



TURISMO DEL GUSTO - TOURISME DU GOUT

CATALOGO DEI PRODOTTI TIPICI

DEI TERRITORI MONTANI DELLA PROVINCIA DI TORINO
E DEI DIPARTIMENTI SAVOIA E ALTA SAVOIA

CATALOGUE DES PRODUITS TYPIQUES

DES TERRITOIRES DE MONTAGNE DE LA PROVINCE DE TURIN
ET DES DEPARTEMENTS SAVOIE ET HAUTE SAVOIE

WWW.TURISMODELGUSTO.EU



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



Il presente documento raccoglie 39 prodotti tipici del territorio montano della Provincia di Torino, sul lato italiano, e dei dipartimenti Savoia e Alta Savoia sul lato francese, mettendo in risalto la forte connessione storico-culturale e gastronomica tra queste realtà.

L'intento è quello di favorire il rafforzamento dell'identità e la valorizzazione del patrimonio culinario transfrontaliero e l'innovazione nella gastronomia tradizionale del futuro, utilizzando prodotti agricoli locali e il savoir-faire in termini di trasformazione degli stessi da parte dei ristoratori.

L'obiettivo è quello di valorizzare i prodotti tipici del territorio fornendo a ristoratori e formatori uno strumento utile per conoscere, far conoscere e utilizzare i presenti prodotti nelle loro attività e come importanti fattori di attrazione del turismo gastronomico. Si vuole infine favorire il numero di strutture che includono nei propri menu prodotti gastronomici locali.

Ce document rassemble 39 produits typiques du territoire de montagne de la province de Turin, côté italien, et des départements Savoie et Haute Savoie, côté français, en soulignant le lien historique, culturel et gastronomique fort entre ces réalités.

L'intention est d'encourager le renforcement de l'identité et la valorisation du patrimoine culinaire transfrontalier et l'innovation dans la gastronomie traditionnelle du futur en utilisant les produits agricoles locaux et le savoir-faire en matière de transformation par les restaurateurs.

L'objectif est de valoriser les produits typiques du territoire en fournissant aux restaurateurs et aux formateurs un outil utile pour connaître, faire connaître et utiliser ces produits dans leurs activités et comme facteurs d'attraction importants pour le tourisme gastronomique. Enfin, l'objectif est d'encourager le nombre de structures qui incluent des produits gastronomiques locaux dans leurs menus.



INDICE – INDEX

CEREALI/CÉRÉALES

01 Antichi mais piemontesi	4
----------------------------	---

FARINA SEMOLA E PASTA/FARINES, SEMOULES ET PÂTES

02 Crozets	6
------------	---

MIELI/MIELS

03 Miele delle vallate alpine/Miel des vallées alpines	8
04 Miel di montagna/Miels de haute montagne	10

LATTIERO-CASEARI/PRODUITS LAITIERS

05 Abondance	12
06 Beaufort	14
07 Bleu de Bonneval	16
08 Bleu de Termignon	18
09 Cevrin di Coazze	20
10 Chevrotin	22
11 Civrin della val Chiusella	24
12 Emmental de Savoie	26
13 Plaisentif	28
14 Raclette de Savoie	30
15 Reblochon	32
16 Saras del Fen	34
17 Sérac	36
18 Toma del lait brusc o bianca alpina	38
19 Toma di Lanzo	40
20. Tome des Bauges	42
21. Tomino del Talucco	44
22. Tomme de Savoie	46

ORTOFRUTTA/FRUITS ET LÉGUMES

23 Antiche mele piemontesi	48
24 Marrone della valle di Susa	50
25 Marrone della val Pellice	52
26 Mela rossa di Cuneo	54
27 Mele e pere di Savoia/Pommes et poires de Savoie	56
28 Nocciola del Piemonte	58
29 Noce di Grenoble/Noix de Grenoble	60
30 Patata di montagna	62
31 Trifulot del bur	64

CARNI SALUMI INSACCATI - VIANDE ET VOLAILLE, CHARCUTERIE

32 Crudo di Cuneo	66
33 Diot	68
34 Mustardela	70
35 Prosciutto crudo dell'alta valle di Susa	72
36 Salame di Turgia	74
37 Salame di patate o Salampatata	76
38 Salame Piemonte	78
39 Vitelloni piemontesi della coscia	80

CONTATTI	82
-----------------	-----------



Cereali:
ANTICHI MAIS PIEMONTESE

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino

AREA DI PRODUZIONE

Canavese, bassa Val di Susa e la pianura che si estende tra Torino e Pinerolo.

STAGIONALITÀ

Il mais viene seminato in aprile e raccolto verso settembre.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Gli antichi mais piemontesi, caratterizzati da semi dall'alto tenore proteico, sono i seguenti: Pignoletti giallo e rosso, l'Ostenga, il Nostrano dell'Isola, l'Ottobile bianco, giallo e rosso.

Un po' di storia. Fino agli anni '50 la polenta rappresentava il piatto principale dell'alimentazione rurale. Secoli di selezioni contadina hanno portato a coltivare, sul territorio piemontese, varietà di mais pure, da cui si ricavano farine da polenta di elevata qualità. Questi pregiati ecotipi, minacciati dal secondo dopoguerra dall'arrivo di ibridi di mais americani, sono stati preservati fino ad oggi da alcuni agricoltori che hanno continuato a coltivarne i semi nei propri orti.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il mais viene generalmente lavorato con macine in pietra naturale a lenta rotazione e setacciatura. Questo processo permette di ottenere una farina integrale con valori nutrizionali superiori alle farine comuni, in quanto ricca di preziosi elementi quali il germe e la fibra alimentare della meliga.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Si consiglia di conservare la farina di mais in un luogo asciutto, ad una temperatura di 10-25 °C, in contenitori di vetro a chiusura ermetica.

La polenta di mais si consuma generalmente con piatti a base di carne o formaggio per cui l'abbinamento con i vini dipende dalla preparazione. La farina viene usata anche per la produzione di biscotti, le famose *Paste di meliga* cui si possono abbinare vini passiti (Passito di Caluso, vino del ghiaccio).



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Il mais e i suoi derivati sono consigliati alle persone affette da celiachia, perché privo di glutine.

Valori nutrizionali medi di per 100 g di farina di mais:

Energia (kcal/100 g)	341
(kJ/100g)	1426
Grassi (g/100g)	2,7
di cui saturi (g/100g)	0,34
Carboidrati (g/100g)	73,5
di cui zuccheri (g/100g)	1,5
Proteine (g/100g)	8,7
Sale (g/100g)	0

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

I produttori riconosciuti dal Paniere sono una *cinquantina*, ma la maggior parte di essi produce per sé ed amici. Gli iscritti dell'“Associazione Antichi mais piemontesi”, al contrario, producono principalmente per fini commerciali e sono una *ventina*.

La farina di mais piemontese è disponibile in quantità maggiori nei mesi di ottobre e novembre. I produttori cercano di esaurirla entro la primavera in quanto, col caldo, la qualità si deteriora. Nei mesi estivi è però possibile trovare prodotti lavorati, come le paste di Meliga.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Associazione Antichi mais piemontesi.

C/o Scuola malva Via Fuhrmann, 23 Luserna S. Giovanni.

Presidente: Loris Caretto, Vicepresidente: Matteo Zappino

- Tel.: 011.9481218 - E-mail: antichi.mais@tiscali.it

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.ricettegourmet.com/piatti-tipici-italiani/piatti-tipici-piemontesi/paste-di-meliga-dolci-piemontesi/>

<http://www.prodottidelpaniere.it/antichi-mais-piemontesi/>

<http://www.antichimaispiemontesi.it/>



Interreg
ALCOTRA
Fonds européens de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale





Céréales:
ANTICHI MAIS PIEMONTESE

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino

ZONE DE PRODUCTION

Le Canavese, la basse vallée de Susa et la plaine entre Turin et Pinerolo.

SAISONNALITÉ

Le maïs est semé en avril et récolté au mois de septembre.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Les anciens maïs piémontais, caractérisés par des graines à haute teneur en protéines, sont les suivants : Pignoletto jaune et rouge, l'Ostenga, le Nostrano dell'Isola, le blanc, jaune et rouge Ottofile.

Un peu d'histoire. Jusqu'aux années 1950, la polenta était le plat principal de l'alimentation rurale. Des siècles de sélection paysanne ont conduit à la culture, sur le territoire piémontais, de variétés de maïs pur, à partir desquelles on obtenait une farine de polenta de haute qualité. Ces précieux écotypes, menacés par l'arrivée des hybrides de maïs américains après la Seconde Guerre mondiale, ont été préservés jusqu'à ce jour par certains agriculteurs qui ont continué à faire pousser leurs semences dans leurs propres jardins.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Le maïs est généralement travaillé avec des meules en pierre naturelle à rotation lente et avec des tamis. Ce procédé permet d'obtenir une farine complète dont les valeurs nutritionnelles sont supérieures à celles des farines ordinaires, car elle est riche en éléments précieux tels que le germe et la fibre alimentaire du maïs.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Il est conseillé de conserver la farine de maïs dans un endroit sec, à une température de 10-25 °C, dans des récipients en verre hermétiquement fermés. La polenta à la farine de maïs est généralement consommée avec des plats de viande ou de fromage, la combinaison avec le vin dépend donc de la préparation. La farine est également utilisée pour la production de biscuits, la fameuse "Paste di meliga" à laquelle on peut associer des vins de dessert (Passito di Caluso, vin de glace).



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Le maïs et ses dérivés sont recommandés aux personnes souffrant de la maladie cœliaque car ils sont exempts de gluten.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes de maïs:

Energie (kcal/100 g)	341
(kJ/100g)	1426
Lipides (g/100g)	2,7
dont AG saturés (g/100g)	0,34
Glucides (g/100g)	73,5
Sucres (g/100g)	1,5
Protéines (g/100g)	8,7
Sel (g/100g)	0

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Il y a une cinquantaine de producteurs reconnus par le Panier, mais la plupart d'entre eux produisent pour eux-mêmes. Les membres de l'"Associazione Antichi mais piemontesi", au contraire, produisent principalement à des fins commerciales et ils sont une vingtaine.

La farine de maïs piémontais est disponible en plus grande quantité en octobre et novembre. Les producteurs essaient de s'épuiser avant le printemps, car la qualité se détériore avec la chaleur. Pendant les mois d'été, il est toutefois possible de trouver des produits transformés, comme les « paste di Meliga ».

ORGANISME DE DÉFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Associazione Antichi mais piemontesi.

C/o Scuola malva Via Fuhrmann, 23 Luserna S. Giovanni.
Presidente: Loris Caretto, Vicepresidente: Matteo Zappino
- Tel.: 011.9481218 - E-mail: antichi.mais@tiscali.it

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.ricettegourmet.com/piatti-tipici-italiani/piatti-tipici-piemontesi/paste-di-meliga-dolci-piemontesi/>
<http://www.prodottidelpaniere.it/antichi-mais-piemontesi/>
<http://www.antichimaispiemontesi.it/>



Farina, semola e pasta:

CROZETS



AREA DI PRODUZIONE

Savoia e Alta-Savoia

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Di forma quadrata (5 mm per lato, circa 2 mm di spessore), ne esistono di due tipi: a base di pura farina di grano tenero, oppure impastata con farina di grano saraceno. La composizione è la seguente: per 1 kg di farina di frumento, da 1 a 3 uova a seconda del produttore, sale e acqua, le proporzioni sono di 1/5 di grano saraceno per 4/5 di farina di frumento per crozets di grano saraceno.

Storia. La prima menzione dei crozets appare in un libro di cucina di origine italiana ma che circolava in Francia nel XIV secolo. Secondo l'autore anonimo di questo *Liber de coquina*, i *croseti* devono essere preparati con la stessa pasta delle lasagne, "perché devono essere di forma rotonda e allungata della dimensione di un pollice; e sono scavati con il dito". Bisogna sapere, aggiunge la ricetta, che sia nelle lasagne che nei crozets va aggiunta una grande quantità di formaggio grattugiato. Il nome crozets deriva dalla piccola cavità che si crea nella pasta premendo con il dito. Questo metodo è ancora attestato nel XVII secolo nel Dizionario di dialetto patois dauphinois di Nicolas Charbot, che però lo ammette "nei luoghi dove non si ha un tavolo unito per stendere questa pasta con il rullo". Se invece è disponibile un tavolo di questo tipo, l'impasto viene steso "per fare delle sfoglie che vengono tagliate a fette, da cui si ricavano dei vitelot". Charbot chiama quindi crozet "l'impasto impastato con farina fine con panna e tuorli d'uovo" piuttosto che la pasta molto caratteristica che prima veniva chiamata con questo nome.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Gli ingredienti sono mescolati insieme fino a ottenere un impasto che si lavora per una ventina di minuti. Viene poi diviso in grandi impasti che vengono poi divisi in grandi pezzi di pasta che vengono arrotolati in grandi fogli. I crozets hanno uno spessore di circa 2 mm; sono tagliati in strisce grandi e poi in piccoli quadrati. I crozets vengono stesi su superfici piane per essere seccati lentamente, ad una temperatura non superiore a 70 °C per 48 ore e poi messi in sacchetti.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

I crozets vengono cotti in acqua salata per 30 - 40 min. Si possono ricoprire di formaggio (beaufort, tomme, reblochon), incorporarvi delle cipolle rosolate nel burro, panna, pancetta, prosciutto tagliato a quadretti. Possono essere preparati al gratin. Si abbinano bene a carni in salsa, selvaggina, diots al vino bianco, salsicce affumicate.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g des crozets

Energia (kcal/100 g)	349
(kJ/100g)	1460
Grassi (g/100g)	2,32
di cui saturi (g/100g)	0,492
Carboidrati (g/100g)	68,8
di cui zuccheri (g/100g)	2,11
Proteine (g/100g)	12,3
Sale (g/100g)	0,174

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Due aziende e alcuni artigiani producono un totale di 250 tonnellate di crozets all'anno (60% di crozets di grano saraceno, 40% di crozets bianchi).

ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.savoie-mont-blanc.com/Decouvrir/Deguster/Recettes/Gratin-de-crozets-au-Beaufort>

<https://www.osez-les-crozets.com/nos-recettes/>

<https://chefsimon.com/recettes/tag/crozets>



Farines, semoules et pâtes :

CROZETS



ZONE DE PRODUCTION

Savoie et Haute-Savoie

SAISONNALITÉ

Toute l'année

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

De forme carrée (5 mm de côté, 2 mm d'épaisseur environ), il en existe de deux sortes : à base de farine de blé tendre pure, ou mélangée à de la farine de sarrasin. La composition est la suivante : pour 1 kg de farine de blé, de 1 à 3 œufs selon le fabricant, du sel et de l'eau, les proportions sont de 1/5 de sarrasin pour 4/5 de farine de blé pour les crozets au sarrasin.

Historique. La première mention des crozets figure dans un livre de cuisine d'origine italienne mais qui circula en France au XIV^e siècle. Selon l'auteur anonyme de ce *Liber de coquina*, il faut préparer les *croseti* avec la même pâte que les lasagnes, « ci ce c'est qu'ils doivent être de forme ronde et allongée de la grandeur d'un pouce ; et ils sont creusés avec le doigt ». On doit savoir, ajoute la recette, que tant dans les lasagnes que dans les crozets, il faut ajouter une grande quantité de fromage râpé. Le nom de crozets dérive donc bien du petit creux que l'on faisait dans la pâte en la pressant su doigt. Cette méthode est encore attestée au XVII^e siècle dans le Dictionnaire de patois dauphinois de Nicolas Charbot, qui ne l'admet toutefois que « dans les endroits où l'on n'a pas de table unie pour étendre cette pâte avec le rouleau ». Si, au contraire, l'on dispose d'une telle table, la pâte est étendue « pour en faire des feuilles qu'on coupe en tranches, dont on fait des vitelots ». Charbot appelle par conséquent crozet « la pâte pétrie de farine fine avec de la crème et des jaunes d'œufs » plutôt que les pâtes très caractéristiques qu'on en tire et qui portaient auparavant ce nom.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Les ingrédients sont mélangés jusqu'à obtention d'une pâte que l'on pétrit une vingtaine de minutes. Elle est alors divisée en gros pâtons qui sont laminés pour donner de grandes feuilles. L'épaisseur des crozets est d'environ 2 mm; elles sont coupées en grandes lanières puis en petits carrés. Les crozets sont étalés sur des surfaces plates pour être séchés lentement, à une température n'excédant pas 70 ° C pendant 48 h et puis mis en sachets.



CONSEILS DE CONSOMMATION

Les crozets se font cuire à l'eau salée pendant 30 à 40 min. On peut les recouvrir de fromage (gruyère, beaufort, tomme, reblochon), leur incorporer des oignons revenus au beurre, de la crème, des petits lardons, du jambon coupé en carrés. Ils peuvent se préparer en gratin. Ils accompagnent bien les viandes en sauce, les gibiers, les diots au vin blanc, les saucisses fumées.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g des crozets :

Energie (kcal/100 g)	349
(kJ/100g)	1460
Lipides (g/100g)	2,32
dont AG saturés (g/100g)	0,492
Glucides (g/100g)	68,8
sucres (g/100g)	2,11
Protéines (g/100g)	12,3
Sel (g/100g)	0,174

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Deux entreprises et quelques artisans produisent au total 250 t de crozets par an (60 % de crozets au sarrasin, 40 % de crozets blancs).

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.savoie-mont-blanc.com/Decouvrir/Deguster/Recettes/Gratin-de-crozets-au-Beaufort>

<https://www.osez-les-crozets.com/nos-recettes/>

<https://chefsimon.com/recettes/tag/crozets>





MIELE DELLE VALLATE ALPINE

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino

AREA DI PRODUZIONE

La zona geografica di produzione è quella corrispondente al territorio delle ex Comunità Montane della Provincia di Torino.

STAGIONALITÀ

Estate

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

La produzione di miele rappresenta una delle più antiche tradizioni che contraddistinguono i territori montani della provincia di Torino.

Il Miele delle Vallate Alpine della provincia di Torino include i seguenti mieli:

multiflorali: flora alpina e miele con prevalenza di castagno e tiglio;

uniflorali: castagno, rododendro, tiglio.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

La lavorazione del miele delle vallate alpine non prevede trattamenti che possano modificarne le caratteristiche, come la pastorizzazione. Quest'ultima infatti, riduce fortemente il contenuto di enzimi e vitamine.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Il miele delle vallate alpine presenta un'umidità idonea a consentirne una lunga e naturale conservazione.

Una volta aperto, il barattolo del miele richiede alcune piccole cure per garantire un lungo mantenimento del prodotto senza alterarne le proprietà organolettiche e benefiche. Va riposto in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta. Temperature ambientali maggiori dei 25°C, eccessi di umidità o luminosità troppo forte possono infatti danneggiare il miele più del tempo che passa. In particolare, la luce solare provoca delle trasformazioni negative sul miele.

Il *miele di flora alpina* e il *miele millefiori* di montagna sono ottimi come mieli da tavola.

Il *miele di rododendro* può essere abbinato a formaggi prodotti nelle Alpi.

Il *Miele di Tiglio* è indicato per addolcire le tisane, il grog o in abbinamento a formaggi a latte misto.

Infine, il *Miele di Castagno* si abbina a formaggi di media stagionatura, caprini stagionati, blu di mucca, Toma del lait brusc e Toma di Lanzo.



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di miele:

Energia (kcal/100 g)	304
(kJ/100g)	1272
Grassi (g/100g)	0
di cui saturi (g/100g)	0
Carboidrati (g/100g)	82.4
di cui zuccheri (g/100g)	82.12
Proteine (g/100g)	0.3
Sale (g/100g)	0,01

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

I produttori riconosciuti dal Paniere sono *tredici*. La produzione è di circa 160 q/anno di cui 60/70% miele di castagno e tiglio.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Associazione del miele delle vallate alpine.

Via Brofferio, 18 - 10072 Caselle T.se (TO)

Presidente: Margherita Fogliati, Tel/Fax: 011

9913469 – Cell. 338 8169213 - E-mail:

api.lamargherita@alice.it

ALTRI RIFERIMENTI

<http://www.prodottidelpaniere.it/miele-delle-vallate-alpine-della-provincia-di-torino/>



Interreg
ALCOTRA
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale





**MIELE DELLE VALLATE ALPINE
LE MIEL DES VALLÉES ALPINES**

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino

ZONE DE PRODUCTION

L'aire géographique de production est celle qui correspond au territoire des anciennes Communautés de montagne de la Province de Turin.

SAISONNALITÉS

Été

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

La production de miel représente l'une des plus anciennes traditions qui distinguent les territoires de montagne de la province de Turin. Le Miel des Vallées Alpines de la province de Turin comprend les miels suivants :

multifloral : flore alpine et miel avec une prévalence de châtaigne et de tilleul ;

unifloral : châtaigne, rhododendron, tilleul.

PROCESSUS DE PRODUCTION

La transformation du miel des vallées alpines n'implique pas de traitements susceptibles de modifier ses caractéristiques, tels que la pasteurisation. En fait, la pasteurisation réduit fortement la teneur en enzymes et en vitamines.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Le miel des vallées alpines a un taux d'humidité adapté à une conservation longue et naturelle. Une fois ouvert, le pot de miel nécessite quelques petits soins pour assurer une longue conservation du produit sans altérer ses propriétés organoleptiques et bénéfiques. Il doit être conservé dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe. Une température ambiante supérieure à 25 °C, une humidité trop importante ou une luminosité trop élevée peuvent en effet endommager le miel plus que le temps ne passe. En particulier, la lumière du soleil provoque des transformations négatives sur le miel.

Le miel de la flore alpine et le miel de fleurs de montagne sont excellents comme miels de table. Le miel de rhododendron peut être combiné avec du fromage produit dans les Alpes. Le miel de tilleul convient pour sucrer les tisanes, le grog ou en combinaison avec des fromages de lait mélangés. Enfin, le miel de châtaignier se marie bien avec les fromages de moyenne maturité, le lait de chèvre mature, le bleu de vache, la Toma del lait brusc et la Toma di Lanzo.



