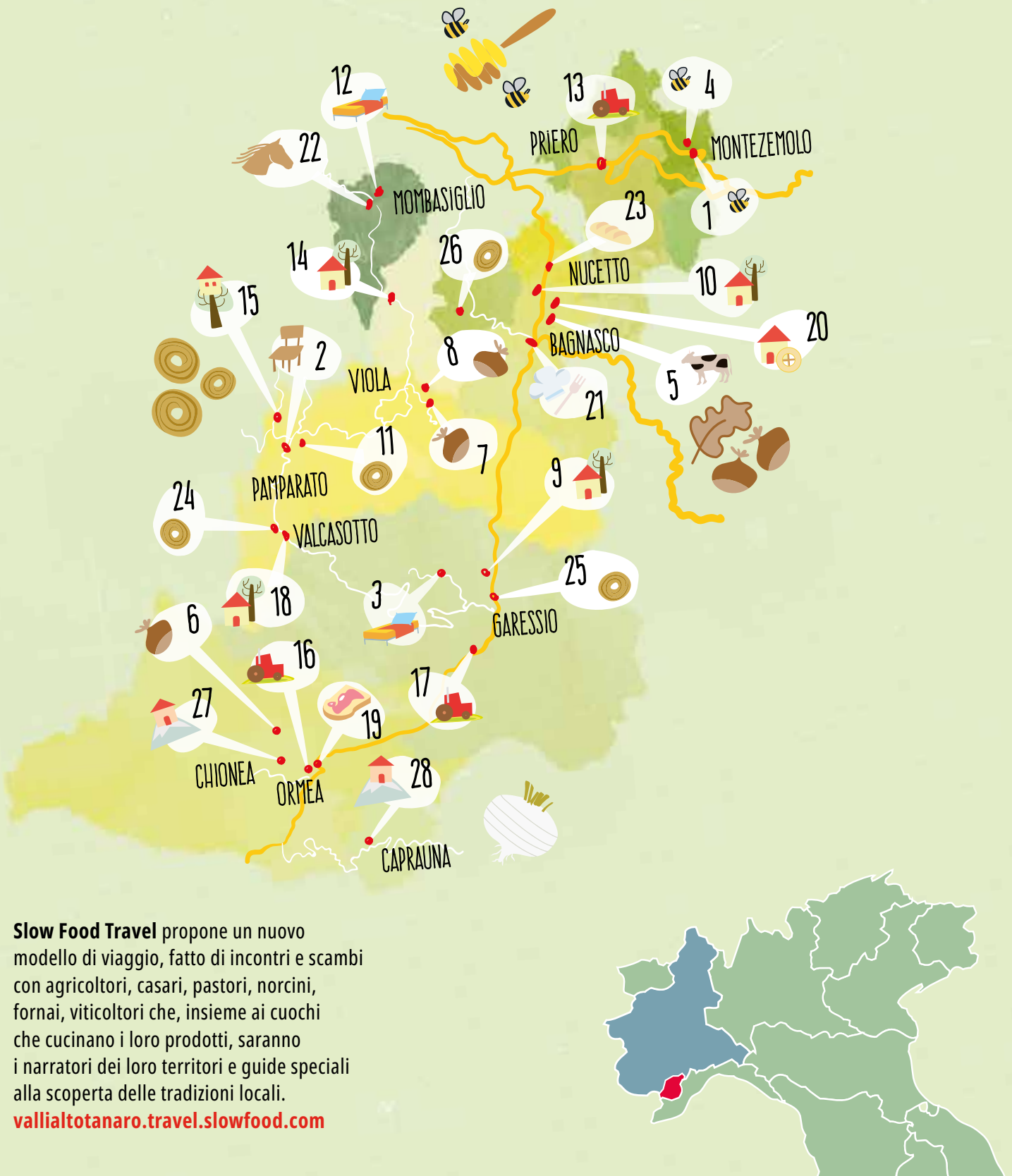




Slow Food[®] Travel

VALLI DELL'ALTO
TANARO



Slow Food Travel propone un nuovo modello di viaggio, fatto di incontri e scambi con agricoltori, casari, pastori, norcini, fornai, viticoltori che, insieme ai cuochi che cucinano i loro prodotti, saranno i narratori dei loro territori e guide speciali alla scoperta delle tradizioni locali.

