

La Provincia di Torino ha assistito da molto tempo, ma le proprie idee di azione strategica, un impegno concreto nella ricerca e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche, e non può che esprimere soddisfazione per il consolidarsi di iniziative come la manifestazione "Sapori e Sapere del Gran Paradiso".

Il grande impegno ormai da sette anni del progetto del "Pianetto del Gran Paradiso" è consistito nel creare un sistema di prodotti e servizi che ha permesso di valorizzare il territorio della nostra provincia consentendo un sviluppo autonomo e sostenibile attraverso la gestione del "Pianetto": creare nel territorio un ecosistema di collaborazione tra soggetti pubblici e privati e tra produttori agroalimentari ed operatori turistici e culturali, come accade nel caso della manifestazione organizzata dalla Comunità Montana Valli Orco e Soana in collaborazione con il nostro Associazione di Agricoltori e Allevatori. Ecco allora che il progetto di apertura e degustazione di prodotti tipici del territorio ben si allineano con gli apporti teorici e pratici di Casa Giovinetti, e costituiscono un modello di sviluppo etico e responsabile che necessita della visione che il territorio può mettere in campo. Accanto come questa riflessione quella filare produttiva, formativa e commerciale che sono i nostri operatori per il mantenimento di un prodotto autentico associabile anche "terre alte".

Sergio Basso
Vice-Presidente
della Provincia di Torino
Assessore all'Agricoltura, Montagna,
Turismo della Sanità e della Flora

Montagna, Piemonte, Torino, Valli Orco e Soana, Gran Paradiso, culture, prodotti, sapori, paesaggi, storia di Gran Paradiso, sapere. Con "Sapori e Sapere del Gran Paradiso" intendiamo raccontare il luogo immenso e variegato di territori e beni locali culturalmente legati alla montagna, intrinseci alle maglie del mercato globale che intendiamo far vivere e crescere. Percorsi e concetti riguardano il "nutrimento per il corpo" e quelli riguardanti il "nutrimento per la mente" in senso influenzato e connessi a partire dalle attività connesse tra il corpo "culturale" e "colore", fino ad arrivare ad esprimere "arte culinaria", scienza della buona tavola "etc... Da qui nasce "Sapori e Sapere del Gran Paradiso", un ciclo di appuntamenti nel nostro territorio per possibile accedere a prodotti autentici e a gustare con piacere i prodotti. Durante questi percorsi si assiste, ad ingresso libero, sarà possibile assistere a letture, dibattiti, spettacoli teatrali, concerti, il cui il ruolo sarà sempre l'adesione culturale propria delle nostre Valli Orco e Soana. L'adesione culturale propria delle nostre Valli Orco e Soana. L'adesione culturale propria delle nostre Valli Orco e Soana. L'adesione culturale propria delle nostre Valli Orco e Soana.

Daniela Corsica
Consigliere
Comunità Montana
Valli Orco e Soana
Cultura Sport

Milvia Novello
Consigliere
Comunità Montana
Valli Orco e Soana
Zanone, Giovinetti, Comunità

Daniela Corsica
Consigliere
Comunità Montana
Valli Orco e Soana



Comunità Montana Valli Orco e Soana
Via Torino, 17 - LOCANA (TO) - Tel. 011491319
e-mail: comunita@comunita.org
www.comunita.org

Parco Nazionale Gran Paradiso
e-mail: info@p.ngp.it
www.ngp.it - Tel. 011.806211

Torino Turismo e Provincia - IAT Intra
Tel. 011.818131
e-mail: torino@torinoturismo.org
www.torinoturismo.org