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes de miel:

Energie (kcal/100 g)	304
(kJ/100g)	1272
Lipides (g/100g)	0
dont AG saturés (g/100g)	0
Glucides (g/100g)	82.4
Sucres (g/100g)	82.12
Protéines (g/100g)	0.3
Sel (g/100g)	0,01

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Il y a treize producteurs reconnus par le Paniere. La production est d'environ 160 q/an dont 60/70 % de miel de châtaignier et de tilleul.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Associazione del miele delle vallate alpine.
Via Brofferio, 18 - 10072 Caselle T.se (TO)
Presidente: Margherita Fogliati, Tel/Fax: 011 9913469 –
Cell. 338 8169213 - E-mail: api.lamargherita@alice.it

AUTRES RÉFÉRENCES

<http://www.prodottidelpaniere.it/miele-delle-vallate-alpine-della-provincia-di-torino/>



**Interreg
ALCOTRA**
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale





MIELI DI ALTA MONTAGNA

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Presidio Slow Food

AREA DI PRODUZIONE

Il miele viene definito “*d’alta montagna*” soltanto se il nettare è bottinato nell’arco alpino al di sopra dei 1200 metri di altitudine. Le Regioni coinvolte sono quindi Lombardia, Piemonte e Valle d’Aosta.

STAGIONALITÀ

La produzione di miele di alta montagna avviene esclusivamente in estate (principalmente in giugno e luglio), ma è reperibile sul mercato tutto l’anno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

I tre mieli dell’arco alpino sono:

- miele di rododendro
- miele di millefiori
- melata di abete

In passato le montagne erano più abitate e frequentate, e la transumanza era un’attività diffusa. Spostare le mandrie nei pascoli di montagna permetteva di tenere puliti i prati ed i boschi, lasciando spazio di crescita ad arbusti e rendendo le zone più vivibili per le api. L’apicoltura seguiva quindi il ritmo della transumanza. Oggi, la minor cura dell’ambiente montano e l’abbandono delle montagne hanno avuto riflessi negativi sulla produzione di questo particolare tipo di miele. Nonostante ciò, gli ambienti incontaminati e l’unicità della flora delle Alpi italiane garantiscono produzioni di alta qualità, ma scarse.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

L’apicoltura di montagna è nomade: le arnie vengono spostate seguendo le fioriture e rispettando i tempi della natura.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Abbinamenti. La melata, caratterizzata da un gusto intenso e balsamico, si può abbinare a formaggi di media stagionatura. Il miele di rododendro e il millefiori, più dolci, accompagnano meglio formaggi piccanti, come pecorini molto stagionati ed erborinati non troppo potenti.



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di miele generico:

Energia (kcal/100 g)	304
(kJ/100g)	1272
Grassi (g/100g)	0
di cui saturi (g/100g)	0
Carboidrati (g/100g)	82,4
di cui zuccheri (g/100g)	82,12
Proteine (g/100g)	0,3
Sale (g/100g)	0,01

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

In Piemonte, i produttori riconosciuti dal Presidio Slow Food sono *ventisette*, di cui 12 in provincia di Torino.

Vengono prodotti circa 100 - 150 quintali di miele all’anno.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Presidio Slow Food per i mieli di alta montagna.

- Referente dei produttori del Presidio: Massimo Carpinteri, Tel. 335 205763 – E-mail: alberodellavitaapicoltur@tin.it

- Responsabile Slow Food del Presidio per il Piemonte e la Valle d’Aosta: Roberto Sambo, Tel. 348 6944465 – E-mail:

roberto.sambo@slowfoodpiemonte.com

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, sede in Vicolo Chiaffrini, 2 - 12042 Bra (Cn)

Il Presidio è sostenuto da: Aspromiele, Unaapi (Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani), Verallia

ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/mieli-di-alta-montagna/>





MIELI DI ALTA MONTAGNA (Miels de haute montagne)

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Presidio Slow Food

ZONE DE PRODUCTION

Le miel est défini comme "de haute montagne" uniquement si le nectar est récolté dans les Alpes au-dessus de 1200 mètres d'altitude. Les régions concernées sont la Lombardie, le Piémont et le Val d'Aoste.

SAISONNALITÉ

La production de miel de haute montagne a lieu exclusivement en été (principalement en juin et juillet), mais il est disponible sur le marché toute l'année.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES

HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Les trois miels de l'arc alpin sont :

- miel de rhododendron
- miel de fleurs sauvages
- miellée de sapin

Autrefois, les montagnes étaient plus habitées et plus fréquentées, et la transhumance était une activité très répandue. Le déplacement des troupeaux vers les pâturages de montagne a permis de garder les prairies et les bois propres, laissant la place aux arbustes et rendant les zones plus vivables pour les abeilles. L'apiculture suivait le rythme de la transhumance. Aujourd'hui, la moindre attention portée à l'environnement montagnard et l'abandon des montagnes ont eu un impact négatif sur la production de ce type particulier de miel. Malgré cela, les environnements non contaminés et la flore unique des Alpes italiennes garantissent une production de haute qualité mais rare.

PROCESSUS DE PRODUCTION

L'apiculture de montagne est nomade : les ruches sont déplacées en fonction de l'éclosion des fleurs et en respectant le temps de la nature.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Le miellat, caractérisé par un goût intense et balsamique, peut être combiné avec des fromages moyennement affinés. Le miel de rhododendron et le miel de fleurs sauvages, qui sont plus doux, sont meilleurs avec les fromages épicés, comme les fromages de brebis très mûr et les fromages bleus qui ne sont pas trop forts.



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de miel:

Energie (kcal/100 g)	304
(kJ/100g)	1272
Lipides (g/100g)	0
dont AG saturés (g/100g)	0
Glucides (g/100g)	82,4
Sucres (g/100g)	82,12
Protéines (g/100g)	0,3
Sel (g/100g)	0,01

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Vingt-sept producteurs piémontais sont reconnus par le « Presidio Slow Food », dont douze dans la province de Turin, qui produisent environ 100-150 quintaux de miel par an.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Presidio Slow Food per i mieli di alta montagna.

- Referente dei produttori del Presidio: Massimo Carpinteri, Tel. 335 205763 – E-mail: alberodellavitaapicoltura@tin.it

- Responsabile Slow Food del Presidio per il Piemonte e la Valle d'Aosta: Roberto Sambo, Tel. 348 6944465 – E-mail: roberto.sambo@slowfoodpiemonte.com

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, sede in Vicolo Chiaffrini, 2 - 12042 Bra (Cn)

Il Presidio è sostenuto da: Aspromiele, Unaapi (Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani), Verallia

AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/mieli-di-alta-montagna/>



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale





Lattiero-caseari: **ABONDANCE**

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Denominazione di origine protetta (DOP)

AREA DI PRODUZIONE

L'area copre le valli e le catene montuose dell'Alta Savoia: dalla Val d'Abondance (la sua culla originaria) all'Aravis, passando per la regione del Monte Bianco.

Riguarda 176 comuni nella parte orientale del dipartimento.

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

L'Abondance è un formaggio prodotto esclusivamente con latte crudo, a pasta pressata semicotta, a scalzo concavo e a crosta lavata. Di circa quaranta centimetri di diametro e alta circa 7,5 cm, pesa tra i 7 e 12 chili a fine stagionatura. La sua pasta deve essere morbida, fondente e non elastica. Può avere alcune piccole aperture regolarmente distribuite. La ricca gamma aromatica è accompagnata da un gusto leggermente salato ma non pungente; si cerca un tocco di amarezza. *Storia.* Già nel XIV secolo, i monaci dell'Abbazia di Abondance selezionarono una razza bovina, l'Abondance. Crearono anche pascoli, favorirono la produzione di un formaggio di qualità per conservare il latte dall'estate fino all'inverno e garantire così la vita delle popolazioni montane.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il latte viene messo in vasche di rame. Dopo la coagulazione, la cagliata viene mescolata e riscaldata a 48 °C. Durante la formatura, la cagliata viene messa in una tela in cerchi concavi dove viene pressata tra le 12 e le 24 ore. Dopo la salatura in salamoia, il formaggio viene posto in una cantina di stagionatura per almeno 3 mesi. Qui, le strofinature e i ribaltamenti contribuiscono a sviluppare tutte le caratteristiche specifiche del formaggio Abondance.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Conservazione. L'Abondance si conserva al fresco, preferibilmente nello scomparto delle verdure del frigorifero. Si consiglia inoltre di avvolgerlo nella pellicola trasparente o in un imballaggio di carta.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di

Abondance:

Energia (kcal/100 g)	393
(kJ/100g)	1630
Grassi (g/100g)	31,6
di cui saturi (g/100g)	20,1
Carboidrati (g/100g)	Traces
di cui zuccheri (g/100g)	< 0,2
Proteine (g/100g)	26,6
Sale (g/100g)	1,73

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Si può distinguere una produzione in caseificio svolta da una decina di aziende che raccolgono il latte di circa 200 produttori di latte e una produzione di fattoria svolta da una sessantina di produttori, la maggior parte dei quali si trova nella valle dell'Abondance e sale negli alpeggi in estate.

2.975 tonnellate prodotte nel 2017

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

SIFA Maison de l'Agriculture
16 chemin d'Hirmentaz, 74200 THONON-LES-BAINS
Tel : 04 50 81 78 08 - Contact : Joël VINDRET :
jvindret@fromageabondance.fr /
contact@fromageabondance.fr /
www.fromageabondance.fr

ALTRI RIFERIMENTI

- <https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/abondance.html>





Produits laitiers: ABONDANCE

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

L'Appellation d'origine protégée (AOP)

ZONE DE PRODUCTION

La zone recouvre les vallées et massifs montagneux de Haute-Savoie : du Val d'Abondance (son berceau d'origine) aux Aravis en passant par le pays du Mont-Blanc.

Elle concerne 176 communes de l'Est du département.

SAISONNALITÉ

Toute l'année

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES

HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

L'Abondance est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait cru, à pâte pressée mi-cuite, à talon concave et à croûte morgée. D'une quarantaine de centimètres de diamètre, d'environ 7,5 cm de hauteur, il pèse entre 7 et 12 kilos en fin d'affinage.

Sa pâte doit être souple, fondante et non élastique. Elle peut présenter quelques petites ouvertures régulièrement réparties. La palette aromatique riche est accompagnée d'un goût légèrement salé mais non piquant ; une pointe d'amertume est recherchée.

Historique. Dès le 14^e siècle, les moines de l'Abbaye d'Abondance ont sélectionné une race bovine, l'Abondance. Ils ont aussi créé des pâturages, encouragé la fabrication d'un fromage de qualité permettant de conserver le lait de l'été jusqu'en hiver et d'assurer ainsi la vie des populations montagnardes.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Le lait est mis dans des cuves en cuivre. Après coagulation, le caillé est brassé et chauffé jusqu'à 48°C. Lors du moulage, le caillé est mis en toile dans des cercles concaves où il est pressé entre 12 et 24 heures. Après saumurage, le fromage est placé au minimum 3 mois en cave d'affinage. Là, les frottages et retournements contribuent à développer toutes les caractéristiques spécifiques au fromage Abondance.



CONSEILS DE CONSOMMATION

Conservation. L'Abondance se conserve au frais, de préférence dans le bac à légumes du réfrigérateur. Il est également conseillé de l'envelopper dans du film étirable ou dans un emballage en papier.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Abondance:

Energie (kcal/100 g)	393
(kJ/100g)	1630
Lipides (g/100g)	31,6
dont AG saturés (g/100g)	20,1
Glucides (g/100g)	Traces
sucres (g/100g)	< 0,2
Protéines (g/100g)	26,6
Sel (g/100g)	1,73

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

On distingue une fabrication laitière réalisée par une dizaine d'entreprises collectant le lait d'environ 200 producteurs de lait et une fabrication fermière réalisée par une soixantaine de producteurs dont la majorité se trouvent dans la vallée d'Abondance et montent en alpage l'été.

2975 tonnes en 2017

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

SIFA Maison de l'Agriculture

16 chemin d'Hirmentaz, 74200 THONON-LES-BAINS

Tel: 04 50 81 78 08 - Contact: Joël VINDRET :

jvindret@fromageabondance.fr /

contact@fromageabondance.fr /

www.fromageabondance.fr

AUTRES RÉFÉRENCES

- <https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/abondance.html>



Lattiero-caseari: **BEAUFORT**

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Denominazione di origine protetta (DOP)

AREA DI PRODUZIONE

L'area comprende le tre grandi valli a est del dipartimento savoiaro di Beaufortain, Maurienne e Tarentaise, nonché parte della Val d'Arly.

Riguarda 110 comuni.

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

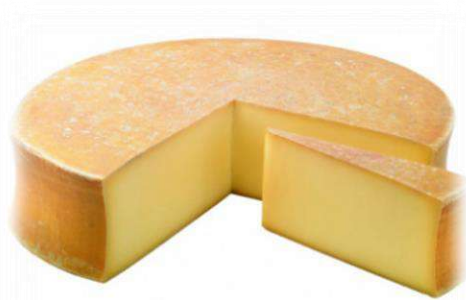
Il Beaufort è un formaggio a latte crudo sotto forma di una mola a scalzo concavo da 20 a 70 kg. Generalmente, il peso medio a fine stagionatura è compreso tra 40 e 45 kg. Da 11 a 16 cm di altezza, il suo diametro può variare da 35 a 75 cm. La sua pasta è liscia, senza aperture, il colore va dall'avorio al giallo paglierino.

La sua struttura deve essere fondente senza essere appiccicosa. Il Beaufort è apprezzato per la sua fragranza fruttata e la ricchezza aromatica.

Storia. Il termine Beaufort per i formaggi compare per la prima volta nel 1865. Il Beaufort è la principale produzione del sistema agro-pastorale che regola, da diversi secoli, l'agricoltura delle alte valli savoiarde.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il latte deve provenire da mandrie di vacche di razza Tarine e Abondance la cui produzione media non deve superare i 5.000 kg/vacca/anno. Gli animali vengono nutriti con erba da pascolo in estate e fieno in inverno. Durante il periodo estivo, la maggior parte delle mandrie si trovano in alpeggi situati tra 1.500 e 2.500 m. La raccolta del latte e la trasformazione devono essere effettuate almeno una volta al giorno. I prodotti realizzati tra il 1° giugno e il 31 ottobre possono portare il qualificativo "Beaufort d'estate" quando si tratta di miscela di latte di diverse mandrie. Nello stesso periodo, i produttori che producono due volte al giorno il latte di una singola mandria ad un'altitudine di oltre 1.500 m e secondo i metodi tradizionali hanno la possibilità di utilizzare il qualificativo "Chalet d'alpeggio".



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Utilizzo. Molto apprezzato tal quale a fine pasto, il Beaufort è anche l'ingrediente centrale di numerose ricette.

Conservazione. Conservare il Beaufort nella parte inferiore del frigorifero, nella sua carta d'origine o nella pellicola di plastica. Evitare l'alluminio così come le variazioni di temperatura eccessive.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di
Beaufort:

Energia (kcal/100 g)	410
(kJ/100g)	1700
Grassi (g/100g)	34
di cui saturi (g/100g)	19,2
Carboidrati (g/100g)	Traces
di cui zuccheri (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	26
Sale (g/100g)	1,27

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Ci sono una decina di laboratori di trasformazione che realizzano una raccolta di latte presso 650 produttori e 35 laboratori indipendenti, la maggior parte dei quali produce solo nel periodo d'alpeggio.

5.100 tonnellate nel 2017

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Syndicat de Défense du Beaufort (SDB)
ZA Des Vernes, 228 chemin de Californie
73200 ALBERTVILLE

Tel : 04 79 31 22 57 Contact : Caroline GLISE:
cglise@fromage-beaufort.com

ALTRI RIFERIMENTI

- <https://www.fromage-beaufort.com/>



Produits laitiers: BEAUFORT

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

L'Appellation d'origine protégée (AOP)

ZONE DE PRODUCTION

La zone comprend les 3 grandes vallées de l'est du département savoyard que sont le Beaufortain, la Maurienne et la Tarentaise ainsi, qu'une partie du Val d'Arly.

Elle concerne 110 communes.

SAISONNALITÉ

Toute l'année

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le Beaufort est un fromage au lait cru sous forme de meules à talon concave de 20 à 70 kg. Généralement, le poids moyen en fin d'affinage se trouve entre 40 et 45 kg. D'une hauteur de 11 à 16 cm, son diamètre peut varier de 35 à 75 cm. Sa pâte est lisse, sans ouvertures, de couleur ivoire à jaune pâle. Sa texture doit être fondante sans être collante. Le Beaufort est apprécié pour son parfum fruité et sa richesse aromatique.

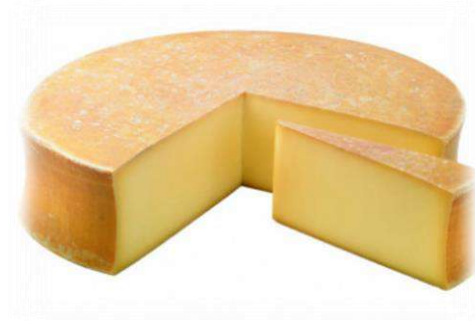
Historique. Le terme Beaufort désignant des fromages apparaît pour la première fois en 1865. Le Beaufort est la principale production du système agropastoral qui régit depuis plusieurs siècles l'agriculture des hautes vallées savoyardes.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Le lait doit provenir de troupeaux de vaches de race Tarine et Abondance dont la production moyenne ne doit pas excéder 5 000 kg/vache/an. Les animaux sont nourris à base d'herbe pâturée l'été et de foin l'hiver.

Durant la période estivale, la majorité des troupeaux inalpent sur des zones d'alpages étagées entre 1 500 et 2 500 m. La collecte du lait et la transformation doivent être effectuées au moins une fois par jour.

Les fabrications réalisées entre le 1er juin et le 31 octobre peuvent porter le qualificatif « Beaufort d'été » lorsqu'il s'agit de laits de mélange. Durant cette même période, les producteurs fabriquant deux fois par jour le lait d'un seul troupeau à une altitude supérieure à 1500 m et selon les méthodes traditionnelles ont la possibilité d'utiliser le qualificatif « Chalet d'alpage ».



CONSEILS DE CONSOMMATION

Utilisation. Très apprécié tel quel à la fin du repas, le beaufort est également l'ingrédient central de plusieurs recettes.

Conservation. Conservez le beaufort dans le bas du réfrigérateur, dans son papier d'origine ou dans du film plastique. Évitez l'aluminium ainsi que les écarts trop importants de température.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Beaufort :

Energie (kcal/100 g)	410
(kJ/100g)	1700
Lipides (g/100g)	34
dont AG saturés (g/100g)	19,2
Glucides (g/100g)	Traces
sucres (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	26
Sel (g/100g)	1,27

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Il existe une dizaine d'ateliers de transformation réalisant une collecte de lait auprès de 650 producteurs et 35 ateliers indépendants dont une majorité ne fabrique qu'en période d'alpage.

5100 tonnes en 2017

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Syndicat de Défense du Beaufort (SDB)
ZA Des Vernes, 228 chemin de Californie
73200 ALBERTVILLE

Tel : 04 79 31 22 57 Contact : Caroline GLISE :
cglise@fromage-beaufort.com

AUTRES RÉFÉRENCES

- <https://www.fromage-beaufort.com/>



Lattiero-caseari:

BLEU DE BONNEVAL

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Il Bleu de Bonneval-sur-Arc è un marchio registrato della Coopérative Laitière Haute Maurienne Vanoise.

AREA DI PRODUZIONE

Lanslebourg-Mont-Cenis, en Savoie

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Il Bleu de Bonneval-sur-Arc è un formaggio erborinato prodotto con latte crudo intero. Si presenta con la forma di una "fourme" di circa 2,5 kg, alto da 10 a 20 cm e di 20 cm di diametro con uno scalzo leggermente convesso.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Questo formaggio è prodotto con latte crudo e intero di vacche Tarentaise e Abondance prodotto principalmente con latte dalle aziende agricole di Bessans e Bonneval-sur-Arc attraverso la cooperativa lattiero casearia della Haute Maurienne Vanoise.

Il latte arriva all'atelier per essere scaricato, pesato, filtrato e quindi inviato ad una vasca di rame da 1.200 litri. Il latte viene riscaldato a 34 ° C quindi mescolato ai fermenti (in particolare il penicillium roqueforti per lo sviluppo dell'erborinatura "blu").

Dopodiché si aggiunge il caglio alla vasca in modo che il latte coaguli. Quando la cagliata è sufficientemente soda, viene tagliata in grossi cubi (grani) che vengono lasciati scolare.

La cagliata si indurisce espellendo parzialmente il siero «le petit lait», quindi viene posta negli stampi. La salatura poi avviene per due giorni.

Durante la stagionatura in cantina, è necessario effettuare la spillatura per arieggiare il formaggio al cuore in modo che il fermento possa svilupparsi in modo omogeneo. La stagionatura dura dalle quattro alle otto settimane a una temperatura compresa tra 11 ° C e 13 ° C.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Con i suoi aromi fruttati e la sua untuosità, il Bleu de Bonneval-sur-Arc può essere degustato anche da solo su una fetta di pane o con un bicchiere di vino oppure cucinato, e questo tutto l'anno.

Si accompagna ai vini bianchi della Savoia

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 gr di Bleu de Bonneval:

Energia (kcal/100 g)	333
(kJ/100g)	1380
Grassi (g/100g)	28,3
di cui saturi (g/100g)	17,7
Carboidrati (g/100g)	Traces
di cui zuccheri (g/100g)	< 0,25
Proteine (g/100g)	19,5
Sale (g/100g)	2,89

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

30.000 pezzi prodotti all'anno nell'atelier di produzione a Sollières.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Coopérative Laitière Haute Maurienne Vanoise..
73480 Val-Cenis Lanslebourg

ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.coophautemaaurienne.fr/bleu-de-bonneval-sur-arc/>

Produits laitiers : **BLEU DE BONNEVAL**

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Le Bleu de Bonneval-sur-Arc est une marque déposée par la Coopérative Laitière Haute Maurienne Vanoise.

ZONE DE PRODUCTION

Lanslebourg-Mont-Cenis, en Savoie

SAISONNALITÉ

Toute l'année

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le Bleu de Bonneval-sur-Arc est un fromage persillé au lait cru et entier. Il se présente sous la forme d'une fourme de 2,5 kg environ, de 10 à 20 cm de hauteur et de 20 cm de diamètre environ avec un talon légèrement convexe.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Ce fromage est fabriqué à partir de laits crus et entiers des vaches de races Tarentaise et Abondance issu des exploitations de Bessans et de Bonneval-sur-Arc par le biais de la *Coopérative Laitière Haute Maurienne Vanoise*.

Le lait arrive à l'atelier pour y être dépoté, pesé, filtré puis envoyé dans une cuve en cuivre de 1.200 litres.