vallioltotanaro.travel.slowfood.com

1 Alchimiele

Via Carruggetto, 4

Montezemolo (Cn)

www.alchimiele.it | info@alchimiele.it | +39 347 7801134

Riferimento: Angela Schinetti

Alchimiele è un'azienda giovane, avviata nel 2016 in un territorio al confine tra le province di Cuneo e Savona e si trova in un piccolo altopiano ondulato dove nasce il torrente Belbo. Le sue sorgenti sono l'unico ambiente umido dell'Alta Langa: per questa ragione, dal 1993, sono diventate una riserva naturale. Il comune di Montezemolo, inoltre, è sulla strada statale 661 che collega tutti i paesi dell'Alta Langa. L'azienda produce miele monofloresale di acacia, tarassaco, ciliegio, tiglio, castagno ma anche melata di bosco e millefiori di montagna con certificazione biologica. Un altro prodotto importante è il polline biologico e l'Alchigola, un integratore alimentare a base di miele di melata, polline, estratti vegetali di drosera, rosa canina, salice e Vitamina C. Le famiglie di api sono costantemente curate e controllate. Le arnie sono strutturate in modo da permettere alle api di resistere meglio ai rigori invernali e di alimentarsi più agevolmente anche a basse temperature perché hanno telaini quadrati e "camera jolly" che isola dal freddo e dall'umidità. L'azienda ospita gruppi di apicoltori e scuole per occasioni di formazione e divertimento, e si rende disponibile per corsi, degustazioni e laboratori, attività escursionistiche, serate a tema.

2 Andrea Giaccone

via Marconi, 43a

Pamparato (Cn)

+39 347 1606253

Riferimento: Andrea Giaccone

In un laboratorio immerso nel verde, l'artigiano del legno Andrea Giaccone dà vita alle sue creazioni, seguendo una passione ormai trentennale. Utilizzando legni locali, realizza oggetti d'uso quotidiano e piccoli attrezzi da montagna come si faceva una volta. Dal suo laboratorio escono mobili curati nei dettagli e ispirati alle forme dell'arredamento contadino e montano, oltre che sculture. Le creazioni artigiane di Andrea hanno il marchio di Denominazione Comunale (De.Co.) e quello Manufatti in legno Valcasotto. Si trovano nelle fiere, nei mercati dell'artigianato e localmente presso alcuni ristoranti o produttori di formaggio. Il laboratorio è aperto alle visite e si può assistere a dimostrazioni di scultura su legno.

3 Antico Convento

Frazione Mindino, 4

Garessio (Cn)

www.antico-convento.it | info@antico-convento.it | +39 333 5352911

Riferimento: Maurizio Cavallero

Alle pendici del Bric Mindino (affascinante asperità montuosa che domina l'abitato di Garessio, dalla cui cima si possono scorgere il Mar Ligure e i profili della Corsica) la struttura è il risultato di un elegante restauro di un immobile secolare in pietra, terminato nel 2017.

Dotato di tre camere per 8 posti letto, l'edificio si contraddistingue per un'ampia vetrata affacciata sulla piana di Garessio

(il cui centro storico è inserito nei Borghi più Belli d'Italia) e sulle Prealpi Liguri. Immerso nell'ambiente montano (ideale per il trekking, l'arrampicata, lo scialpinismo, la speleologia e la mountain bike), il B&B mette a disposizione oltre al pernottamento un'abbondante colazione e una sala da lettura in comune, a 60€ per notte a camera.

4 Api e Vita

Località Fabbrica

Montezemolo (Cn)

www.apievita.it | apievita2016@gmail.com | +39 3402859685

Riferimento: Sandra Zoppi

L'azienda è una cooperativa nata nel 2017. Nei locali vicino al Belvedere di Montezemolo i soci si dedicano alla lavorazione del miele. La produzione è certificata biologica e conferma l'impegno nel rispetto del territorio e della biodiversità. Api e Vita produce polline biologico di castagno, mieli monofloreali di acacia, ciliegio, tarassaco, tiglio, castagno, melata di bosco e millefiori di montagna. Grazie all'accordo con alcuni laboratori, una parte del miele viene trasformato in caramelle o biscotti. Tutto l'assortimento è acquistabile presso rivenditori locali, ma anche nel nuovo show-room che Api e Vita ha allestito in collaborazione con l'azienda Alchimiele al Centro Visite della riserva naturale Sorgenti del Belbo. Questo nuovo spazio è disponibile anche per attività didattiche, culturali, sportive e di intrattenimento. Api e Vita ospita gruppi di apicoltori e scuole per momenti divulgativi e di formazione, inoltre è disponibile per corsi, degustazioni e laboratori presso altre sedi.

5 Azienda Agricola Albesano Massimo

Località Garbenna

Bagnasco (Cn)

albesano.giorgia@gmail.com | +39 339 7972842

Riferimento: Massimo Albesano

Inserita in un ambiente collinare che sfocia gradualmente nell'Appennino Ligure da una parte e nelle Alpi Liguri dall'altra, l'azienda sorge ai margini dell'abitato di Bagnasco. Specializzata nell'allevamento bovino, la piccola realtà agricola intende perseguire un duplice scopo: rivalorizzare l'antico ceppo bovino delle Bionde di razza piemontese e ripristinare gli antichi possedimenti di famiglia. Affiliata alla Comunità del Cibo dei Custodi dei Pascoli Marginali e membro dell'Associazione di piccoli allevatori La Piccola, pratica la stabulazione libera all'esterno, con pascolamento dai mesi primaverili a quelli autunnali. Sprovista per ora di un punto vendita interno, la società collabora con alcuni distributori locali, tra cui Canavese Carni di Priero. Disponibile a realizzare visite guidate in azienda.

