ogni stagione.

Non era così un tempo, quando la primavera portava la prima verdura fresca dell'orto o le prime erbe spontanee e se si abitava in una valle alpina, l'unico pesce di mare conosciuto era quello conservato sotto sale.

Un tempo la varietà e la disponibilità di alimenti e di conseguenza la cucina tradizionale, erano **intimamente legati al territorio**. Quindi, per ripercorrere il sentiero dei

sapori della Valle di Susa e trovare ancora oggi i gusti autentici della tradizione montana, è necessario innanzitutto partire da alcune considerazioni sul luogo: il "genius loci" come si definisce in letteratura, cioè *"...lo spirito del luogo, che gli antichi riconobbero come quell'opposto con cui l'uomo deve scendere a patti per acquisire la possibilità di abitare."* (Christian Norberg-Schulz - 1979).

Vista in quest'ottica, la Valle di Susa si presenta con le sue caratteristiche geomorfologiche di valle glaciale, caratterizzata da pendici non troppo scoscese, terrazzamenti, valli affacciate su brevi tratti di piana alluvionale, qualche laghetto formato con i detriti dei ghiacciai. L'economia di un tempo,



Campi coltivati sulla montagna di Condove dall'azienda agricola "La Calcina".



strettamente legata alla corrispondente condizione climatica, era basata su coltivazioni di **cereali minori** come orzo, segale, farro, miglio e avena, a cui si aggiungono alcune **piante da frutto** quali meli, peri, castagni, frutti di bosco e viti; nei boschi o al loro margine venivano allevati **animali** quali maiali, capre, pecore e mucche.

È in questo ambiente che dobbiamo allora andare a ricercare i prodotti e le ricette tradizionali della Valsusa: latte, formaggi, mele, castagne, patate, cipolle, pane, vino, erbe, miele e piccoli frutti sono alla base di una proposta culinaria semplice nelle materie prime, ma ricca nelle forme e nelle elaborazioni.

A questi prodotti più tradizionali si affiancano oggi nuove tradizioni, come quelle della birra e del caffè; tutte produzioni che si basano su un tessuto di piccole o medie aziende con una forte attenzione alla qualità del prodotto ed alla correttezza e sostenibilità del processo produttivo.

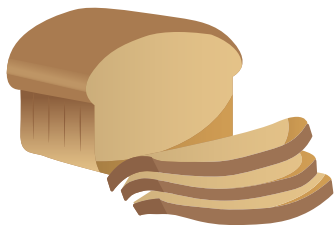
Molte aziende sono riuscite a coniugare favorevolmente le migliori tradizioni con l'uso di tecnologie innovative ed hanno apportato miglioramenti senza per questo stravolgere l'iter naturale del processo produttivo.



L'attenzione su questi prodotti è cresciuta molto negli ultimi anni, basti pensare ai presidi Slow Food sui mieli di alta montagna, ai percorsi di valorizzazione del marrone della Val di Susa che, di recente, ha portato al riconoscimento da parte del Ministero delle Politiche Agricole del marchio IGP, ai vari progetti sostenuti dalla Comunità Montana finalizzati al recupero, promozione e coltivazione di antiche varietà di frutta ed ortaggi. Tutto questo nell'ottica del "siamo quello che mangiamo": dobbiamo allora cercare di recuperare una cultura del cibo legata allo scorrere del tempo e delle stagioni, al rispetto della terra che ci nutre e alla gratitudine per ciò che ci è dato.

PANE E FARINE





“**Buono come il pane**” si diceva, e si dice ancora oggi, di una persona gentile e disponibile. Di tutti gli alimenti il pane rappresenta sicuramente uno dei più antichi e simbolici che l’uomo abbia “inventato”.

I primi panificatori della storia **furono senz’altro gli egizi**, che lo utilizzarono non solo come alimento, ma come vera e propria moneta; il salario dei contadini ad esempio era costituito da tre pani e due brocche di birra.

La leggenda vuole che una ragazza del popolo si fosse dimenticata di mettere il pane in forno, e che questo fosse rimasto in cucina per un paio di giorni, fermentando e gonfiandosi; quando la ragazza se ne accorse non ebbe il coraggio di gettarlo e lo infornò ugualmente. Dopo la cottura si accorse che **era diventato soffice all’interno** e croccante in superficie, e trovandolo delizioso lo volle far assaggiare al faraone il quale ne fu talmente conquistato che volle sposare la ragazza.

Al di là della favola, quello che è vero è che gli egizi scoprirono che bastava conservare un pezzetto di pasta già lievitata e aggiungerla a quella fresca per farla fermentare a sua volta, creando così il metodo di panificazione con la pasta di riporto.

In tempi più recenti, dopo l’anno mille, da un’economia silvo-pastorale, dove la carne era piuttosto abbondante, si passò ad un’alimentazione più cerealicola, e l’aumentare della popolazione rese necessaria l’espansione dell’agricoltura e la



trasformazione di molti boschi in campi.

La Val di Susa e la Val Sangone vantano **una lunga tradizione di panificatori**, ma in montagna un tempo il frumento era poco diffuso, cresceva solamente sui versanti esposti al sole, altrove era **più diffusa la segale**, molto più rustica e che cresce fino ad un’altitudine di circa 2000 metri.

In queste località quindi il pane era scuro e pesante, a base di segale e orzo, la lievitazione risultava incompleta, e dato che la legna era preziosa, spesso le pagnotte erano poco cotte, anche per via della grandezza delle stesse, per cui il pane risultava indigesto e poco conservabile.

Nelle annate più ricche **si utilizzava il barbarià**, farina mista di grano e segale, ma nei periodi di magra tutto poteva entrare nella miscela per fare il pane: grano saraceno, miglio, farina di granoturco, ma non mancavano pagnotte a base di farina di fave, avena, panico, patate o addirittura ghiande.

Il **pane bianco o scuro** distingueva la tavola ricca da quella popolare. Il pane bianco, di solo frumento,

era per la mensa delle classi più agiate o riservato ai giorni di festa, questo almeno fino all'inizio del Novecento, oppure era riservato ai malati o alle puerpere.

Il pane non veniva preparato ogni giorno; si panificava ad intervalli periodici, **ogni quindici giorni**, ma nelle zone più isolate ed impervie anche una sola volta all'anno, a partire dal 1° novembre. In questi casi il forno restava acceso anche per più di un mese, ed ogni famiglia lo utilizzava secondo il turno che gli veniva assegnato.

Il giorno della panificazione **era una festa per tutta la famiglia**, specialmente per i bambini, che aspettavano con ansia il pane fresco, a volte delle pagnottine create apposta per loro nelle quali venivano aggiunte una mela o una pera, per i più fortunati anche un po' di zucchero. Altre volte al pane venivano **aggiunte castagne o noci**.

Si trattava di preparazioni ricche, riservate ad occasioni come battesimi o matrimoni, tanto che nei proverbi piemontesi è rimasto il detto **“Pan e nos, mangè da spos”** (pane e noci, cibo da sposi), che fa riferimento all'usanza di regalare pane e noci a chi non era invitato al banchetto nuziale.

La preparazione del pane era una delle rare occasioni in cui **anche gli uomini**

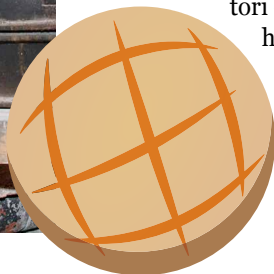
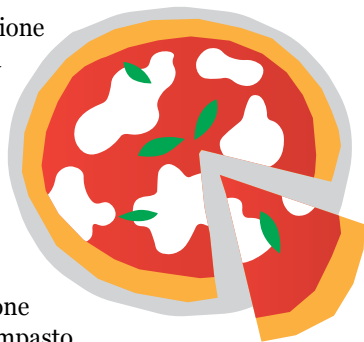
partecipavano alla manipolazione del cibo. L'impasto veniva fatto di notte, o al mattino molto presto, in un locale caldo per favorire la lievitazione. Le pagnotte erano sempre piuttosto grandi, poiché dovevano resistere ai lunghi mesi invernali senza ammuffire. Per questo erano conservate in luoghi freschi e areati, su appositi supporti di legno o su graticci appesi al soffitto, anche per difenderle dall'attacco dei topi.

Ma un pane destinato ad essere conservato per periodi lunghi era inevitabilmente secco e duro, tanto che era quasi impossibile da mangiare così com'era, senza **bagnarlo o trasformarlo in zuppe**.

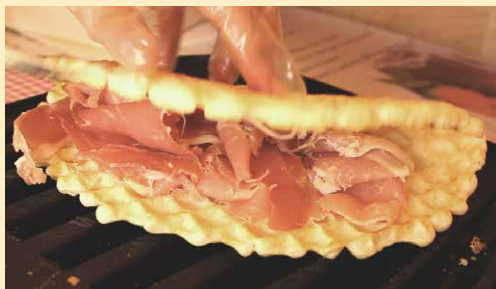
In Val di Susa una semplice zuppa di pane cotto in acqua veniva chiamata **panada** ed era insaporita semplicemente da burro e toma d'alpeggio. Se proprio si voleva largheggiare l'acqua era sostituita da brodo, come nella supa mitonà oppure si aggiungeva un rosso d'uovo.

Oggi che la disponibilità di pane e farine non è più un problema si assiste alla **riscoperta di grani antichi** e di pane preparato con **farine poco raffinate**, così anche in Val di Susa molti agricoltori e artigiani del territorio

hanno ricominciato la coltivazione di varietà di frumento che stavano andando perdute e la loro lavorazione artigianale in antichi mulini a pietra.



I GOFRI



Gofri preparati sulla gofriera



Gofri preparati sulla piastra per waffle

Difficoltà: Molto facile

Costo: Molto economico

Tempo di preparazione:
20 Minuti

Tempo di riposo: 4 Ore

Porzioni: dosi per 4 gofri da
20/22 cm di diametro

INGREDIENTI

- 250 g di farina 00
- 250 ml di acqua
- 5 g di lievito di birra fresco
- 1 pizzico di sale
- lardo per ungere la piastra

Strumenti

Gofriera oppure piastra per
waffle o cialdiera elettrica

PREPARAZIONE

La ricetta tradizionale dei gofri prevede l'utilizzo di una **gofriera in ghisa** (*goufrière* o *fer à gaufre*, due piastre sovrapposte e incernierate su un lato in modo che si aprano a libro), ma in casa si potranno preparare anche con una più comune **piastra per waffle** o una cialdiera elettrica (di quelle utilizzate per la preparazione delle cialde dei cono gelato).

Preparate quindi una pastella morbida sciogliendo il lievito di birra nell'acqua acqua tiepida, unite poi la farina (anticamente si utilizzava miscelare in parti uguali farina di frumento e farina di segale) e un pizzico di sale. Lasciate lievitare questo composto in una ciotola coperta per almeno 3-4 ore.

Trascorso questo tempo scaldate la piastra, ungetela da entrambi i lati strofinando con un pezzo di lardo infilzato su una forchetta e versatevi un po' di impasto, distribuendolo uniformemente; chiudete la piastra e fate cuocere il gofri per circa 6 minuti (3 per lato sulla piastra tradizionale che va girata sopra il fornello).

A fine cottura il gofri dovrà risultare dorato e croccante e va consumato caldo per non perdere la sua fragranza.

GNOCCHI DI PANE AL GORGONZOLA SU CREMA DI PEPERONI



Difficoltà: Bassa

Costo: Molto basso

Tempo di preparazione:
40 Minuti

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 100 g di pane di montagna rafferma
 - 400 ml di latte
 - 1 Uovo
 - q.b. Farina
 - 200 g di Gorgonzola
 - 2 peperoni rossi
 - q.b. Olio Extravergine d'Oliva
 - q.b. Sale
 - 1 ciuffo di prezzemolo
-

Preparazione

Per preparare gli gnocchetti di pane al gorgonzola su crema di peperoni anzitutto dovete arrostiti i peperoni. Lavateli e metteteli interi nel forno a 200°C per circa 20 minuti. Quando sono morbidi e notate che la pelle inizia a staccarsi toglieteli dal forno e metteteli a raffreddare in un contenitore di plastica con chiusura ermetica, in questo modo sarà molto semplice togliere loro la pellicina.

Nel frattempo mettete a bagno il pane rafferma nel latte e quando è morbido passatelo al mixer con il gorgonzola, l'uovo e tanta farina quanta ne occorre per avere un composto morbido, ma facilmente lavorabile.

Mettete l'impasto su una spianatoia infarinata, formate con le mani dei filoncini spessi un dito e ritagliate degli gnocchetti.

Spellate i peperoni e frullateli con un pizzico di sale e un filo d'olio fino ad ottenere una crema.

Cuocete gli gnocchetti di pane al gorgonzola tuffandoli in acqua bollente salata e togliendoli con una schiumarola quando vengono a galla. Servite gli gnocchetti sulla crema di peperoni spolverando con un pò di prezzemolo tritato grossolanamente.



PANE AMORE E...

Un po' forneria, un po' bistrot, un po' pizzeria, un luogo accogliente dove la famiglia Cossa e Vitale mette a disposizione della clientela la sua esperienza trentennale nella produzione artigianale di qualità. E dove si viene accolti con una cortesia ed un entusiasmo che diventano davvero contagiosi.

“Pane Amore e...” tiene compagnia al cliente tutto il giorno. Dalla colazione al pane fresco, prodotto con vari tipi di farine per tutti i gusti e per tutte le varie necessità dietetiche ed alimentari. E poi la tipica focaccia dolce, le crostate, la pasticceria...

Dall'aperitivo al pranzo e dalla merenda alla cena, con le pizze ed i pizzoni pronti in pochi minuti e composti secondo i gusti del cliente da asporto o da consumare comodamente nel locale.

Prodotti:

Pane, dolci, pizze, pasticceria, caffetteria, aperitivi, pranzi

SUSA

Via Ettore Olivero Pistoletto 11 (fronte Coop)

Mail: paneamoree9288@gmail.com

Tel: 0122 31399

BUSSOLENO

Strada Torino 29 (fianco Banca Sella)

Mail: paneamoree9288@gmail.com

Tel: 353 4441623



Web:

LaboratorioAlteValli/Pane_amore

← ACCEDI CON IL QR CODE

MULINO VALSUSA



Un antico mulino ad acqua del 1884, il primo che in valle viene recuperato non soltanto per fini didattici. Una **collaborazione avviata con gli agricoltori e gli artigiani del territorio**, per una filiera alimentare tutta (o quasi) valsusina. E soprattutto la passione e l'entusiasmo del suo fondatore, **Mas-similiano Spigolon**, che si è dato l'obiettivo di far rivivere in Valle di Susa la coltivazione di **grani e cereali antichi**, un patrimonio da riscoprire e valorizzare.