UFFICI TURISTICI APERTI TUTTO L'ANNO	LOCANA da lunedì a domenica 9-12, 14-18 Tel. 0114.809262 Tel. (in verde) 800.656611	PONT CANAVESE da mercoledì a lunedì 9-11.15 Tel. 0114.95484
UFFICI TURISTICI STAGIONALI	ALPETTE da lunedì al sabato 9-12, 14-18 Tel. 0114.809262	INIRIA da lunedì al sabato 9-12, 14-18 Tel. 0114.809262
CERESOLE REALE da martedì a domenica 9-12, 15-18 Tel. 0114.95186	NOVARA da lunedì a domenica 9-12, 15-18 Tel. 0114.95186	RONCO CANAVESE da lunedì a domenica 9-11.15 Tel. 0114.917377
FRASSINETO da martedì a domenica 9-12 Tel. 0114.801067	RIBORDONE da lunedì a domenica 8.30-12.30 Tel. 0114.808865	SPRONO da lunedì a venerdì 9-11.15 Tel. 0114.80804
		KALPRAIO SOANA da lunedì a domenica 9-12, 14.30-18.30 Tel. 0114.812908



REGIONE PIEMONTE

ASAP

WIND

CEA

COOP

ORSOLO

26 LUGLIO - Noasca - Hotel "La Cascata"

16,00 Saluto del Sindaco, P.N.G.P. - C.E.A., A.S. Giovinetti
Inaugurazione e presentazione del progetto a cura di Comunità Montana Valli Orco e Soana, Provincia di Torino;
- Interventi a cura di Esperti del settore enogastronomico;
- Musica da camera per due flauti e contrabbasso Prof. Silvia Savoia, Prof. Gabriele Artuso (W.A. Mozart, G. Bizet, S. Inghis);
18,00 Musei in Paradiso - Villa Guisard;
19,00 Cene tipiche presso ristoranti locali (Giudata presentazioni);
21,00 "D'amor brindiamo" brani lirici e di letture sul tema del cibo e del bene, escandione semiotico del Teatro Carmina al binomio della Provincia di Torino e Regione Piemonte, Barbara Costa-Sogno, Raffaella Portolese-pianista, Mario Brusapor recitante.

2 AGOSTO - Ingria - Sagrato Chiesa Parrocchiale

16,00 Saluto del Sindaco;
Presentazione del progetto a cura di Comunità Montana Valli Orco e Soana, Provincia di Torino;
- Interventi a cura di Esperti del settore enogastronomico;
- Interventi a cura del gruppo di trad. popolare "Le Grigie";
17,30 "Aressi da dire tutto... qua!" spettacolo teatrale dove si intrecciano vicende e storie di un territorio, con un'animazione mostrando una grande e disillusa valle sigillata, tratta da "Canelli forte" di Flazio Revelli interpretata da Antonella Zuvetto con musiche di Mauro Basso;
19,00 Cene tipiche presso ristoranti locali (Giudata presentazioni);
21,00 "Accenti la tua radio per favore..." concerto vocale a cura degli Artisti del Teatro Regio - Quarto Eccellenza presso il salotto.

12 AGOSTO - Ceresole Reale - Casa Gran Paradiso

16,00 Saluto del Sindaco e del Direttore Artistico di Casa G.P.
Presentazione del progetto a cura di Comunità Montana Valli Orco e Soana, Provincia di Torino;
Presentazione "Pianetto Letterario Nazionale "Slow Food" a cura di Ass. Culturale "P. Filicani, P.N.G.P., "Slow Food C.A.
- Interventi a cura di Esperti del settore enogastronomico;
- Musica da camera per due flauti e contrabbasso Prof. Silvia Savoia, Prof. Gabriele Artuso (J. Kuhlén, G. Bizet, L.B. De Bismontieri);
17,30 Musei in Paradiso - Villa Guisard;
19,00 Cene tipiche presso ristoranti locali (Giudata presentazioni);
21,00 "Accenti la tua radio per favore..." concerto vocale a cura degli Artisti del Teatro Regio - Quarto Eccellenza presso il salotto.
Foto: Enzo Grandi, Ceresole Reale.