6 Azienda Agricola Castagnino Anna Maria

Frazione Villaro - Cascine

Ormea (Cn)

annacastagnino@tiscali.it | +39 335 6192117

Riferimento: Anna Maria Castagnino

Ancorata alle verdi pendici del Pizzo d'Ormea e immersa nella natura incontaminata delle Alpi Liguri, l'azienda (a gestione familiare) nasce nel 2002, specializzandosi nella produzione di formaggi, nell'allevamento di capi da carne e nella castanicoltura, storica attività della zona. Dotata di un punto vendita diretto in Via San Mauro nel centro di Ormea, vanta tra le

produzioni più apprezzate il cosiddetto formaggio d'Ormea, inserito nell'Arca del Gusto di Slow Food, prodotto con latte crudo vaccino e caprino solo d'estate nell'alpeggio di famiglia. Particolarmente attenta alla filiera corta, l'azienda collabora con gli esercenti della zona, fornendo i suoi prodotti a rifugi e locali attenti alla qualità. Da sempre attiva nell'organizzazione di iniziative turistiche, eventi ricreativi, educativi e sociali, l'azienda è stata finalista all'Oscar Green 2016 della Regione Piemonte, ricevendo la menzione speciale "Fare Rete".

7 Azienda Agricola Marco Bozzolo

Via Castello, 59

Viola (Cn)

www.marcobozzolo.com | info@marcobozzolo.com | +39 338 8289845

Riferimento: Marco Bozzolo ed Ettore Bozzolo

Inserita in Valle Mongia e arroccata in frazione Castello di Viola, l'azienda agricola è storicamente legata alla castanicoltura. Circondata da un ambiente boschivo montano costituito in prevalenza da castagni da frutto, si contraddistingue per la cura dell'ambiente e le antiche modalità di lavorazione. Referente della Comunità del Cibo dei Custodi dei Castagneti della Val Mongia, è oggi specializzata nella produzione biologica e IGP di castagne fresche e secche sbucciate. I prodotti possono essere acquistati direttamente in azienda oppure da distributori locali. Le castagne vengono anche fornite a biscottifici, birrifici ed esercizi di ristorazione della zona. L'azienda produce anche trasformati come creme, farina, composte, birra, pasta secca. Da sempre legata a varietà tipiche come la Gabbiana e la Frattona, l'azienda si è particolarmente distinta per l'attenzione al ruolo turistico ed educativo del castagneto da frutto: sono stati realizzati cortometraggi a tema socio-antropologico e si organizzano iniziative culturali come il cosiddetto Castagneto Acustico, o visite didattiche con istituti scolastici.

8 Azienda Agricola Piergianni Rossi

Via Castello, 49

Viola (Cn)

rossihike@gmail.com | +39 333 2608871

Riferimento: Simone Rossi

Incastonata tra le verdi insenature montuose della Valle Mongia e di Viola in particolare, l'azienda agricola di recente costituzione (2012), circondata dai boschi, si dedica alla castanicoltura continuando un'attività che a livello familiare dura da ben quattro generazioni.

L'azienda è tornata al metodo antico di essiccazione delle castagne - nello scau - e ne ricava farina. Da sempre appassionato dell'ambiente montano e convinto delle potenzialità turistico-ricreative del castagneto da frutto, Simone Rossi è guida naturalistica abilitata e offre ai visitatori anche questo servizio. È inoltre disponibile per l'organizzazione di corsi, visite in loco e laboratori didattici sulla castagna Garessina.

9 Ca' del Duduro

Regione Prossaldo, 5

Garessio (Cn)

cadelduduro@gmail.com | +39 347 5569893

Riferimento: Paolo Sappa



Posta ai margini della verdeggiante piana di Garessio e circondata dalle propaggini delle Alpi Liguri, l'azienda prende il nome dal vecchio toponimo di famiglia. Specializzata nella produzione di formaggi a coagulazione lattica e presamica, marmellate, conserve e castagne secche, può contare su materie prime locali d'eccellenza tra cui la castagna Garessina e il grano saraceno, che le consentono la vendita diretta e la distribuzione agli esercizi commerciali della zona. Custode degli ultimi capi di pecora Garessina in purezza, l'agriturismo è attento alle diverse fasi di allevamento, pratica un pascolo semi-brado per sei mesi all'anno e una stabulazione invernale in un edificio realizzato secondo le più rigide norme sul benessere animale. Attrezzata come fattoria didattica e disponibile a ospitare corsi di formazione o laboratori conoscitivi sul prodotto e sull'intera filiera, a gestione familiare, propone menù a base di prodotti locali e stagionali. Ca' del Duduro dispone di una cinquantina di coperti e propone un menù del territorio a 23€ circa.