Le lait est chauffé à 34 °C puis mélangé à des ferments (notamment le *penicillium roqueforti* pour le développement du «bleu»). À la suite de quoi on ajoute de la présure à la cuve afin que le lait coagule. Lorsque le caillé est suffisamment ferme, on le tranche en gros cube «grain» qu'on laisse égoutter. Le caillé durcit en expulsant partiellement le lactosérum «le petit lait», il est ensuite placé dans des moules. Le salage intervient ensuite pendant deux jours. Lors de l'affinage en cave, il faut effectuer le piquage afin d'aérer le fromage à cœur pour que le ferment puisse se développer de manière homogène. L'affinage dure entre quatre et huit semaines entre 11° C et 13° C, dans une cave.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Avec ses arômes fruités et son onctuosité, le Bleu de Bonneval-sur-Arc se déguste aussi bien seul sur une tranche de pain ou avec un verre de vin que cuisiné, et ceci toute l'année.

Il se marie bien avec les vins blancs de Savoie



INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Bleu de Bonneval :

Energie (kcal/100 g)	333
(kJ/100g)	1380
Lipides (g/100g)	28,3
dont AG saturés (g/100g)	17,7
Glucides (g/100g)	Traces
sucres (g/100g)	< 0,25
Protéines (g/100g)	19,5
Sel (g/100g)	2,89

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

30000 pièces fabriquées par an dans l'atelier de fabrication à Sollières.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Coopérative Laitière Haute Maurienne Vanoise.
73480 Val-Cenis Lanslebourg

AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.coophautemaaurienne.fr/bleu-de-bonneval-sur-arc/>

Lattiero-caseari:

BLEU DE TERMIGNON

AREA DI PRODUZIONE

Savoia

STAGIONALITÀ

Il Blue de Termignon è prodotto tra giugno e settembre. Il suo consumo inizia a metà novembre.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Il Bleu de Termignon è un formaggio di latte vaccino a pasta pressata non cotta, prodotto artigianalmente a 2300 m di altitudine in una manciata di chalet d'alpeggio nel cuore del parco nazionale della Vanoise. Si presenta come un cilindro di 30-35 cm di diametro e di 15-20 cm di altezza, del peso di 8-10 kg. Crosta naturale secca di colore da giallo a rossastro a fine stagionatura. Pasta da bianca a beige con una erborinatura naturale irregolare: alcuni pezzi rimangono bianchi.

Storia. I bleu dell'Alta Maurienne hanno fatto la loro comparsa nei testi all'inizio del XIX secolo. Il blu di Bessans, di Termignon o del Mont-Cenis è conosciuto alla corte di Torino: nel 1816, la dama di fiducia della regina di Sardegna chiese all'intendente della Maurienne "il meglio che potrà trovare".

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Viene prodotto due volte al giorno, subito dopo la mungitura delle vacche. Il latte intero viene riscaldato a 35-36 °C e cagliato in un paiolo di rame dopo la mungitura mattutina. La cagliatura dura 40-60 minuti e il paiolo è ricoperto da una copertura per mantenere la temperatura della cagliata. Il taglio della cagliata avviene manualmente e dura 1-5 minuti, seguita da un rimescolamento manuale di 5-10 minuti. Estratta dalla tela e posta su un tavolo di sgocciolamento, la cagliata viene stesa nella tasca per ottenere una "torta" alta da 8 a 10 cm su cui si ripiega la tela, il tutto viene coperto per mantenere la temperatura. La cagliata scola così per 1 ora, poi viene tagliata a fette sottili. In questa fase, la prima metà della cagliata è destinata alla produzione immediata, la seconda metà viene immersa per 24 ore in secchi di legno contenenti del siero tra 5-10°C, detto "aigro". La cagliata del giorno viene mescolata con la cagliata acida del giorno prima e macinata in un tritatore, poi salata, mescolata, modellata e pressata a mano in cerchi di pino cembro sormontati da cinghie di lino. L'impilamento degli stampi garantisce la pressatura. L'asciugatura avviene in una cosiddetta "stanza dei blu" a 15-16°C per 15 giorni con rotazione e cambio giornaliero della tela. Dopo la rimozione dalle forme, i formaggi vengono posti in cantina a 11-14 °C e 80-90% di umidità, su delle tavole ugualmente di pino cembro.

Si tratta di uno dei rari formaggi in cui la cagliata viene rotta ed è naturalmente erborinata, contrariamente agli altri bleu in cui viene invece iniettata la penicillina all'interno della pasta.



Si tratta di uno dei rari formaggi in cui la cagliata viene rotta ed è naturalmente erborinata, contrariamente agli altri bleu in cui viene invece iniettata la penicillina all'interno della pasta.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Formaggio da tavola utilizzato anche in varie preparazioni culinarie. In Italia, viene utilizzato principalmente nelle insalate. Ottimo l'abbinamento con vini bianchi di Savoia.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di Blue de Termignon:

Energia (kcal/100 g)	369
(kJ/100g)	1510
Grassi (g/100g)	30,64
di cui saturi (g/100g)	20,2
Carboidrati (g/100g)	traces
di cui zuccheri (g/100g)	
Proteine (g/100g)	21,54
Sale (g/100g)	1,44

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Oggi restano meno di una decina di produttori (tra 4 e 7, a seconda delle fonti), le cui mandrie non superano i 60 capi. Si tratta di un formaggio poco conosciuto, la cui crosta di colore marrone-ocra racchiude una pasta dal sapore molto pronunciato, che può anche raggiungere qualche nota di amarezza

ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.fondazione-lowfood.com/it/arca-del-gusto-slow-food/blu-di-termignon/>

Produits laitiers : BLEU DE TERMIGNON

ZONE DE PRODUCTION

Savoie

SAISONNALITÉ

Le Blue de Termignon est fabriqué entre juin et septembre. Sa consommation débute à la mi-novembre.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le Bleu de Termignon est un fromage de vache à pâte pressée non cuite, fabriqué artisanalement à 2300 m d'altitude dans une poignée de chalets d'alpage au cœur du parc national de la Vanoise. Cylindre de 30 à 35 cm de diamètre et de 15 à 20 cm de haut, pesant 8 à 10 kg. Croûte naturelle sèche de couleur jaune à rougeâtre en fin d'affinage. Pâte blanche à beige présentant un bleuissement naturel irrégulier : certaines pièces restent blanches.

Historique. Les blues de haute Maurienne font leur apparition dans les textes au début du XIX siècle. Le bleu de Bessans, de Termignon ou du Mont-Cenis est connu à la cour de Turin : en 1816, la dame de confiance de la reine de Sardaigne en demande « des meilleurs qu'il pourra trouver » à l'intendant de Maurienne.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Il subsiste une fabrication biquotidienne, immédiatement après la traite des vaches. Mis en chaudron de cuivre après la traite matinale, le lait entier est chauffé à 35-36 °C et emprésuré. Le caillage dure de 40 à 60 min, le chaudron étant recouvert d'une couverture pour maintenir la température du caillé. Le découpage du caillé est manuel et dure 1 à 5 min, suivi d'un brassage manuel de 5 à 10 min. Soutiré à la toile et déposé sur une table d'égouttage, le caillé est réparti à la poche pour obtenir un « gâteau » de 8 à 10 cm de haut sur lequel la toile est repliée, l'ensemble est couvert pour maintenir la température. La caillé d'égoutte ainsi pendant 1 h, puis il est découpé en tranches fines. A ce stade, la première moitié du caillé est destinée à la fabrication immédiate, la seconde est immergée pendant 24 h dans des seilles en bois (seau) contenant du sérum entre 5 et 10 °C, appelé « aigro ». Le caillé du jour est mélangé avec le caillé aigri de la veille et broyé dans un hachoir, puis il est salé, mélangé, moulé et pressé à la main dans des cercles en pin cembro surmontés de cerclages munis d'une toile de lin. L'empilage des moules assure le pressage. Le ressuyage a lieu dans une chambre dite « chambre des bleus » à 15-16 °C pendant 15 jours avec retournements et changements de toile quotidiens. Après démoulage, les fromages sont mis en cave à 11-14 °C et 80-90% d'hygrométrie, sur des planches également en pin cembro. C'est l'un des rares fromages dont le caillé est rompu et est naturellement bleu,



contrairement aux autres fromages bleus dans lesquels la pénicilline est injectée dans la pâte.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Fromage de plateau également utilisé dans diverses préparations culinaires. En Italie, il entre principalement dans la composition des salades.

Excellent accord avec les vins blancs de Savoie.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Blue de Termignon :

Energie (kcal/100 g)	369
(kJ/100g)	1510
Lipides (g/100g)	30,64
dont AG saturés (g/100g)	20,2
Glucides (g/100g)	traces
sucres (g/100g)	
Protéines (g/100g)	21,54
Sel (g/100g)	1,44

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Aujourd'hui, il y a moins d'une dizaine de producteurs (entre 4 et 7, selon les sources), dont les troupeaux ne dépassent pas 60 bêtes. Il s'agit d'un fromage peu connu, à la croûte ocre-brune, qui renferme une pâte au goût très prononcé, pouvant même avoir une pointe d'amertume.

AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.fondazioneSlowFood.com/it/arca-del-gusto-slow-food/blu-di-termignon/>



Lattiero-caseari :

CEVRIN DI COAZZE

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Presidio Slow Food

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino

Prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT)

AREA DI PRODUZIONE

Comuni di Giaveno e Coazze, in Val Sangone (provincia di Torino).

STAGIONALITÀ

La produzione del Cevrin avviene esclusivamente nel periodo di pascolamento, quindi da marzo a novembre. Se ne produce tuttavia una quantità limitata anche in inverno, con l'apposito marchio "prodotto invernale". Ciò ne garantisce la presenza sul mercato durante l'intero anno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Apprezzato anche da Luigi Pirandello, il *Cevrin di Coazze* è un formaggio cremoso e speziato, a latte crudo, nato dall'esigenza di utilizzare il latte misto, vaccino e caprino (almeno il 40%), munto nei pascoli dalla primavera all'autunno. Cevrin infatti in dialetto piemontese significa "*caprino*".

Tra gli anni Venti e Trenta del secolo scorso e nei primi anni del dopoguerra, i torinesi avevano l'usanza di partire dalla città per recarsi a fare "*merenda sinoira*" in Val Sangone e tra frittate e carpioni non mancavano mai i "Cevrin".

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Questo formaggio deriva dall'unione del latte vaccino della mungitura serale col latte caprino della mungitura mattutina (circa il 40%). Il latte viene riscaldato e addizionato con caglio liquido di vitello. Dopo aver rotto la cagliata, si pone la massa caseosa in apposite fucelle, per spurgare. Si procede poi a salare a secco le forme ottenute, per poi porle in grotte o cantine a stagionare per almeno due o tre mesi. E però necessario, ogni giorno, rigirare e pulire i Cevrin.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

È possibile abbinare questo formaggio a vini rossi corposi, come il Carema, o altri vini locali a base nebbiolo o barbera.

I "Cevrin" di media stagionatura sono eccellenti da



assaporare al naturale mentre quelli più stagionati avendo un sapore intenso e talvolta anche piccante si prestano ad essere consumati con una punta di miele.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Allergeni: latte e prodotti derivati, incluso lattosio

Valori nutrizionali medi per 100 g di Cevrin di Coazze:

<i>Energia (kcal/100 g)</i>	295
<i>(kJ/100g)</i>	1226
<i>Grassi (g/100g)</i>	23
<i>di cui saturi (g/100g)</i>	14
<i>Carboidrati (g/100g)</i>	0
<i>di cui zuccheri (g/100g)</i>	0
<i>Proteine (g/100g)</i>	21
<i>Sale (g/100g)</i>	1

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Sono associati all'associazione dei produttori del Cevrin di Coazze 4 produttori.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Associazione del Cevrin di Coazze.

Borgata Fornello, 40 – 10094 Giaveno (TO)

Presidente: Maria Lussiana

Tel. 011 9363903 – Cell. 338 8015225 – E-mail:

maria.lussiana@virgilio.it

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

<http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/agri-mont/prodotti-del-paniere/prodotti-tipici/ricette-paniere/scaloppine-al-cevrin>

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/cevrin-di-coazze/>

<http://www.prodottidelpaniere.it/cevrin-di-coazze/>

<http://www.piemontegri.it/qualita/it/prodotti/formaggi/9-cevrin-di-coazze>



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale





Produits laitiers

CEVRIN DI COAZZE

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Presidio Slow Food

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino

Prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT)

ZONE DE PRODUCTION

Communes de Giaveno et Coazze, en Val Sangone (province de Turin).

SAISONNALITÉ

Le Cevrin est produit exclusivement pendant la période de pâturage, c'est-à-dire de mars à novembre. Toutefois, une quantité limitée est également produite pendant l'hiver, avec l'étiquette spéciale "produit d'hiver". Cela garantit sa présence sur le marché tout au long de l'année.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Apprécié également par Luigi Pirandello, le Cevrin di Coazze est un fromage crémeux et épicé, à base de lait cru, né de la nécessité d'utiliser du lait mélangé, de vache et de chèvre (au moins 40%), traité dans les pâturages du printemps à l'automne. Cevrin signifie en fait "chèvre" en dialecte piémontais.

Entre les années 1920 et 1930 et au début de l'après-guerre, les Turinois avaient l'habitude de quitter la ville pour aller manger une "merenda sinoira" (goûter) dans le Val Sangone, et parmi les omelettes et les carpioni, le "Cevrin" ne manquait jamais.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Ce fromage est fabriqué en mélangeant du lait de vache provenant de la traite du soir avec du lait de chèvre provenant de la traite du matin (environ 40 %). Le lait est chauffé et on y ajoute de la présure de veau liquide. Après avoir rompu le caillé, la masse de fromage est placée dans des paniers spéciaux, pour être purgée. Ensuite, les formes obtenues sont salées à sec et placées dans des grottes ou des caves pour y mûrir pendant au moins deux ou trois mois. Il est cependant nécessaire de retourner et de nettoyer le Cevrin tous les jours.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Il peut être accompagné de vins rouges corsés, comme le Carema, ou d'autres vins locaux à base de Nebbiolo ou de Barbera.

Les "Cevrin" de maturation moyenne sont excellents



à déguster dans leur état naturel tandis que les plus âgés

ayant une saveur intense et parfois même épicée se prêtent à être consommés avec une pointe de miel.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Allergènes : lait et produits laitiers, y compris le lactose

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Cevrin di Coazze:

Energie (kcal/100 g)	295
(kJ/100g)	1226
Lipides (g/100g)	23
dont AG saturés (g/100g)	14
Glucides (g/100g)	0
sucres (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	21
Sel (g/100g)	1

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

4 producteurs sont associés à l'association des producteurs Cevrin di Coazze.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Associazione del Cevrin di Coazze.

Borgata Fornello, 40 – 10094 Giaveno (TO)

Presidente: Maria Lussiana

Tel. 011 9363903 – Cell. 338 8015225 – E-mail:

maria.lussiana@virgilio.it

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

<http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/agri-mont/prodotti-del-paniere/prodotti-tipici/ricette-paniere/scaloppine-al-cevrin>

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/cevrin-di-coazze/>

<http://www.prodottidelpaniere.it/cevrin-di-coazze/>

<http://www.piemontegradi.com/qualita/it/prodotti/formaggi/9-cevrin-di-coazze>



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale





Lattiero-caseari: **CHEVROTIN**

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Denominazione di origine protetta (DOP)

AREA DI PRODUZIONE

La zona geografica di produzione si estende sui massicci del Monte Bianco, dello Chablais e degli Aravis in Alta Savoia nonché sul massiccio dei Bauges in Savoia.

Comprende 115 comuni dell'Alta Savoia e 39 comuni della Savoia in parte o totalmente.

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Chevroton è un formaggio a pasta pressata non cotta con crosta lavata, ricoperta dopo la stagionatura in tutto o in parte da una fine muffa bianca. Di forma cilindrica, da 9 a 12 cm di diametro e da 3 - 4,5 cm di altezza, con un peso compreso tra 250 e 350 grammi, contiene almeno 45 grammi di materia grassa per 100 g di formaggio.

Viene confezionato in confezioni singole con falso fondo di abete rosso tagliato a lamelle.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il latte utilizzato nella fabbricazione del Chevroton proviene da mandrie composte per almeno l'80% da capre di razza alpina. Le capre si nutrono di pascolo nel periodo estivo (dai 4 ai 5 mesi) e di fieno nel periodo invernale. Il livello massimo di produzione per capra da latte è fissato a 800 Kg per lattazione. Ogni capra deve disporre di almeno 1000 m² di pascolo. Il Chevroton può provenire solo dalla miscelazione di latte di una singola mandria. Si tratta di una produzione unicamente in fattoria. Dopo la coagulazione, la cagliata viene sminuzzata. Viene poi mescolata, estratta, modellata, pressata e salata. Tutte queste operazioni sono manuali. Dopo la salatura, il formaggio subirà l'essiccamento per 5-9 giorni e poi un lavaggio prima di entrare nella cantina di stagionatura dove sarà girato più volte alla settimana. La durata totale delle fasi di essiccazione e stagionatura è di almeno 21 giorni dal giorno dell'aggiunta del caglio.

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

58 tonnellate nel 2017

24 produttori e 5 affinatori.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Il formaggio di capra deve essere tolto dal frigorifero almeno mezz'ora prima della degustazione. A seconda dei vostri gusti, potete tenere o togliere la crosta. Dopo la portata principale, presentare il formaggio di capra con altri formaggi su un piatto adatto. Caldo o freddo, il formaggio di capra è ideale per guarnire i pasti.

Conservazione. Il formaggio di capra deve essere messo al fresco, in frigorifero. Per una conservazione ottimale, assicuratevi di lasciarlo nel suo imballaggio d'origine o di avvolgerlo nella carta. Il formaggio di capra non può essere congelato.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Non tutti i formaggi di capra hanno gli stessi valori nutrizionali. Un formaggio di capra secco è due volte più calorico di un formaggio fresco (200 calorie per 100 grammi) perché quest'ultimo contiene più acqua. Per un pasto equilibrato, è meglio preferire un formaggio di capra fresco che contiene circa il 15% di materia grassa.

Il formaggio di capra contiene meno lattosio rispetto a un formaggio realizzato con latte vaccino: è dunque più facile da digerire.

Calorie	Proteine	Carboidrati	
Grassi			
200.00 kcal	12.00 g	1.50 g	15.00 g

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Syndicat interprofessionnel du Chevroton (SIC)
Maison du Reblochon, BP 55, 74230 THONES
Tel : 04 50 32 74 79 - Fax : 04 50 32 11 00
Président(e) : Monsieur Marc AGNELET
Contact : Julien DUMONT: aftalp@wanadoo.fr;
jdumont@fromagesdesavoie.fr

ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/chevroton.html>





Produits laitiers: CHEVROTIN

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

L'Appellation d'origine protégée (AOP)

ZONE DE PRODUCTION

L'aire géographique de production s'étend sur les massifs du Mont-Blanc, du Chablais, des Aravis en Haute-Savoie ainsi que sur le massif des Bauges en Savoie.

Elle comprend 115 communes de Haute-Savoie et 39 communes de Savoie en partie ou en totalité

SAISONNALITÉ

Toute l'année

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le Chevroton est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, recouverte après affinage en tout ou partie d'une fine mousse blanche. De forme cylindrique de 9 à 12 cm de diamètre et de 3 à 4,5 cm de hauteur, d'un poids de 250 à 350 grammes, il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 g de fromage.

Il est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicea tranché.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Le lait utilisé dans la fabrication du Chevroton provient de troupeaux constitués au minimum de 80 % de chèvres de race alpine. Les chèvres se nourrissent à partir du pâturage en période estivale (4 à 5 mois) et de foin en période hivernale. Le niveau de production maximal par chèvre laitière est fixé à 800 Kg par lactation. Chaque chèvre doit disposer d'au minimum 1 000 m² de pâturage. Le Chevroton ne peut provenir que du mélange des laits d'un seul troupeau. Il s'agit d'une fabrication uniquement à la ferme. Après coagulation, le grain est décaillé. Il subit ensuite brassage, soutirage, moulage puis pressage et salage. Toutes ces opérations sont manuelles.

Après salage, le fromage subira le séchage durant 5 à 9 jours puis un lavage avant d'entrer en cave d'affinage où il sera retourné plusieurs fois par semaine. La durée totale des phases de séchage et d'affinage est au minimum de 21 jours à compter du jour d'emprésurage.

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

58 tonnes en 2017

24 producteurs et 5 affineurs.



CONSEILS DE CONSOMMATION

Le fromage de chèvre doit être sorti du réfrigérateur au moins une demi-heure avant sa dégustation. Selon votre goût, vous pouvez garder ou enlever la croûte. Après le plat principal, présentez le fromage de chèvre avec d'autres fromages sur un plateau adapté. Chaud ou froid, le fromage de chèvre est idéal pour agrémenter des repas.

Conservation. Le fromage de chèvre doit être placé au frais, dans le réfrigérateur. Pour une conservation optimale, veillez à le laisser dans son emballage d'origine ou à l'envelopper dans un papier. On ne peut pas congeler un fromage de chèvre.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Les fromages de chèvre n'affichent pas tous les mêmes valeurs nutritionnelles. Un fromage de chèvre sec est deux fois plus calorique qu'un fromage frais (200 calories pour 100 grammes) car ce dernier contient plus d'eau. Pour un repas équilibré, mieux vaut préférer un fromage de chèvre frais qui contient environ 15 % de matières grasses.

Le fromage de chèvre comporte moins de lactose qu'un fromage réalisé avec du lait de vache : il est donc plus facile à digérer.

Calories	Protéines	Glucides	Lipides
200.00 kcal	12.00 g	1.50 g	15.00 g

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Syndicat interprofessionnel du Chevroton (SIC)
Maison du Reblochon, BP 55, 74230 THONES
Tel : 04 50 32 74 79 - Fax : 04 50 32 11 00
Président(e) : Monsieur Marc AGNELET
Contact : Julien DUMONT: aftalp@wanadoo.fr;
jdumont@fromagesdesavoie.fr

AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/chevroton.html>





Lattiero-caseari CIVRIN DELLA VAL CHIUSELLA



TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Prodotti agroalimentari tradizionali italiani

AREA DI PRODUZIONE

Val Chiusella

STAGIONALITÀ

Da aprile a novembre

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Formaggio a pasta molle, caratterizzato dalla breve stagionatura, è prodotto esclusivamente con latte vaccino intero e crudo.