14 AGOSTO - Alpette - Sala Consiliare

16,00 Saluto del Sindaco;
Presentazione del progetto a cura di Comunità Montana Valli Orco e Soana, Provincia di Torino;
- Interventi a cura di Esperti del settore enogastronomico;
17,30 Musei in Paradiso - Villa Guisard;
19,00 Cene tipiche presso ristoranti locali (Giudata presentazioni);
21,00 "Una sera con il Cetra"
concerto vocale, canzoni ed accenti per il tema del cibo e del bene del Quartetto Cetra, a cura degli Artisti del Teatro Regio - Quarto Eccellenza presso Teatro Comunale.

23 AGOSTO - Ribordone - Salone Polifunzionale

15,00 Saluto del Sindaco;
Presentazione del progetto a cura di Comunità Montana Valli Orco e Soana, Provincia di Torino;
- Interventi a cura di Esperti del settore enogastronomico;
"Musica da camera per due flauti e contrabbasso Prof. Silvia Savoia, Prof. Gabriele Artuso (F.Kuhlén, J.B. De Bismontieri, W.A. Mozart);
19,00 Cene tipiche presso ristoranti locali (Giudata presentazioni);
21,00 "Fritto Mister" concerto, dal medievista a Pink Floyd a cura del gruppo musicale Nubiane.

6 SETTEMBRE - Valgrate Soana - Salone Parrocchiale

16,00 Saluto del Sindaco;
Presentazione del progetto a cura di Comunità Montana Valli Orco e Soana, Provincia di Torino;
- Interventi a cura di Esperti del settore enogastronomico;
"Musica da camera per due flauti e contrabbasso Prof. Silvia Savoia, Prof. Gabriele Artuso (F.Kuhlén, J.B. De Bismontieri, W.A. Mozart);
19,00 Cene tipiche presso ristoranti locali (Giudata presentazioni);
21,00 "Fritto Mister" concerto, dal medievista a Pink Floyd a cura del gruppo musicale Nubiane.

STRUCONIARE PARTECIPAZIONE DEI PRODUTTORI RIVENDITORI DEL GRAN PARADISO

CANTINA DEI PRODUTTORI NEBBIOLO DI CARMA
Carma Classica, Rivara, Barbaresco
Via Nazionale, 31 - Carma - 0114913180

SOCIETA' SOCIALI DEI CANAVESE
Canavese Rosso D.O.C., Erubale di Caluso D.O.C., "Ela" e "Cris"
Brut dell'Arpigne D.O.C., Caluso Passito D.O.C., Canavese Rosso D.O.C.
Via Montaligone, 1 - Coaglio - 0114913294

LIBRO COLLABORATIVO I PRODUTTORI DELLE VALLI ORCO E SOANA

SANDEOTTO Gallo - vino di rosso, arcaio di mele
Via Sennio, 139 - Alpette - 0114913920

MASSETTO Gallo - miele di sottobosco
Via Corte d'Assisi, 21 - Ceresole R. - Noasca - 01152519926

LABORIO Secondo - polenta di riso
Via Roma, 59 - Locana - 0114281311

Giorgio Pado - agnolini di carne, di selvaggina varie, di trite
Via Roma, 25 - Locana

CONSORZIO Basso - moccetta, salami, lardo, rancoretti
Via Roma, 48 - Locana - 0114281312

ROMAZO Canova - miele di acacia, mielata di bosco, propoli
Via Roma, 96 - Locana - 3281818182

PEROTTI Domenico De C.O. - C.A. Artigiana e Maestri del Gusto Reg. Piemonte
baci e panzotti gran paradiso, giurata
Via Donatello, 31 - Pont Can. - 0114281371

BRUZZESE Novebello De C.O. - miele, gricini-stivati a mano, bibidoni
Via F. Maggior, 4 - Pont Can. - 0114281371

WALDANO Lucia Maria De C.O. - gricini stivati, torroni, pasta di meliga
Piazza Sant'Anna, 7 - Ronco Can. - 0114281372

BOTTI Giovanni Agnoli - salame patata e salame pin di l'oca, trite
Bongio. Pado. - Pont Can. - 0114281371

BARINOTTO Aldo - some d'alpelegio
Pia. Francese, 12 - Pont Can. - 0114281441

GOTTA Alessandro - miele, piccoli fuffi, polenta montagna, castagne, miele
Pia. Reati - Pont Can. - 3415500811

BOTTI Emanuele - salame patata, salame di capra
Via G. Spina - Locana - 0114281371

LE ERBE DEL GRAN PARADISO - legumi al premy, tisane, erbe essiccate

Pasta Manigola, 1 - Ronco Can. 3414136256

VENEZIA Fabris - salami di capra e cinghiale, lardo, moccetta, crosto vs.