10 Cashmere in Fabula

Località Gerbioli, 19

Bagnasco (Cn)

www.cashmereinfabula.it | rbenedetti1@alice.it | +39 347 8051977

Riferimento: Roberto Benedetti

Sita nella piana che separa Nucetto da Bagnasco all'ingresso dell'Alta Valle Tanaro, la struttura in pietra e legno è frutto di un raffinato restauro di una cascina ottocentesca terminato nel 2014. L'agriturismo è attento al risparmio energetico, sfruttando un moderno impianto geotermico, il solare termico per l'acqua calda e un ramificato sistema di recupero dell'acqua piovana per l'irrigazione, risultando una delle poche dimore antiche del Piemonte (la sua costruzione risale al 1805) ad emissioni praticamente nulle. Dotata di tre camere triple per un totale di nove posti letto e di un ristorante da 60 coperti (che propone un menù del territorio a 25€ vino incluso), la struttura si presenta come un amalgama raffinato di modernità e tradizione. La cucina offre piatti ottenuti da materie prime locali, tra cui il fagiolo bianco di Bagnasco e il cece di Nucetto, preparati con attenzione alla stagionalità e alle intolleranze alimentari. Gli spazi sono accessibili ai disabili. Alle spalle dell'edificio sorge un bosco abbandonato in via di recupero, ai margini del quale vengono allevate le capre Cashmere che danno il nome al locale, particolarmente rare.

11 Il Biscottificio di Pamparato

Via Cantone, 79

Pamparato (Cn)

www.ilbiscottificiodipamparato.it | info@ilbiscottificiodipamparato.it | +39 347 2458594

Riferimento: Cristiano Mugavero e Giusi Magri

Cristiano e Giusi hanno scelto di dedicarsi alla pasticceria recuperando vecchie ricette e gesti artigiani che, nel piccolo paese di Pamparato, avevano una storia. Il loro laboratorio è proprio sulla piazza del paese con una finestra che permette ai passanti di sbirciare le varie fasi di lavorazione. La produzione va dalle tradizionali paste di meliga, anche nelle varianti integrale, senza zucchero, con cioccolato, alla crostata di meliga, ai biscotti di farine speciali (farro, grano saraceno, cacao e nocciole, castagne) alle torte morbide ideali per la prima colazione.

Per tutti i loro prodotti Cristiano e Giusi utilizzano materie prime scelte con particolare cura, il più possibile a chilometro zero, come farina di mais ottofile, burro di montagna, miele di Pamparato, nocciola delle Langhe IGP, farina di castagne. I prodotti del Biscottificio di Pamparato si possono acquistare nel punto vendita aziendale ma anche nei negozi e nei bar del Piemonte.



12 Il Gelso 'd la Costa

Via Berrueri, 10

Mombasiglio (Cn)

ilgelso.mombasiglio@gmail.com | +39 339 6656430

Riferimento: Marcella Franco

Posta ai piedi del caratteristico Castello di Mombasiglio, feudo del Marchese di Savona fin dal 1095 e oggi sede del GAL Mongioie e del Museo Generale Bonaparte, quest'ultimo visitabile su prenotazione, la struttura sorge ai margini del paese in posizione panoramica. Frutto di un attento restauro di un vecchio rustico, ospita due differenti appartamenti da 4 posti letto ciascuno, dislocati su due differenti piani con entrata indipendente, composti da una camera doppia, con possibilità di letti aggiuntivi singoli o per bambini, bagno privato, soggiorno e ampio balcone panoramico. Il cortile, a disposizione dell'intera struttura, è attrezzato con giochi per bambini e area relax. Il riscaldamento autonomo per i singoli appartamenti rende il soggiorno al B&B fruibile durante l'intero arco dell'anno al costo di 50€ a notte con colazione inclusa. L'attenta gestione dei rifiuti, la sensibilità verso il risparmio energetico, l'utilizzo di detersivi di origine naturale e il contesto agreste incontaminato rappresentano un valore aggiunto, così come la vicinanza all'areale montano, a quello marino, alle Langhe e ad alcune emergenze naturalistiche come il ponte sul torrente Mongia.