È probabile che in passato venisse prodotto utilizzando latte di capra e da qui il termine "Civrin", che per questo formaggio può avere più il significato di formaggio "piccolo", in quanto si produceva con il poco latte di capra disponibile.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il latte intero vaccino (a volte di due mungiture) viene riscaldato e addizionato con caglio di vitello liquido. Si procede poi alla rottura della cagliata in granuli della grossezza media di un seme di mais. Infine, si raccoglie la cagliata in stampi e una volta terminata l'estrazione/formatura, si lascia sgrondare il formaggio in caseificio per circa 12-24 ore. Il giorno successivo alla produzione si effettua la salatura a secco per un periodo variabile da 1 a 4 giorni.

La stagionatura minima è di dieci giorni in cantine o celle idonee.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

È un ottimo formaggio da tavola che può essere abbinato a vini bianchi freschi e sapidi come il Canavese bianco DOC o Erbaluce DOCG.

Trattandosi di un formaggio molle oltre che essere consumato al naturale, si presta bene ad essere utilizzato per preparare farce di vario genere e torte salate, abbinato generalmente a verdure. Ottimo come base per sfiziosi antipasti e finger food e anche lavorato con erbe spontanee o aromatiche.



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Allergeni: latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

Valori nutrizionali medi per 100 g di Civrin della
Valchiusella:

Energia (kcal/100 g)	279
(kJ/100g)	1157
Grassi (g/100g)	22
di cui saturi (g/100g)	13
Carboidrati (g/100g)	0
di cui zuccheri (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	20
Sale (g/100g)	0,93

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

I produttori sono circa una *decina*.

La disponibilità è garantita durante tutto l'anno, ma principalmente nella Val Chiusella.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Associazione produttori Civrin della Val Chiusella.

Strada Comunale per Inverso, 40 - 10080 Vico Canavese (TO)

Presidente: Zucca Maddalena, Cell. 347 8119907 - E-mail: civrin.valchiusella@libero.it

ALTRI RIFERIMENTI

<http://www.prodottidelpaniere.it/civrin-della-val-chiusella/>

<https://www.torinocheese.com/formaggio/civrin-della-val-chiusella/>





Prodotti laitiers
CIVRIN DELLA VAL
CHIUSELLA



CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Prodotti agroalimentari tradizionali italiani

ZONE DE PRODUCTION

Val Chiusella

SAISONNALITÉ

D'avril à novembre

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES
HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Fromage à pâte molle, caractérisé par sa courte période de maturation, il est produit exclusivement avec du lait de vache cru et entier.

Il est probable que dans le passé, il était produit à partir de lait de chèvre, d'où le terme "Civrin", qui pour ce fromage peut avoir plutôt le sens de "petit" fromage, car il était produit avec le peu de lait de chèvre disponible.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Le lait de vache entier (parfois issu de deux traites) est chauffé et on y ajoute de la présure de veau liquide. Le caillé est ensuite brisé en granulés de la taille moyenne d'une graine de maïs.

Enfin, le caillé est recueilli dans des moules et une fois l'extraction/formage terminé, le fromage est laissé à égoutter dans la fromagerie pendant environ 12-24 heures. Le lendemain de la production, le salage à sec est effectué pendant une période variant de 1 à 4 jours.

La durée minimale de vieillissement est de dix jours dans des caves ou des locaux adaptés.

CONSEILS DE CONSOMMATION

C'est un excellent fromage de table qui peut être associé à des vins blancs frais et sapides tels que le Canavese bianco DOC ou l'Erbaluce DOCG. Comme c'est un fromage à pâte molle, en plus d'être consommé nature, il se prête bien à la préparation de divers types de garnitures et de tartes salées, généralement associées à des légumes

Excellent comme base pour de délicieux apéritifs et amuse-gueules et également travaillé avec des herbes spontanées ou aromatiques.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Allergènes : lait et produits laitiers, y compris le lactose.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour g de Civrin della Valchiusella:

Energie (kcal/100 g)	279
(kJ/100g)	1157
Lipides (g/100g)	22
dont AG saturés (g/100g)	13
Glucides (g/100g)	0
sucre (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	20
Sel (g/100g)	0,93

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Il y a une dizaine de producteurs.

La disponibilité est garantie toute l'année, mais principalement dans le Val Chiusella.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Associazione produttori Civrin della Val Chiusella.

Strada Comunale per Inverso, 40 - 10080 Vico Canavese (TO)

Presidente: Zucca Maddalena, Cell. 347 8119907 - E-mail: civrin.valchiusella@libero.it

AUTRES RÉFÉRENCES

<http://www.prodottidelpaniere.it/civrin-della-val-chiusella/>

<https://www.torinocheese.com/formaggio/civrin-della-val-chiusella/>





Lattiero-caseari: EMMENTAL DE SAVOIE

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Indicazione geografica protetta (IGP)

ZONA DI PRODUZIONE

La zona geografica dell'"Emmental de Savoie" comprende i comuni dei dipartimenti dell'Alta Savoia, della Savoia, dell'Ain e dell'Isère. In quest'area si svolgono le operazioni di produzione del latte, di trasformazione e di stagionatura.

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Descrizione. L'Emmental di Savoia è un formaggio a latte vaccino a pasta pressata cotta. Il suo diametro è di 72-80 cm e il suo peso supera i 60 kg. Con scalzo da bombato a mezzo-bombato, la sua crosta è di colore giallo-marrone. Il tasso minimo di grasso è del 45% (sulla sostanza secca).

Storia. La reputazione del prodotto si sviluppò particolarmente nel diciannovesimo secolo, data delle prime cooperative casearie (fruitières) in Savoia, e questa reputazione di qualità ne consentì la vendita ad un prezzo superiore rispetto agli altri Emmental presenti sul mercato. Nel 1908 c'erano più di 400 cooperative casearie e numerosi grandi marchi di affinatori.

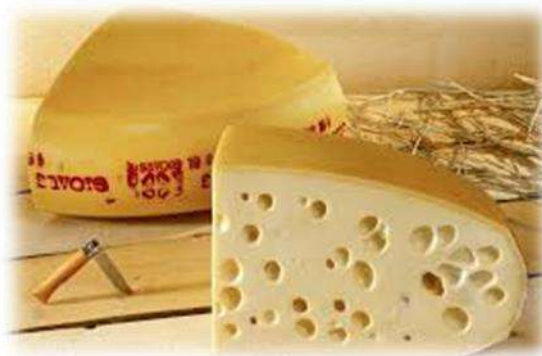
PROCESSO DI LAVORAZIONE

Metodo di elaborazione. L'Emmental della Savoia è un formaggio prodotto con latte crudo. Il latte è standardizzato con un minimo del 45% di materia grassa. La cagliatura viene fatta a 32°C poi il rimescolamento e il riscaldamento avviene a 32 - 53°C. Il formaggio viene salato in salamoia. La stagionatura dura almeno 70 giorni.

Legami col territorio. Legato alla storia delle "fruitières", l'Emmental de Savoie ha una fama che ha permesso di mantenere la produzione. La denominazione "Emmental de Savoie" è associata all'immagine di valorizzazione dei paesi della Savoia.

Prova dell'origine. I produttori di latte, nonché i siti di produzione e stagionatura sono registrati.

La registrazione della contabilità di magazzino, la creazione di documenti di identificazione e di controllo dei lotti, completano questo sistema.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

L'Emmental de Savoie IGP può essere conservato in frigorifero (8-10°C) nella sua confezione d'origine o con una pellicola alimentare. Prima di mangiare questo formaggio, è necessario lasciarlo a temperatura ambiente per circa mezz'ora. Può essere consumato semplicemente con una fetta di pane, ma fa anche parte della preparazione di vari piatti come la fonduta o "gratins".

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di Emmental di Savoia:

Energia (kcal/100 g)	384
(kJ/100g)	1590
Grassi (g/100g)	30,2
di cui saturi (g/100g)	18,9
Carboidrati (g/100g)	Tracce
di cui zuccheri (g/100g)	< 0,17
Proteine (g/100g)	27,6
Sale (g/100g)	0,56

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

2925 tonnellate nel 2017

3 produttori

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Syndicat SAVOICIME

Maison de l'Agriculture de Haute-Savoie, 52 avenue des Iles - 74994 ANNECY CEDEX 9

ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.emmental-de-savoie.com/recettes/>

<https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/emmental-de-savoie.html>



Produits laitiers: EMMENTAL DE SAVOIE

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Indication Géographique Protégée (IGP)

ZONE DE PRODUCTION

L'aire géographique de l'« Emmental de Savoie » comprend les communes des départements de la Haute-Savoie, de la Savoie, de l'Ain et de l'Isère. Les opérations de production du lait, de transformation et d'affinage ont lieu dans cette aire.

SAISONNALITÉ

Toute l'année

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Description. L'emmental de Savoie est un fromage au lait de vache, à pâte pressée cuite. Son diamètre est de 72 à 80 cm et son poids est de plus de 60 kg. Bombé à demi-bombé, sa croûte est de couleur jaune brun. Le taux de matières grasses de 45 % minimum (en matière sèche).

Historique. La réputation du produit s'est particulièrement développée au 19ème siècle, date des premières fruitières en Savoie, et cette réputation de qualité lui permettait d'être vendu plus cher que les autres Emmentals sur le marché. En 1908, on compte plus de 400 fruitières et de nombreuses grandes marques d'affineurs.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Mode d'élaboration. L'emmental de Savoie est un fromage au lait cru. Le lait est standardisé à 45 % de matières grasses au minimum. L'emprésurage se fait à 32°C puis le brassage et le chauffage a lieu de 32 à 53°C. Le fromage est salé en saumure. L'affinage dure au minimum 70 jours.

Liens au terroir. Lié à l'histoire des « fruitières » fromagères, l'Emmental de Savoie a une notoriété qui a permis de maintenir la production. La dénomination « Emmental de Savoie » est associée à l'image de valorisation des pays de Savoie.

Preuve de l'origine. Les producteurs de lait ainsi que les sites de fabrication et d'affinage sont répertoriés.

L'enregistrement de la comptabilité matière, l'établissement de documents d'identification et de suivi des lots, complètent ce dispositif.



CONSEILS DE CONSOMMATION

L'Emmental de Savoie IGP peut être conservé au réfrigérateur (8 - 10 °C) dans son emballage d'origine ou avec un film alimentaire.

Avant de manger ce fromage, il est nécessaire de le laisser à température ambiante pendant environ une demi-heure. Il peut être consommé simplement avec une tranche de pain, mais fait également partie de la préparation de divers plats comme la fondue ou les gratins.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Tomme de Emmental de Savoie

Energie (kcal/100 g)	384
(kJ/100g)	1590
Lipides (g/100g)	30,2
dont AG saturés (g/100g)	18,9
Glucides (g/100g)	Traces
sucres (g/100g)	< 0,17
Protéines (g/100g)	27,6
Sel (g/100g)	0,56

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

2925 tonnes en 2017

3 producteurs

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Syndicat SAVOICIME

Maison de l'Agriculture de Haute-Savoie, 52 avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 9

AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.emmental-de-savoie.com/recettes/>

<https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/emmental-de-savoie.html>



Lattiero-caseari
PLAISENTIF

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino

AREA DI PRODUZIONE

Alta Val Chisone e parte dell'Alta Valle Susa.

STAGIONALITÀ

È prodotto tra giugno e luglio, in alpeggio, con erba ricca della fioritura delle violette.

È però possibile reperirlo dalla terza domenica di settembre fino ad esaurimento.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Il nome Plaisentif significa "piacente" e definisce un antico formaggio, prodotto da almeno cinque secoli in Val Chisone, nel periodo di fioritura delle viole, con latte vaccino intero e crudo. Infatti, è chiamato anche "Formaggio delle Viole" e l'antica ricetta è tutelata dalla Confraternita dei Cavalieri del Plaisentif.

Questo pregiato formaggio può essere venduto solo a partire dalla terza domenica di settembre, durante la manifestazione "Poggio Oddone Terra di Confine", quando a Perosa Argentina si svolge la Fiera del Plaisentif. Questo evento ha origine nella notte dei tempi, quando i margari scendendo dall'alpeggio sostavano a Poggio Oddone, dando vita al più importante mercato della valle. Nobili e alti funzionari dell'epoca non facevano mai mancare il Plaisentif sulle loro tavole.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il latte vaccino intero viene lasciato riposare in un contenitore, fino al mattino. Dopodiché si aggiunge la munta del mattino e si scalda a circa 33 - 36°C. Per la coagulazione si usa caglio di vitello. Dopo aver effettuato la rottura della cagliata in granuli grossi, questa viene estratta e posta in forme cilindriche, per non più di 12 ore. La salatura avviene a secco con sale grosso, distribuito per 12 ore per faccia, oppure in salamoia. La maturazione, di durata minima di 60 giorni, deve avvenire in cantine naturali, oppure in locali idonei. Una volta pronta, nella faccia superiore viene impressa con un marchio a fuoco la "P" con la viola stilizzata, il nome del produttore e la data di produzione sullo scalzo.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Abbinamenti. Si consiglia un vino rosso di buona



struttura, come il Nebbiolo o Barbera, che possa confrontarsi con i sentori rustici del formaggio, insieme a pane rustico e salumi. Ottimo su tartine di pane integrale con miele.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Formaggio sapido, equilibrato, non amaro, ancora dolce e con sentori di latte di pascolo alpino.

Allergeni: latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

Valori nutrizionali medi per 100 g di Plaisentif:

Energia (kcal/100 g)	307
(kJ/100g)	1277
Grassi (g/100g)	23
di cui saturi (g/100g)	13
Carboidrati (g/100g)	0
di cui zuccheri (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	26
Sale (g/100g)	1,8

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

I produttori sono *tredici*, per un totale di circa 4.000 forme marchiate all'anno.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Associazione produttori Plaisentif.

P.za Europa, 3 – 10063 Perosa Argentina (TO),
Presidente: Challier Alex, Cell. 333 3937624 – Fax:
0121 884234

ALTRI RIFERIMENTI

<http://www.casarecasari.it/associazione-produttori-formaggio-plaisentif>

<http://www.prodottidelpaniere.it/plaisentif/>

https://www.agenform.it/cgi-bin/archivio/PLAISENTIF--il-formaggio-delle-viole--AGENFORM-incaricato-del-controllo-e-marchiatura-da-parte-dei-produttori_CUNEO_119.asp

<https://www.torinocheese.com/formaggio/plaisentif/>

/



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale





Produits laitiers PLAISENTIF

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino

ZONE DE PRODUCTION

Haute vallée de Chisone et une partie de la haute vallée de Susa.

SAISONNALITÉ

Il est produit entre juin et juillet, dans les alpages, riches en violettes.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le nom Plaisentif signifie "agréable" et définit un fromage ancien, produit depuis au moins cinq siècles dans le Val Chisone, pendant la période de floraison des violettes, avec du lait de vache cru et entier. En fait, il est aussi appelé "Fromage à la violette" et la recette ancienne est protégée par la Confrérie des Chevaliers de Plaisentif.

Ce précieux fromage ne peut être vendu qu'à partir du troisième dimanche de septembre, lors de la manifestation "Poggio Oddone Terra di Confine", où se déroule à Perosa Argentina la Foire de Plaisentif. Cet événement trouve son origine dans la nuit des temps, lorsque les bergers s'arrêtaient à Poggio Oddone en descendant des alpages, donnant naissance au marché le plus important de la vallée. Les nobles et les hauts fonctionnaires de l'époque ne se privaient jamais de Plaisentif sur leur table.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Le lait de vache entier est laissé à reposer dans un récipient jusqu'au matin. Ensuite, le lait du matin est ajouté et chauffé à environ 33 - 36°C. La présure de veau est utilisée pour la coagulation. Après que le caillé a été brisé en gros granulés, il est extrait et placé dans des moules cylindriques pendant 12 heures maximum. Il est salé à sec avec du gros sel, distribué pendant 12 heures par face, ou en saumure. La maturation, qui dure au moins 60 jours, doit avoir lieu dans des caves naturelles ou dans des locaux adaptés. Une fois prêt, le "P" avec une violette stylisé est marqué au feu sur la face supérieure ; le nom du producteur et la date de production sont estampillés sur le talon..

CONSEILS DE CONSOMMATION

On recommande un vin rouge avec une bonne structure, comme le Nebbiolo ou le Barbera, qui



peut se marier aux parfums rustiques du fromage, ainsi que du pain et de la charcuterie rustiques. Excellent, avec du miel, sur des canapés de pain complet.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Allergènes : lait et produits laitiers, y compris le lactose.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Plaisentif:

Energie (kcal/100 g)	307
(kJ/100g)	1277
Lipides (g/100g)	23
dont AG saturés (g/100g)	13
Glucides (g/100g)	0
sucre (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	26
Sel (g/100g)	1,8

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Il y a treize producteurs, pour un total d'environ 4000 formes marquées par an.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Associazione produttori Plaisentif.

P.za Europa, 3 – 10063 Perosa Argentina (TO),
Presidente: Challier Alex, Cell. 333 3937624 – Fax:
0121 884234

AUTRES RÉFÉRENCES

<http://www.casarecasari.it/associazione-produttori-formaggio-plaisentif>
<http://www.prodottidelpaniere.it/plaisentif/>
https://www.agenform.it/cgi-bin/archivio/PLAISENTIF--il-formaggio-delle-viole--AGENFORM-incaricato-del-controllo-e-marchiatura-da-parte-dei-produttori_CUNEO_119.asp
<https://www.torinocheese.com/formaggio/plaisentif/>



Lattiero-caseari: RACLETTE DE SAVOIE

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Indicazione geografica protetta (IGP)

AREA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio dei dipartimenti della Savoia e dell'Alta Savoia e alcuni comuni dell'Isère e dell'Ain

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

La "Raclette de Savoie" è un formaggio a pasta pressata non cotta, prodotto a partire dal latte vaccino crudo o termizzato.

La "Raclette de Savoie" si presenta sotto forma di una "mola" rotonda, con un diametro compreso tra 28 cm e 34 cm per un'altezza (scalzo) compresa tra 6 cm e 7,5 cm.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Arrivato nella vasca, il latte viene inoculato con fermenti lattici, poi cagliato e riscaldato. Questa operazione consiste nel versare del caglio, un enzima della cagliata del vitello, che permette al latte di coagulare e di trasformarsi in cagliata. Il casaro procede al taglio del caglio: la taglia in chicchi e li mescola per far uscire il siero. Il casaro mescola e lava i chicchi in acqua limpida prima di metterli negli stampi. Questa fase aiuta a controllare la fusione della Raclette della Savoia. La cagliata viene versata in stampi e pressata. L'acidificazione dura almeno cinque ore. Tra la formatura e la pressatura, su ogni formaggio viene apposta una placca di caseina che identifica "Savoia", e specifica il laboratorio di produzione e il numero di lotto. Questa placca è composta da proteine del latte. Garantisce la tracciabilità dei formaggi, con un occhio di riguardo per la qualità e la sicurezza sanitaria. La salatura viene effettuata in un bagno di salamoia o a secco. La Raclette de Savoie IGP, regolarmente girata e spazzolata, rimane in cantina per almeno 8 settimane, su tavole di legno, tra 8°C e 13°C.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Vino bianco dello stesso territorio, giovane, con aromi fruttati: Roussette, Chautagne o Chignin Bergeron. Ma anche alcuni bianchi della Côtes du Rhône si rivelano ugualmente delle scelte giudiziose: Saint-Joseph, Crozes-Hermitage. Se preferite un vino rosso, optate per i vitigni Gamay e Mondeuse, che si abbinano armoniosamente con i salumi e la Raclette de Savoie.



Per preservare la sua freschezza ed evitare che si secchi, deve essere avvolto nella carta d'origine, altrimenti nella pellicola trasparente, a condizione che vi siano praticati dei piccoli fori. Qualora l'aria non circoli, l'amarezza rischia di svilupparsi. Si può mettere nella parte inferiore del frigorifero, la temperatura deve essere compresa tra i 4 e gli 8°C.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di Raclette:

Energia (kcal/100 g)	345
(kJ/100g)	1430
Grassi (g/100g)	27,6
di cui saturi (g/100g)	19,3
Carboidrati (g/100g)	Traces
di cui zuccheri (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	24,1
Sale (g/100g)	1,59

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

2458 tonnellate nel 2017

26 produttori e caseifici

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Syndicat SAVOICIME

Maison de l'Agriculture de Haute-Savoie

52 avenue des Iles - 74994 ANNECY CEDEX 9

Tel : 04 50 88 11 68 - Fax : 04 50 88 18 33

Composition : Producteurs / Transformateurs

Président(e) : Monsieur Fabrice JACQUET

Contact : Céline PIGNOL : cpignol@savoicime.fr

ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.raclette-de-savoie.fr/recettes/>

<https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/igp-raclette-de-savoie.html>



Produits laitiers: RACLETTE DE SAVOIE

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Indication Géographique Protégée (IGP)

ZONE DE PRODUCTION

Tout le territoire des départements de la Savoie et de la Haute-Savoie et quelques communes de l'Isère et de l'Ain

SAISONNALITÉ

Toute l'année

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

La « Raclette de Savoie » est un fromage à pâte pressée non cuite, élaboré à partir de lait de vache cru ou thermisé.

La « Raclette de Savoie » se présente sous la forme d'une meule ronde, d'un diamètre compris entre 28 cm et 34 cm pour une hauteur en talon comprise entre 6 cm et 7,5 cm.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Arrivé en cuve, le lait estensemencé en ferments lactiques, puis emprésuré et chauffé. Cette opération consiste à verser de la présure, une enzyme issue de la caillette de veau, permettant au lait de coaguler et de se transformer en caillé. Le fromager procède à la découpe du caillé: il le tranche en grains qu'il brasse afin de libérer le petit lait.

Le fromager brasse et lave les grains à l'eau claire avant de les mettre dans les moules. Cette étape participe à la maîtrise du fondant de la Raclette de Savoie. Le caillé est versé dans des moules et il est pressé. L'acidification dure au minimum 5 heures.