Via Roma, 96 - Locana - 01142813760

ROLETTA ZABELLA Anna Maria - gricini, torroni, pasta di meliga

Via M. Emanuele, 7 - Ronco Can. - 01142813726

ROSA Vigna - torta di nocella, torta pinzetta, pinzette di meliga, biscotti alle mandorle, crostata, pasta di meliga - Valgrate Soana - 3412301010

LATTERIA SOCIETA' VALLESACA - gricini, nardo, gancianella fresca

Via Camp, 1 - Borgallo - 01142899853

I VINI DEL CANAVESE

ERBULUCE DI CALUSO

Ottenua dall'omonimo vitigno autoctono a bacca bianca caratteristico del Canavese da cui si produce questo vino, il più importante sotto il profilo produttivo in Piemonte ad aver ottenuto la d.o.c. nel 1967. Dallo stesso vitigno, tra i pochi esempi in Italia, si ottengono tre versioni di vini a d.o.c.: "bransiglio", passito e biancato. **ERBULUCE DI CALUSO CALUSO PASSITO, CALUSO SPUMANTE**

CABENA

Ottenua dal vitigno Nebbiolo, la cui denominazione d'origine risale anch'essa al 1967, in un ambiente affascinante in cui i vigneti divengono elementi di un'architettura del paesaggio d'assoluta originalità. Il disciplinare di produzione prevede un invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni.

VINO DEL CANAVESE

istituito nel 1997, prevede le tipologie Bianco, Rosso, Rosato, Barbera, Nebbiolo. **BIANCO:** Colore giallo paglierino, profumo fruttato e sapore asciutto. **ROSSO:** Color rosso rubino, dal profumo intenso, vinoso e dal sapore asciutto. E' prodotto anche nella versione novello **ROSAUTO:** Color rosso tendente al rubino chiaro, profumo delicato e vinoso. **BARBERA:** Color rosso rubino con riflessi violacei, profumo leggermente fruttato e sapore asciutto, armonico, di buon corpo. **NEBBIOLO:** Di colore rosso rubino tendente al granato, profumo floreale e sapore secco, di buon corpo, leggermente tannico.

I SALUMI DEL GRAN PARADISO

SALAMI PATATA

È un prodotto notissimo nel Canavese, che si origina con la carne di pancetta, guanciale e ritri di carne suina magra e macinate mescolando all'impasto uguali quantità di patate bollite. Secondo tradizione, il composto - aromatizzato con sale, pepe, aglio, noce moscata, cannella, chiodi di garofano polverizzati ed altre spezie - viene mescolato nel budello naturale e lasciato riposare per breve tempo. Il vero Salampata è prodotto esclusivamente nel territorio Canavese, e tipicamente nella stagione autunnale e invernale (da settembre a fine aprile).

SALAME PRA' D'LA FRERA

Specialità di salame crudo

LARDO

di origine suina, messo in salamoia con erbe aromatiche e sale, poi stagionato e liscivato con vino mesato.