13 La Baluna

Via Roma, 2

Priero (Cn)

www.labaluna.it | guidozoppi@mirati.it | +39 335 7446742

Riferimento: Guido Zoppi

Sorta nel 2005 e posta nel cuore dell'abitato di Priero (capoluogo della Valle Cevetta e caratteristico borgo medievale arroccato ai piedi delle ultime propaggini cuneesi dell'Appennino Ligure), l'azienda persegue la filosofia del "di bosco si vive", sulla falsariga delle abitudini e dei ritmi quotidiani di un tempo. Indissolubilmente legata, quindi, alla macchia selvatica e boschiva che circonda l'abitato, la piccola realtà è specializzata nella vendita (diretta e online) di prodotti tipici della zona, dalle patate ai fagioli, dalla farina di farro a quella di grano tenero o di segale, dal farro decorticato all'aglio nero, dalle creme dolci ai fagioli. Una produzione di qualità eterogenea e biologica, con specifica attenzione alle abitudini vegane. L'azienda, a conduzione familiare, affianca alla vendita in situ la partecipazione a fiere e mercati e la fornitura a Gruppi di Acquisto Solidale ed è disposta organizzare corsi pratici o degustazioni finalizzate alla conoscenza del prodotto e dei metodi di lavorazione.

14 La Botalla

Via dei Castagneti, 11

Scagnello (Cn)

www.labotalla.it | direzione@labotalla.it | +39 339 3742454

Riferimento: Enrica Torelli

Immersa nel verde della Valle Mongia e posta ai margini della fondovalle che conduce a Lisio e a Viola, l'azienda sorge su un leggero promontorio collinare da cui si può ammirare la caratteristica distribuzione lineare dell'abitato di Scagnello, sulla sommità del versante opposto. Ricavata da una vecchia dimora rurale del XIX secolo ristrutturata, offre accoglienti locali per il pernottamento. Dotata di 16 posti letto suddivisi in 6 camere (singole, doppie o quadruple, ciascuna con bagno autonomo), l'azienda offre al cliente una prima colazione preparata con i propri prodotti e l'opportunità di usufruire

di una cucina attrezzata per i pasti autogestiti. Il costo di un soggiorno in una camera standard varia a seconda della tipologia e dei periodi dai 50 agli 80€ colazione inclusa. Tra le produzioni tipiche acquistabili in situ, le castagne, verdure di stagione, patate e uva, distribuite anche a esercenti e clienti locali. Particolarmente sensibile alla tutela ambientale, la Botalla è infine disponibile per l'organizzazione di visite didattiche ed educative e per iniziative turistiche volte a promuovere l'intero areale vallivo.

15 La Quietè

via Cattini, 68/F

Serra di Pamparato (Cn)

www.laquietepamparato.it | info@laquietepamparato.it | +39 328 4886710

Riferimento: Ileana Sofian

Forse rifacendosi a un sogno che da bambini abbiamo avuto tutti, Ileana e Davide hanno creato il loro B&B costruendo una casetta all'altezza delle chiome degli alberi. La struttura è stata realizzata interamente in legno da una ditta canadese e permette di godersi il silenzio e il contatto con il paesaggio in un modo davvero unico. Si tratta di uno spazio di 25 metri quadrati, a 6 metri da terra, completamente arredato con mobili in legno di cirmolo e frassino, capace di ospitare fino a 4 persone in una camera con due letti, dotata di bagno con doccia. A colazione si possono assaggiare prodotti dolci e salati tipici della Val Casotto o la frutta di stagione raccolta direttamente dal frutteto di casa. Il B&B è aperto tutto l'anno e connesso con le altre strutture ricettive e turistiche della valle per offrire un'esperienza a 360° gradi del territorio, della sua storia e dei suoi sapori.

16 La Volpe e il Mirtillo

Vicolo Barattini, 15

Ormea (Cn)

www.lavolpeeilmirtillo.it | volpemirtillo@gmail.com | +39 349 0635225

Riferimento: Paola Colombo

La cooperativa agricola La volpe e il mirtillo è attiva dal 2018, lavora nel territorio dell'Alta Valle Tanaro e nella vicina Liguria, non ha scopo di lucro e ha come finalità la promozione e lo sviluppo dell'Alta Val Tanaro favorendo opportunità lavorative, economiche, sociali e culturali fruibili da chi vi opera o abita, attraverso la produzione e la valorizzazione di beni e servizi comuni. Lavora su terreni in affitto, in particolare recupera e gestisce castagneti, meleti, oliveti, lavandeti e sta lavorando all'impianto di una vigna. La Volpe e il Mirtillo è attiva anche nel settore dei servizi: in particolare apre, traccia e mantiene itinerari escursionistici e recupera aree boschive e seminativi anche per conto terzi. I prodotti dei frutteti in gestione sono lavorati da un'impresa artigiana locale, la Marmellateria Omero, da un birrifico di Altare (birra all'ortica e birra alla castagna) e dal pastificio Porro di Col di Nava (lasagnette con farina di castagne). La cooperativa inoltre raccoglie erbe spontanee di interesse alimentare. Ha conseguito il premio "Comunità forestali sostenibili 2018" promosso da Legambiente e Pefc.