Promuovere un gusto ed una salute migliore portando in tavola pani e dolci realizzati con prodotti coltivati sul territorio e valorizzando la biodiversità: queste le caratteristiche del progetto, che Mas-similiano ha battezzato **"Per un futuro più buono"**.

L'obiettivo è quello non solo di ampliare le superfici coltivate, ma anche di affiancare a queste farine altri prodotti, **grani antichi, castagne, antichi mais piemontesi**, per i quali sono già partiti i primi test.

Prodotti:

Farine di grani e cereali antichi, Mais antichi, Marroni e Castagne e prodotti da forno

BRUZOLO

Via Umberto I, 28

Mail: info@mulinovalsusa.it

Tel: 011 9371086



www.mulinovalsusa.it

[LaboratorioAlteValli/MulinoValsusa](#)

← ACCEDI CON IL QR CODE



GUSTINSIEME

Una squadra di artigiani d'eccellenza per la creazione di prodotti cento per cento Valsusa: creati con le farine del Mulino Valsusa e realizzati da artigiani valsusini. Un'idea che cerca di supportare diversi attori del territorio.

Le ricette? Sono quelle della storia di questo territorio: per ora **Gustoinsieme** propone **Frollini**, **Paste di Meliga**, **Fette biscottate**, **Canestrelli di Vaie** e coinvolge il **Panificio Marzo**, che ha sedi a Susa e Venaus, il **Biscottificio Rege** di Sant'Antonino di Susa ed **"Ij Canestrej ëd Nona Lucia"** di Susi Rossetto Giaccherino (Vaie).

Sull'onda della collaborazione tra le imprese nasce anche la **birra cento per cento Valle di Susa**, firmata da **Mulino Valsusa** di Bruzolo, **Birrificio Solaramà** di Vaie e **Caffè San Domenico** di Sant'Antonino di Susa.

Il nome, **Gran Dor**, richiama sia il grano dorato sia la Dora; si tratta di una birra non filtrata e non pastorizzata, ha un colore dorato chiaro, moderatamente velato, e schiuma bianca, fine, compatta e persistente.

Il maestro **Matteo Marzo** di Venaus è inoltre tornato a produrre i pani antichi della valle che si mangiavano in montagna, i **Pani Alpini con lievito madre**: Segale integrale, Grani Antichie e Barbrial.

Prodotti:

Pane, dolci e birra 100% Valsusa



PANIFICI RIUNITI

C'erano una volta ambizione, voglia di superarsi e crescere: dalla dedizione di **Ottavio Romanato** nel 1983 sono nati i **Panifici Riuniti**, un'azienda che tutt'ora porta avanti le sue qualità e punta a migliorarsi giorno dopo giorno.

Quasi 40 anni di esperienza ed un grande assortimento di prodotti, realizzati con materie prime di qualità, rendono inconfondibili i prodotti di questa azienda.

Pani fatti con grano tenero, cereali misti, farine macinate a pietra e a lunga lievitazione. Grissini all'olio, senza grassi, al sesamo, al mais e semi di girasole e integrali.

Pasticcini, torte di compleanno e di cerimonia, create su richiesta anche in pasta di zucchero e a piani. Torte da forno, focacce dolci, strudel, sfoglie dolci e strudelini con marmellata di mele in pezzi.

Un grande assortimento di pasticceria secca come petit fleurs, brut ma bun, amaretti, melighe, biscotti senza zucchero, e molti altri.

Salatini gustosi e, durante le festività, bugie classiche e ripiene, uova di pasqua, colombe e panettoni.

Prodotti:

Pane, prodotti da forno, pasticceria

BRUZOLO

Via Del Lago, 12

Mail: panificivallesusa@libero.it

Telefono: 011 963 7252





SAIDA 2000

Saida 2000 fa del **Canestrello di San Giorio**, un dolce tipico che le famiglie del paese preparavano in occasione della festa patronale, un prodotto per tutte le stagioni.

In questi anni il prelibato dolce ha così potuto varcare i confini del paese e della valle per diventare un prodotto reperibile in tanti negozi e bar. Una crescita continua, sorretta dalla passione di Paola e Valerio che oggi portano avanti la tradizione di famiglia, sempre però partendo da quegli ingredienti genuini che sono alla base del successo del Canestrello: burro, farina, uova, scorze di limone, cacao.

Una ricerca continua di materie prime di qualità per un dolce che è qualcosa di unico.

Prodotti:

Canestrelli, focacce e prodotti da forno, Caffè Portioli

SAN GIORIO

Via Trattenero 38

Mail: info@canestrellodisangiorio.it

Tel: 0122 647266



Web:

www.saida2000.it

← ACCEDI CON IL QR CODE

PANIFICIO MARZO

Tutto parte dal lievito. Il segreto delle prelibatezze del **Panificio Pasticceria Marzo** sta nella Pasta Madre, che dà vita a **pane** fragrante di ogni forma e sapore, a invitanti **focacce dolci e salate**, a **croissant, colombe e panettoni**, a **torte** per qualsiasi evento o anniversario.

Dietro a questo rito c'è tutta la passione della terza generazione di panettieri: **Matteo Marzo** infatti ha raccolto il testimone sin da giovanissimo dal papà, che a sua volta aveva carpito i segreti del buon pane dal suo.

Caratterizzato da un costante aggiornamento il **Panificio Pasticceria Marzo** è in continua evoluzione, e da qualche tempo alla storica sede di **Venaus** ha affiancato un nuovo esercizio a **Susa**, dove panetteria e pasticceria sono affiancate ad un nuovo servizio di **caffetteria**, per offrire alla clientela un servizio ancora più ampio.

Prodotti:

Pane, prodotti da forno, pasticceria, caffetteria

VENAUS

Via Antica Reale 14

SUSA

via Roma 62

Mail: info@panificiomarzo.com

Tel: 0122 50115 - 393 9665430



Web:

LaboratorioAlteValli/Marzo

← ACCEDI CON IL QR CODE





IL FORNO DI MOCCHIE

La passione di **Michaela Mischinelli** per il pane nasce dal forno di famiglia, quello che la sua bisnonna si fece costruire sulla montagna di Condove, dove ha imparato l'arte della panificazione.

Nel 2003 anche Michaela torna ad abitare in montagna, e dopo qualche anno decide spostare in alta quota anche il lavoro, rivoluzionando la sua vita. Abbandona la sua impresa e, assieme al marito Massimo, inizia la coltivazione del grano. E finalmente nel 2016, inaugura il suo sogno: **Il Forno di Mocchie**, un'azienda agricola che produce **pane, prodotti da forno e ortaggi**, tutti rigorosamente a km zero.

Michaela assieme a famigliari e collaboratrici (tutte donne!), impasta e prepara i suoi prodotti in un locale a vista, in modo che i clienti possano apprezzare la cura e la passione del lavoro. La lievitazione avviene rigorosamente con **lievito madre**: grazie alla lenta fermentazione si ottiene un pane ad alto valore nutritivo, altamente digeribile e con una fragranza senza paragoni.

Prodotti:

Pane, dolci, prodotti da forno, ortaggi

CONDOVE

Via Roma 8 (Mocchie)

Mail: michaela.mischinelli@gmail.com

Tel: 338 5994080



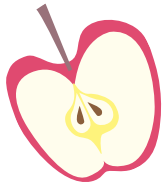
Web:

LaboratorioAlteValli/FornoMocchie

← ACCEDI CON IL QR CODE



**ORTAGGI
E
FRUTTA**



La produzione agricola montana è stata da sempre influenzata dalle caratteristiche morfologiche e climatiche del territorio. Nei secoli le popolazioni di montagna hanno “strappato” lembi di terreno coltivabile con terrazzamenti realizzati tramite muri a secco sui pendii scoscesi. Sia per la fatica di lavorare questi appezzamenti, ma soprattutto per il breve periodo di clima estivo, le coltivazioni di ortaggi e frutta in alta valle erano molto limitate e **castagne e patate** erano alla base dell’agricoltura e dell’alimentazione.

Nella semplice e povera economia montana il castagno rappresentava una miniera importantissima: il **“pane dei poveri”**, così come era definito nella cultura contadina, la castagna era una costante nella cucina di montagna, e da questa dipendeva l’alimentazione di tutti i lunghi mesi invernali. La storia del castagno in val di Susa inizia in epoca romana, anche se viene documentata per la prima volta solo nel medioevo, per arrivare ad ottenere nel 2007 l’**IGP per il marrone della Valle di Susa** con ecotipi locali designati col nome del comune di provenienza (San Giorio, Meana, Sant’Antonino, Bruzolo e Villar Focchiardo).

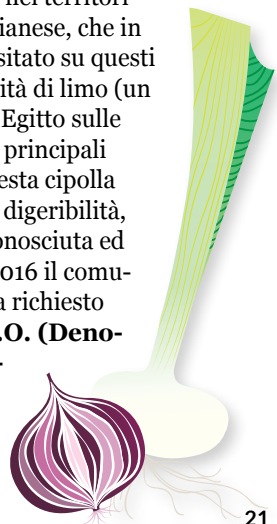
Le **patate**, giunte in Europa dopo la scoperta dell’America, seppure furono accolte all’inizio da forti pregiudizi, si



rivelarono ben presto anch’esse un perno importante dell’economia e dell’alimentazione montana. La coltivazione delle patate si diffuse rapidamente nelle aree più povere e i terreni di montagna, non adatti alla coltivazione dei cereali, si rivelarono di struttura ideale per il nuovo tubero. Con gli inverni rigidi che neutralizzano gran parte delle malattie ed estati fresche e asciutte che favoriscono la fruttificazione, le patate di montagna non subiscono trattamenti antiparassitari o antigerminolici.

A differenza del mais, che era considerato cibo per i poveri, le patate trovarono estimatori in tutte le classi sociali, questo permise ai coltivatori di patate di montagna di avviare in alcuni casi anche un proficuo commercio.

Diverso il discorso per quanto riguarda la bassa valle, qui trova terreno fertile uno dei più umili ortaggi della cucina: la **cipolla**. Ma non una cipolla qualunque bensì la varietà Bionda piatta di Drubiaglio. Coltivata nelle zone agricole tra Drubiaglio e la Grangia, questo tipo di cipolla beneficia dei vantaggi di un terreno particolarmente fertile, dovuto alle numerose esondazioni della Dora e del torrente Messa nei territori dell’Oltre Dora aviglianese, che in passato hanno depositato su questi terreni grandi quantità di limo (un po’ come succede in Egitto sulle sponde del Nilo). Le principali caratteristiche di questa cipolla sono la dolcezza e la digeribilità, e nella zona è così conosciuta ed apprezzata che nel 2016 il comune di Avigliana ne ha richiesto ed ottenuto la **De.C.O. (Denominazione Comunitaria di Origine)**, mentre ad Almese è sorta appositamente l’associazione



“Siole Pien-e”, con lo scopo di valorizzare e diffondere questa preparazione tipica a base di cipolle ripiene.

Oltre agli ortaggi i territori della Val di Susa risultano da sempre zona ideale per la coltivazione di frutti di bosco, mele e pere. I **frutti di bosco** sono *cultivar* caratterizzate dal fatto di crescere spontaneamente nel sottobosco delle zone montane e pedemontane ad altitudini più o meno elevate a seconda della specie. Di questi frutti esistono anche le corrispondenti varietà coltivate, le quali non presentano grosse differenze dal punto di vista nutrizionale.

Fragoline di bosco, Lamponi, Mirtili, More, Ribes e Uva spina presentano numerose proprietà utili alla salute, si mangiano al naturale, da soli o in macedonia con altri frutti, ma sono perfetti per decorare dolci e crostate e si accompagnano bene anche con la cioccolata.

La Val di Susa è ricca anche di varietà di **mele**, alcune molto antiche e quasi dimenticate. La melicoltura è diffusa in tutta la valle nella fascia montana che va dai 400 ai 900 metri, dove storicamente la coltivazione su piante di alto fusto non intralciava con i pascoli degli animali e gli altri usi dei prati. Alcune zone in particolare come la piana di Gravere, la zona di Mattie, il Comune di Caprie, si specializarono nel tempo nella coltura, essendo zone più vocate.

Tra le mele della Valsusa più conosciute possiamo ricordare la Carpendù, la Dolce di Chiomonte, la Giachetta, la Rosso di Mafiotto, la Cantin e la Susina; nel tempo queste varietà sono state soppiantate da piante più resistenti e produttive, ma di recente una serie di progetti, in collaborazione tra enti pubblici e frutticoltori privati, promuovono la coltivazione delle vecchie varietà.

La **pera** più antica coltivata in Val di



Dolcetti con Namelaka e lamponi

Susa è la **Martin sec**. Molto conosciuta in passato per la sua robustezza, era molto diffusa lungo le vallate alpine. Dopo un lungo periodo di abbandono sta vivendo una riscoperta tanto che oggi fa parte dell’Arca del Gusto di Slow food ed è prodotto tradizionale piemontese (P.A.T.).

I contadini la apprezzavano in quanto il suo albero è resistente e rustico, ma la pera Martin Sec ha conosciuto periodi di scarso interesse, rischiando persino la scomparsa. Attualmente, la Martin Sec è oggetto di un rinnovato interesse, poiché il frutto è resistente e più durevole nel tempo, rispetto ad altre pere che deperiscono nell’arco di pochi giorni, inoltre è conosciuta e apprezzata come la pera più adatta per le preparazioni dolciarie, dato che si presta molto bene alla cottura, quindi oggi è molto utilizzata anche in pasticceria.



DOLCETTI CON NAMELAKA AL CIOCCOLATO RUBY E LAMPONI

Difficoltà: media

Costo: medio

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di riposo: 12 ore

Tempo di cottura: 30 minuti

Porzioni: dosi per 16 dolcetti

INGREDIENTI

Per la frolla:

- 150 g di farina 00
- 80 g di burro
- 75 g di zucchero a velo
- 1 uovo medio
- un pizzico di sale

Per la namelaka al cioccolato ruby:

- 200 g di panna da montare
- 170 g di cioccolato ruby
- 100 ml di latte
- 4 g di gelatina in fogli (un foglio)

Per completare:

- 100 g di lamponi

STRUMENTI

Stampini per tartellette
diametro 7/8 cm

PREPARAZIONE

Per prima cosa preparate la frolla: mescolate burro e farina, il burro deve essere freddo, tagliatelo a piccoli pezzi e mescolatelo alla farina fino a formare una sorta di “sbriciolata”.