MOCETTA

Carne macinata con spezie, essiccate in un secondo tempo in una cappa, può essere di carne bovina, maiale o di selvaggina

STROMCETTA

Carne bovina magrissima macerata con verdure ed erbe di montagna. Viene consumata come un carpaccio

PANCETTA

Pancetta di maiale aromata spicata con strigano di rosmarino e aglio

CRUDO DELLA VALLE SOANA

Riconoscibile dal marchio a forma, sono ideati ed elaborati con cura e passione da allevatori e ogni base della sua lavorazione, dalla salatura alla stagionatura, è fatta interamente a mano

I PANI DEL GRAN PARADISO

MICA

È una pane ottenuto impastando farina di grano tenero tipo "00", acqua, sale e lievito. Dopo l'impasto fatto a macchina la lavorazione viene esclusivamente fatta a mano con innumerevoli pieghe impresse alla pasta per farle prendere consistenza. La pasta viene ulteriormente inscacciata, tagliata a rondelle, fatta riposare su leggio di lince, appiattita e fatta riposare. Viene infornata a mano e fatta cuocere in modo da darle una forma bombata dura al tatto con la presenza di grandi bolle nella mollica interna.

BICULINI

È una pane ottenuto impastando farina di grano tenero tipo "00", acqua, sale e lievito. Dopo l'impasto fatto a macchina la lavorazione viene esclusivamente fatta a mano con innumerevoli pieghe impresse alla pasta per farle prendere consistenza. La pasta viene ulteriormente inscacciata, torcita a mano del peso approssimativo di gr. 300, fatta riposare e inscacciata in modo da darle una forma allungata panciuta nel mezzo e le due estremità dure al tatto con mollica densa.

CRESSINI STIRATI

Vengono confezionati con farina di grano tenero tipo "00", acqua, sale, lievito e molle. Si differenziano dai più conosciuti "torroni" per il fatto che sono tirati a mano su aghi di ferro con un diametro inferiore ad 1 cm. Per l'assenza di grasso e il gristato perfetto rimangono fragranti e inalterati nel gusto per parecchie settimane.

FORMAGGI E GASTRONOMIA DEL GRAN PARADISO

BRUS

Si presenta come una pasta omogenea, cremosa, facilmente spalmabile, di colore bianco, paglierino, grigio-chiaro od anche leggermente verdognolo se si usano formaggi erborati. Di colore più scuro interno e di sapore più o meno fortemente aromatico e piccante. È ottenuto dalla fermentazione di pezzi di formaggio a ricotta.

CANAVESE

Fermeaggio a pasta semi cotta, prodotto in forme da 6-7 Kg. Ha un sapore delicato leggermente piccante dopo i 7/8 giorni di stagionatura. È sempre regolarmente certificato segue e controlla dalla magistrato alla cartina il divieto di un formaggio capace d'accolerla. Il Canavese garantisce il tradizionale sapore delle nostre Valli.

FRESCO GENZIANELLA

In fermenta da 200 gr. maggio e con un delicato sapore di latte, il Fresco Genzianella è commercializzato fra le 12 e 48 ore dalla produzione; per questo viene consegnato quotidianamente ai rivenditori nei reparti confezionato.

MARCSO

Formaggio molle da tavola, in forme da 450-500 gr., anche in confezione da quattro pezzi. Con la sua morbidezza e i profumi delle erbe dei nostri pascoli arricchisce la tua tavola, allegria il tuo pic-nic, soddisfa il tuo appetito del dopo passeggiata.

RACIOTTI DI CERVO

Carne di vitello (20%), carne di manzo (70%), carne di cono, carote, sedano, cipolle, aromi all'olio, rosmarino, salvia, sale, prosciutto crudo, spezie, uova, parmigiano, cinghiale e burro delle nostre Valli.

POLENTA BUSA

Far bollire il latte, mettere la farina di semola, zucchero, un pizzico di sale e far cuocere per un'ora. A cottura ultimata aggiungere succo di limone, liquori a piacere, qualche uovo e vaniglia.

ACETO DI MELE

Questo prodotto viene invecchiato nelle acetiere per cinque anni e poi filtrato accuratamente. Benefico per il nostro organismo.

OLIO DI NOCE

Il prodotto è ricavato esclusivamente con noci del territorio, sottoposto ben le qualità di noci per ottenere un olio di grande pregio. Possiede quasi grassi nocivi e quindi rientra nella categoria di prodotti "non grassi". Nicosi di vitigno E.