17 Lo Scau

Strada Nazionale, 12 - Frazione Trappa
Garessio (Cn)

www.loscau.it | info@loscau.it | +39 338 7085366

Riferimento: Andrea Maggiolini

Dislocata su vecchi terrazzamenti che circondano l'abitato di Garessio, a 700 metri di altitudine, l'azienda prende il nome dall'antico essiccatoio (scau in piemontese) che sorge ancora oggi nel centro di uno dei terreni. La superficie aziendale è estesa per circa sei ettari. Specializzata nella coltivazione di piccoli frutti, ortaggi, frutta ed erbe aromatiche, produce succo di mela, confetture e conserve, e mantiene una gestione prettamente familiare. Frutto di un certosino lavoro di ripristino e pulizia di terreni abbandonati e incolti, l'area di coltivazione con metodi biologici è un valido esempio di rivalorizzazione montana. Diversi i canali di vendita attualmente attivi: la vendita diretta, sagre e mercati della zona, esercenti e ristoratori locali e anche consegne a domicilio nell'areale milanese. Sensibile alla dimensione turistica ed educativa, l'azienda è disponibile a organizzare laboratori e corsi didattici.

18 Locanda del Mulino

Via S. Libera, 13
Frazione Valcasotto
Pamparato (Cn)

www.valcasotto.it | locandadelmulino@valcasotto.it | +39 0174 351007

Riferimento: Alessandra Ingenetti

Inserita nel cuore del Borgo di Valcasotto (un pugno di case sapientemente ristrutturato dall'azienda di Beppino Ocelli e oggi punto di riferimento per le produzioni casearie di buona parte del Piemonte), la struttura è un accogliente posto tappa per chi percorre la Strada Provinciale 178 che connette la Valle Casotto e il Monregalese con la Valle Tanaro e la Liguria.

Aperto nel 2005, l'edificio in pietra e legno dispone di una zona notte (che può accogliere fino a 16 persone distribuite in 8 stanze doppie, matrimoniali o triple, con possibilità di accesso per diversamente abili, al prezzo medio di 85-90€ a stanza con prima colazione) e di un'area ristorazione con 55 coperti.

Attenta da sempre alla cucina del territorio, alla qualità delle materie prime e alla loro stagionalità, la struttura è sensibile agli sprechi e offre a ciascun ospite la possibilità di usufruire della "save-bag" per gli eventuali avanzi. Accanto alla notevole varietà di formaggi targati Ocelli, la cucina utilizza come ingredienti diversi Presidi Slow Food, oltre a grano saraceno, segale, patate di montagna e farina di castagne, storica produzione locale. Il prezzo medio di un pasto (che vede spesso una ricetta tradizionale rivisitata in chiave moderna e innovativa) è di 15-20€.

19 Marmellateria Omero

Via Dottor Bassi, 45
Ormea (Cn)

www.omeromarmellateria.it | info@omeromarmellateria.it | +39 348 1376183

Riferimento: Federica Omero e Gianluca Ghirardo

Di recentissima costituzione, questa piccola realtà ha inaugurato il proprio punto vendita nel centro storico di Ormea. Specializzata nella produzione di marmellate, confetture, sciroppi, dolci in vaso e biscotti, l'azienda utilizza solo prodotti locali, riservando grande attenzione alla stagionalità. Il legame con la tradizione e con il passato si esprime con le

castagne (storico alimento dell'area, declinato in cucina in vari modi) e le mele. Nel catalogo dei prodotti, accanto alle conserve dolci, anche sott'oli. Vale la pena ricordare, in proposito, che la Scuola Forestale di Ormea sta conducendo studi e analisi finalizzati a riportare in auge proprio alcune vecchie cultivar di mele, diffuse un tempo nei terrazzamenti che circondavano l'abitato.

La filosofia produttiva e il *modus operandi* di Federica e Gianluca, infine, sono stati plasmati in questi anni da una lunga e proficua esperienza come gestori della Trattoria La Curva di Ponte di Nava, punto di ristoro apprezzato e frequentato, recensito nella guida Osterie d'Italia di Slow Food.

20 Mulino San Sebastiano

Case Sparse, 60 Garbenna

Bagnasco (Cn)

decastelli.c@gmail.com | +39 335 7622246

Riferimento: Carlo De Castelli

Dove il Piemonte incontra la Liguria, nell'alta valle del fiume Tanaro, esiste da secoli una tradizione di coltivazione di cereali, soprattutto grano e mais, che venivano trasformati in farina con l'ausilio di mulini ad acqua. Il Mulino San Sebastiano è un luogo dove ritrovare le tracce di questo passato. Costruito nel 1800, è una struttura oggi in corso di restauro dove da poco le grandi macine sono state rimesse in funzione. Visitarlo significa ascoltare i suoni e i profumi di quel mondo agricolo che non ha lasciato tracce nei libri di storia ma nella memoria viva degli abitanti del luogo. Si può provare la sensazione di immergere le mani nella farina calda appena uscita dalla macina e capire come, da quel semplice gesto, un mugnaio esperto potesse giudicare consistenza e resa del suo prodotto. Nello spazio esterno al Mulino è allestito un piccolo museo: aratri, carri, trebbiatrici, sgranatori... macchine che vengono messe in funzione durante le visite e che restituiscono, col rumore e la polvere dei loro ingranaggi, il paesaggio sonoro del passato. L'esperienza al Mulino si completa con l'assaggio dei prodotti del territorio.