Entre le moulage et le pressage, une plaque de caséine identifiée « Savoie » et précisant l'atelier de fabrication et le numéro de lot est apposée sur chaque fromage. Cette plaque est composée de protéines de lait. Elle permet d'assurer la traçabilité des fromages, dans un souci de qualité et de sécurité sanitaire. Le salage s'effectue dans un bain de saumure ou directement sur le fromage (salage à sec). Régulièrement retournée et brossée, l'IGP Raclette de Savoie séjourne en cave pour une durée minimum de 8 semaines, sur des planches en bois, entre 8°C et 13°C.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Vin blanc issu du même territoire, jeune, aux arômes fruités: Roussette, Chautagne ou Chignin Bergeron. Mais certains blancs des Côtes du Rhône s'avèrent également des choix judicieux: Saint-Joseph, Crozes-Hermitage. Si vous préférez un vin rouge optez pour les cépages Gamay et Mondeuse qui se marient harmonieusement avec les charcuteries et la Raclette de Savoie.



Pour préserver sa fraîcheur et éviter qu'elle ne se dessèche, il faut l'emballer dans son papier d'origine, sinon, dans du film étirable à condition d'y percer de petits trous. Lorsque l'air ne circule pas, l'amertume risque de se développer. On la place dans le bas du réfrigérateur, la température doit être comprise entre 4 et 8°C.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Raclette :

Energie (kcal/100 g)	345
(kJ/100g)	1430
Lipides (g/100g)	27,6
dont AG saturés (g/100g)	19,3
Glucides (g/100g)	Traces
sucres (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	24,1
Sel (g/100g)	1,59

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

2458 tonnes en 2017

26 producteurs et ateliers

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Syndicat SAVOICIME

Maison de l'Agriculture de Haute-Savoie
52 avenue des Iles - 74994 ANNECY CEDEX 9

Tel : 04 50 88 11 68 - Fax : 04 50 88 18 33

Composition : Producteurs /
Transformateurs

Président(e) : Monsieur Fabrice JACQUET

Contact : Céline PIGNOL :

cpignol@savoicime.fr

AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.raclette-de-savoie.fr/recettes/>

<https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/igp-raclette-de-savoie.html>



Lattiero-caseari: REBLOCHON

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Denominazione di origine protetta (DOP)

AREA DI PRODUZIONE

La zona geografica delimitata della AOC comprende la parte dell'Alta Savoia ad est di Annecy e la Val d'Arly in Savoia. Comprende 176 comuni dell'Alta Savoia e 9 della Savoia.

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Descrizione. Il Reblochon è un formaggio a latte crudo ed intero, a pasta leggermente pressata, non cotta. La sua forma è quella di un cilindro piatto di 13-14 cm di diametro e 3-3,5 cm di spessore. Il suo peso è compreso tra 450 e 550 g. Il Reblochon presenta una bella crosta liscia che va dal giallo al giallo-arancione, coperta da una leggera muffa bianca. La sua pasta giallo avorio è vellutata e morbida.

Storia. L'origine del Reblochon risale al XIII secolo nella valle di Thônes. All'epoca, il contadino che gestiva un alpeggio doveva pagare il suo proprietario. Così, quando veniva a effettuare dei controlli, il contadino praticava una mungitura incompleta e la terminava una volta che il proprietario se ne era andato, in "reblochant", che significa pizzicare la mammella della vacca una seconda volta, da cui il nome Reblochon.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Modalità di produzione. Il Reblochon può essere prodotto solo con latte di tre razze di vacche: Abondance, Montbéliarde, Tarine. L'alimentazione è costituita da erba da pascolo in estate e da foraggio secco distribuito nella stalla in inverno. La distribuzione di insilati è vietata.

Metodo di elaborazione. La raccolta e la trasformazione devono essere effettuate quotidianamente. Il latte utilizzato nel processo di produzione è crudo e non standardizzato. Dopo la formatura, la pressatura viene effettuata in stampi singoli e deve durare almeno un'ora e mezza. Dopo la rimozione dalle forme, il formaggio viene messo in salamoia e successivamente sottoposto a una fase di essiccazione di quattro giorni, dopo la quale viene lavato. Si distingue tra il Reblochon da caseificio con una placca di caseina rossa e il Reblochon di fattoria (fermier) con una placca di caseina verde. Dopo dieci giorni di essiccazione e di stagionatura, i Reblochon sono venduti agli stagionatori della zona di denominazione. La fase di stagionatura, che comprende l'essiccazione, dura almeno 15 giorni dal giorno dell'aggiunta del caglio, ad una temperatura di 12°C.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Vini bianchi consigliati: Roussette de Savoie; Roussette de Savoie-Marestel, su un Reblochon « colante »; Chignin-Bergeron; Vin de Savoie Ayse.

Conservare il Reblochon a una temperatura non superiore a 8°C. Quindi, potete metterlo nel comparto verdure del vostro frigorifero. Idealmente, lasciare il Reblochon nella sua confezione originale. Se è stato aperto, mettetelo in una scatola ben ermetica.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di

Reblochon:

Energia (kcal/100 g)	326
(kJ/100g)	1350
Grassi (g/100g)	27,4
di cui saturi (g/100g)	18,8
Carboidrati (g/100g)	Tracce
di cui zuccheri (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	19,9
Sale (g/100g)	1,27

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

15.797 tonnellate nel 2017, di cui 2016 di fattoria

27 siti di produzione trasformano il latte di 1.100 produttori. Per il reblochon di fattoria, 180 produttori trasformano il latte della loro mandria dopo ogni mungitura.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Syndicat interprofessionnel du Reblochon (SIR),
Maison du Reblochon, 28 rue Louis Haase, BP
55
74230 THONES

ALTRI RIFERIMENTI

- <https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/reblochon-de-savoie.html>



Produits laitiers: REBLOCHON

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Appellation d'Origine Contrôlée (AOP)

ZONE DE PRODUCTION

L'aire géographique délimitée de l'AOC comprend la partie de la Haute-Savoie à l'est d'Annecy et le val d'Arly en Savoie. Elle comprend 176 communes de Haute-Savoie et 9 de Savoie.

SAISONNALITÉ

Toute l'année

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Description. Le Reblochon est un fromage au lait cru et entier, à pâte légèrement pressée, non cuite. Sa forme est celle d'un cylindre plat de 13 à 14 cm de diamètre et de 3 à 3,5 cm d'épaisseur. Son poids est compris entre 450 et 550 g. Le Reblochon présente une belle croûte lisse allant du jaune au jaune orangé, recouverte d'une légère mousse blanche. Sa pâte jaune ivoire est onctueuse et souple.

Historique. L'origine du Reblochon remonte au 13^e siècle dans la vallée de Thônes. A l'époque, le fermier qui exploitait un alpage devait rétribuer son propriétaire. Aussi, quand celui-ci venait effectuer des contrôles, le fermier pratiquait une traite incomplète et la terminait une fois le propriétaire parti, en «*reblochant*», ce qui signifie pincer le pis de la vache une seconde fois, d'où le nom Reblochon.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Mode de production. Le Reblochon ne peut être fabriqué qu'avec le lait de 3 races de vaches uniquement : Abondance, Montbéliarde, Tarine. L'alimentation est constituée d'herbe pâturée l'été et de fourrage sec distribué à l'étable l'hiver. La distribution d'ensilage est interdite.

Mode d'élaboration. La collecte et la transformation doivent être réalisées quotidiennement. Le lait mis en fabrication est cru et non standardisé. Après le moulage, le pressage est fait dans des moules individuels et doit durer au moins 1h30. Au démoulage, le fromage est saumuré puis doit subir une phase de séchage de 4 jours à l'issue de laquelle il est lavé. On distingue le Reblochon laitier porteur d'une plaque de caséine rouge et le Reblochon fermier porteur d'une plaque de caséine verte. Après 10 jours de séchage et d'affinage, les Reblochons sont vendus aux affineurs de l'aire d'appellation. La phase d'affinage qui comprend le séchage, dure 15 jours au minimum à compter du jour de l'emprésurage, à une température de 12°C.



CONSEILS DE CONSOMMATION

Vins blancs recommandés : Roussette de Savoie ; Roussette de Savoie-Marestel, sur un Reblochon coulant ; Chignin-Bergeron ; Vin de Savoie Ayse.

Conserver le reblochon à une température ne dépassant pas 8°C. Ainsi, vous pouvez le placer dans le bac à légumes de votre réfrigérateur. Idéalement, laissez le reblochon dans son emballage d'origine. S'il est entamé, disposez-le dans une boîte bien hermétique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Tomme de Reblochon

Energie (kcal/100 g)	326
(kJ/100g)	1350
Lipides (g/100g)	27,4
dont AG saturés (g/100g)	18,8
Glucides (g/100g)	Traces
sucres (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	19,9
Sel (g/100g)	1,27

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

15.797 tonnes en 2017 dont 2016 fermier.

27 sites de productions transforment le lait de 1 100 producteurs. Pour le reblochon fermier, 180 producteurs transforment après chaque traite le lait de leur troupeau.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Syndicat interprofessionnel du Reblochon (SIR),
Maison du Reblochon, 28 rue Louis Haase, BP 55
74230 THONES

AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/reblochon-de-savoie.html>



Lattiero-caseari SARAS DEL FEN

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Presidio Slow Food

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino

Prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT)

AREA DI PRODUZIONE

Val Pellice, la Val Chisone e Germanasca e i comuni limitrofi di bassa valle.

STAGIONALITÀ

Si produce durante tutto l'anno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

La più antica attestazione del Saras del Fèn è quella contenuta nella Miscellanea Valdostana dello storico Ferdinando Gabotto, ove sono riportati i prodotti del feudo Chatel-Argent a Villeneuve relativi agli anni 1267-68: tra essi figura appunto un sottoprodotto del formaggio denominato Saras.

Saras o seirass in dialetto significa ricotta.

La consuetudine di avvolgere questo latticino in un particolare fieno di montagna accompagna la storia di questo prodotto fin dalle sue origini e da questa tradizione valdese è derivato il nome "del Fèn". Il gusto intenso che distingue il Saras del Fen da una semplice ricotta fresca è la stagionatura, che avviene per non meno di tre settimane.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Al siero scaldato a temperature di circa 70-80 °C, si aggiunge il sale e il latte intero, per poi alzare la temperatura a 90 °C. I fiocchi di ricotta affiorati vengono raccolti e messi in un telo. Quest'ultimo viene appeso a scolare in un ambiente fresco e ventilato per circa 12 ore. Si effettua poi una legatura più stretta per completare lo spurgo per altre 10-12 ore. Si sala superficialmente a mano e si copre il prodotto con il fieno. Dopo 10 giorni di stagionatura, il prodotto fresco può essere venduto. La vendita di quello stagionato invece, può avvenire dopo 25 giorni.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Può essere consumato come dolce a fine pasto accompagnato da marmellate di mirtillo o di sambuco, frutta di bosco oppure dolcificato con miele oppure come piatto unico o come ripieno di



pasta fresca o condimento di altre pietanze. Si consiglia l'abbinamento con vini rossi del pinerolese.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Allergeni: latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

Valori nutrizionali medi per 100 g di Saras del Fen:

Energia (kcal/100 g)	400
(kJ/100g)	1653
Grassi (g/100g)	37
di cui saturi (g/100g)	18
Carboidrati (g/100g)	0.6
di cui zuccheri (g/100g)	0.6
Proteine (g/100g)	17
Sale (g/100g)	3,8

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

I produttori attualmente iscritti all'Associazione sono dodici.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Associazione produttori Saras dal fen delle valli valdesi.

Sede legale: via caduti per la libertà 6 - Torre Pellice (TO)

Presidente: Luca Charbonnier, Cell.: 3387460629 – E-mail: lucaevanda@libero.it

ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/saras-del-fen/>

<http://www.prodottidelpaniere.it/saras-del-fen/>

<https://www.torinocheese.com/formaggio/saras-del-fen/>





Produits laitiers

SARAS DEL FEN

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Presidio Slow Food

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino

Prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT)

ZONE DE PRODUCTION

Val Pellice, Val Chisone et Germanasca et les communes voisines de la basse vallée.

SAISONNALITÉ

Il est produit tout au long de l'année.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

La plus ancienne attestation de Saras del Fèn est contenue dans la Miscellanea Valdostana de l'historien Ferdinando Gabotto, où sont énumérés les produits du fief Chatel-Argent à Villeneuve pour les années 1267-68 : parmi ceux-ci, il y a un sous-produit du fromage appelé Saras.

Saras ou seirass en dialecte signifie ricotta.

La coutume d'envelopper ce produit laitier dans un foin de montagne particulier accompagne l'histoire de ce produit depuis ses origines et de cette tradition vaudoise a dérivé le nom "del Fèn". Le goût intense qui distingue Saras del Fen d'une simple ricotta fraîche est l'affinage, qui a lieu pendant pas moins de trois semaines.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Au sérum chauffé à une température d'environ 70-80 °C, on ajoute du sel et du lait entier, puis la température est portée à 90 °C. Les flocons de ricotta affleurés sont recueillis et placés dans une toile et suspendu pour s'écouler dans un environnement frais et ventilé pendant environ 12 heures. Une liaison plus étroite est ensuite effectuée pour achever la purge pendant 10 à 12 heures. La surface est salée à la main et le produit est recouvert de foin. Après 10 jours d'affinage, le produit frais peut être vendu. Le produit affiné peut être vendu après 25 jours..

CONSEILS DE CONSOMMATION

Il peut être consommé en dessert à la fin d'un repas accompagné de confitures de myrtilles ou de sureau, de fruits des bois ou sucré au miel, ou encore en plat unique ou comme garniture pour les



pâtes fraîches ou comme condiment pour d'autres plats. Il est recommandé de l'associer à des vins rouges de la région de Pinerolo.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Allergènes : lait et produits laitiers, y compris le lactose

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Saras del Fen:

Energie (kcal/100 g)	400
(kJ/100g)	1653
Lipides (g/100g)	37
dont AG saturés (g/100g)	18
Glucides (g/100g)	0.6
sucres (g/100g)	0.6
Protéines (g/100g)	17
Sel (g/100g)	3,8

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Il y a actuellement douze producteurs enregistrés auprès de l'association.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Associazione produttori Saras dal fen delle valli valdesi.

Sede legale: via caduti per la libertà 6 - Torre Pellice (TO)

Presidente: Luca Charbonnier, Cell.: 3387460629 – E-mail: lucaevanda@libero.it

AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/saras-del-fen/>

<http://www.prodottidelpaniere.it/saras-del-fen/>

<https://www.torinocheese.com/formaggio/saras-del-fen/>



Lattiero-caseari:

SERAC

AREA DI PRODUZIONE

Le zone di produzione del Sérac sono la Savoia e l'Alta Savoia.

STAGIONALITÀ

Anche se generalmente fabbricato in alpeggio, il serac può essere fatto tutto l'anno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Il Sérac è un formaggio fresco che viene consumato nei primi giorni dopo la produzione. È caratterizzato da un colore bianco, consistenza tenera, un gusto non molto pronunciato e il suo contenuto di grassi non supera l'1-2% sulla sostanza secca.

Storia. In passato, durante la produzione di formaggi grassi a pasta pressata, gli antenati del Beaufort, Abondance, Comté, Emmental, ... il siero del latte (*lactosérum*) veniva recuperato per produrre un sub-formaggio chiamato Sérac. Questo Sérac era considerato il formaggio dei poveri.

Si ritiene che il seracco di capra sia più fine e più profumato di quello di vacca.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il siero del latte viene riscaldato a 85-95 ° C, quindi si aggiunge un coagulante (aceto bianco mescolato con acqua o alla vecchia maniera con aizy, una ricottura fermentata di vecchio siero di latte acido) il quale provoca la coagulazione delle proteine globulari solubili. La flocculazione delle proteine richiede dai 10 ai 30 minuti. Poiché è prodotto dal siero di latte, è composto principalmente da proteine e contiene pochi grassi. È modellato in una forma chiamata sérac chiamato altrove faisselle, fourme, moule, etc.. quindi, dopo aver pressato con un peso di 10 kg per 3 ore (oppure dopo 24 ore di sgocciolamento), viene sformato e messo ad asciugare in luogo fresco o messo a fumare sopra il camino. Rimane un siero di latte composto da acqua contenente lattosio e sali minerali che non sono stati presi nella flocculazione.

In passato gli allevatori lo raffinavano all'aria e lo lavavano con vino bianco salato. Quando è destinato alla commercializzazione e fresco, ha una data di scadenza di una settimana ad una temperatura inferiore a 6 ° C.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Il Sérac può essere consumato "al naturale" con insalata; fresco, spalmato sul pane, dolce o salato, oppure condito con sale, pepe e spezie.

Può essere gustato anche con patate bollenti, con cavolo cappuccio o anche fritto in padella.

Tempo di conservazione: 4-5 giorni.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 gr di Serac:

Energia (kcal/100 g)	110
(kJ/100g)	460
Grassi (g/100g)	5,5
di cui saturi (g/100g)	0
Carboidrati (g/100g)	0,9
di cui zuccheri (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	14
Sale (g/100g)	0

Contiene lattosio.

QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Ci sono pochi produttori perché è un mercato molto piccolo con sempre meno domanda. Il prodotto è relativamente costoso e riservato ai consumatori informati.

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.producteurs-savoie-mont-blanc.com/serac-chevre.html>

<https://recettes.de/serac>



Produits laitiers:

SÉRAC

ZONE DE PRODUCTION

Les zones de production du Sérac sont la Savoie et la Haute-Savoie.

SAISONNALITÉ

Bien que généralement fabriqué en alpage, le sérac peut se fabriquer toute l'année.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le Sérac est un fromage frais qui se consomme dans les premiers jours après fabrication. Sa couleur est blanche, sa texture tendre, et son goût peu prononcé, son taux de matière grasse ne dépasse pas 1 à 2 % sur extrait sec.

Historique. Jadis, lors de la fabrication des fromages gras à pâtes pressées, les ancêtres des Beaufort, Abondance, Comté, Emmental, ... le petit lait (lactosérum) était récupéré pour fabriquer un sous fromage nommé Sérac. Ce Sérac était réputé pour être le fromage des pauvres.

Le sérac de chèvre passe pour être plus fin et parfumé que celui de vache.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Le petit-lait est chauffé à 85–95 °C, puis l'ajout d'un coagulant (vinaigre blanc mélangé à de l'eau ou encore à l'ancienne avec de l'aizy, une recuite fermentée d'ancien petit-lait acide) provoque une coagulation des protéines globulaires solubles. La floculation des protéines se fait en 10 à 30 minutes. Comme il est produit à base d'un lactosérum, il est composé essentiellement de protéines et comporte peu de matière grasse. Il est moulé dans une forme appelée sérac appelée ailleurs faisselle, fourme, moule, etc. puis, après un pressage avec un poids de 10 kg pendant 3 heures (ou après 24 heures d'égouttage), est démoulé et mis à sécher dans un endroit frais ou mis à fumer au-dessus de la cheminée. Reste un petit lait composé d'eau contenant le lactose et les sels minéraux qui n'ont pas été pris dans la floculation.

Autrefois, les éleveurs l'affinaient à l'air et le lavaient au vin blanc salé. Quand il est destiné à la commercialisation et frais, il a une date limite de consommation d'une semaine à une température inférieure à 6 °C.



CONSEILS DE CONSOMMATION

Le Sérac peut être consommé «nature» avec de la salade; frais, tartiné sur du pain, sucré ou salé, ou encore assaisonné avec sel, poivre, épices.

On peut aussi le déguster avec des pommes de terre chaudes, avec du chou ou encore en friture à la poêle.

Durée de conservation: 4-5 jours.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Serac:

Energie (kcal/100 g)	110
(kJ/100g)	460
Lipides (g/100g)	5,5
dont AG saturés (g/100g)	0
Glucides (g/100g)	0,9
Sucres (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	14
Sel (g/100g)	0

Contient du lactose

QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Il y a peu de producteurs car c'est un tout petit marché avec une demande de moins en moins forte. Le produit est relativement onéreux et réservé à des consommateurs avertis.

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.producteurs-savoie-mont-blanc.com/serac-chevre.html>

<https://recettes.de/serac>



Lattiero-caseari:
TOMA DEL LAIT
BRUSC O BIANCA ALPINA



TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Prodotti agroalimentari tradizionali italiani

AREA DI PRODUZIONE

Valle Susa, Val Sangone e nelle Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone.

STAGIONALITÀ

Viene prodotto nel periodo estivo (da giugno a settembre), e si può gustare ad almeno due mesi dalla preparazione.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Si narra che quando il condottiero cartaginese Annibale scavalcò il Monginevro per scendere a Roma, decise di sostare nella Valle di Susa per poter assaggiare la *Toma del Lait Brusc*, ritenuto all'epoca un prodotto afrodisiaco.

Questo formaggio nacque negli alpeggi dall'esigenza di non sprecare il latte della mungitura serale che, con la calura estiva e la mancanza di frigoriferi, nel corso della notte diventava acido (in piemontese "brusc"). È un formaggio a pasta dura, che col prolungamento della stagionatura acquisisce la tipica e pregiata erborinata.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il latte della munta serale viene posto in una caldaia di lavorazione fino al mattino, per poi essere scremato ed eventualmente miscelato con il latte della munta quotidiana. Successivamente si procede a riscaldare il latte e addizionarlo con il caglio di vitello in polvere. Una volta rotta la cagliata, essa viene estratta con teli dentro i quali si effettua una pressatura manuale. La pasta ottenuta viene poi sminuzzata a mano, salata, reimpressa in forma e pressata per circa 24 ore. Infine, si esegue una seconda salatura a secco.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Abbinamenti. Tradizionalmente la Bianca Alpina veniva consumata con patate lesse o pane, ma può essere accostata alla polenta o salumi saporiti.

Vini: È sempre buona norma seguire il principio di abbinare vini e formaggi della stessa zona di produzione; generalmente si accompagna con vini rossi piuttosto corposi.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Allergeni: latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

Valori nutrizionali medi per 100 g di toma generica:

<i>Energia (kcal/100 g)</i>	403
<i>(kJ/100g)</i>	1662
<i>Grassi (g/100g)</i>	35
<i>di cui saturi (g/100g)</i>	24
<i>Carboidrati (g/100g)</i>	0,6
<i>di cui zuccheri (g/100g)</i>	0
<i>Proteine (g/100g)</i>	21
<i>Sale (g/100g)</i>	2,1

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI

I produttori riconosciuti dal Paniere sono *undici*.

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/formaggi/36-toma-del-lait-brusc-o-bianca-alpina>

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/toma-del-lait-brusc/>

<http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/agri-mont/prodotti-del-paniere/prodotti-tipici/ricette-paniere/tagliolini-toma-lait-brusc>



Produits laitiers:
TOMA DEL LAIT
BRUSC OU BIANCA ALPINA



CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino

Prodotti agroalimentari tradizionali italiani

ZONE DE PRODUCTION

Valle Susa, Val Sangone et Valli di Lanzo, Ceronza e Casternone.