Fatto questo aggiungete lo zucchero, l'uovo intero e un pizzico di sale. Impastate velocemente gli ingredienti perché l'impasto non risulti troppo molle.

La pasta frolla è pronta quando risulta compatta e non appiccicosa, ma se l'impasto si è scaldato troppo con il conseguente scioglimento del burro non aggiungete altra farina, piuttosto mettetela a raffreddare in frigo e riprendetela dopo una mezz'oretta per impastarla ancora un pò.

In ogni caso prima di utilizzarla avvolgetela nella pellicola e lasciatela in frigo per circa un'ora.

Nel frattempo preparate la namelaka al cioccolato ruby. Mettete a bagno il foglio di gelatina in acqua fredda, sciogliete il cioccolato ruby a bagnomaria fino ad ottenere una crema fluida. In un altro pentolino scaldate il latte (senza farlo bollire) e scioglietevi il foglio di gelatina ben strizzato, mescolate bene e versate un po' per volta sul cioccolato fuso e ancora caldo mescolando per non formare grumi. Infine unite a filo la panna mescolando con un minipimer per circa 30 secondi. Trasferite tutto in una ciotola, coprite con la pellicola e mettete in frigo a riposare per 12 ore.

Tirate fuori la frolla dal frigo, stendetela con il mattarello sulla spianatoia infarinata e ricavate 16 dischetti del diametro adatto ai vostri stampini. Su ogni tartelletta mettete un dischetto di carta forno e riempite con legumi secchi o con le apposite sfere di ceramica. Cuocete in forno a 170° per 20 minuti, quindi eliminate la carta e il riempimento dalle tartellette e rimettete in forno per altri 10 minuti. Una volta cotte lasciatele raffreddare per poi conservarle in un contenitore ermetico.

Trascorso il tempo di riposo tirate fuori la namelaka dal frigo e montatela con le fruste elettriche per pochi istanti, giusto il tempo di farla ritornare cremosa. Riempite le tartellette di frolla con la namelaka e decorate con i lamponi.

“SIOLE PIENE”



Difficoltà: bassa

Costo: economico

Tempo di preparazione:
40 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti

Porzioni: 4 persone

INGREDIENTI

- 8 grosse cipolle della varietà tonda e piatta
- 200 g di macinato misto di maiale e vitello
- 100 g di prosciutto cotto in una sola fetta
- 50 g di pane raffermo
- q.b. latte
- 2 uova
- burro
- sale
- Parmigiano grattugiato
- prezzemolo

PREPARAZIONE

Pelate le cipolle, tagliate la radice e la calotta superiore e fatele bollire intere in acqua bollente salata per circa 20 minuti.

Nel frattempo mettete a bagno il pane raffermo in un po' di latte, tritate il prosciutto cotto e il prezzemolo.

In una terrina mescolate la carne macinata, il prosciutto e il prezzemolo tritati e il pane ben strizzato (non buttate via il latte rimasto!).

Scolate le cipolle e lasciatele un po' raffreddare per poterle svuotare, lasciando soltanto un paio di strati esterni. Tritate l'interno delle cipolle e aggiungete anche queste al ripieno. Regolate di sale e legare il tutto con un uovo, impastando bene.

Farcite le cipolle con il ripieno di carne e mettetele in una pirofila leggermente imburrata. Sbattete l'altro uovo con il latte tenuto da parte dopo aver ammollato il pane, un pizzico di sale e un paio di cucchiaini di Parmigiano grattugiato. Versate questo composto sulle cipolle, mettetle sulla superficie qualche fiocco di burro e fate gratinare in forno con il grill a 220° C per circa 20 minuti.

CASCINA DRUBI

Nell'azienda agricola di Fabio Porcari spopolano le Cipolle bionde piatte di Drubiaglio, ortaggio dolce e digeribile tutelato dal marchio **De.C.O.** (Denominazione Comunale di Origine) ora diventato anche **Presidio Slow Food**.

In una borgata storicamente dedita all'agricoltura, l'azienda punta alla produzione di **frutta e verdura di qualità** con una particolare attenzione alle varietà ormai rare, antiche ed anche insolite. A Cascina Drubi puoi trovare le costine arcobaleno, le erbe selvatiche, le zucche dalle forme più stravaganti e molte altre varietà.

Frutta e ortaggi "*Coltivati con Amore*" e in modo naturale, senza chimica, e consegnati gratuitamente a domicilio, frutto di una coltivazione effettuata con impegno e **nel rispetto della tradizione** e della stagionalità dei prodotti.

La tutela della biodiversità inizia anche dai campi, per portare in tavola un prodotto sano, buono e anche bello.

Prodotti:

Cipolle, frutta e ortaggi naturali

AVIGLIANA

Via Drubiaglio 12

Mail: info@cascinadrubi.it

Tel: 320 9496329



www.cascinadrubi.it

[LaboratorioAlteValli/CascDrubi](#)

← ACCEDI CON IL QR CODE



LA MARUNA

La **Cooperativa La Maruna** riunisce circa 140 soci castanicoltori, per una raccolta annua di diverse centinaia di quintali di **marroni**, il frutto dei castagni più pregiati del nostro territorio.

Dal 2010 il marrone della Valle di Susa ha ottenuto l'**Indicazione Geografica Protetta**, e la cooperativa è certificata come confezionatrice autorizzata del prodotto. La denominazione di "**Marrone della Valle di Susa IGP**" è riservata ai frutti ottenuti da alberi di castagno situati a quote tra i 350 ed i 1.050 m in 28 comuni della Bassa e Media Valle.

La raccolta avviene da fine settembre a fine ottobre e i frutti conferiti alla cooperativa vengono confezionati e commercializzati previo processo di selezione in base a pezzatura e dimensioni.

Da alcuni anni la **Cooperativa La Maruna** si occupa anche di **nocciole** raccolte in nuovi impianti di nocciolo recentemente realizzati in Valle di Susa.

Prodotti:

Marroni della Valle di Susa IGP, Marroni, Castagne, Crema di Marroni, Marron Glacés, Marroni in vasetto, Nocciole e prodotti trasformati

VILLAR FOCCHIARDO

Via Conte Carroccio 30

Mail: lamaruna05@gmail.com

Tel: 345 7776982



www.lamaruna.it

[LaboratorioAlteValli/La Maruna](#)

← ACCEDI CON IL QR CODE



AGRINOVA



Agrinova è una piccola azienda nata a Susa 11 anni fa da un forte legame con la terra e da una passione che l'ha fatta crescere, accumulando esperienze nella **coltivazione della frutta e dei frutti di bosco**: lamponi, ribes, mirtilli, more, uva spina e fragole, con i quali vengono prodotte ottime confetture.

L'azienda ha recuperato **vecchie vigne in abbandono** con varietà autoctone, **Avanà, Baratuciat, Becuet, Chatus**, e coltiva ad elevate quote il **genepi**, da cui ottiene l'omonimo liquore con tre diverse ricette: classico, bianco e dolcificato al miele, prodotto ogni anno dall'allevamento delle api.

L'agricoltura in montagna dà inoltre la possibilità di coltivare anche **ortaggi**, antiche varietà di **mais** e **patate** senza impiego di sostanze chimiche di sintesi e nel pieno rispetto dell'ambiente.

Prodotti:

Vino, Genepi, Confetture, Ortaggi, Mais, Miele, Patate di montagna

SUSA

via Foresto 15

Mail: az.agrinova@gmail.com

Tel: 392 3503493

Facebook [agrinova](#)

instagram [az_agrinova](#)

Twitter [az_agrinova](#)



Web:

www.cascinagrinova.it

← ACCEDI CON IL QR CODE

MA CHE BUN!

Si chiama **Ma Che Bun!** (e non è un caso!) il laboratorio domestico alimentare di Rubiana con cui **Tiziana Radis** pochi anni fa ha dato una svolta alla sua vita.

Ma Che Bun! trasforma frutta e verdura in ottimi **prodotti sotto vetro**. Ma non solo. Nel suo piccolo regno prepara anche prodotti da forno sia dolci che salati con lievito madre proprio, e gastronomia su prenotazione, adatti a merende e buffet su richiesta e a domicilio.

Frequenta fiere ed eventi in cui porta ad assaggiare le sue speciali **gaufres** francesi, accompagnate da confettura e da una crema spalmabile al cacao e nocciola, entrambe delle vere "galuperie", avrebbe detto Macario. Questa specialità, che esiste anche in versione salata, può essere preparata anche a domicilio in occasione di feste e di merende, per piccini ma non solo...

Prodotti:

Confetture, Torte, Gaufres, Prodotti da forno, Gastronomia, Piccoli catering e Cuoca a domicilio.

RUBIANA

Borgata Ruatta 31, Rubiana

Mail: tiziana.radis@gmail.com

Tel: 331 9086986



Web:

LaboratorioAlteValli/MaCheBun

← ACCEDI CON IL QR CODE



POGNANT GROS



Una scelta di vita impegnativa quella intrapresa da **Federico Pognant Gros** e dalla sua famiglia: produrre ortaggi e patate a 700 metri di quota, presso la borgata Pognant sulla montagna di San Giorio.

La famiglia **Pognant Gros** su questa scelta ha investito molto, e porta avanti questa piccola attività partendo dalla passione di nonno Roberto, uno dei fondatori dell'**Associazione Marroni della Valle di Susa**. Lo fa con il piacere di conservare e difendere i valori del lavoro in montagna ed i risultati si vedono e si toccano con mano.

L'**Azienda Agricola Pognant Gros** è infatti sia produttore che rivenditore diretto di **Marroni con marchio IGP** (Indicazione geografica protetta).

Le coltivazioni dell'azienda sono realizzate in campo aperto, usando come concimazione solo letame naturale: principalmente **Patate di Montagna** a buccia gialla o rossa ed a pasta gialla o bianca, per offrire un prodotto adatto alle varie esigenze della cucina.

Prodotti:

Ortaggi, Miele, Marroni IGP Valle di Susa.

SAN GIORIO DI SUSÀ

Borgata Pognant 21

Mail: fede.pognant@libero.it

Tel. 0122 49073 - 339 8021153



Web:

LaboratorioAlteValli/PognantGros

← ACCEDI CON IL QR CODE



ERBE AROMATICHE E MIELE





ERBE AROMATICHE

Nei secoli passati, quando **il sale da cucina era una merce preziosa**, le erbe aromatiche e le spezie avevano un ruolo importante in campo gastronomico e non solo. Le erbe aromatiche in cucina, oltre a possedere un aspetto gradevole ed appetitoso e a procurare un indubbio piacere olfattivo, apportano principi nutritivi, vitamine e minerali utili nella digestione e nel metabolismo cellulare e consentono una sensibile riduzione dei condimenti.

La particolarità del clima della Val di Susa permette la coltivazione di numerose erbe aromatiche:

il **dragoncello**, utilizzato in cucina prevalentemente fresco per aromatizzare arrosti insalate e salse;

la **maggiorana**, dall'aroma molto simile a quello dell'origano (con cui viene spesso confusa per via dell'aspetto) è molto più dolce e ricercata in cucina per insaporire carne, pesce, verdure e minestre, l'olio essenziale di maggiorana è inoltre usato in profumeria per realizzare saponi e prodotti per i capelli, e nell'aromaterapia;

la **salvia**, una delle spezie maggiormente utilizzate in cucina come aromatizzante di carni, pesce, minestre e verdure;

il **rosmarino**, insostituibile in cucina, soprattutto per aromatizzare carni, pesci e salse, considerato la pianta balsamica per eccellenza conosciuta ed utilizzata fin dai tempi più antichi per le sue proprietà medicinali, è ricchissimo di oli essenziali e contiene anche l'acido rosmarinico che ha proprietà antiossidanti;

il **timo serpillio**, impiegato in cucina per il suo deciso potere aromatizzante, le sue proprietà aromatiche ed antisettiche ne fanno una pianta molto importante per la conservazione degli alimenti;

la **lavanda**, che viene utilizzata a scopi erboristici e cosmetici, ma anche in cucina per aromatizzare il vino bianco e l'aceto, per preparare gelatine, per aromatizzare i dolci.

Accanto a queste erbe più caratteristiche del panorama montano, la particolarità del clima della Val di Susa consente anche la coltivazione di specie più "mediterranee" come il **basilico** o il **prezzemolo**.

MIELE

Sin dalla preistoria l'uomo ha imparato ad apprezzare la deliziosa dolcezza e le virtù curative del miele.

In una pittura rupestre scoperta nel 1925, nella Grotta del ragno, vicino a Valencia e risalente al 5000 a.C. è rappresentato un uomo vicino ad un nido d'api con in una mano un recipiente e nell'altro alcuni favi. Un'altra pittura rupestre scoperta sempre in Spagna, raffigura un gruppo di persone in attesa della spartizione del miele che alcuni uomini stanno raccogliendo da un favo sito fra i rami di un albero.

Inizialmente l'uomo non allevava le api per produrre il miele, ma si limitava





di negozi e supermarket è diluito e pressoché del tutto privo di polline e nutrienti in quanto sottoposto a procedure di filtraggio che avvengono ad altissime temperature.

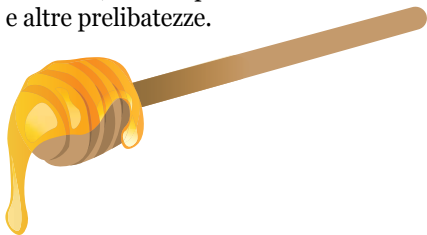
Il miele prodotto in Val di Susa è il frutto del lavoro, della passione e della dedizione di piccoli produttori locali, ed è quindi garanzia di genuinità e bontà del prodotto.

Che la mielicoltura sia una tradizione della valle è testimoniato anche dallo stemma della **città di Avigliana**, nel quale compaiono delle api, e secondo alcuni l'etimologia stessa del nome Avigliana deriva dalla parola ape.

La produzione del miele valsusino inizia con le prime fioriture, in genere tarassacco e ciliegio, e prosegue con il miele di acacia, erica, eucalipto, lavanda... Più prelibato, ma più raro, il miele di **millefiori alpino**, ottenuto grazie alla pratica del nomadismo che nei periodi estivi porta le api in montagna. Il miele di castagno è invece il più indicato per chi non ama i sapori molto dolci.