21 Nazionale

Via Nazionale, 92

Bagnasco (Cn)

robybeltramo@tiscali.it | +39 017476379

Riferimento: Roberto Beltramo

Posto nel cuore di Bagnasco lungo la Strada Statale 28 in prossimità dello svincolo per Calizzano e Finale Ligure, il locale è un posto tappa frequentato e apprezzato da chi percorre la cosiddetta via del mare in direzione delle stazioni balneari savonesi o imperiesi. Inaugurato nel 1987, riprende oggi la vecchia destinazione d'uso di struttura alberghiera che aveva ai primi del Novecento.

Specializzato in cucina casalinga del territorio (con uso di ortaggi, legumi, funghi e verdure locali e stagionali, in parte di produzione propria), offre oggi un menù turistico a 16€ per una cinquantina di coperti. Tra i piatti più richiesti e tipici, la zuppa di ceci di Nucetto, i tagliolini al grano saraceno e quelli a base di castagna e di funghi. La struttura è oggi un felice esempio di tradizione rurale, con proposte enogastronomiche talvolta rivisitate in chiave moderna, da consumare in un ambiente confortevole e accogliente.



22 Palouse Horses

Via Ascheri

Mombasiglio (Cn)

www.palousehorses.it | info@palousehorses.it | +39 338 1205552

Riferimento: Paola Partinico

La passione per i cavalli di razza Appaloosa e il desiderio di trasformarla in un'attività professionale. È nata così nel 2015 l'azienda agricola Palouse Horses, una piccola realtà a conduzione familiare dove il rispetto per i cavalli e l'amore per il proprio territorio sono i valori di fondo che alimentano il lavoro quotidiano. Nella struttura sono presenti paddock in cui gli animali possono muoversi liberi durante il giorno e box in cui trovano riparo la notte. All'attività di allevamento si affiancano corsi di avvicinamento al cavallo per bambini e adulti e l'organizzazione di passeggiate lungo i sentieri delle vallate cuneesi circostanti. Da giugno a luglio, per i bambini dai sei anni in su è possibile partecipare alle settimane di campus dove si alternano attività coi cavalli, escursioni, piccoli laboratori a tema equestre e momenti di gioco.

23 Pane?

Via Campodello, 2

Nucetto (Cn)

www.ilpane.eu | bongiovanniste@gmail.com | +39 389 0288739

Riferimento: Stefano Bongiovanni

Nel cuore dell'abitato di Nucetto, quest'azienda a conduzione familiare, nata nel 2006, si è specializzata nella realizzazione di pani e dolci con lievito madre e farine macinate a pietra.

Tra i prodotti più venduti spiccano la celebre micca (diffusa già nel Settecento), i grissini con farina di mais ottofile, la pizza, la focaccia, la farinata, i fagottini farciti, le torte di verdura, il pane con patate e porri, i grissini al cioccolato, le fette biscottate, i panettoni e le colombe, i croissant e diverse torte create ad hoc secondo le esigenze della clientela. I suoi prodotti si possono trovare anche presso altri esercenti locali, tra cui l'Osteria Vecchia Cooperativa di Nucetto. L'azienda organizza corsi di panificazione, degustazioni e laboratori.

24 Panetteria Nasi

Via Santa Libera, 16 - Frazione Valcasotto

Pamparato (Cn)

info@panetterianasi.it | www.panetterianasi.it | +39 349 0876145

Riferimento: Monica Chinea

La Panetteria Nasi nasce nel 1887 quando Giovanni, il capostipite, decide di aprire la prima panetteria nella frazione Valcasotto, affiancato dalla moglie Maria Caterina.

Con il passare degli anni, alla produzione di pane viene affiancata quella di piccola pasticceria. La tradizione si tramanda di generazione in generazione fino ad oggi, concentrandosi sulle paste di meliga del Presidio Slow Food, anche nelle varianti senza zucchero e con cioccolato. Si producono inoltre baci di dama, biscotti di farina di castagne e di grano saraceno, tutto secondo antiche ricette risalenti al 1800. La panetteria è rimasta a conduzione familiare e utilizza ingredienti locali: uova biologiche da Savigliano, farine del Monregalese, farina di castagne garessine, nocciole di Langa e burro cuneese. L'unico ingrediente esotico è la vaniglia in bacche, originaria dell'America Centrale.