SAISONNALITÉ

Il est produit en été (de juin à septembre), et peut être dégusté au moins deux mois après sa préparation..

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

On raconte que lorsque le condottiere carthaginois Hannibal a escaladé le Montgenèvre pour atteindre Rome, il a décidé de s'arrêter dans la vallée de Suse pour déguster la Toma del Lait Brusc, qui était considérée à l'époque comme un produit aphrodisiaque.

Ce fromage est né dans les alpages de la nécessité de ne pas gaspiller le lait de la traite du soir qui, avec la chaleur de l'été et le manque de réfrigérateurs, devenait acide pendant la nuit (en piémontais "brusc"). C'est un fromage à pâte dure, qui acquiert sa marbrure typique et précieuse en vieillissant.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Le lait provenant de la traite du soir est placé dans une cuve de traitement jusqu'au matin, puis écrémé et, si nécessaire, mélangé au lait provenant de la traite quotidienne. Le lait est ensuite chauffé et on y ajoute de la présure de veau en poudre. Une fois le caillé brisé, il est extrait à l'aide de chiffons dans lesquels il est pressé manuellement. La pâte ainsi obtenue est ensuite broyée à la main, salée, remise dans le moule et pressée pendant environ 24 heures. Enfin, un second salage à sec est effectué.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Traditionnellement, la Bianca Alpina se mange avec des pommes de terre ou du pain, mais elle peut être servie avec de la polenta ou de la charcuterie savoureuse.

Vins: Il est toujours conseillé de suivre le principe d'assortir les vins et les fromages d'une même zone de production ; il est généralement accompagné de vins rouges assez corsés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Allergènes : lait et produits laitiers, y compris le lactose.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de tomme :

Energie (kcal/100 g)	403
(kJ/100g)	1662
Lipides (g/100g)	35
dont AG saturés (g/100g)	24
Glucides (g/100g)	0,6
sucre (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	21
Sel (g/100g)	2,1

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS

Il y a onze producteurs reconnus par le « Paniere »

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/formaggi/36-toma-del-lait-brusc-o-bianca-alpina>

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/toma-del-lait-brusc/>

<http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/agri-mont/prodotti-del-paniere/prodotti-tipici/ricette-paniere/tagliolini-toma-lait-brusc>



Lattiero-caseari
TOMA DI LANZO



TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT)

AREA DI PRODUZIONE

Valli di Lanzo, in particolare la Val Grande, la Valle di Ala e la Valle di Viù.

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

La Toma di Lanzo è uno dei formaggi più storici di tutto il Piemonte, già citato in documenti del 1400. Si tratta di un formaggio a latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato per affioramento, a pasta cruda, molle o semidura, di media stagionatura.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Al latte crudo, portato ad una temperatura di 36-37°, si aggiunge il caglio di vitello. La cagliata viene rotta con una frusta alle dimensioni di un chicco di riso, successivamente raccolta in teli, e impastata e compressa a mano. La pressatura continua, ma con pesi, per 24 ore, allo scopo di migliorare lo spurgo e la consistenza della struttura della cagliata. La salatura può essere effettuata sia a secco (un giorno per parte) che in salamoia. La stagionatura minima è di 15 giorni per le forme più piccole e di 60 giorni per le forme più grandi.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

L'abbinamento con il vino dipende dalla stagionatura del prodotto: Toma a breve stagionatura, generalmente con vini bianchi (Erbaluce); Toma più stagionato, vini rossi corposi (Carema, Canavese rosso, barbera..).

**TOMA
DI LANZO**

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Allergeni: latte e prodotti derivati, incluso lattosio
Valori nutrizionali medi per 100 g di Toma di Lanzo:

Energia (kcal/100 g)	381
(kJ/100g)	1580
Grassi (g/100g)	32
di cui saturi (g/100g)	20
Carboidrati (g/100g)	0
di cui zuccheri (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	23
Sale (g/100g)	2,2

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

L'associazione produttori della Toma di Lanzo conta 9 produttori associati. Filiera certificata ISO 22005.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Associazione produttori Toma di Lanzo della Provincia di Torino.

Unione Montana Valli di Lanzo Ceronda e Casternone.

Fraz. Fè, 2 – 10070 Ceres (TO)

Presidente: Laura Chianale, Cell: 328-4330200 – E-mail: info@tomadilanzo.eu

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.caseificiovallidilanzo.it/le-ricette>

<http://www.onaf.it/index.php?c=index&a=schedaformaggio&id=478>

<http://www.prodottidelpaniere.it/toma-di-lanzo/>

<http://www.tomadilanzo.eu/chi-siamo/>

<https://www.torinocheese.com/formaggio/toma-di-lanzo/>



**Interreg
ALCOTRA**
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale





Produits laitiers TOMA DI LANZO



CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT)

ZONE DE PRODUCTION

Valli di Lanzo, en particulier Val Grande, Valle di Ala et Valle di Viù.

SAISONNALITÉ

Toute l'année

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le Toma di Lanzo est l'un des fromages les plus historiques du Piémont, déjà mentionné dans des documents datant de 1400.

C'est un fromage au lait cru de vache, entier ou partiellement écrémé par surfaçage, à pâte crue, molle ou semi-durcie et à affinage moyen.

PROCESSUS DE PRODUCTION

La présure de veau est ajoutée au lait cru, qui est porté à une température de 36-37°. Le caillé est brisé à l'aide d'un fouet de la taille d'un grain de riz, puis recueilli dans des toiles, pétri et comprimé à la main. Le pressage se poursuit, mais avec des poids, pendant 24 heures afin d'améliorer la purge et la consistance de la structure du caillé. Le salage peut être effectué à sec (un jour par côté) ou en saumure. La période de maturation minimale est de 15 jours pour les petites meules et de 60 jours pour les grandes meules.

CONSEILS DE CONSOMMATION

L'accord avec le vin dépend de la maturation du produit : Toma à court affinage, généralement avec des vins blancs (Erbaluce) ; Toma plus affiné, vins rouges corsés (Carema, Canavese rosso, barbera...).



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Allergènes : lait et produits laitiers, y compris le lactose.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Toma di Lanzo:

Energie (kcal/100 g)	381
(kJ/100g)	1580
Lipides (g/100g)	32
dont AG saturés (g/100g)	20
Glucides (g/100g)	0
sucres (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	23
Sel (g/100g)	2,2

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

L'Association des producteurs de Toma di Lanzo compte 9 producteurs membres. Filière certifiée ISO 22005.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Associazione produttori Toma di Lanzo della Provincia di Torino.

Unione Montana Valli di Lanzo Ceronda e Casternone.
Fraz. Fè, 2 – 10070 Ceres (TO)

Presidente: Laura Chianale, Cell: 328-4330200 – E-mail:
info@tomadilanzo.eu

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.caseificiovallidilanzo.it/le-ricette>

<http://www.onaf.it/index.php?c=index&a=schedaformaggio&id=478>

<http://www.prodottidelpaniere.it/toma-di-lanzo/>

<http://www.tomadilanzo.eu/chi-siamo/>

<https://www.torinocheese.com/formaggio/toma-di-lanzo/>

TOMA DI LANZO





Lattiero-caseari: TOME DES BAUGES

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Denominazione di origine protetta (DOP)

AREA DI PRODUZIONE

Il massiccio di Bauges è caratterizzato da una forte identità topografica, è un massiccio calcareo composto da una valle chiusa circondata da alte rupi in periferia.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Descrizione. La Tome des Bauges è un formaggio di latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato, a pasta pressata, salata, con crosta fiorita. Si presenta sotto forma di un cilindro di 18-20 cm di diametro, 3-5 cm di altezza e 1,1-1,4 kg di peso a fine stagionatura.

La sua crosta si dice che sia "tormentata", cioè che presenti dei rilievi e delle irregolarità. Il suo spessore è di 2 o 3 mm. È di colore grigio, su cui possono svilupparsi naturalmente dei "fiori" con una pigmentazione che va dal giallo al marrone. La sua pasta è da leggermente soda a morbida, di colore giallo avorio e può presentare piccole aperture. Contiene almeno 45 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo la completa essiccazione e il suo peso totale di sostanza secca non deve essere inferiore a 50 grammi per 100 grammi di formaggio.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il latte dovrà provenire da mandrie costituite da vacche da latte di razza abondance, tarine e montbéliarde.

La razione di base della mandria è costituita da erba da pascolo durante il periodo estivo per almeno 120 giorni e da fieno distribuito a volontà durante il periodo invernale.

Il latte viene raccolto in un raggio massimo di 15 km intorno al sito di produzione.

Produzione dei formaggi. L'aggiunta di caglio avviene ad una temperatura compresa tra 32°C e 35°C. La produzione è realizzata in vasche di rame aperte con una capacità massima di 3.000 litri. Dopo la rottura della cagliata, la dimensione del chicco raggiunge quella di un chicco di mais. Questa cagliata sarà poi riscaldata ad una temperatura compresa tra 35°C e 40°C. La pressatura viene effettuata per impilamento per un minimo di 7 ore. Durante questo periodo, i formaggi vengono rivoltati almeno 4 volte.

I formaggi sono salati a secco manualmente, i formaggi di caseificio collettivo possono essere messi in salamoia. I formaggi vengono poi sottoposti ad un periodo di stagionatura di almeno cinque settimane dalla data di cagliatura. La temperatura di conservazione dei formaggi non può essere inferiore a 4°C.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Per evitare che la Tome si secchi, deve essere conservata in un contenitore chiuso di terra o di legno. In caso contrario, deve essere lasciato nella sua confezione d'origine in una scatola alimentare nella parte inferiore del frigorifero. Per una migliore degustazione, va tolto un'ora prima del consumo.

La Tome des Bauges può essere degustata semplicemente con una fetta di buon pane che può essere accompagnata da nocciole, mele renette o prugne secche.

Vini. Vino bianco: una roussette, una jacquère; vino rosso: un mondeuse (invecchiato in botti).

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di Tome des Bauges:

Energia (kcal/100 g)	381
(kJ/100g)	1580
Grassi (g/100g)	30,8
di cui saturi (g/100g)	19
Carboidrati (g/100g)	Tracce
di cui zuccheri (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	26,1
Sale (g/100g)	1,15

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

958 tonnellate nel 2017 18 produttori (tra caseifici aziendali e caseifici collettivi).

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (SITOB)

Mairie 73630 LE CHATELARD

Tel : 04 79 52 11 20 - Fax : 04 79 52 11 20

Composition : Producteurs de lait / Transformateurs / Affineurs

Président(e) : Monsieur Christophe PETIT

Contact : Caroline PETITE : caroline@tome-des-bauges.com

ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/tome-des-bauges.html>



Produits laitiers: TOME DES BAUGES

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

L'Appellation d'origine protégée (AOP)

ZONE DE PRODUCTION

Le massif des Bauges est caractérisé par une forte identité topographique, c'est un massif calcaire composé d'une vallée close et entouré de hautes falaises à la périphérie.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Description. La Tome des Bauges est un fromage au lait de vache cru, entier ou partiellement écrémé, à pâte pressée, salée, à croûte fleurie. Il se présente sous forme d'un cylindre de diamètre de 18 à 20 cm, d'une hauteur de 3 à 5 cm et d'un poids de 1,1 à 1,4 kg en fin d'affinage. Sa croûte est dite « tourmentée », c'est-à-dire qu'elle présente des reliefs et des irrégularités. Son épaisseur est de 2 à 3 mm. Elle est de couleur grise sur laquelle peuvent se développer naturellement des « fleurs » présentant une pigmentation allant du jaune au brun. Sa pâte est légèrement ferme à souple, de couleur jaune ivoire et peut présenter de petites ouvertures. Elle contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et son poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 50 grammes pour 100 grammes de fromage.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Le lait devra provenir de troupeaux constitués de vaches laitières de race abondance, tarine et montbéliarde.

La ration de base du troupeau est constituée d'herbe pâturée durant la période estivale pendant au moins 120 jours et de foin distribué à volonté pendant la période hivernale.

Le lait est collecté dans un rayon maximum de 15 km autour du site de fabrication.

Fabrication des fromages. L'emprésurage intervient à une température comprise entre 32°C et 35°C. La fabrication est réalisée en cuve de cuivre ouverte d'une capacité maximale de 3 000 litres. A l'issue du décaillage, la taille du grain de caillé atteint celle d'un grain de maïs. Ce caillé sera ensuite chauffé à une température de 35°C à 40°C. Le pressage est effectué par empilement pendant 7 heures au minimum. Pendant ce temps, les fromages sont retournés 4 fois minimum. Les fromages sont salés à sec manuellement, les fromages de laiterie peuvent être saumurés. Les fromages subissent ensuite une période d'affinage de 5 semaines minimum à compter de la date d'emprésurage.

La température de conservation des fromages ne peut être inférieure à 4°C.



CONSEILS DE CONSOMMATION

Pour éviter que la Tome ne se dessèche, on la conservera dans un récipient fermé, en terre ou en bois. À défaut, on la laissera dans son emballage d'origine dans une boîte alimentaire placée dans le bas du réfrigérateur. Pour une meilleure dégustation, on la sortira une heure avant la consommation.

La Tome des Bauges peut être dégustée simplement avec une tranche de bon pain que l'on pourra accompagner de noisettes, de pommes reinettes ou de pruneaux.

Vins. Vin blanc: une roussette, une jacquère; vin rouge: une mondeuse (élevée en fut).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Tome des Bauges:

Energie (kcal/100 g)	381
(kJ/100g)	1580
Lipides (g/100g)	30,8
dont AG saturés (g/100g)	19
Glucides (g/100g)	Traces
sucres (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	26,1
Sel (g/100g)	1,15

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

958 tonnes en 2017

18 producteurs (fermes et fromageries).

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (SITOB)

Mairie 73630 LE CHATELARD

Tel : 04 79 52 11 20 - Fax : 04 79 52 11 20

Composition : Producteurs de lait /

Transformateurs / Affineurs

Président(e) : Monsieur Christophe PETIT

Contact : Caroline PETITE : caroline@tome-des-bauges.com

AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/tome-des-bauges.html>



TOMINO DEL TALUCCO

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

PAT - Prodotti agroalimentari tradizionali italiani

AREA DI PRODUZIONE

È prodotto nel Pinerolese pedemontano in particolare frazione Talucco di Pinerolo e a San Pietro Val Lemina.

Vi sono produttori anche nella zona di Giaveno.

STAGIONALITÀ

Formaggio prodotto tutto l'anno, ma in prevalenza dalla primavera all'autunno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Il Tomino del Talucco è un formaggio a latte vaccino e caprino o in purezza di latte di capra. Il processo di caseificazione è asseribile nella tipologia cacio-ricotta, in quanto si impiega latte crudo sottoposto a un trattamento termico più elevato di quello di una normale pastorizzazione. Il motivo di tale tecnica è il recupero, nel futuro formaggio, di una parte di sieroproteine con conseguente caratteristiche organolettiche anche legate a questo passaggio tecnologico.

La forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto e privo di crosta nella tipologia "fresco". Il peso varia da 80 a 100 g nella tipologia "fresco" e da 50 a 80 g nelle tipologie "stagionato" e "in composta". Presenta delle striature irregolari se stagionato su paglia di segale, bianco-grigio/marrone nella versione con pepe, tendente a diventare leggermente rugosa e a intensificare la colorazione nella tipologia "in composta".

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il latte intero, vaccino e caprino o caprino puro, non deve aver subito acidificazioni. Il latte viene portato alla temperatura di minimo 75° C per almeno 5 minuti. La coagulazione avviene a 35-40° C. Effettuata la coagulazione, si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli, di consistenza morbida, in dimensioni che vanno da un chicco di mais/riso a una nocciola piccola. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi. Successivamente si elimina una parte del siero e si estrae manualmente la cagliata che viene disposta in formine o fuscelle. Si prosegue con una fase di sgrondo della cagliata in formina della durata di almeno 8 ore. La salatura avviene nella fase di sgrondo e nelle fasi di inizio stagionatura che avviene su tele semirigide di plastica alimentare o su stuoie di paglia di segale per almeno di 10 giorni compreso il giorno di produzione. Il Tomino del Talucco in "composta" deve rimanere in stagionatura per almeno 5 giorni e successivamente deve rimanere



all'interno di contenitori di vetro o argilla, chiuso con pellicola alimentare o ermeticamente, per almeno 10 giorni. Il pepe viene utilizzato sul formaggio solo sulle tipologie "stagionato" e "in composta".

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Abbinamenti: le versioni più stagionate o "in composta" possono essere accompagnate con miele millefiori. Le versioni mediamente stagionate si possono grigliare brevemente e servire con patate lesse o su un crostone con insalata mista. Il prodotto fresco può invece essere gustato al naturale.

Vini: si abbina a vini bianchi, anche fruttati.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 gr di Tomino del Talucco:

Energia (kcal/100 g)	214
(kJ/100g)	891
Grassi (g/100g)	16
di cui saturi (g/100g)	9,0
Carboidrati (g/100g)	3,2
di cui zuccheri (g/100g)	3,2
Proteine (g/100g)	14
Sale (g/100g)	1,4

ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.torinocheese.com/formaggio/tomino-del-talucco/>

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/formaggi/53-tomino-del-talucco>

<http://www.tominoditalucco.it/>



Produits laitiers TOMINO DEL TALUCCO

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

PAT Prodotti agroalimentari tradizionali italiani

ZONE DE PRODUCTION

Il est produit dans les contreforts de Pinerolo, en particulier dans le hameau de Talucco di Pinerolo et à San Pietro Val Lemina. Il y a également des producteurs dans la région de Giaveno.

SAISONNALITÉ

Fromage produit tout au long de l'année mais surtout du printemps à l'automne

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le Tomino del Talucco est un fromage fabriqué à partir de lait de vache et de chèvre ou de pur lait de chèvre. Le processus de fabrication du fromage peut être affirmé dans le type cacio-ricotta, car on utilise du lait cru qui subit un traitement thermique plus élevé que la pasteurisation usuelle. La raison de cette technique est la récupération, dans le futur fromage, d'une partie des protéines sériques avec des caractéristiques organoleptiques conséquentes également liées à ce passage technologique. La forme est cylindrique avec des faces planes et un talon droit et sans croûte dans le type "frais". Le poids varie de 80 à 100 g dans le type "frais" et de 50 à 80 g dans les types "affiné" et "en compote". Il présente des stries irrégulières s'il est mûri sur de la paille de seigle, blanc-gris/brun dans la version au poivre, tendant à se rider légèrement et à intensifier sa couleur dans le type "en compote".

PROCESSUS DE PRODUCTION

Le lait entier, qu'il s'agisse de lait de vache ou de pur lait de chèvre, ne doit pas avoir subi d'acidification. Le lait est porté à une température d'au moins 75° C pendant au moins 5 minutes. La coagulation a lieu à 35-40° C. Après la coagulation, le caillé est rompu jusqu'à ce que les granulés mous soient réduits en taille, allant d'un grain de maïs/riz à une petite noisette. Cette phase peut être alternée avec des arrêts de courte durée. Une partie du lactosérum est ensuite retirée et le caillé est extrait manuellement et placé dans des moules ou des paniers. Ensuite, le caillé est égoutté dans des moules pendant au moins 8 heures. Le salage a lieu pendant la phase d'égouttage et au début de la maturation, qui est effectuée sur des toiles plastiques semi-rigides de qualité alimentaire ou sur des nattes de paille de seigle pendant au moins 10 jours, y compris le jour de la production.

Le Tomino del Talucco en "compote" doit être laissé à maturation pendant au moins 5 jours et



et il doit ensuite rester à l'intérieur de récipients en verre ou en argile, fermés avec un film alimentaire ou hermétiquement scellés, pendant au moins 10 jours. Le poivre est utilisé sur le fromage uniquement sur les types "affiné" et "en compote".

CONSEILS DE CONSOMMATION

Les versions plus affinées ou "en compote" peuvent être accompagnées de miel de fleurs sauvages. Les versions moyennes peuvent être grillées brièvement et servies avec des pommes de terre bouillies ou sur un pain grillé avec une salade mixte. Le produit frais, en revanche, peut être dégusté au naturel.

Il se marie bien avec les vins blancs, même fruités.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Tomino del Talucco :

Energie (kcal/100 g)	214
(kJ/100g)	891
Lipides (g/100g)	16
dont AG saturés (g/100g)	9,0
Glucides (g/100g)	3,2
sucre (g/100g)	3,2
Protéines (g/100g)	14
Sel (g/100g)	1,4

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.torinocheese.com/formaggio/tomino-del-talucco/>

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/formaggi/53-tomino-del-talucco>

<http://www.tominoditalucco.it/>



Lattiero-caseari: TOMME DE SAVOIE

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Indicazione geografica protetta (IGP)

ZONA DI PRODUZIONE

Per il latte, i dipartimenti della Savoia e dell'Alta Savoia più tre comuni del dipartimento dell'Ain (Anglefort, Corbonod, Chanay). Per la produzione e la stagionatura e la Tomme, i dipartimenti della Savoia e dell'Alta Savoia.

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Descrizione. La Tomme de Savoie è un formaggio di latte vaccino a pasta pressata non cotta. Il suo diametro è di 18 cm e il suo peso compreso tra 1,2 - 2 kg. La crosta è grigia con macchie rosse e gialle. La stagionatura è di sei settimane.

Storia. La Tomme de Savoie, le cui origini risalgono al XIV secolo, è da tempo prodotta in tutte le fattorie della Savoia. Da 150 anni le unità produttive, i "fruitières" (caseifici tradizionali di montagna), si sono sviluppate e progressivamente modernizzate mantenendo la specificità del prodotto.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Metodo di elaborazione. La Tomme de Savoie è prodotta come segue: latte crudo o termizzato, cagliata a 30/35 ° C (senza lavaggio dei chicchi), pressatura per impilamento da 5 a 8 ore, dopo il primo rigiro nello stampo, creazione di una placca di caseina, salatura a secco o salamoia, stagionatura per almeno 6 settimane.

Condizionamento. Riproduzione del marchio collettivo Savoie Tomme de Savoie

Legame col territorio.

Il legame con l'origine geografica si basa su:

1/ delle caratteristiche legate alla produzione del latte e alla produzione della Tomme de Savoie in condizioni climatiche di montagna e che conferiscono al prodotto le sue qualità organolettiche.