Absolutamente squisito, il miele di **rododendro** ha invece un sapore delicato, piccante in gola, poco persistente. Si produce spostando le api in montagna a quote tra i 1500 ed i 2000 m. nel periodo di fioritura della pianta, tra fine giugno e inizio luglio.

Oltre alla produzione di mieli legati alle tipiche fioriture di montagna, alcuni produttori si sono specializzati nella **produzione di derivati** quali melata, pappa reale, propoli, cera grezza, nocciolo, mandorle, cacao e caffè con miele, idromele, creme spalmabili al miele e altre prelibatezze.



a raccogliere quello che trovava nei favi costruiti dalle api selvatiche; i primi "apicoltori" della storia **furono gli Egizi**: avevano inventato un sistema di arnie artificiali di argilla che trasportavano su larghe chiatte e che percorrevano avanti e indietro il Nilo, allo scopo di seguire la fioritura delle piante. In un graffito, databile al 1100 a.C il faraone Ramsete III è rappresentato mentre rende omaggio al dio Nilo con alcune migliaia di giare ricolme di miele.

Il primo documento scritto sul miele compare su alcune tavolette di argilla ritrovate a Ninive, in Mesopotamia, e documentano l'utilizzo del miele sia come cibo sia come medicamento. Gli Assiro-Babilonesi usavano il miele anche come cosmetico unito ad argilla e olio di cedro.

I Greci e i Romani erano molto ghiotti di miele e lo usavano per legare le salse e addolcire i vini. I Celti e i Merovingi usavano il miele come merce di scambio o come forma di pagamento. Carlo Magno ordinò ai suoi contadini di allevare api e nei monasteri medioevali i frati curavano col miele praticamente tutto, dalla febbre alla depressione alle scottature.

Il miele oltre ad essere un ottimo dolcificante, possiede **numerose virtù salutari**, ma per godere appieno di tutti questi benefici è necessario fare attenzione all'origine del prodotto. Gran parte del miele che arriva sugli scaffali

CAJETTES DI ROCHEMOLLES



Difficoltà: bassa

Costo: economico

Tempo di preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Porzioni: 4 persone

INGREDIENTI

- 300 g di cipolle miste gialle e rosse
- 300 g di patate di montagna
- 2 uova
- Farina bianca e farina di segale q.b.
- Prezzemolo o altri odori di stagione (timo, rosmarino, salvia)
- Brodo di carne (un tempo si usava il brodo di montone)
- Burro
- Formaggio grattugiato

PREPARAZIONE

Fate imbiondire le cipolle affettate sottilmente in una padella con del burro, salatele e trasferitele in una ciotola.

Unite le patate crude, sbucciate e grattugiate, aggiungete all'impasto gli odori tritati e la farina bianca e quella di segale nella stessa misura e in una quantità sufficiente ad ottenere un composto lavorabile, ma ancora morbido.

Sulla spianatoia infarinata formate con le mani le cajettes, che devono avere la forma di piccole uova.

Cuocete le cajettes nel brodo bollente per circa 30 minuti. Scolatele e conditele con burro fuso, salvia e parmigiano grattugiato.

In una versione più ricca si mettono le cajettes in una pirofila e dopo averle cosparse di toma si fanno gratinare in forno.

SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE E MIELE



Difficoltà: media

Costo: medio

Tempo di preparazione:
30 minuti

Tempo di riposo: 4 ore

Porzioni: 4 persone

INGREDIENTI

- 90 g di zucchero
 - 2 tuorli
 - 30 ml acqua
 - 125 g di panna da montare
 - 50 g di nocciole intere pelate e tostate
 - 3 cucchiaini di miele d'acacia
-

PREPARAZIONE

Con l'aiuto di un robot da cucina tritate finemente le nocciole, quindi preparare il caramello.

Mettete lo zucchero in un pentolino e fate fondere a fuoco dolce senza mai mescolare, quando lo zucchero sarà del tutto sciolto aggiungete l'acqua bollente molto delicatamente facendo attenzione perché va subito in ebollizione. Mescolate velocemente e portate il caramello a 121° quindi togliete dal fuoco.

Iniziate a montare i tuorli d'uovo con le fruste e aggiungete a filo il caramello ancora caldo fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungete al composto di uovo e zucchero le nocciole tritate e un cucchiaino di miele e mescolate, quindi incorporate molto delicatamente la panna montata senza l'aggiunta di zucchero.

Mettete il composto ottenuto in stampini di alluminio o di silicone e mettete il semifreddo in freezer per almeno 3-4 ore, finché si solidifica.

Una volta congelati sformateli nei piatti individuali, cospargete con un altro po' di miele e servite.



LA CALCINA

Scoprire una borgata di montagna ed innamorarsene a tal punto da volerci andare ad abitare, avviandoci un'azienda agricola pur se il luogo non è raggiunto da una strada carrozzabile: la storia della Calcina è **una storia di passione**, coraggio ed un pizzico di follia.

In questo luogo a 650 metri d'altitudine, con la Sacra di San Michele proprio di fronte, l'azienda agricola **La Calcina** coltiva **erbe aromatiche e officinali**: camomilla, melissa, malva, menta piperita, echinacea ed escolzia, che vengono poi essiccate per produrre tisane dagli autentici profumi alpini. Timo, santoreggia, rosmarino, salvia e origano, creano sali aromatici e condimenti per l'uso in cucina; la menta piperita viene distillata e trasformata in sciroppo.

Alla base il rispetto per l'ambiente ed i principi dell'**agricoltura biologica**, come testimonia la certificazione bio ottenuta dal 2018.

Prodotti:

Erbe aromatiche, tisane, sali aromatici e condimenti, sciroppo di menta piperita

CONDOVE

Borgata Calcina

Mail: lacalcina@autoproduzioni.net

Tel: 3335951488



www.lacalcina.it

[LaboratorioAlteValli/La Calcina](#)

← ACCEDI CON IL QR CODE





IL BRUSAFER

Il Brusafeser nasce all'inizio degli anni 2000 come **locanda**, ricavata in un rustico della frazione Combe. L'amore per il territorio ha poi spinto Efrem ad aprire un'azienda agricola ed a lanciare un'altra scommessa: il recupero degli antichi terrazzamenti per la **produzione di piante officinali**.

Inizia così la produzione di **oli essenziali ed estratti per cosmesi e fitoterapia**, gemmoderivati, erbe essiccate e macerati glicerici, integratori alimentari senza additivi chimici, utili per potenziare le difese immunitarie.

Alle conosciute creme corpo, alle lozioni e alle note e apprezzate tisane in gelatina da sciogliere in acqua calda, il Brusafeser ha aggiunto anche i profumatori per ambiente.

Accanto a questi una piccola produzione stagionale di **confetture** e le tipiche **Paste di meliga**, modellate con la vecchia trafilata di famiglia.

Prodotti:

Oli essenziali ed estratti per cosmesi e fitoterapia, tisane istantanee, natural food

MATTIE

Frazione Combe, 33.

Mail: ilbrusafeser@gmail.com

Tel: 340 2570505



www.ilbrusafeser.com

LaboratorioAlteValli/Brusafeser

← ACCEDI CON IL QR CODE



SEBA E VALE FATTORIA



Sebastiano e Valentina sono una giovane coppia che divide la vita e la passione per l'apicoltura, e crede ancora negli antichi mestieri e nei cibi genuini. *“La nostra filosofia è il rispetto per la natura e la salvaguardia dell'ape, un insetto prezioso e indispensabile per la nostra stessa sopravvivenza”.*

L'azienda, nata nel 2011, dal 2017 si è trasferita nella splendida cornice di Borgata Magnetto ad Almese, conta qualche centinaio di alveari.

Alla produzione di miele biologico da qualche tempo si sono aggiunte attività di **degustazioni** e **laboratori sul miele**, attività assistite e giornate per grandi e piccini dedicate al mondo degli animali della fattoria con l'ausilio di asini e cavalli.

Grandi novità sono poi all'orizzonte, come la creazione di un piccolo B&B con punto assistenza e sosta per i biker che transitano sul nostro meraviglioso territorio.

Prodotti:

Miele biologico, degustazioni, laboratori

ALMESE

Borgata Magnetto 3

Mail: apiculturaseba.vale@gmail.com

Tel: 331 1987562 - 349 0636003



Web:

[Laboratorio AlteValli/Seba e Vale](#)

← ACCEDI CON IL QR CODE



IL MIELE BIODIGIRBA

“Il miele Bio di Girba” è un’apicoltura biologica a conduzione familiare che ha sede nella piccola borgata Girba ad Avigliana, a cavallo tra la Val di Susa e la Val Sangone. L’azienda, immersa nella natura del **Parco Alpi Cozie**, vuole fornire il suo contributo alla salvaguardia dell’ambiente: per questo ha adottato le procedure del biologico, ottenendo la certificazione BIO, ed evita di introdurre sostanze estranee all’interno dell’alveare e quindi nell’ambiente circostante.

I prodotti sono manipolati il meno possibile: la disapercolatura viene effettuata a mano, il miele viene estratto a freddo e non è riscaldato per l’invasettatura. Il miele inoltre non viene pastorizzato per renderlo sempre liquido ed “inerte”: se cristallizza è perché per sua natura lo deve fare.

Gli apiari del **mielebiodigirba**, stanziali o nomadi, sono presenti in pianura ed in Valsusa da Avigliana al monte Cotelivier di Oulx.

Prodotti:

Miele biologico, Polline, Propoli Tintura e Analcolica, Crema Miele&Noccciole, Crema Miele&Noccciole+Cacao, Idromele

AVIGLIANA

Borgata Girba 5

Mail: ilmielebiodigirba@gmail.com

Tel. 335 8190791



Web:

www.ilmielebiodigirba.com

← ACCEDI CON IL QR CODE



IDROMELE DEI TAURINI

L'idromele è la **più antica bevanda alcolica** prodotta dall'uomo: ne fecero uso Egizi, Celti, Greci, Romani e Germani. Era definita la “Bevanda degli Dei”, e secondo la mitologia celtica chi la beve può raggiungere l'immortalità.

Il suo nome deriva dal greco *hydor* (acqua) e *meli* (miele), e si ottiene dalla fermentazione di una miscela di acqua e miele, che con questo processo raggiunge una gradazione alcolica **intorno ai 13 gradi**. Può essere consumato come aperitivo, nel dopo pasto come vino da meditazione oppure associato ai formaggi, ai pesci, ai dolci o per realizzare lo zabaione.

Accanto all'**Idromele Classico**, ottenuto con una miscela di mieli con prevalenza di millefiori, **Paolo Listello** propone l'Idromele barricato in botti di rovere oppure di acacia, l'Idromele frizzante, assimilabile al moscato, l'Idromele al miele di tiglio e l'Idromele al miele di castagno.

Prodotti:

Idromele, Zabaione all'idromele

CASELETTE

Strada Contessa 67

Mail: info@idromele.net

Tel: 011 9688795 - 340 6795366



www.idromele.net

LaboratorioAlteValli/Idromele

← ACCEDI CON IL QR CODE



VINO E OLIO



VINO

La coltivazione della vite in Val di Susa ha origini molto antiche: furono i Celti, insediati nei terreni assolati sia della bassa che dell'alta valle, ad iniziare la coltivazione e la conseguente produzione di vino.

A partire dal II secolo a.C. poi i Romani costruirono diversi insediamenti e ville rurali nelle quali si coltivava sistematicamente la vite. Si dovrà però aspettare fino al 793 d.C. per trovare una citazione ufficiale, nel testamento fatto a favore dell'Abbazia di Novalesa da un nobile, tale Abbone, il quale lasciava in eredità i suoi vigneti. Nel 1371 Amedeo VI di Savoia esporta nel Delfinato un vino denominato "vino di Susa" e già a partire dal 1500 si comincia a denominare i vari tipi di vitigni.

L'Avanà, uno dei più importanti dell'epoca, viene coltivato nella zona di Susa e dell'alta valle, mentre nei terrazzamenti di Giaglione domina il Moscatello. Altri vitigni molto diffusi, perché in grado di sopportare bene la rusticità e il freddo delle coltivazioni montane, sono il Fumengo e il Carcairone. A fine '800 un vino considerato dagli esperti uno dei rossi di qualità superiore è il Cimon, molto diffuso nella zona di Chiomonte.

La produzione di vino in Val di Susa era abbondante, nelle zone citate, ma anche a Cels, alle Ramats, a Mompantero, a Bruzolo, Mocchie, Caprie, Gravere, Meana. Nella sola Mompantero a metà del '700 una giornata di vigneto (circa 3800 mq) produceva 17 brente e 35 pinte di vino (cioè 885,7 litri); di poco inferiore la resa della



vigna a Chiomonte con 11 brente e 35 pinte a giornata (cioè 590 litri a giornata). Per avere un termine di paragone la rendita media della zona di Asti, nello stesso periodo, era di 6 brente e 27 pinte per giornata, vale a dire "appena" 332,6 litri per giornata.

Una storia antica dunque, anche se è solo della fine del secolo scorso il **riconoscimento della DOC** ai vini della Valsusa.

Tra i vini bianchi del territorio va poi citato il **Baratuciàt**, ottenuto da un vitigno autoctono recentemente riscoperto, che sempre più spesso conquista prestigiosi riconoscimenti in Italia e all'estero. Il Baratuciàt, vinificato in purezza, dà vita ad un vino bianco dai profumi erbacei, sambuco, eucalipto e mela verde, dal sapore secco e ben strutturato.



OLIO

In un ambiente montano come la Val di Susa forse può stupire ritrovare una coltivazione come quella dell'olivo.

Fin dal 1200 abbiamo notizie dei dazi imposti dalle città di Rivoli, Avigliana, San Giorio e Susa per il transito in valle di olio d'oliva, ma partire dal XII secolo alcuni ordini religiosi furono i principali responsabili delle bonifiche sui versanti assolati delle Alpi per la coltivazione della vite, del fico e dell'olivo.



L'olivo ha un grande significato nella cultura cristiana e questo sarebbe alla base della sua diffusione. Un olio alpino destinato dunque alle funzioni religiose e non utilizzato come alimento; tuttavia la particolare conformazione geografica Est-Ovest della valle, che fa sì che l'illuminazione solare privilegi in modo particolare il versante alla sinistra orografica della Dora, hanno permesso (e permettono ancora oggi) alla Valle di Susa di essere una sorta di **enclave di flora mediterranea**.