IL MIELE E CASTAGNE DEL GRAN PARADISO

Il Miele delle Valli Orco della provincia di Torino include i seguenti mieli: multiflori: castagna e mele con prevalenza di castagno e tiglio; uniflori: rosbosco, rodozendero, tiglio.

MIELE RODOBOSCO

Viene prodotto da allevatori di api nel territorio di Ceresole Reale, in luoghi incontaminati e lontani da strade, garantendo un prodotto sano e genuino.

PROPOLI

È una sostanza resinosa bottinata dalle api nelle gemme di certe piante (betulle, salici), alla propoli sono riconosciute proprietà antibatteriche, antinfiammatorie, cicatrizzanti e antitumorali. Indicato per infezioni all'apparato respiratorio, è ora usato da chi vuol curarsi con mezzi naturali.

CRISTANE

Nascono: frutta lucida di piccole calibre, particolarmente gustosa. Verdoso: Frutto chiaro di medie e grosso calibre, idonea per la lavorazione industriale

I DOLCI DEL GRAN PARADISO

PASTE DI MELIGA

La ricetta originaria è stata creata alla fine dell'ottocento. Dopo aver impastato burro, farina di grano, zucchero, latte di trumento, uova e limone, le paste vengono disposte su una teglia, usando una siringa di rime slagnato per spargere manualmente l'impasto sopra la teglia, e infornate ad una temperatura di 170 gradi per 20 minuti. Il risultato è una pasta di meliga che non teme confronti per qualità e fragranza.

AMARETTI MORIBDI

mandorle dolci pelate e mandorle amare, zucchero e albume. Le mandorle e lo zucchero si mettono nella raffinatrice e si impastano con l'albume, si ammorbidono manualmente e si passano nella macchina a velo. Dopo l'impasto si dispongono sulla teglia sopra la carta paglia e si fanno cuocere nel forno per circa 20 minuti a 170°.

TORCETTINI GARCE

farina tipo 00, burro, zucchero, lievito e sale. Si amalgama il tutto e si lascia riposare per circa un'ora. L'impasto viene poi diviso in pezzi che vengono tirati a zucchero. Si dispongono sulla teglia e si fanno cuocere per 20 minuti a 200 gradi.

GIURAJE

Esso sono realizzate inserendo in una apposta "baccini" di grano la nocelle tostate e polate. Mentre la nocella tostate e la nocelle si sono interne le nocelle, viene colata sulla suddette una speciale straggo costituita prevalentemente da acqua e zucchero. La baccina viene scaldata e di tanto in tanto si spolverizza della farina solo nocelle. Pieno piano, le nocelle si ricoprono di uno strato bianco, nascono così i Giuraje.

IL PANZOLLE DEL GRAN PARADISO

È un impasto ottenuto facendo sbattere le uova e lo zucchero leggermente riscaldati e aggiunto successivamente farina, fecola, Fumento di maie e uova. Il tutto viene versato negli stampi per la cottura in forno a 250°C. Dopo averli fatti per 10 minuti e smollati, i Panzotti si lasciano raffreddare. Essi verranno successivamente infornati dopo essere stati tagliati con uno speciale liquore e zuccherati con lo zucchero a velo.

BACI DEL GRAN PARADISO

La lavorazione si suddivide in 4 fasi distinte: la realizzazione della forma, della colla, la faritura e la copertura di cioccolato, oltre alla fase finale di macerazione. La Crema viene fatta cuocere sul gas ed è costituita principalmente da nocelle tritate, cioccolato, liquore (genepy o misto di erbe alpine) e zucchero, mentre la calda è fatta con bianco d'uovo montato a neve, zucchero, nocelle e mandorle tritate, cacao e vaniglia e viene realizzata con la salicò-pocche e carta di macerazione. Successivamente, sempre con la salicò-pocche, si realizza il bacio mettendo la crema fra 2 calda e lo si inmerge in parte nella cioccolata tritata.