2/ La reputazione del prodotto. È il formaggio più antico della Savoia (prima del XIV secolo), veniva prodotto da tutti i contadini per trasformare la produzione di latte estiva in un formaggio capace di conservarsi durante il periodo invernale. La Tomme de Savoie è ancora oggi molto presente nella gastronomia e nelle abitudini alimentari dei Savoiani.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

La Tomme de Savoie IGP può essere conservata al fresco, nello scomparto meno freddo del frigorifero, nella sua confezione d'origine o in un contenitore ermetico di plastica. Prima di consumarlo, deve essere lasciato a temperatura ambiente per un'ora.

Si abbina perfettamente ai vini rossi e fruttati della Savoia come Mondeuse, Chignin o Apremont.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di Tomme de Savoie:

Energia (kcal/100 g)	364
(kJ/100g)	1510
Grassi (g/100g)	29,1
di cui saturi (g/100g)	19,8
Carboidrati (g/100g)	Tracce
di cui zuccheri (g/100g)	< 0,2
Proteine (g/100g)	25
Sale (g/100g)	1,23

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

6.534 tonnellate nel 2017

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Syndicat SAVOICIME

Maison de l'Agriculture de Haute-Savoie, 52
avenue des Iles - 74994 ANNECY CEDEX 9

ALTRI RIFERIMENTI

- <https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/vos-recettes/41.html?view=recette>
- <https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/tomme-de-savoie.html>



Produits laitiers: TOMME DE SAVOIE

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Indication Géographique Protégée (IGP)

ZONE DE PRODUCTION

Pour le lait, les départements de Savoie et Haute-Savoie plus 3 communes du département de l'Ain (ANGLEFORT, CORBONOD, CHANAY). Pour la fabrication et l'affinage et la Tomme, les départements de Savoie et Haute-Savoie.

SAISONNALITÉ

Toute l'année

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Description. La tomme de Savoie est un fromage au lait de vache, à pâte pressée non cuite. Son diamètre est de 18 cm et son poids de 1,2 à 2 kg. La croûte est grise avec des tâches rouges et jaunes. L'affinage est de 6 semaines.

Historique. La Tomme de Savoie dont les origines sont antérieures au 14^{ème} siècle a longtemps été fabriquée dans toutes les fermes de Savoie. Depuis 150 ans, des unités de fabrications, les « *fruitières* », se sont développées et se sont progressivement modernisées tout en gardant la spécificité du produit.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Mode d'élaboration. La tomme de Savoie est fabriquée de la façon suivante : lait cru ou thermisé, emprésurage à 30 / 35° C (pas de lavage de grain), pressage par empilement pendant 5 à 8 H, après le premier retournement dans le moule, mise en place d'une plaque de caséine, salage sec ou saumure, affinage pendant 6 semaines minimum.

Conditionnement. Reproduction de la marque Collective Savoie Tomme de Savoie

Liens au terroir. Le lien avec l'origine géographique est basé sur :

1/ des caractéristiques liées à la production du lait et à la fabrication de la Tomme de Savoie dans des conditions climatiques de montagne et qui confèrent au produit ses qualités organoleptiques.

2/ La réputation du produit. C'est le plus ancien des fromages de Savoie (avant le 14^{ème} siècle), il était fabriqué par tous les paysans afin de transformer la production de lait de l'été en un fromage capable de se conserver durant la période hivernale. La Tomme de Savoie est encore actuellement très fortement présente dans la gastronomie et les habitudes alimentaires des Savoyards.



CONSEILS DE CONSOMMATION

La Tomme de Savoie IGP se conserve au frais, dans le compartiment le moins froid du réfrigérateur, dans son emballage d'origine ou dans un récipient hermétique en plastique. Avant de le consommer, il doit être laissé à température ambiante pendant une heure.

Il se marie parfaitement avec les vins rouges et fruités de Savoie comme la Mondeuse, Chignin ou Apremont.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Tomme de Savoie

Energie (kcal/100 g)	364
(kJ/100g)	1510
Lipides (g/100g)	29,1
dont AG saturés (g/100g)	19,8
Glucides (g/100g)	Traces
sucre (g/100g)	< 0,2
Protéines (g/100g)	25
Sel (g/100g)	1,23

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

6534 tonnes en 2017

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Syndicat SAVOICIME

Maison de l'Agriculture de Haute-Savoie, 52 avenue des Iles - 74994 ANNECY CEDEX 9

AUTRES RÉFÉRENCES

- <https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/vos-recettes/41.html?view=recette>
- <https://www.fromagesdesavoie.fr/fr/les-fromages-de-savoie/tomme-de-savoie.html>

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Presidio Slow Food

AREA DI PRODUZIONE

Nella provincia di Torino: Comuni di Bibiana, Pinerolo, Cavour, Bricherasio e Osasco.

Nella provincia di Cuneo: Comuni di Verzuolo, Piasco e Caraglio.

STAGIONALITÀ

La raccolta si svolge, in base della varietà considerata, dalla seconda decade di settembre alla prima decade di novembre. Durante il resto dell'anno possono essere consumate come trasformato.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

La melicoltura piemontese ha una storia antica, iniziata nell'Alto Medioevo, quando gli ordini monastici coltivano e migliorano le varietà sopravvissute alle invasioni barbariche. Attualmente, il Piemonte possiede un'inestimabile ricchezza in termini di biodiversità: circa 400 varietà di mele. Otto di queste varietà, ovvero Grigia di Torriana, Carla, Runsè, Dominici, Magnana, Calvilla bianca, Buras e Gamba fina, rientrano nella denominazione di "Antiche Mele Piemontesi".

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Le mele possono essere conservate per molto tempo in inverno, nelle condizioni giuste. È infatti importante tenerle mele in un luogo fresco, buio e con abbondante umidità. Una caratteristica più o meno comune a tutte le vecchie varietà di mele (l'eccezione è la Carla, che va consumata fresca) è quella di conservarsi a lungo e di diventare più saporite e aromatiche con il passare del tempo. Alcune, come la Grigia di Torriana e la Buras sono particolarmente buone cotte al forno. Acidula, aromatica, fine e succosa, la Runsè è un'ottima mela da tavola. La Gamba Fina è delicata e dolce; la Magnana è una delle più buone, con la polpa dolce, acidula, soda e compatta; la Dominici è croccante, acidula, aromatica e profumata; la Carla è dolcissima e succosa; la Calvilla Bianca è fine, morbida, succosa e ha un sapore zuccherino-acidetto con una lieve punta di lampone (ottima nelle torte); la Calvilla Rossa è dolce acidula, croccante e molto saporita. I vini da abbinare alle mele, in generale, saranno i vini dolci se le mele vengono servite come dolce, altrimenti l'abbinamento dipenderà dalla preparazione.



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Le mele (54 calorie/100 g), sono molto ricche di fibre, ricche di potassio, contengono molta acqua (85%) e poco sodio, hanno un forte potere idratante e dissetante, che consente una buona eliminazione delle tossine.

La mela è un'importante fonte di vitamine: provitamina A, B1, B2, B5, B6, B9, C, E, PP. Ha anche una moltitudine di sali minerali, come magnesio, calcio, ferro, fosforo, rame, zolfo, zinco, ecc., essenziali per le cellule.

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO

I produttori sono *venticinque*.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Associazione produttori antiche mele piemontesi.
C/o Scuola Malva Arnaldi, Via San Vincenzo, 48,
Bibiana (To).

Presidente: Federica Quattrocolo, Tel. 333
1879521 -

E-mail: antichemele@gmail.com

ALTRI RIFERIMENTI

<http://www.prodottidelpaniere.it/antiche-mele-piemontesi/>

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/vecchie-varietà-di-mele-piemontesi/>



Fruits et légumes ANTICHE MELE PIEMONTESE



CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Presidio Slow Food

ZONE DE PRODUCTION

Dans la province de Turin : les municipalités de Bibiana, Pinerolo, Cavour, Bricherasio et Osasco.

Dans la province de Cuneo : les municipalités de Verzuolo, Piasco et Caraglio.

SAISONNALITÉ

La récolte a lieu, en fonction de la variété considérée, entre les dix derniers jours de septembre et les dix premiers jours de novembre. Pendant le reste de l'année, ils peuvent être consommés en tant que produits transformés.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

La culture de la pomme piémontaise a une histoire ancienne, qui a commencé au début du Moyen-Âge, lorsque les ordres monastiques ont cultivé et amélioré les variétés qui avaient survécu aux invasions barbares. Actuellement, le Piémont possède une richesse inestimable de biodiversité : environ 400 variétés de pommes. Huit de ces variétés, à savoir Grigia di Torriana, Carla, Runsè, Dominici, Magnana, Calvilla bianca, Buras et Gamba fina, relèvent de la dénomination "Antiche Mele Piemontesi".

CONSEILS DE CONSOMMATION

Les pommes peuvent être stockées longtemps en hiver dans de bonnes conditions. Il est en effet important de conserver les pommes dans un endroit frais, sombre et très humide. Une caractéristique plus ou moins commune à toutes les anciennes variétés de pommes (l'exception est la Carla, qui doit être consommée fraîche) est qu'elles se conservent longtemps et deviennent plus savoureuses et plus aromatiques avec le temps. Certaines, comme la Grise de Torriana et la Buras, sont particulièrement bonnes au four. Acidulée, aromatique, fine et juteuse, la Runse est une excellente pomme de table. La Gamba Fina est délicate et sucrée ; la Magnana est l'une des meilleures, avec une pulpe sucrée, acidulée, ferme et compacte ; la Dominici est croquante, acidulée, aromatique et parfumée ; la Carla est très sucrée et juteuse ; la Calvilla Bianca est fine, douce, juteuse et aigre-douce avec une légère pointe de framboise (excellente dans les gâteaux) ; la Calvilla Rossa est sucrée, acidulée, croquante et très savoureuse.



Les vins à associer aux pommes, en général, seront des vins doux si les pommes sont servies en dessert, sinon l'association dépendra de la préparation.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

La pomme (54 calories / 100 g), sont très riches en fibres alimentaires, riches en potassium, contenant beaucoup d'eau (85 %) et peu de sodium, ont un fort pouvoir hydratant et désaltérant, qui permet une bonne élimination des toxines.

La pomme est une importante source de vitamines : provitamine A, B1, B2, B5, B6, B9, C, E, PP. Elle possède aussi une multitude de sels minéraux, comme le magnésium, le calcium, le fer, le phosphore, le cuivre, le soufre, le zinc..., indispensables aux cellules.

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS

Il y a vingt-cinq producteurs.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Associazione produttori antiche mele piemontesi.
C/o Scuola Malva Arnaldi, Via San Vincenzo, 48,
Bibiana (To).

Presidente: Federica Quattrocchio, Tel. 333 1879521 -
E-mail: antichemele@gmail.com

AUTRES RÉFÉRENCES

<http://www.prodottidelpaniere.it/antiche-mele-piemontesi/>

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/vecchie-varietà-di-mele-piemontesi/>



Ortofrutta
MARRONE DELLA VALLE DI SUSA

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

IGP (Indicazione Geografica Protetta)
Organismo di controllo I.N.O.Q.

AREA DI PRODUZIONE

Comuni della Valle di Susa (vedere disciplinare)

STAGIONALITÀ

È disponibile generalmente a partire dal 25 settembre di ogni annata di produzione.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Si hanno notizie precise della coltivazione dei castagneti da frutto nella Valle di Susa a partire dal 1200. Tra i castagneti che popolavano la valle, uno dei più noti era il "Castagneretum di Templeris", situato tra i comuni di Villar Focchiardo e San Giorio di Susa, che apparteneva all'ordine dei Templari. In questo castagneto si trovano tutt'ora le più antiche ceppaie di marroni della valle. Nel Medioevo il castagno ricopriva un ruolo fondamentale nell'economia locale: i frutti per il consumo alimentare, il legno come materiale da costruzione o combustibile, i fiori per la produzione di miele, le foglie per il letto del bestiame, il tannino per la concia delle pelli e come tintura.

Attualmente la denominazione "Marrone della Valle di Susa" IGP indica il frutto ottenuto da 5 ecotipi locali indicati con il nome del comune di provenienza: Marrone di San Giorio di Susa, Marrone di Meana di Susa, Marrone di Sant'Antonino di Susa, Marrone di Bruzolo e Marrone di Villar Focchiardo.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

La raccolta inizia verso la fine del mese di settembre, per terminare nella prima metà di novembre. I marroni sono poi selezionati e calibrati, in modo da tenere solo quelli non lesionati e che presentano una pezzatura adeguata. Nel caso in cui una quantità di prodotto non sia commercializzata entro 30 giorni dalla raccolta, deve essere sottoposta a "curatura", per favorirne la conservazione. Questa operazione può avvenire sia a freddo, immergendo gli acheni in acqua a temperatura ambiente per 2-8 giorni, sia a caldo, immergendoli in acqua calda a 48°C per 50 minuti e successivamente in acqua fredda per altri 50 minuti. Non è consentito l'impiego di additivi chimici.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Il Marrone della Valle di Susa IGP è molto apprezzato per la particolare croccantezza della polpa, la sua



dolcezza e il profumo che lo rendono indiscutibilmente unico.

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di marrone:

Energia (kcal/100 g)	174
(kJ/100g)	728
Grassi (g/100g)	1,70
di cui saturi (g/100g)	0,42
Carboidrati (g/100g)	36,70
di cui zuccheri (g/100g)	8,90
Proteine (g/100g)	2,90
Sale (g/100g)	0,07

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Conservazione. Il Marrone della Valle di Susa IGP si conserva al meglio se mantenuto in ambiente fresco e non umido.

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Fanno parte della cooperativa circa 130 produttori. Di questi, circa una trentina hanno la certificazione IGP.

La produzione media annua di marroni è di circa 900 quintali di cui circa 200 certificati IGP.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Cooperativa La Maruna

Via Conte Carroccio 30 - 10050 - Villar Focchiardo TO

Presidente: Roberto Plano, Tel: +39 375 6291465 - E-mail: lamaruna@lamaruna.it

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.comune.villarfocchiardo.to.it/ricette/>

<https://www.alimentinutrizione.it/tabelle-nutrizionali/008520>





Fruits et légumes

MARRONE DELLA VALLE DI SUSA

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

IGP (Indicazione Geografica Protetta)
Organisme de contrôle I.N.O.Q.

ZONE DE PRODUCTION

Municipalités de la vallée de Susa (voir cahier des charges).

SAISONNALITÉ

Il est généralement disponible à partir du 25 septembre de chaque année de production.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Il existe des informations précises sur la culture des châtaigniers dans la vallée de Susa à partir de 1200. Parmi les bois de châtaigniers qui peuplaient la vallée, l'un des plus célèbres était le "Castagneretum di Templeris", situé entre les villes de Villar Focchiardo et San Giorio di Susa, qui appartenait à l'ordre des Templiers. Dans cette châtaigneraie, on trouve encore les plus anciennes souches de châtaignes de la vallée. Au Moyen Âge, le châtaignier jouait un rôle fondamental dans l'économie locale : le fruit pour la consommation alimentaire, le bois comme matériau de construction ou combustible, les fleurs pour la production de miel, les feuilles pour le lit du bétail, le tannin pour le tannage du cuir et comme teinture.

Actuellement, la dénomination IGP "Marrone della Valle di Susa" désigne le fruit obtenu à partir de 5 écotypes locaux, indiqués par le nom de la commune d'origine : Marrone di San Giorio di Susa, Marrone di Meana di Susa, Marrone di Sant'Antonino di Susa, Marrone di Bruzolo et Marrone di Villar Focchiardo.

PROCESSUS DE PRODUCTION

La récolte commence vers la fin septembre et se termine dans la première moitié de novembre. Les marrons sont ensuite sélectionnés et calibrés, de sorte que seuls ceux qui ne sont pas endommagés et qui ont une taille adéquate sont conservés. Si une quantité de produit n'est pas commercialisée dans les 30 jours suivant la récolte, elle doit être "traitée" afin de la conserver. Cette opération peut être effectuée soit à froid, en faisant tremper les akènes dans de l'eau à température ambiante pendant 2 à 8 jours, soit à chaud, en les faisant tremper dans de l'eau chaude à 48°C pendant 50 minutes, puis dans de l'eau froide pendant 50 minutes supplémentaires. L'utilisation d'additifs chimiques n'est pas autorisée.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Le Marrone della Valle di Susa IGP se conserve mieux lorsqu'il est conservé dans un endroit frais et sec.



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Le Marrone de la Valle di Susa IGP est très apprécié pour le croquant particulier de sa pulpe, sa douceur et son parfum qui le rendent incontestablement unique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes de marrons:

Energie (kcal/100 g)	174
(kJ/100g)	728
Lipides (g/100g)	1,70
dont AG saturés (g/100g)	0,42
Glucides (g/100g)	36,70
Sucres (g/100g)	8,90
Protéines (g/100g)	2,90
Sel (g/100g)	0,07

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Environ 130 producteurs appartiennent à la coopérative. Une trentaine d'entre eux ont la certification IGP. La production annuelle moyenne de marrons est d'environ 900 quintaux, dont environ 200 sont certifiés IGP.

ORGANISME DE DÉFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Cooperativa La Maruna

Via Conte Carroccio 30 - 10050 - Villar Focchiardo TO
Presidente: Roberto Plano, Tel: +39 375 6291465 -
E-mail: lamaruna@lamaruna.it

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.comune.villarfocchiardo.to.it/ricette/>

<https://www.alimentinutrizione.it/tabelle-nutrizionali/008520>





Ortofrutta MARRONE DELLA VAL PELLICE

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Prodotti agroalimentari tradizionali italiani

AREA DI PRODUZIONE

Comuni di Bobbio Pellice, Villar Pellice, Torre Pellice, Luserna S. Giovanni e Lusernetta in provincia di Torino, fra i 500 e i 1.000 metri di quota.

STAGIONALITÀ

Il periodo di raccolta va dall'ultima settimana di settembre fino a novembre.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Spesso il *marrone* viene chiamato erroneamente *castagna* e viceversa. È quindi necessario fare chiarezza: il marrone, non solo presenta una pezzatura maggiore, ma è caratterizzato anche da striature scure sulla superficie e la sbucciatura è più facile.

In Val Pellice, sono circa diecimila gli alberi storici di castagno. È possibile ammirare alberi di castagno percorrendo il "Sentiero del Castagno": ha inizio a Villar Pellice e termina a Bibiana. Tale percorso si snoda sul versante dell'inverso della vallata, la zona geografica più fresca e più adatta per la coltivazione delle castagne e permette di passare tra aziende agrituristiche e agriturismi dove è possibile soggiornare o fare piacevoli soste consumando prodotti locali.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Nel ciclo colturale, operazione importante è la potatura per rinvigorire e rinnovare le piante vetuste e risanare quelle malate.

La raccolta dei marroni è effettuata tradizionalmente a mano e, solo in alcune realtà, si utilizzano macchine aspiratrici o raccogliatrici.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Conservazione. Il Marrone della Val Pellice si conserva al meglio se mantenuto in ambiente fresco e non umido.

Il Marrone della Val Pellice può essere consumato fresco.

Si abbina a vini rossi giovani e vivaci se arrostiti, con vini rossi più corposi quando utilizzati in primi piatti o ripieni con carne. Ottimi i passiti per accompagnare dolci di marroni.



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di marrone generico:

Energia (kcal/100 g)	174
(kJ/100g)	728
Grassi (g/100g)	1,70
di cui saturi (g/100g)	0,42
Carboidrati (g/100g)	36,70
di cui zuccheri (g/100g)	8,90
Proteine (g/100g)	2,90
Sale (g/100g)	0,07

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Circa 50 produttori fanno riferimento all'associazione. Nel 2020 hanno prodotto circa 20 quintali di marroni; la produzione è stata più bassa che negli anni passati.

Un'altra cinquantina di produttori non fanno riferimento all'associazione.

Il prodotto fresco è disponibile dalla fine di settembre fino alla prima settimana di dicembre. Nei mesi successivi è possibile trovare nei negozi prodotti derivati come marroni secchi, confetture, etc.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

L'associazione produttori castagne della Val Pellice.

Via caduti per la libertà, 4 - Torre Pellice (TO).

Presidente: Anna Maria Rivoira, Cell.: 338 84 22 982

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

https://www.cucchiaio.it/ricette/frutta_castagne~1/

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/ortofrutta-e-cereali/207-marrone-della-val-pellice>





Fruits et légumes MARRONE DELLA VAL PELLICE

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

PAT Prodotti agroalimentari tradizionali italiani

ZONE DE PRODUCTION

Les municipalités de Bobbio Pellice, Villar Pellice, Torre Pellice, Luserna S. Giovanni et Lusernetta dans la province de Turin, entre 500 et 1 000 mètres d'altitude.

SAISONNALITÉ

La période de récolte s'étend de la dernière semaine de septembre à novembre.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le marron est souvent appelé à tort châtaigne et vice versa. Il est donc nécessaire de clarifier : le marron, non seulement a une taille plus importante, mais est également caractérisé par des rayures sombres à la surface et est plus facile à peler. Dans le Val Pellice, il y a environ dix mille châtaigniers historiques. Il est possible d'admirer les châtaigniers en suivant le "Sentiero del Castagno" (Chemin du Châtaignier) : il commence à Villar Pellice et se termine à Bibiana. Cet itinéraire longe le revers de la vallée, la zone géographique la plus fraîche et la plus adaptée à la culture de la châtaigne, et permet de passer entre les fermes et les exploitations agrotouristiques où l'on peut séjourner ou faire une pause agréable en dégustant des produits locaux.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Dans le cycle de culture, la taille est une opération importante pour revigorer et renouveler les vieilles plantes et guérir les malades.

Les châtaignes sont traditionnellement récoltées à la main, et ce n'est qu'à certains endroits que l'on utilise des machines à aspiration ou des récolteuses.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Le Marrone della Val Pellice se conserve mieux lorsqu'il est conservé dans un endroit frais et sec. Le Marrone della Val Pellice peut être consommé frais. Il se marie bien avec des vins rouges jeunes et vifs lorsqu'ils sont rôtis, avec des vins rouges plus corsés lorsqu'ils sont utilisés en entrée ou pour farcir la viande. Les vins liquoreux sont excellents avec les desserts à base de châtaignes.



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de marrons:

Energie (kcal/100 g)	174
(kJ/100g)	728
Lipides (g/100g)	1,70
dont AG saturés (g/100g)	0,42
Glucides (g/100g)	36,70
Sucres (g/100g)	8,90
Protéines (g/100g)	2,90
Sel (g/100g)	0,07

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Environ 50 producteurs sont membres de l'association. En 2020, ils ont produit environ 20 quintaux de châtaignes ; la production était inférieure à celle des années précédentes.