Proprio nel circondario di Susa, l'antica Segusim romanica, l'olivo ha resistito, per secoli dimenticato e ignorato. Nei territori di Susa, Mompantero, Giaglione, Gravere, Foresto, sono state ritrovate almeno 50 ceppaie di olivo che sono la testimonianza certa di una antica olivicoltura.

Le indagini genetiche condotte su 28 ceppaie, hanno messo in evidenza che 21 di queste sono riconducibili alla varietà Frantoio, tre delle quali sono varianti genetiche. Sette ceppaie invece, guarda caso proprio quelle prossime al vecchio confine col Delfinato (ora Francia), sono strettamente imparentate con la *cultivar* francese **Aglandau**, non dimentichiamo infatti che la Valle fu oggetto di transiti Romani verso le Gallie, citata anche da Cesare nel "De Bello Gallico". La presenza di queste ceppaie è la testimonianza certa della presenza dell'olivo sulle Alpi.

Nell'anno 726 venne fondata l'abbazia della Novalesa, che controllava il transi-

to del Moncenisio e aveva possedimenti anche oltre le Alpi e precisamente a Grenoble, Vienne, Briançon, Gap, Embrun, Arles, l'ultima località ancora oggi zona olivicola, nota per essere vicina al punto di sbarco dei Greci che qui, prima che a Roma, portarono l'olivo.

Con grande probabilità le popolazioni presenti hanno moltiplicato e coltivato le varietà più resistenti alle avversità del clima montano ed anche la presenza di antichi terrazzamenti riscontrati nei luoghi oggetto di ritrovamento delle ceppaie costituiscono un'ulteriore testimonianza di questa antica olivicoltura.

Con l'irrigidirsi del clima, l'ulivo era sparito dalle vallate alpine e la sua diffusione arrivava a lambire le montagne solo intorno ai grandi laghi del Nord Italia. I cambiamenti climatici degli ultimi anni, però, hanno reso gli inverni alpini più miti, convincendo alcuni agricoltori della possibilità di reintrodurre la coltivazione dell'ulivo anche in Val di Susa.

La reintroduzione dell'ulivo nei territori di montagna ha **diverse ripercussioni positive per l'economia delle valli**: da un punto di vista agricolo, l'olivicoltura permette di sfruttare porzioni di terreno abbandonate e difficilmente adatte ad altre coltivazioni; ma la diffusione dell'ulivo ha delle ricadute anche sulla **valorizzazione e la promozione del territorio**. Insieme ai vigneti, gli ulivi producono infatti un paesaggio molto suggestivo, anche grazie alla vicinanza delle montagne.



PERE MARTIN SEC AL VINO ROSSO



Difficoltà: molto facile

Costo: economico

Tempo di preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura: 3 ore

Porzioni: 4 persone

INGREDIENTI

- 8 pere Martin Sec
 - 4 cucchiaini di zucchero
 - 2 bicchieri di vino rosso
 - 1 stecca di cannella
 - 1 cucchiaino di chiodi di garofano
-

PREPARAZIONE

Lavate le pere e senza sbucciarle mettetele in piedi in un tegame abbastanza alto. Per facilitare l'operazione è consigliabile tagliare leggermente il peduncolo alla base, ma pochissimo, per evitare che la pera possa disfarsi in cottura.

Dopo aver messo le pere nella pentola con il picciolo rivolto verso l'alto, cospargetele lo zucchero e aggiungete il vino rosso, i chiodi di garofano e un pezzetto di cannella.

A questo punto coprite la pentola e lasciate cuocere le pere a fuoco molto dolce per almeno tre ore. Anticamente il tegame, solitamente di coccio, veniva lasciato nel forno a legna o nella stufa, dopo aver spento il fuoco, per tutta la notte, quindi attenzione! Il fuoco deve essere molto delicato, perché se il liquido dovesse bollire troppo vivacemente la buccia delle pere si romperebbe e i frutti rischierebbero di spappolarsi. Il vino deve evaporare quasi completamente ed assumere una consistenza sciropposa, se alla fine della cottura questo non fosse ancora abbastanza denso, togliete le pere dalla pentola e rimettetela sul fuoco a fiamma alta per ridurre il vino.

Benchè in passato queste pere venissero mangiate persino con la polenta, le pere Martin Sec al vino rosso sono buonissime gustate così come sono, ma come dessert sono superlative servite con un po' di panna montata o dello zabaione.

TORTA AL VINO ROSSO



Difficoltà: facile

Costo: medio

Tempo di preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

Porzioni: 6/8 porzioni

INGREDIENTI

- 200 g di farina 00
 - 100 g di burro
 - 150 g di zucchero
 - 3 uova
 - 100 g di gocce di cioccolato
 - 100 g di nocciole tostate e pelate
 - 125 ml di vino rosso
 - 1 bustina di lievito per dolci
 - ½ cucchiaino di cannella in polvere
 - Zucchero a velo
-

PREPARAZIONE

Per prima cosa fate fondere il burro in un pentolino a fuoco molto dolce, facendo attenzione perché non frigga, quindi lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente. Tritate finemente le nocciole fino ad ottenere una farina (se preferite potete utilizzare anche la farina di nocciole già pronta). Separate gli albumi dai tuorli e montate i primi a neve ferma, mentre i tuorli andranno sbattuti con le fruste insieme allo zucchero finché non diventano chiari e spumosi. Aggiungete il burro fuso alla miscela di tuorli e zucchero continuando a sbattere con le fruste. Unite anche la farina setacciata insieme al lievito e quando sarà tutto ben amalgamato versate il vino rosso, la farina di nocciole e la cannella in polvere.

A questo punto incorporate delicatamente gli albumi montati a neve lavorando con una spatola mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli. Alla fine aggiungete le gocce di cioccolato.

Imburrate e infarinate uno stampo del diametro di 20/22 cm e versatevi all'interno il composto. Infornate a 180° C e cuocete la torta al vino rosso per 40 minuti (fate sempre la prova stecchino prima di sfornare, infilare uno stuzzicadenti nel centro della torta che dovrà risultare asciutto). Una volta cotta lasciate raffreddare la torta, quindi tiratela fuori dallo stampo e servitela cosparsa di zucchero a velo.



GIULIANO BOSIO



Da oltre cent'anni, a fasi alterne, la famiglia Bosio ha coltivato la vite sulla collina di Almesè, e da qualche anno Giuliano ha deciso di far rivivere questa tradizione, incontrando il **Baratuciat** proprio mentre veniva riscoperto.

Con questo vitigno autoctono Bosio produce **Gesia Veja** e, dalle "vigne alte", **Autvin**, Baratuciat in purezza che hanno ottenuto numerosi riconoscimenti, lo spumante **Cin Cin Nato**, il primo "metodo classico", ovvero Champagne, da uve Baratuciat ed il passito "**A passeggio**".

Gli altri vini dell'azienda, sempre prodotti con vitigni classici della Valle di Susa, sono il rosso **Le Mute**, in cui la freschezza dell'Avanà si fonde con la struttura del Becuet, e **Il Prussian**, rosso 100% Becuét.

L'azienda produce inoltre **Olio extravergine** da degustazione, da cultivar Leccino e Peranzana.

Prodotti:

Vino e olio di Valsusa

ALMESE

Borgata Morando 8

Mail: bosio.giuliano10@gmail.com

Tel: 3297503934 - 3471242552



www.baratuciat.com

[LaboratorioAlteValli/Bosio](#)

← ACCEDI CON IL QR CODE



VIGNAIOLE PREVER

Vignaiole Prever è stata fondata sulle colline di Villarbasse da **Giulia e Valentina**, viticoltrici appassionate e “*Restauratrici di vigneti*” note per il lavoro svolto nella difesa delle varietà antiche della Val Sangone.

L'azienda Prever valorizza le antiche uve attraverso **moderni metodi enologici** e con grande **attenzione all'ambiente**: coltivando in modo Biologico, raccogliendo manualmente le uve, utilizzando ammendanti organici di propria produzione e preservando il paesaggio agrario. La **nuova cantina**, costruita nel 2011, è interamente alimentata da energia solare.

I **vini Prever** sono un'eccellente combinazione di raffinatezza, sostenibilità e piacere, hanno vinto numerosi premi e sono adatti a deliziare sia il sommelier esperto che l'appassionato.

La difficile avventura di raccogliere e **salvare antichi vitigni** è supportata dall'amore per la terra e ricompensata da vini prelibati e unici.

Prodotti

Vini biologici a “impatto zero”

VILLARBASSE

Via Paraccia, 11

Mail: info@prever.it

Tel: 347. 74. 29. 322



Web:

prever.it

← ACCEDI CON IL QR CODE



CLAREA VINI

L'Azienda agricola Clarea di Andrea Turio nasce nel 1999 a Chiomonte e coltiva con la passione di sempre le vigne di Chiomonte e Giaglione, reimpiantate negli anni novanta.

Pressature soffici delle uve e conservazione del vino in "vasi vinari" in acciaio consentono di preservare al meglio vini "DOC Valsusa" prodotti dall'azienda: **Avanà, Bcuet, Baratuciat e "Valsusa Rosso"**.

La Denominazione di Origine Valsusa, approvata nel 1997, riserva la DOC ai vini rossi ottenuti da uve Avanà, Barbera, Dolcetto e Neretta cuneese, a cui si è aggiunto nel 2004 il Bcuet.

I prodotti possono essere acquistati e degustati presso il punto vendita "**La Crota 'd Ti Tin**" a Susa (via Francesco Rolando 17) dal martedì al sabato, oppure presso il ristorante "**Per Bacco**" in via Francesco Rolando 12 a Susa, accompagnati dai piatti tipici valsusini e piemontesi.

Prodotti

Vini DOC Valsusa

CHIOMONTE

Località Maddalena

Mail: turio@libero.it

Tel: 335 1430386



Web:

www.clareavini.it

← ACCEDI CON IL QR CODE



OLIVETO ROSSETTO

Da qualche tempo anche la Valle di Susa ha riscoperto la **coltivazione dell'olivo**, presente sul versante soleggiato della bassa valle fin dal tempo dei romani e poi abbandonata.

L'**Oliveto Rossetto** nasce nella zona di **Vigne Combe a Borgone**, un luogo che, come testimonia il nome, un tempo era coltivato a vigneto e dove nel 2010 sono stati messi a dimora i primi 15 ulivi.

Oggi le piante sono diventate 300, che **Giorgio** cura con passione per ottenere un **olio extravergine** di grande qualità, dal profumo intenso e dal gusto equilibrato ma deciso.

Le cultivar, messe a dimora, su un terreno di circa due ettari, sono Leccio del Corno e Leccino, ma sono presenti anche Bianchera, Grignan, Pendolino e varietà locali ricavate da **ulivi plurisecolari**.

L'**Oliveto Rossetto** propone inoltre attività di fitness: allenamento funzionale e attività sportive all'aperto in forma individuale tenuti da **Laura** (laureata in scienze motorie).

Prodotti:

Olio extravergine di oliva, visite e degustazioni

BORGONE SUSÀ

Via Florio Benvenuto 64

Mail: rossetto.lra@gmail.com

Tel: 340 8663069



Web:

LaboratorioAlteValli/OlioRossetto

← ACCEDI CON IL QR CODE



LATTE E FORMAGGIO

L'arte casearia in Val di Susa ha una tradizione plurimillenaria.

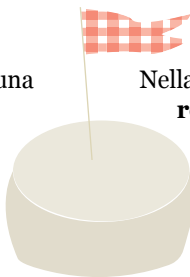
La tradizione vuole che **Anni-bale**, attraversando le Alpi con i suoi elefanti abbia scoperto in Val di Susa le tome locali: i suoi soldati ne furono talmente conquistati che molti decisero di restare in valle.

Il trattato "*La Summa lacticiniorum completa omnibus idonei*" scritto da **Pantaleone** da Confienza nel 1477, attribuisce la bontà dei formaggi della Val di Susa al fatto che il bestiame viene portato in alpeggio da maggio a settembre. In questi alpeggi i pascoli sono ben ventilati e l'erba di buona qualità, così che il latte, prodotto in abbondanza, risulta particolarmente gustoso.

Parlando di specialità locali non si può non citare il **seirass** (definito dai romani *seraceum*) un tempo prodotto soprattutto a partire dal latte di pecora. Oggi per produrlo non si parte più dal siero ma dal latte intero di mucca, con una lavorazione che unisce le tecnologie del formaggio a quella della ricotta. Ne risulta un prodotto finito a pasta bianca, umida, morbida, di tessitura finissima che si scioglie in bocca; il sapore è dolce di latte, delicato, molto gradevole e vellutato al palato.

Eccellenti poi sono i **tomini**, preparati con latte intero vaccino, morbidi e poco stagionati, che si servono da soli o conditi con olio, peperoncino, pepe o con il tipico bagnet vert.

Nella zona dell'Orsiera-Rocciavré si produce il **cévrin**, come già il nome suggerisce preparato con latte di capra e dal sapore caratteristico; più raro e di probabili origini francesi il **murianengh** (il nome richiama infatti la vicina regione della Maurienne), stagionato negli alti pascoli del Moncenisio e della Novalesa, a pasta dura e erborinata.



Nella stessa zona si produce anche il **reblochon**, che ha in comune le origini d'oltralpe; in francese antico infatti *reblocher* significa **"mungere una seconda volta"** e si riferisce all'usanza dei pastori che, dovendo consegnare giornalmente il latte ai proprietari delle mandrie, dopo la visita dell'incaricato della raccolta, mungevano clandestinamente una seconda volta. Con il poco latte raccolto, molto grasso, i marghè producevano piccole tome tonde, a pasta pressata e a latte crudo, che dopo qualche mese di stagionatura si coprivano di una crosta gialla, rosata o arancio, dalla consistenza cremosa e dal sapore dolce, con sentori di nocciola.

Molto particolare il **Plaisentif**, definito il formaggio delle viole, che viene prodotto sui pascoli alpini durante i primi 15-20 giorni di alpeggio, quando le diverse essenze vegetali, ed in particolare le viole, sono in fioritura.

Un altro formaggio tipico della valle è la **Toma del Lait Brusco**. Nei secoli passati, il **burro** era venduto nei mercati di fondovalle a prezzi molto elevati, dunque era un prodotto fortemente redditizio per i pastori degli alpeggi. Per produrlo sottraevano il grasso al latte, che veniva caseificato producendo il formaggio partendo, appunto, dal latte "*brusco*".