25 Pasticceria Cagna

Via Vittorio Emanuele II, 89
Garessio (Cn)

www.facebook.com/PasticceriaCagna/ | pasticceriacagnaarrigo@gmail.com | +39 0174 81076

Riferimento: Giorgia Cagna

Inserita nella storica via commerciale di Garessio, la pasticceria è nata nel 1934 ed è a conduzione familiare ormai da quattro generazioni. Punto di riferimento per la cittadina e per l'intera vallata, utilizza materie prime attentamente selezionate. Affiliata al Presidio delle paste di meliga del Monregalese (di cui la Pasticceria Cagna è socia fondatrice), utilizza per la preparazione dei suoi prodotti la farina di castagne garessine e la farina di mais integrale ottofile macinata a pietra, proveniente da coltivazioni locali. Tra le specialità più apprezzate figurano i garessini (a base di cacao e nocciole), la torta di nocciole, i frollini, i baci di dama e i "brutti ma buoni". Il burro d'alpeggio e il miele locale contribuiscono infine a esaltare i sapori dei prodotti aziendali.

26 Primo Pan

Via Chiossa, 18
Battifollo (Cn)

www.primopan.com | info@primopan.com | +39 0174 783322

Riferimento: Angela Biga

Posto sullo spartiacque che separa la Valle Mongia dalla Valle Tanaro nel cuore dell'abitato di Battifollo, il biscottificio ha origini che risalgono agli anni Quaranta del secolo scorso. Dotata oggi di altri due punti vendita (uno sempre a Battifollo e l'altro a Nucetto), l'azienda a conduzione familiare produce pane tradizionale e oltre dieci tipologie diverse di biscotti, alcune a marchio registrato: Primo Pan, Foglie di Mais, Farinele, in vendita anche in altri negozi selezionati. Inoltre collabora da tempo con alcuni ristoratori del territorio (Da Vittorio a Bagnasco e La Croce d'Oro a Mondovì) e con alcuni trasformatori come la Gelateria Lurisia di Mondovì e le Gelaterie Marchetti di Torino.

27 Rifugio Chionea

Via Chionea, 24
Ormea (Cn)

www.rifugiochionea.com | info@rifugiochionea.com | +39 328 2131183

Riferimento: Gianluca Gai

Nella vecchia scuola della frazione Ormea è stata ricavata una struttura ricettiva con vista sulla Val Tanaro e sul Pizzo di Ormea. Sono disponibili per gli ospiti due camerate con il bagno in comune per un totale di dodici posti letto. Il rifugio funziona anche come trattoria con lo spazio per 25 coperti. La cucina è tradizionale e rispettosa delle stagioni con la possibilità di gustare piatti a base di castagne in autunno e di erbe spontanee in primavera. Tra i piatti da assaggiare le lasagnette di Ormea, il coniglio, i tortelli di cin ("ripieno" nel dialetto locale) e le fазze, altro piatto tipico. Gianluca si avvale della collaborazione dei produttori della valle per rifornire di formaggi, carne e verdure la sua cucina.



28 Rifugio Pian dell'Arma

Località Arma

Caprauna (Cn)

www.rifugiopianellarma.it | rifugio@leterrebianche.it | +39 337 1083410

Riferimento: Marina Caramellino

Costruito seguendo i tradizionali canoni architettonici montani e ultimato nel 2011, il rifugio sorge in alta Valle Pennavaire (ramo orografico minore, perpendicolare rispetto al corridoio principale del Tanaro), su un balcone panoramico a 1350 metri di quota che guarda il Mar Ligure. Unico rifugio delle Alpi di Cuneo ad essere posto lungo il tracciato dell'Alta Via dei Monti Liguri, è un punto di appoggio sia per gli escursionisti, sia per gli alpinisti che si cimentano nelle vicine falesie dell'Arma. Dotato di tre differenti cameroni per un totale di 22 posti letto, dispone altresì di un ampio dehors esterno capace di accogliere 35 coperti, che vanno a sommarsi agli altri 40 ospitati internamente. La cucina è fedele alle tradizioni della zona, con gran parte delle materie prime provenienti dall'orto privato o dai produttori locali. Grande attenzione viene riservata agli ingredienti di montagna (patate, porri, castagne e formaggi) e in particolare alla rapa di Caprauna, tutelata dal Presidio Slow Food.

Il rifugio è gestito con particolare sensibilità verso la tutela ambientale, applicando una gestione differenziata e attenta dei rifiuti, utilizzando una caldaia a biomasse, pannelli fotovoltaici per l'acqua calda e dedicando attenzione al quotidiano consumo di acqua. È possibile noleggiare mountain-bike e e-bike oppure farsi accompagnare per una camminata sui sentieri circostanti.

vallialtotanaro.travel.slowfood.com