L'allevamento delle mucche da latte è quindi una delle attività tipiche della Valle di Susa, e latte e suoi derivati (burro, gelati, yogurt e soprattutto formaggi) possono venire acquistati direttamente nelle aziende agricole produttrici o nei negozi.



GNOCCHI DI SEIRASS



Difficoltà: media

Costo: economico

Tempo di preparazione:
20 minuti

Tempo di riposo: 20 minuti

Porzioni: 4 persone

INGREDIENTI

- 500 g di seirass
 - 100 g di farina (più un po' per la spianatoia)
 - 1 uovo
 - un pizzico di pepe
-

PREPARAZIONE

In una ciotola mescolate il seirass, la farina e l'uovo lavorando inizialmente con un cucchiaino. Una volta amalgamati gli ingredienti trasferite il composto sulla spianatoia ben infarinata e continuate a lavorare fino ad ottenere un impasto compatto, ma morbido. Coprite l'impasto con la stessa ciotola capovolta e lasciatelo riposare per una ventina di minuti.

Nel frattempo portate ad ebollizione una pentola capiente con abbondante acqua salata. Procedete quindi a preparare gli gnocchi nel modo classico, formate con le mani dei filoncini grossi come un dito e ritagliate dei tocchetti simili a gnocchi. Infarinate sempre bene il piano di lavoro per evitare che l'impasto si attacchi, in quanto è particolarmente morbido.

Una volta pronti tutti gli gnocchi di seirass tuffateli poco per volta nell'acqua bollente e scolateli con una schiumarola una volta che arrivano a galla. Metteteli nei piatti individuali e irrorateli con il burro fuso, senza mescolare per non rompere i delicati gnocchi.

• LA RICETTA •

RISOTTO ALLA TOMA DEL LAIT BRUSC CON MOSTARDA DI AGRUMI



Difficoltà: bassa

Costo: medio

Tempo di preparazione:
30 minuti

Porzioni: 4 persone

INGREDIENTI

- 320 g di riso
- 1 scalogno
- 1/2 bicchiere di vino bianco (Greco di Tufo siciliano)
- 120 g di toma del lait brusc
- 60 g di mostarda di agrumi
- 40 g di burro
- q.b. sale
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. brodo vegetale

PREPARAZIONE

Tritate lo scalogno e fatelo soffriggere in una pentola con due cucchiaini di olio EVO. Unite il riso e fatelo tostare, quindi sfumate con il vino bianco lasciandolo evaporare completamente prima di iniziare la cottura con il brodo vegetale.

Aggiungete poco per volta il brodo vegetale bollente mescolando di tanto in tanto il vostro risotto.

Quando il riso è cotto ritiratelo dal fuoco e mantecatelo con il burro e la toma del lait brusc tagliata a pezzettini. Assaggiate e se necessario regolate di sale.

Mescolate bene finché il formaggio non sarà del tutto sciolto (deve rimanere abbastanza all'onda), quindi mettete il risotto con la toma del lait brusc nei piatti individuali e distribuitevi sopra qualche pezzo di mostarda di agrumi e un cucchiaino del suo sciroppo.

MANUEL GIOVALE



L'Azienda Agricola Giovale Manuel si porta dietro la passione e l'impegno di tre generazioni di allevatori: a gestirla sono **Manuel e Rachele**, e se per Manuel questa scelta era certamente tra le opzioni possibili, per Rachele non è stata per nulla scontata, dopo una carriera scolastica fatta di studi linguistici.

Con **30 mucche di razza barà**, l'azienda propone prodotti di alta qualità dai profumi e dai sapori autentici: **latte fresco**, **diversi tipi di toma**, tomette aromatizzate all'origano o al peperoncino, tomini freschi e tipo "primo sale", la tradizionale toma del *lait brusc*, burro.

Nei mesi invernali le mucche rimangono a **Borgone**, mentre in quelli estivi si spostano nell'alpeggio di **Montebenedetto**, sulle montagne di Villar Focchiardo, dove si aggiunge un nuovo e goloso prodotto: il **gelato artigianale**. Qui l'azienda mette a disposizione una **Foresteria**, aperta da Maggio a Ottobre e dotata di 23 posti letto divisi in 4 stanze.

Prodotti:

Latte, Formaggi, Burro, Gelato, Foresteria.

BORGONE SUSA

Via Mario Tacca 108

Mail: rachele.chiaberto@libero.it

Tel: 320 3558215 - 333 3138473



LaboratorioValsusa/GiovaleManuel
www.foresteriacertosadimontebenedetto.it

← ACCEDI CON IL QR CODE



CASCINA RANVERSO

Cascina Ranverso produce vinofrutta e verdure, disponibili presso la propria **Bottega** interna.

Il vigneto, di circa un ettaro, è un vitigno **Baratuciat** autoctono della bassa Val di Susa: il vino della Cascina è denominato "6 Settembre" in onore della prima vendemmia, avvenuta nel 2018.

Nei 45 ettari a disposizione coltivano cereali, fieno e foraggio.

Nella serra e nei campi circostanti vengono coltivate erbe aromatiche, ortaggi e frutta, adoperati nel ristorante o trasformati in gustose conserve e composte disponibili anch'esse presso la Bottega.

Cascina Ranverso è inoltre concepita come uno spazio flessibile ed adatto ad ogni tipologia di evento per aziende, privati, matrimoni, cresime e cerimonie.

Prodotti:

Vino, conserve, ristorante, eventi

BUTTIGLIERA ALTA

Strada degli Abay 36

Mail: info@cascinaranverso.it

Tel: 011 9321769



www.cascinaranverso.it

[LaboratorioAlteValli/CascinaRanverso](#)

← ACCEDI CON IL QR CODE

BIRRA





Anche se la produzione di birra e la presenza di birrifici non fanno parte della tradizione gastronomica montana, la Val di Susa ha negli ultimi anni conquistato una posizione di spicco anche in questo settore.

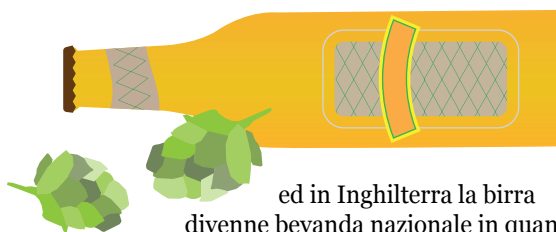
La birra, insieme al vino, è **una delle bevande alcoliche più antiche** ed è ottenuta dalla fermentazione di mosto a base di malto d'orzo, aromatizzata e amaricata con luppolo.

La prima testimonianza chimica nota è datata intorno al 3500-3100 a.C, ma sembra che l'origine di questa bevanda sia databile addirittura intorno al settimo millennio a.C.

Si tratta dello stesso processo di fermentazione naturale che è responsabile della lievitazione del pane, per questo è verosimile pensare che la diffusione della birra sia **coeva a quella del pane**: le materie prime erano le stesse per entrambi i prodotti ed era solo una questione di proporzioni, se si metteva più farina che acqua e si lasciava fermentare si otteneva il pane; se invece si invertivano le quantità mettendo più acqua che farina, dopo la fermentazione si otteneva la birra.

Gli artefici della diffusione della bevanda in Europa furono le tribù Germaniche e Celtiche, la parola birra deriva infatti dal tedesco **Bier**.

Durante il Medioevo per merito dei **monasteri** la produzione di birra fece un salto di qualità,



ed in Inghilterra la birra divenne bevanda nazionale in quanto l'acqua usata per la sua produzione veniva bollita e quindi sterilizzata.

Durante la rivoluzione industriale la produzione di birra passò da una dimensione artigianale ad una industriale, ma i birrifici della Val di Susa **hanno ripreso questa dimensione artigianale**, producendo birre prodotte con cereali provenienti da agricoltura biologica o comunque di alto livello qualitativo, che insieme all'acqua di montagna portano ad ottenere un prodotto di eccellenza.

La Birra prodotta in Valle di Susa è una **birra cruda**, cioè non pastorizzata. Questa è la principale differenza tra la produzione industriale e quella artigianale che consente alla birra di rimanere un **alimento vivo**, si conserva intatta la digeribilità permettendo a chi la beve di usufruire dell'apporto benefico dei cereali, altrimenti bruciato dalle alte temperature di pastorizzazione.

Si tratta di una birra **non filtrata** che viene fatta rifermentare in bottiglia, formando così un'effervescenza naturale. I lieviti, che sono un agente determinante per la fabbricazione della birra, in quanto senza di essi non avverrebbe la fermentazione, rimangono all'interno del prodotto consentendo a chi le si avvicina di godere dei loro benefici nutrizionali. Si può notare

nella birra quindi un "deposito" che non va assolutamente lasciato sul fondo, ma gustato tranquillamente.

• LA RICETTA DELLA TRADIZIONE •

POLLO ALLA BIRRA



Difficoltà: bassa

Costo: economico

Tempo di preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Porzioni: 4 persone

INGREDIENTI

- 8 fusi di pollo (peso totale circa 1 kg)
 - 330 ml di birra chiara
 - 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
 - 1 spicchio d'aglio
 - erbe aromatiche (rosmarino, salvia, timo)
 - sale
 - farina
-

PREPARAZIONE

Sciacquate ed asciugate bene i fusi di pollo, quindi infarinateli eliminando bene tutto l'eccesso di farina. Fate rosolare i fusi di pollo in una padella con l'olio, rigirandoli finché saranno ben dorati da tutti i lati.

Salate e unite quindi lo spicchio d'aglio e tutte le erbe aromatiche tritate finemente. Bagnate con la birra, lasciate evaporare la parte alcolica per un paio di minuti, quindi mettetevi il coperchio e fate cuocere per circa mezz'ora.

Alla fine il sugo dovrà restringersi lasciando una deliziosa crema, se a fine cottura dovesse essere ancora troppo liquido togliete il coperchio e lasciatelo evaporare a fiamma viva prima di servire il pollo alla birra ben caldo.

• LA RICETTA •

PANDOLCE ALLA BIRRA CON FRUTTA SECCA



Difficoltà: bassa

Costo: medio

Tempo di preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura: 1 ora

Porzioni: 6 porzioni

INGREDIENTI

250 g di farina

100 g di zucchero

75 g di burro

1 uovo

50 ml di birra chiara

1 bustina di lievito

1 limone non trattato

1 pizzico di sale

100 g di frutta secca mista con
uvetta

PREPARAZIONE

In un pentolino fate fondere il burro a fuoco basso facendo attenzione che non frigga. In una terrina setacciate la farina, poi unite il lievito, lo zucchero, un pizzico di sale e la buccia grattata di mezzo limone non trattato.

Aggiungete il burro fuso lasciato un po' intiepidire, l'uovo intero e iniziate a mescolare con un cucchiaino. Unite anche la birra ed impastate con le mani, lavorando inizialmente nella ciotola e poi sulla spianatoia infarinata.

Quando l'impasto sarà omogeneo aggiungete la frutta secca tritata grossolanamente con il coltello, quindi amalgamate bene il tutto e formate con le mani una pagnotta bassa e tonda.

Mettetela in una teglia rivestita di carta forno e praticate un taglio a croce in superficie.

Infornate il pandolce alla birra a 160° C e lasciatelo cuocere per un'ora, quindi sfornatelo e lasciatelo raffreddare prima di servirlo.



SORALAMÀ



La birra **Soralamà** si contraddistingue per la purezza dell'acqua di montagna e per l'utilizzo di materie prime naturali di prima qualità tipiche del territorio (spezie, genepy, cereali...).

Le birre **Soralamà** soddisfano tutti i gusti: gli amanti delle ambrate possono scegliere tra **Wow** e **Oh**, chi predilige le bionde può optare per la **Ex**, blond Ale multicereale, la **Ghost**, a bassa fermentazione. La super premiata **Slurp**, birra chiara Pils, e la **Geny**, blanche belga con genepy valsusino, sono risultate anche nel 2023 le migliori nelle loro categorie.

Inspirate alle birre americane le **Bitrex: Single Hop**, **California** ed **IPA**, mentre la **Mexicana** richiama la birra più antica del Messico e la **Gojita** è ottenuta con infusione di bacche di Gojii. Infine la **Gran Dor**, birra cento per cento Valle di Susa, e la **Crus**, che è anche liquore: un amaro a base di birre ed erbe aromatiche di montagna.

Annesso all'impianto produttivo c'è la **Brasseria Soralamà**, dove si possono gustare tutte le birre prodotte, sia alla spina che in bottiglia, accompagnate da stuzzichini, taglieri o hamburger.

Prodotti: Birrificio artigianale, brasseria

VAIE

Via Nazionale 14 - SS 25 Km 32,5

Mail: info@soralama.it

Tel: 011 963 1977 - Brasseria 366 3734349



www.soralama.it

[LaboratorioAlteValli/Soralamà](https://www.laboratorioaltevalli.it/Soralamà)

← ACCEDI CON IL QR CODE



BIRRIFICIO LAVAL

Stefano e Aldo hanno aggiunto alla produzione della storica **Birra Laval** anche la spillatura, ed hanno aperto ad Avigliana **Il Birrificio**, dove la birra si accompagna al cibo di qualità ed ai prodotti del territorio, e dove accogliere i clienti in un ambiente caldo e rilassante, per una cena tra amici, un'uscita di coppia o semplicemente una birra al bancone.

Tra le numerose tipologie della Birra Laval ricordiamo la **Otus**, una strong Ale, la **Siberian**, una strong Pale Ale, la **M97**, imperial Stout, la **Edvige**, una blanche, la **Barny**, di tipo Golden Ale, ed infine la **Alba**, la prima birra valsusina senza glutine.

Tutte sono preparate con materie prime scelte, rifermentate in bottiglia per consentire ai lieviti di liberare naturalmente le bollicine insieme agli aromi e ai sapori, oltre che essere totalmente prive di additivi di origine animale, e quindi adatte anche a chi pratica la via vegana.

Prodotti:

Birra artigianale, Pub "Il Birrificio"

AVIGLIANA

Piazza del Popolo, 2

Mail: info@birralaval.it

Tel: 393 801 4714



Web:

LaboratorioAlteValli/Laval

← ACCEDI CON IL QR CODE



BIRRIFICIO GILAC



Il Birrificio Gilac dal 2007 produce birra artigianale di qualità, i cui aromi trasmettono forti emozioni sensoriali: **il desiderio e la promessa di un sapore speciale** non sono però il pretesto per creare birre complesse ma lo stimolo per ricercare l'assoluta piacevolezza della degustazione.

Dal 2014 Gilac fa parte dei **Maestri del Gusto**, eccellenze selezionate da Slow Food e Camera di Commercio di Torino. La sua produzione può fregiarsi del marchio **Indipendente Artigianale: Unionbirrai** certifica infatti che sono rispettati i criteri della produzione senza filtrazione né pastorizzazione, per garantire **la vera birra artigianale italiana**.

In pieno accordo con questi valori le **14 birre prodotte**, da degustare con piacere e passione, sono realizzate pensando a chi ama la qualità e la genuinità degli ingredienti, il rispetto per la natura e la continuità della tradizione.

Prodotti: Birra artigianale.

RIVOLI

Via Genova, 61/a (laboratorio e spaccio)

Mail: info@gilac.it

Tel: 011 968 92 54 - 347 27 33 254

(335 569 2242 whatsapp business)

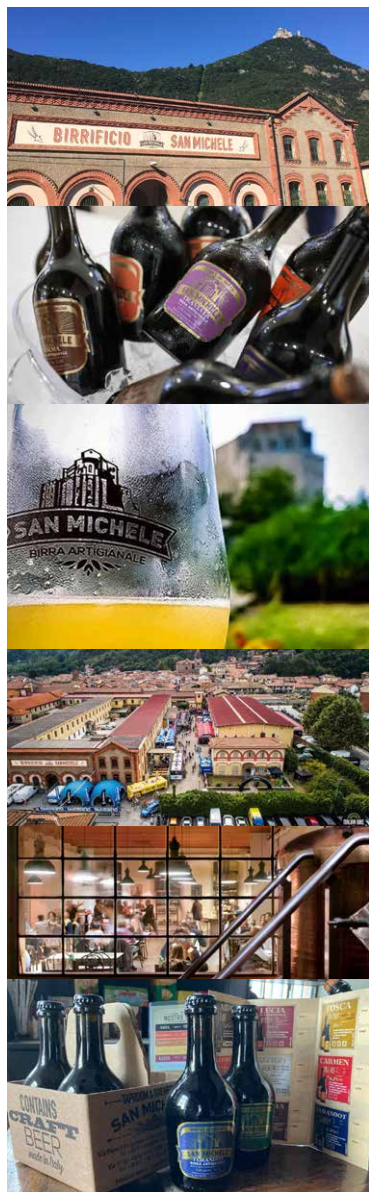


www.gilac.it

[LaboratorioAlteValli/Gilac](https://www.facebook.com/LaboratorioAlteValli/Gilac)

← ACCEDI CON IL QR CODE

BIRRIFICIO SAN MICHELE



Il **Birrificio San Michele** nasce nell'ottobre del 2010 dalla passione del suo fondatore, Bruno Gentile, per la birra artigianale, quella viva e cruda. La birra che si beveva un tempo e che, per ragioni di business, ha subito molte trasformazioni che ne hanno modificato quasi integralmente le caratteristiche organolettiche originarie.

Collocato in un antico edificio del 1860 abbracciato al monte Pirchiriano, ai piedi della Sacra di San Michele, il birrificio propone una birra d'eccellenza, che esalta i sensi. Una birra artigianale senza filtratura e senza pastorizzazione, che utilizza materie prime ecosostenibili e naturali, acqua di montagna, prodotti di qualità e in parte la diretta produzione, assolutamente biologica, dei basilari orzo e luppolo.

Attiguo al **Birrificio San Michele** sono il **brewpub**, un ristorante dove, assieme alle birre, si possono degustare prelibati piatti a base di carne e pesce, e il **San Michele Padel Club**, complesso sportivo con 4 campi coperti dotati di ogni confort.

Prodotti:

Birra artigianale, Brewpub, Padel Club

SANT'AMBROGIO

Via III Reggimento Alpini 10/A

Mail: info@birrasanmichele.it

Tel: 011 19815118 - 335 6797252



www.birrasanmichele.it

[LaboratorioAlteValli/BirraSanMichele](#)

← ACCEDI CON IL QR CODE

BIRRIFICIO CASTAGNERO



Monica Castagnero, giovane, combattiva e superattiva: dopo una laurea e un lavoro nel settore marketing si è buttata in una nuova avventura, e da qualche anno ha creato il **Birrificio Castagnero** di Rosta, un birrificio agricolo dove il malto arriva direttamente dai campi della famiglia.

Il piccolo opificio è l'**emblema dell'artigianalità**: ora le attrezzature sono più moderne ma all'inizio l'impianto di bollitura ed i fermentatori erano fatti a mano dal papà, la cottura era controllata a vista e l'imbottigliamento veniva fatto manualmente.

Da qualche tempo alla squadra si è aggiunto anche **Mattia Soster**, proveniente dal corso di Alto Apprendistato dell'Università di Pollenzo, ed il piccolo birrificio ha in produzione vari tipi di birra, vendute anche tramite la sezione Shop del sito: **La Bionda B27** (Golden Ale), **La Ramata R52** (Brown Ale), **La Rossa R18** (Strong Ale), **French Kiss** (Saison con pepe di Sichuan e bucce di limone), **California Love** (IPA), **CST** (Chestnut Ale con marroni di Villar Focchiardo) ed **Eclipse** (Imperial Stout).

Prodotti:

Birra artigianale, Sidro

ROSTA

Strada Antica di Alpignano 26

Mail: info@birrificiocastagnero.com

Tel: 329 8618417



www.birrificiocastagnero.com

LaboratorioAlteValli/Castagnero

← ACCEDI CON IL QR CODE

DOLCI



Fino agli inizi del 1900, soprattutto nelle zone montane, esisteva una **netta distinzione tra il cibo del ricco e quello del povero.**

Distinzione che spesso non era tanto basata sulla tipologia degli alimenti, quanto sulla frequenza con cui gli stessi apparivano in tavola. Ecco allora che esistevano “**piatti della festa**” e piatti “**di tutti i giorni**”, e, se sulla tavola dei benestanti il cosiddetto pranzo della festa poteva capitare anche tutte le domeniche, per la società contadina erano di festa solo i pranzi di occasioni importanti, come matrimoni, Natale, Pasqua...

Anche i dolci seguivano questa distinzione. Sulla tavola quotidiana era raro trovare un vero e proprio dolce a fine pasto e spesso era la frutta ad addolcire la chiusura del pasto: una **mela cotta** in forno oppure una **pera cotta** lentamente nel vino in un tegame lasciato tutta la notte sul “*putagè*”.

Nei giorni di festa potevano invece comparire torte di mele o di noci, biscotti di farina gialla profumati di limoni o arricchiti con l’uvetta, torcetti al burro, e se era vero lusso del cioccolato o delle creme a base di caffè.

La **frutta** era la protagonista di questi dolci, anche per ovviare alla scarsa disponibilità di zucchero, ancora un ingrediente raro e costoso. Con la frutta si preparavano torte, budini, focacce, confetture e ogni località aveva le sue specialità.

Altri dolci sbrigativi, che non richiedevano lievitazione o uso del forno erano le **frittelle**, una semplice pastella di uova, e farina (a volte latte), nella quale tuffare anche in questo caso frutta secca o fettine di mela.

Nella tradizione culinaria della Valle di Susa non mancano esempi di questi tipi di dolci e biscotti. I **Canestrelli di Vaie**,



e quelli di **San Giorio** sono ancora cotti a fuoco vivo su piastre dai decori particolari. Per prepararli occorre amalgamare uova, zucchero, burro, farina, scorza di limone, vanillina, lievito. Dall’impasto vengono modellate tante palline che successivamente vengono schiacciate tra due lastre di ferro o ghisa e cotte direttamente sul fuoco.

Tra i dolci più noti non si può dimenticare la **Focaccia di Susa**, un prodotto da forno tipico della Val di Susa i cui ingredienti sono farina, burro, zucchero, uova, sale e lievito di birra.

Dall’ingegno dei fornai di Mondovì sono arrivate fino in Val di Susa anche le **Paste di meliga**. Il prezzo della farina era salito alle stelle, e per ovviare all’inconveniente i fornai del Monregalese, nella Langa cuneese, iniziarono a mescolare la farina di mais macinata fine (cosiddetta fumetto o fioretto) ottenuta come prodotto di scarto dalla macinazione della polenta. Nacquero così dei biscotti dal gusto particolare e dalla consistenza friabile, che in valle hanno trovato patria a **Sant’Ambrogio**.

A **Chiusa San Michele** si diffusero dei dolci simili per procedimento ma con ingredienti leggermente diversi: farina di meliga, latte, zucchero, uva passa, semi di finocchio: il **Pan ëd melia dla Ciusa** si può trovare nella versione tradizionale dolce ma anche in una originale versione salata e in diverse variazioni.

Fin qui la tradizione, ma la pasticceria in Val di Susa ha saputo anche rinnovarsi, rimanendo al passo con i tempi e producendo vere e proprie eccellenze nel settore.



PASTE DI MELIGA



Difficoltà: Media

Costo: Medio

Tempo di preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: circa 90 pezzi

INGREDIENTI

- 400 g di farina di mais fioretto
 - 300 g di burro
 - 200 g di zucchero
 - 4 Uova
 - q.b. Buccia di limone grattugiata
-

PREPARAZIONE

Per preparare le paste di meliga mescolate la farina di mais fioretto (che deve essere setacciata), con il burro morbido (la consistenza deve essere quella cosiddetta “pomata”), lo zucchero, i rossi di tre uova che avrete preventivamente fatto rassodare, e l'uovo intero. Aromatizzate con un po' di buccia di limone grattugiata e impastate fino ad ottenere un impasto morbido.

Riempite con il composto una *sac a poche* con bocchetta rigata e formate delle ciambelline su una teglia rivestita di carta forno. Questa operazione richiede un pò di abilità nell'uso della *sac a poche*, in alternativa potete utilizzare una sparabiscotti, anche se la forma non sarà quella tradizionale.

Cuocete le paste di meliga in forno a 175° C per circa 15/16 minuti. Non devono scurire troppo, ma devono rimanere di un bel giallo vivo con i bordi appena più colorati.

Una volta freddi potete conservarli in una scatola per biscotti: il giorno dopo sono ancora più buoni!!!

BONÈT



Difficoltà: Molto facile

Costo: Economico

Tempo di preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura: 1 ora

Porzioni: 6 persone

INGREDIENTI

- 4 Uova
 - 16 cucchiaini di zucchero
 - 1 bicchiere di latte (circa 200 ml)
 - 50 g di amaretti (più un pò per la decorazione)
 - 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere
 - ½ bicchierino di rum
-

PREPARAZIONE

In una terrina sbattete le uova con 12 cucchiaini di zucchero, diluendo poi la crema con il latte tiepido. Aggiungete gli amaretti sbriciolati, la polvere di cacao e il rum, continuando a mescolare con una frusta.

A parte, in un tegamino, mettete i restanti 4 cucchiaini di zucchero, inumidite con un po' d'acqua e lasciate cuocere finchè lo zucchero assume una leggera colorazione bionda. A questo punto versate il caramello in uno stampo da budino in alluminio o acciaio, del diametro di circa 20 cm, preventivamente riscaldato facendo in modo che crei un velo sul fondo e sulle pareti.

Quando il caramello si è raffreddato versate il composto nello stampo e mettete a cuocere il bonèt a bagno-maria in una pentola capiente con l'acqua già calda, che dovrà arrivare a due dita dall'orlo.

Cuocete il bonèt per circa un'ora, con la pentola coperta, dopo di che togliete lo stampo dal bagno-maria e lasciatelo riposare per alcune ore prima di capovolgere il bonèt nel piatto di portata. Servitelo spolverizzato con altri amaretti sbriciolati.

Se lo preferite freddo prima di consumarlo lasciatelo 2-3 ore in frigorifero.

PASTICCERIA CORRADO

Quando **Corrado Evangelista** ha aperto la sua pasticceria artigianale era così sicuro del suo lavoro che ha voluto che fosse una vera e propria “casa di vetro”. Il laboratorio infatti, pulito, efficiente ed attrezzato, è completamente a vista, sia dall'interno del negozio che dalla strada.

Lasciatevi dunque tentare dalla **Sacher torte**, il suo vero e proprio cavallo di battaglia, ma non trascurate le Morettine, torte al cioccolato soffici e golose, le Paste fresche e secche, le **Torte da cerimonia**, i **Baci di Sant'Antonino**, cioccolatini con un ripieno al rum prodotti solo nella stagione fredda, invenzione e specialità della pasticceria.

E poi ancora i **Salatini** e, nella bella stagione, i buonissimi **Gelati Artigianali**.

Tutto questo realizzato con ingredienti di qualità e materie prime selezionate. Ma soprattutto con tanta, tantissima passione.

Prodotti:

Pasticceria secca e fresca, Torte, Salatini, Gelati

SANT'ANTONINO DI SUSÀ

Via Torino 76/b

Tel: 011 9649906



Web:

LaboratorioAlteValli/Corrado

← ACCEDI CON IL QR CODE



GIORGIO E TOMOKO



Giorgio e Tomoko, coppia nel lavoro e nella vita, fondono insieme l'**arte pasticceria italiana** e la **creatività del Sol Levante** e producono pasticceria mignon, cioccolato, gelati, salatini e **torte** di ogni foggia, personalizzabili per ogni evento, ricorrenza o semplice desiderio di far festa.

La specialità di Giorgio è la **Torta Sacher**, ma è difficile resistere al richiamo della **pasticceria fresca e secca**, dei **Condovesi** alla nocciola o al rhum, delle quaranta varietà di **praline** al cioccolato e frutti canditi (arancio, limone, fico, albicocca, zenzero e pera) ed alla capacità di Tomoko di impreziosire i capolavori di Giorgio con la finezza artistica dei decori in pasta di zucchero.

Giorgio e Tomoko si definiscono "**creatori di emozioni**", che suscitano grazie alla passione che mettono nel loro lavoro ed all'utilizzo di materie prime di eccellenza.

Prodotti:

Pasticceria secca e fresca, Torte, Salatini, Cioccolato, Praline, Gelati

CONDOVE

Piazza Martiri della Libertà 8

Mail: giorgio.grande@yahoo.fr

Tel: 011 18751240



Web:

LaboratorioAlteValli/GiorgioTomoko

← ACCEDI CON IL QR CODE



PASTICCERIA VERCELLINA

Quando la pasticceria incontra la passione ogni creazione è un capolavoro. La **Pasticceria Vercellina** deve il suo successo a **Simone ed Emanuele**, fratelli e soci che, giovanissimi, si sono messi in gioco uniti dal desiderio di sviluppare le proprie passioni e di metterle al servizio della clientela.

La pasticceria propone un vasto assortimento di **paste fresche**, curate e colorate, in formato “mignon” ed utilizzando materie prime di qualità, se possibile provenienti dal nostro territorio, **paste secche** (Paste di Meliga, Baci di Villar Dora...), **praline di cioccolato** e buonissimi gelati.

E poi le torte, classiche come la **Sacher** o con le ricette della tradizione rivisitate in chiave moderna: Meringata ai Marron Glacé, Mousse di pesche e amaretto e Torta alle nocciole.

In più, naturalmente, torte riccamente decorate per compleanni, anniversari e ricorrenze di ogni genere, una gamma di prodotti che ha consentito all'azienda di essere inserita nei **Maestri del Gusto 2021-2022**.

Prodotti:

Pasticceria fresca e secca, Torte, Salatini, Gelati

VILLAR DORA

Via Pelissere 9

Mail: emanuele_vercellina@yahoo.it

Tel: 011 9350391 - 347 5233347



Web:

LaboratorioAlteValli/Vercellina

← ACCEDI CON IL QR CODE



IJ CANESTREI 'D FLAMINIA

Partendo dal **canestrello**, uno dei dolci più rappresentativi della Valle di Susa, **Katya e Paolo** hanno creato un laboratorio artigianale che dal 1999 sforna ogni sorta di delizie: Crostate, Biscotti, Paste di meliga, Frollini alla lavanda, Malfatti, Torte di nocciola....

Il segreto del gusto inimitabile del canestrello è dato dall'**antica ricetta di nonna Flaminia**, ma alla base ci sono ingredienti genuini, una scelta che fa la differenza. La conseguenza è che questo biscotto ha l'eccellenza artigiana, può vantarsi del marchio del canestrello tipico di Vaie, dei dolci tipici della Valsusa, dei canestrelli della Provincia di Torino ed ha consentito all'azienda di essere inserita nei **Maestri del Gusto 2021-2022**.

Da qualche tempo Katya e Paolo hanno inoltre dato vita ad un **punto vendita** a fianco del laboratorio, dove si possono trovare altri prodotti del territorio: Tisane ed erbe di "La Calcina", Liquori, Miele e Vino della Valle, Marmellate, Zabaione, ...

Prodotti:

Canestrelli, Pasticceria secca, Zabaione, Torte, Falchetto Pasquale

CONDOVE

Via Torino, 1/d-f

Mail: info@canestrellivallesusa.it

Tel: 011 9642360 - 347 7852782



www.canestrellivallesusa.it
[LaboratorioAlteValli/Flaminia](#)

← ACCEDI CON IL QR CODE

DOLCE VASSOIO



Dal 2010 aziende e privati trovano da **Dolce Vassoio** ogni sorta di prelibatezza dolciaria, realizzata con materie prime scelte di qualità, e scegliendo di restare fedeli ai **sapori tradizionali** e quindi alla lavorazione artigianale: per questo è stato insignito dell'**Eccellenza Artigiana**.

Qui si può ritrovare il sapore e l'atmosfera dei dolci di una volta: pasticceria fresca oppure secca, torte di tipo tradizionale, semifredde o "americane", dolci a lievitazione naturale, dolci stagionali (panettoni, pandori e bugie) e della tradizione piemontese, preparazioni monodose per merende e colazioni (sfoglie, crostatine, strudel).

Sempre più richiesta è la personalizzazione di dolci in occasione di feste di compleanno e ricorrenze varie: Marco, insieme ai fidati Giorgio e Sonia, sa consigliare le realizzazioni migliori per gratificare gli occhi ed il palato.

Prodotti:

Pasticceria fresca e secca, Torte, Panettoni, Pandori, Bugie, Preparazioni monodose

BRUINO

Via Guglielmo Marconi, 44

Mail: dolcevassoio@gmail.com

Tel: 011 9048600

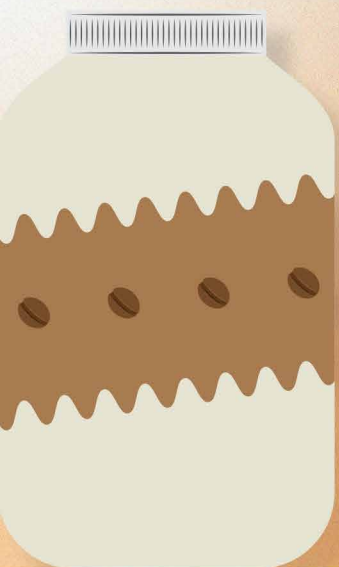


www.dolcevassoio.com

LaboratorioValsusa/DolceVassoio

← ACCEDI CON IL QR CODE

LIQUORI E CAFFÈ





LIQUORI

Nella tradizione di chi ha abitato e abita tuttora nelle vallate alpine come la Val di Susa, l'utilizzo di **piante aromatiche** e officinali, piccoli frutti, erbe spontanee per la **produzione di distillati e liquori**, rientra nelle abitudini alimentari e curative.

I liquori della Valle di Susa hanno il sapore deciso e pulito della montagna ed il profumo delle erbe alpine. **Erbe, fiori e radici** come la *genziana*, il *ginepro*, il *cumino*, il *rabarbaro*, la *lavanda*, il *genepy*, seguendo ricette antiche tramandate da generazioni, durante le settimane di macerazione a freddo cedono con i profumi e i sapori tutte le virtù benefiche.

La produzione e l'imbottigliamento avvengono nei laboratori valsusini con i tempi ed i modi utilizzati tradizionalmente nelle preparazioni famigliari, dove si opera garantendo una lavorazione di eccezionale qualità.

Questi *"pusa-café"* tradizionalmente chiudono i pranzi importanti ed hanno spesso anche una funzione digestiva ecco perché **spesso sono liquori amari**: nocino, vino di genziana, genepy, liquore di issopo, amari alle erbe, solo per citarne alcuni.

CAFFÈ

Il viaggio del **caffè** inizia nel mondo arabo. Secondo la leggenda un pastore etiope notò che le sue capre dopo aver mangiato le bacche e le foglie di una particolare pianta, arrivata la notte nsi misero a vagabondare con un'insolita energia e vivacità. Il pastore provò allora ad abbrustolire i semi della pianta, li macinò e ne fece un'infusione, ottenendo il primo caffè.

Torino fu, insieme a Venezia, una delle prime città italiane dove nacquero dei locali dedicati al **consumo di caffè**; siamo agli inizi dell'800 e il caffè andava già affermandosi tra le bevande più apprezzate. Oggi le statistiche dimostrano che l'80% degli italiani beve caffè almeno una volta al giorno, e il consumo pro capite ammonta addirittura a 600 tazzine l'anno!

Il caffè valsusino è un prodotto di torrefazione che, pur non avendo una tradizione locale, si sta affermando come prodotto di nicchia nel mercato nazionale ed internazionale.

È ottenuto con un procedimento artigianale in cui si eseguono manualmente i lavori di trasformazione in tutte le sue fasi, caratterizzate da **tempi di tostatura lenti**, che permettono un adeguato essiccamento del caffè crudo, un perfetto controllo sull'espansione del chicco e una perfetta trasformazione delle temperature di Maillard (fase in cui si compongono i principali gusti del caffè), arrivando poi alla fase finale di caramellizzazione in cui gli zuccheri si trasformano in caramello.

In cucina il caffè è utilizzato per la produzione di dolci (creme, gelati, ecc), ma negli ultimi tempi il suo uso si sta diffondendo anche nei piatti salati, con arditi accostamenti che lo vedono accompagnare piatti di pesce, carne, verdure e persino con formaggi o legumi.



LIQUORE NOCINO



Difficoltà: bassa

Costo: medio

Tempo di preparazione:
10 minuti

Tempo di riposo: 35 giorni

INGREDIENTI

- 33 noci verdi ancora nel mallo e tenerissime
 - 1 l di alcool a 95°
 - 500 g di zucchero
 - 6 chiodi di garofano
 - una stecca di cannella
 - 500 g di acqua
-

PREPARAZIONE

Esistono diverse versioni di nocino, tutte accomunate dal fatto che le noci devono essere “noci di San Giovanni”, vanno cioè raccolte all’alba del 24 giugno ancora umide di rugiada. Questa la tradizione le cui origini si perdono in un remotissimo passato, in ogni caso le noci devono essere verdi e molto tenere, tali da poter essere tagliate facilmente con un coltello in quattro parti.

Dopo averle tagliate mettete le noci in un grosso vaso di vetro insieme alla cannella e ai chiodi di garofano, versate l’alcool, chiudete e lasciate macerare per 30 giorni, scuotendo un paio di volte al giorno.

Trascorso questo tempo filtrate il tutto e preparate uno sciroppo facendo bollire l’acqua con lo zucchero, unitelo al liquido filtrato, mescolate bene e rimettete nel barattolo per altri 15 giorni sempre agitando ogni tanto. Alla fine filtrate il nocino con carta da filtro per renderlo limpido, quindi mettetelo nelle bottiglie e tappatele con dei tappi di sughero come si fa con il vino.

A questo punto lasciate riposare il nocino in cantina per almeno due mesi prima di gustarlo per permettere ai sapori e agli aromi di svilupparsi appieno ed amalgamarsi alla perfezione.

CIALDE CROCCANTI CON CREMA AL CAFFÈ



Difficoltà: Media

Costo: Economico

Tempo di preparazione:
20 Minuti

Tempo di riposo: 2 Ore

Tempo di cottura: 10 minuti

Porzioni: 4 persone

INGREDIENTI

Per le cialde:

- 40 g di farina
- 40 g di zucchero a velo vanigliato
- 40 g di burro
- 40 g di albumi
- 1 pizzico di sale

Per la crema al caffè:

- 200 ml di latte
- 200 ml di panna fresca liquida
- 120 g di cioccolato fondente
- 2 tuorli d'uovo
- 60 ml di liquore al caffè

Per decorare:

- 100 ml di panna da montare
 - 2 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato
-

PREPARAZIONE

Crema al caffè. Scaldate a bagno maria un pentolino con il latte, la panna, il cioccolato tagliato a pezzi, il liquore al caffè e il tuorlo d'uovo sbattuto a parte. Quando il tutto sarà perfettamente amalgamato togliete il pentolino dal fuoco e lasciatelo raffreddare prima a temperatura ambiente e successivamente in frigo per circa due ore.

Cialde. In una ciotola amalgamate la farina con lo zucchero a velo, l'albume dell'uovo e il burro fuso (ma non caldo), un pizzico di sale. Dovete ottenere un composto cremoso che spalmerete in una placca ricoperta di carta forno, formando due dischi sottili di circa 15 cm di diametro. Cercate di ottenere uno spessore uniforme, quindi infornate le cialde a 180 °C per circa 10 minuti. Controllate la cottura: devono essere dorate ai bordi ma con il centro ancora chiaro e devono risultare ancora morbide e malleabili.

Togliete le cialde dal forno e modellatele delicatamente sopra due ciotole capovolte in modo da dargli una forma leggermente concava. Lasciatele raffreddare completamente finché risulteranno croccanti. Conservatele in un luogo fresco e asciutto senza toglierle dalle ciotole (ad esempio nel forno una volta freddo, con la porta chiusa).

Al momento di servire il dolce montate la panna con lo zucchero a velo e ponete in ogni piatto una cialda croccante, riempita con la crema al caffè e decorata con un ciuffo di panna montata. Servite subito per evitare che la cialda perda la sua croccantezza.



DISTILLERIA ALPINA



Alla **Distilleria Erboristica Alpina** di Susa basta varcare la soglia del laboratorio per capire che le tre parole qui son proprio di casa: si distilla, le erbe sono naturali e non aromi e tutte le specialità respirano di “alpinità”.

La produzione della distilleria è variegata e ricca di marchi prestigiosi: **Granger Genepy Nature**, **Grappa del nonno**, **Gianduiotto**, **Turin Chocolat**, **S.S. 24** e **Chaberton**.

Ogni prodotto ha un profondo legame con il territorio: il **Genepy** fa parte della tradizione popolare da secoli ed è un po’ il cavallo di battaglia aziendale, essendo il liquore dal quale venne iniziata la produzione, a fine anni ‘70.

Strada facendo, poi, se ne sono aggiunti molti altri: liquori, gin, bitter, grappe, amari, golosità arricchite con cioccolato e nocciole...

Prodotti:

Genepy e liquori di montagna, Grappe, Liquori golosi e della tradizione

SUSA

Fraz. Traduerivi, via dell’Artigianato 10

Mail: info@distilleriaalpina.it

Tel: 0122/31909



www.distilleriaalpina.it
LaboratorioValsusa/DEALP

← ACCEDI CON IL QR CODE

ALBERGIAN



Albergian è il nome di un monte della Val Chisone, di fronte a **Pragelato**, dove nel 1908 inizia una storia piena di gusto, fatta con le ricette e gli ingredienti delle montagne piemontesi: **delizie naturali** per rendere più buona la vita.

Da 4 generazioni ogni prodotto viene accudito da una persona di famiglia: dalla selezione delle materie prime alla produzione e al confezionamento.

Tutto viene prodotto rigorosamente a mano, con la sapienza e la cura che fanno nascere vere bontà, utilizzando **materie prime da piccole aziende agricole** per supportare la micro-economia locale e ridurre l'inquinamento legato al trasporto.

Botteghe Albergian si trovano a Pinerolo, Pragelato, Giaveno, Bardonecchia e Sestriere; l'azienda è inserita nel **Registro delle Imprese Storiche d'Italia**, ha ricevuto il premio Gambero rosso come **Eccellenza d'Italia per le confetture** e l'**Eccellenza Artigiana** della Regione Piemonte, ed è sinonimo di qualità da 115 anni.

Prodotti: liquori, confetture, miele, caramelle, specialità gastronomiche

PINEROLO

Corso Torino, 85

Mail: albergian@albergian.it

Tel: 0121.374.503



www.albergian1908.it

LaboratorioAlteValli/Albergian

← ACCEDI CON IL QR CODE



www.pellegrinabikemarathon.com

Finito di stampare
nel mese di agosto 2023