Une cinquantaine d'autres producteurs n'appartiennent pas à l'association.

Le produit frais est disponible de la fin septembre jusqu'à la première semaine de décembre. Dans les mois qui suivent, il est possible de trouver dans les magasins des produits dérivés tels que des marrons secs, des confitures, etc.

ORGANISME DE DÉFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

L'associazione produttori castagne della Val Pellice.

Via caduti per la libertà, 4 - Torre Pellice (TO).

Presidente: Anna Maria Rivoira, Cell.: 338 84 22 982

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

https://www.cucchiaio.it/ricette/frutta_castagne~1/

<http://www.piemontegri.it/qualita/it/prodotti/ortofrutta-e-cereali/207-marrone-della-val-pellice>





Ortofrutta MELA ROSSA DI CUNEO

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

Organismo di controllo: I.N.O.Q.

AREA DI PRODUZIONE

Comuni situati in parte nella provincia di Cuneo ed in parte in quella di Torino, ad un'altitudine compresa tra 280 e 650 metri. I comuni della provincia di Torino sono i seguenti: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

STAGIONALITÀ

Il prodotto è immesso in commercio come Mela Rossa Cuneo IGP nelle tipologie: Red Delicious (da inizio settembre a fine giugno), Gala (da inizio agosto a fine maggio), Fuji (da inizio ottobre a fine luglio) e Braeburn (da fine settembre a fine luglio). È commercializzato in idonei imballaggi.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Diverse varietà di mele a buccia rossa si diffusero già a partire dal Settecento poiché particolarmente apprezzate, tuttavia risale agli anni '50 e '60 del Novecento lo sviluppo della moderna melicoltura cuneese, e da quegli anni in poi le mele rosse continuarono a diffondersi fino a diventare il gruppo prevalente. Le mele denominate "Mela Rossa Cuneo" IGP vengono prodotte utilizzando esclusivamente i gruppi varietali di mele: Red Delicious, Gala, Fuji e Braeburn.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

La disposizione dei sestri d'impianto è tale da poter permettere un'ottima insolazione delle chiome al fine di ottenere la tipica colorazione accesa dei frutti. La densità massima di impianto è di 4.000 piante per ettaro. Gli interventi di potatura, nella misura di un intervento invernale e di almeno un intervento nel periodo estivo, sono finalizzati a garantire un corretto sviluppo delle piante e la particolare brillantezza dell'epicarpo dei frutti. L'irrigazione può essere effettuata sia "per scorrimento", sia con impianti di distribuzione localizzata, i quali consentono di dosare gli apporti agli effettivi fabbisogni idrici. La raccolta viene effettuata al raggiungimento dell'adeguato grado di maturazione di ogni singola cultivar, cioè quando il frutto ha una colorazione rossa intensa.



La produzione massima ammessa per la Mela Rossa Cuneo IGP è di 60 tonnellate per ettaro.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Conservazione. La Mela Rossa Cuneo IGP si conserva in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore o luce diretta. La Mela Rossa Cuneo IGP viene impiegata come ingrediente di numerose ricette della gastronomia locale, sia dolce che salata.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di una generica mela fresca con buccia:

Energia (kcal/100 g)	52
(kJ/100g)	218
Grassi (g/100g)	tracce
di cui saturi (g/100g)	
Carboidrati (g/100g)	10,7
di cui zuccheri (g/100g)	10,1
Proteine (g/100g)	0,13
Sale (g/100g)	0

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

I produttori in Piemonte sono 173, di cui solo nove in provincia di Torino con una produzione nel 2019 di 2.523 tonnellate.

CONSORZIO DI TUTELA

Consorzio per la valorizzazione e la tutela della "mela rossa Cuneo"

Via Caraglio, 16 – Cuneo (CN)

Presidente: Sacchetto Domenico, E-mail:

info@melarossacuneoigp.eu

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

https://www.youtube.com/playlist?list=PLHfM6-xQ3ZyqyYqkw2C6IsJOHNmK_sdED (videoricette)

http://www.melarossacuneoigp.eu/?page_id=14

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/ortofrutta-e-cereali/473-mela-rossa-cuneo>





Fruits et légumes MELA ROSSA DI CUNEO

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

Organisme de contrôle: I.N.O.Q.

ZONE DE PRODUCTION

Communes situées en partie dans la province de Cuneo et en partie dans la province de Turin, à une altitude comprise entre 280 et 650 mètres. Les municipalités de la province de Turin sont les suivantes : Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

SAISONNALITÉ

Le produit est commercialisé sous le nom de Mela Rossa Cuneo IGP dans les types suivants : Red Delicious (de début septembre à fin juin), Gala (de début août à fin mai), Fuji (de début octobre à fin juillet) et Braeburn (de fin septembre à fin juillet).

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Diverses variétés de pommes à peau rouge se sont répandues dès le XVIIIe siècle car elles étaient particulièrement appréciées, mais le développement de la pomiculture moderne à Cuneo remonte aux années 1950 et 1960, et à partir de là, les pommes rouges ont continué à se répandre jusqu'à devenir le groupe prédominant. Les pommes "Mela Rossa Cuneo" IGP sont produites exclusivement à partir des variétés de pommes suivantes : Red Delicious, Gala, Fuji et Braeburn.

PROCESSUS DE PRODUCTION

La disposition des plans de plantation est telle qu'elle permet un excellent ensoleillement du feuillage afin d'obtenir la coloration vive typique du fruit. La densité de plantation maximale est de 4 000 arbres par hectare. Les opérations de taille, qui consistent en une opération d'hiver et au moins une opération d'été, visent à assurer le bon développement des plantes et l'éclat particulier de l'épiderme du fruit. L'irrigation peut être effectuée soit "par flux", soit avec des systèmes de distribution localisés, qui permettent de doser les apports aux besoins réels en eau. La récolte est effectuée lorsque chaque cultivar a atteint le degré de maturité approprié, c'est-à-dire lorsque le fruit présente une couleur rouge intense.



La production maximale autorisée de Mela Rossa Cuneo IGP est de 60 tonnes par hectare.

CONSEILS DE CONSOMMATION

La Mela Rossa Cuneo IGP peut être conservée dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière directe. La Mela Rossa Cuneo IGP est utilisée comme ingrédient dans de nombreuses recettes locales, tant sucrées que salées.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes d'une pomme fraîche avec peau :

Energie (kcal/100 g)	52
(kJ/100g)	218
Lipides (g/100g)	traces
dont AG saturés (g/100g)	
Glucides (g/100g)	10,7
Sucres (g/100g)	10,1
Protéines (g/100g)	0,13
Sel (g/100g)	0

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Le Piémont compte 173 producteurs, dont seulement neuf dans la province de Turin, avec une production en 2019 de 2 523 tonnes.

ORGANISME DE DÉFENCE

Consorzio per la valorizzazione e la tutela della "mela rossa Cuneo"

Via Caraglio, 16 – Cuneo (CN)

Presidente: Sacchetto Domenico, E-mail:

info@melarossacuneoigp.eu

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

https://www.youtube.com/playlist?list=PLHfM6-xQ3ZyqyYqkw2C6IsJOHnmK_sdED (videoricette)

http://www.melarossacuneoigp.eu/?page_id=14

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/ortofrutta-e-cereali/473-mela-rossa-cuneo>



Ortofrutta: **MELE E PERE DI SAVOIA**

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Indicazione geografica protetta (IGP)

AREA DI PRODUZIONE

Dipartimento di Savoia e dell'Alta Savoia e 5 comuni del dipartimento dell'Ain: Seyssel, Flaxieu, Corbonod, Vongnes, Ceyzerieu.

STAGIONALITÀ

Autunno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

La reputazione della qualità dei frutti si è sviluppata dalla fine del XIX secolo.

Le caratteristiche delle mele e delle pere di Savoia sono legate alle variazioni altimetriche e climatiche. Le loro qualità organolettiche superiori vengono misurate (indice THIAULT e rifrattometria).

PROCESSO DI PRODUZIONE

Il metodo di produzione consente di avere le condizioni adeguate per garantire le caratteristiche tipiche dei frutti della Savoia:

- scelta dei suoli,
- varietà selezionate,
- frutteti erbosi,
- metodi di coltivazione adattati alla montagna,
- scelta di una data di raccolto ottimale,
- identificazione dei frutti.

Condizionamento. L'etichettatura è individuale per frutto o per confezione con riproduzione del marchio collettivo Pommes de Savoie ou Poires de Savoie, il nome e l'indirizzo dell'ente di certificazione.

Legami con territorio. Il legame con l'origine geografica si basa sulle qualità legate alla produzione in condizioni climatiche di montagna (qualità gustative, lunga conservazione).

Prova di origine. Sono elencati frutteti, arboricoltori e i luoghi di stoccaggio della frutta.

I lotti di mele e pere vengono identificati dalla raccolta alla commercializzazione. La registrazione della contabilità di magazzino delle mele e pere completa questo sistema.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Conservazione. Evitare di metterle nel portafrutta insieme agli agrumi, in quanto tendono a far decomporre gli altri frutti.



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

La mela (54 calorie/100 g) e la pera (30 calorie/100 g), sono molto ricche di fibre, ricche di potassio, contengono molta acqua (85%) e poco sodio, le mele e le pere hanno un forte potere idratante e dissetante, che consente una buona eliminazione delle tossine.

La mela è un'importante fonte di vitamine: provitamina A, B1, B2, B5, B6, B9, C, E, PP. Ha anche una moltitudine di sali minerali, come magnesio, calcio, ferro, fosforo, rame, zolfo, zinco, ecc., essenziali per le cellule.

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

284 ha di frutteto sono dedicati alle mele, 86 ha alle pere.

Il Syndicat conta attualmente 50 produttori di mele e pere della Savoia.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Syndicat Fruits des Savoie

Maison de l'agriculture de Haute Savoie, 52
avenue des Iles - 74994 ANNECY CEDEX 9

Tel: (04) 79 26 51 75

N°SIRET: 43859915100018

Composizione: produttori/trasformatori

Presidente: Monsieur Jean-Luc Girardin

Contatti: Florent Michez

florent.michez@smb.chambagri.fr

ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.inao.gouv.fr/produit/3413>

<http://www.pommespoiresdesavoie.fr/les-pommes-&-poires-de-savoie/la-qualite-igp-1322.html>



Fruits et légumes: **POMMES ET POIRES DE SAVOIE**

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Indication géographique protégée (IGP)

ZONE DE PRODUCTION

Départements de Savoie et de Haute-Savoie et 5 communes du département de l'Ain: Seyssel, Flaxieu, Carbondod, Vongnes, Ceyzerieu.

SAISONNALITÉ

Automne

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

La réputation de qualité des fruits développée depuis la fin du 19ème siècle.

Les pommes et poires de Savoie sont des fruits aux caractères types liés à l'altitude et aux variations climatiques. Leurs qualités organoleptiques supérieures sont mesurées (indice THIAULT et réfractométrie).

PROCESSUS DE PRODUCTION

Le mode de production permet d'avoir les conditions propres à assurer le caractère typique des fruits de Savoie:

- choix des sols,
- variétés sélectionnées,
- vergers enherbés,
- méthodes culturales adaptées à la montagne,
- choix d'une date de cueillette optimale,
- identification des fruits.

Conditionnement. L'étiquetage est individuel par fruit ou par emballage unitaire. Reproduction de la marque Collective Savoie Pommes de Savoie ou Poires de Savoie Nom et adresse de l'organisme certificateur

Liens au terroir. Le lien avec l'origine géographique est basé sur les qualités liées à la production dans des conditions climatiques de montagne (qualités gustatives, longue conservation).

Preuve de l'origine. Les vergers, les arboriculteurs, les lieux de stockage des fruits sont répertoriés.

Les lots de pommes et de poires sont identifiés de la récolte à la commercialisation. L'enregistrement de la comptabilité matière des pommes et des poires complète ce dispositif.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Conservation. Stockez les pommes et poires têtes en bas. Evitez de les mettre dans la même coupe que les agrumes, qui ont tendance à faire pourrir les autres fruits.



INFORMATION NUTRITIONNELLE

La pomme (54 calories / 100 g) et la poire (30 calories / 100 g), sont très riches en fibres alimentaires, riches en potassium, contenant beaucoup d'eau (85 %) et peu de sodium, les pommes et les poires ont un fort pouvoir hydratant et désaltérant, qui permet une bonne élimination des toxines.

La pomme est une importante source de vitamines : provitamine A, B1, B2, B5, B6, B9, C, E, PP. Elle possède aussi une multitude de sels minéraux, comme le magnésium, le calcium, le fer, le phosphore, le cuivre, le soufre, le zinc..., indispensables aux cellules.

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

284 ha de verger sont consacrés à la pomme, 86 ha à la poire.

Le Syndicat compte à ce jour 50 producteurs de Pommes & Poires de Savoie.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Syndicat Fruits des Savoie

Maison de l'agriculture de Haute Savoie, 52 avenue des Iles - 74994 ANNECY CEDEX 9
Tel: (04) 79 26 51 75

N°SIRET: 43859915100018

Composition: Producteurs/Transformateurs

Président(e): Monsieur Jean-Luc Girardin

Contact: Florent Michez

florent.michez@smb.chambagri.fr

AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.inao.gouv.fr/produit/3413>

<http://www.pommespoiresdesavoie.fr/les-pommes-&-poires-de-savoie/la-qualite-igp-1322.html>



Ortofrutta NOCCIOLA DEL PIEMONTE

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

Organismo di controllo: I.N.O.Q.

AREA DI PRODUZIONE

Numerosi comuni della Provincia di Torino, Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara e Vercelli

STAGIONALITÀ

Le nocciole vengono raccolte dalla seconda metà di agosto a settembre, ma sono disponibili tutto l'anno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

La denominazione "Nocciola del Piemonte" designa il frutto della varietà di nocciolo "Tonda Gentile Trilobata", coltivato nel territorio piemontese. La nocciola è stata uno dei primi frutti utilizzati e coltivati dall'uomo, rappresentando per le prime popolazioni nomadi un'importante fonte di energia. I ricercatori hanno evidenziato che ai tempi della Roma antica il nocciolo era già presente in alcune aree del Piemonte. Inoltre, questo albero è da sempre considerato magico: i raddomanti piemontesi, utilizzavano i suoi rami per trovare le sorgenti d'acqua per poi costruire i pozzi nelle cascine, mentre le Masche (le streghe piemontesi) li utilizzavano per fare il loro baculum (bastoncino magico).

PROCESSO DI LAVORAZIONE

I semi di impianto e le forme di allevamento sono riconducibili alla coltivazione "a cespuglio" e/o "monocaula". La raccolta, ormai meccanizzata, deve essere fatta tra la seconda metà di agosto e la prima di settembre. Successivamente, i frutti vengono messi ad essiccare al sole su aree esterne pavimentate o in essiccatori.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Conservazione. La Nocciola del Piemonte IGP deve essere conservata in ambienti freschi e ventilati. Se non sgusciate, possono essere conservate per circa un mese dalla raccolta.

Abbinamenti. Le nocciole sono utilizzate in varie preparazioni dolci e salate anche per conferire croccantezza ai piatti. Di conseguenza l'abbinamento dipende dalla ricetta. Un vino passito (Erbaluce di Caluso) sarà perfetto in abbinamento con una torta di nocciole.



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

La nocciola contiene sostanze fortemente allergizzanti, tanto che l'allergia alla nocciola è una delle più diffuse allergie alimentari. La nocciola può costituire un allergene nascosto, poiché è spesso impiegata nella preparazione di vari dolci.

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di nocciole:

Energia (kcal/100 g)	648
(kJ/100g)	2680
Grassi (g/100g)	59,5
di cui saturi (g/100g)	4,2
Carboidrati (g/100g)	6,9
di cui zuccheri (g/100g)	4,3
Proteine (g/100g)	16,4
Sale (g/100g)	0

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

I soci del *Consorzio Tutela Nocciola Piemonte*, che producono e trasformano la nocciola del Piemonte IGP, a livello regionale, sono circa *mille*.

Nel 2019 sono stati raccolti circa ottantamila quintali di nocciole.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Consorzio Tutela Nocciola Piemonte

Via Alba 15, Castagnito (CN)

Presidente: Sergio Lasagna, Tel. 0173-210311 – E-mail: info@nocciolapiemonte.it

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

<http://www.typi.it/magazine/2019/08/28/la-nocciola-piemontese-igp-e-come-usarla-in-4-1-ricette/>

<https://www.corilanga.it/it/ricette>

<https://www.nocciolapiemonte.it/>





Fruits et légumes **NOCCIOLA DEL PIEMONTE**

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

Organisme de contrôle: I.N.O.Q.

ZONE DE PRODUCTION

Nombreuses municipalités dans la province de Turin, Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara et Vercelli

SAISONNALITÉ

Les noisettes sont récoltées de la deuxième moitié du mois d'août à septembre, mais sont disponibles toute l'année.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le nom "Nocciola del Piemonte" fait référence au fruit de la variété de noisette "Tonda Gentile Trilobata", cultivée dans la région du Piémont. La noisette a été l'un des premiers fruits utilisés et cultivés par l'homme, représentant pour les premières populations nomades une importante source d'énergie. Les chercheurs ont montré qu'à l'époque de la Rome antique, la noisette était déjà présente dans certaines régions du Piémont. De plus, cet arbre a toujours été considéré comme magique : les sourciers piémontais utilisaient ses branches pour trouver des sources d'eau et construire des puits dans les fermes, tandis que les Masche (sorcières piémontaises) les utilisaient pour fabriquer leur baculum (bâton magique).

PROCESSUS DE PRODUCTION

La récolte, désormais mécanisée, doit être effectuée entre la deuxième moitié du mois d'août et la première moitié du mois de septembre. Ensuite, les fruits sont placés pour sécher au soleil sur des surfaces extérieures pavées ou dans des séchoirs.

CONSEILS DE CONSOMMATION

La Noisette du Piémont IGP doit être conservée dans un endroit frais et ventilé. S'ils ne sont pas décortiqués, ils peuvent être stockés pendant environ un mois après la récolte.

Les noisettes sont utilisées dans diverses préparations sucrées et salées et aussi pour ajouter du croquant aux plats.



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

La noisette contient de fortes substances allergènes, de sorte que l'allergie à la noisette est l'une des plus répandues parmi les allergies alimentaires. La noisette peut être un allergène caché, car elle est souvent utilisée dans la préparation de diverses friandises.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de noisettes :

Energie (kcal/100 g)	648
(kJ/100g)	2680
Lipides (g/100g)	59,5
dont AG saturés (g/100g)	4,2
Glucides (g/100g)	6,9
Sucres (g/100g)	4,3
Protéines (g/100g)	16,4
Sel (g/100g)	0

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Les membres du Consorzio Tutela Nocciola Piemonte, qui produisent et transforment la Noisette du Piémont IGP, au niveau régional, sont environ un millier.

En 2019, environ 80 000 quintaux de noisettes ont été récoltés.

ORGANISME DE DÉFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Consorzio Tutela Nocciola Piemonte

Via Alba 15, Castagnito (CN)

Presidente: Sergio Lasagna, Tel. 0173-210311 – E-

mail: info@nocciolapiemonte.it

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

<http://www.typi.it/magazine/2019/08/28/la-nocciola-piemontese-igp-e-come-usarla-in-4-1-ricette/>

<https://www.corilanga.it/it/ricette>

<https://www.nocciolapiemonte.it/>



Frutta e legumi: **NOCE DI GRENOBLE**

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Appellation d'Origine Contrôlée (AOP)

AREA DI PRODUZIONE

Situata nella regione di Dauphiné, l'area geografica si estende principalmente lungo la valle dell'Isère, dal confine sud-occidentale del dipartimento della Savoia al nord-est del dipartimento della Drôme. Le piantagioni più fitte si trovano nella valle del Bas Grésivaudan a valle di Grenoble, ai piedi del Vercors.

Situati in zone collinari, i noccioli si trovano ad un'altitudine media inferiore ai 600 m su suoli leggermente acidi, abbastanza profondi con elevata ritenzione idrica, ma sufficientemente filtranti.

L'elevata escursione termica annuale (da 19 a 20 ° C) è una caratteristica delle influenze continentali. Il freddo invernale permette una perfetta vernalizzazione degli alberi in inverno, il caldo dell'estate consente una maturazione lenta, regolare ed omogenea dei noccioli e un indurimento del guscio.

STAGIONALITÀ

Frutto autunnale che si conserva tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Calibro maggiore di 28 mm

Noci fresche:

- Umidità naturale superiore al 20%
- Pellicola facilmente rimovibile dal gheriglio
- Sapore di nocciola fresca, leggermente amara

Noci secche:

- Umidità naturale inferiore al 12%
- Gheriglio di colore chiaro
- Sapore di pane fresco, nocciola, noce

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Modalità di produzione. Sono autorizzate tre varietà: Franquette, Mayette, Parisienne.

Densità dei frutteti: 100 m²/albero minimo,

Distanza minima tra gli alberi: 8 m,

Dimensione obbligatoria,

Irrigazione regolata.

Metodo di lavorazione.

Noci fresche: raccolte a maturazione, lavate, calibrate e selezionate.

Noci secche: raccolte a maturazione (15 giorni dopo le noci fresche), lavate, essiccate a una temperatura inferiore a 25° C, calibrate e selezionate.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Conservazione. La noce di Grenoble è un frutto secco che si conserva tutto l'anno, al riparo dal calore e dalla luce.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di noci:

Energia (kcal/100 g)	709
(kJ/100g)	2930
Grassi (g/100g)	67,3
Di cui grassi (g/100g)	6,45
Carboidrati (g/100g)	6,88
Di cui zuccheri (g/100g)	3
Proteine (g/100g)	15,7
Sale (g/100g)	<0,13

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Circa 12.000 tonnellate/anno commercializzate come Noix de Grenoble AOP

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble
Les Colombières

38160 CHATTES

Tel: 04 76 64 06 64 - Fax: 04 76 64 07 40

Presidente: Monsieur Yves Borel

Contatti: Catherine Petiet

cing@noixdegrenoble.com

ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.aoc-noixdegrenoble.com/it/>



Fruits et légumes: **NOIX DE GRENOBLE**

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Appellation d'Origine Contrôlée (AOP)

ZONE DE PRODUCTION

Située dans la région du Dauphiné, l'aire géographique s'étend principalement le long de la vallée de l'Isère, allant des confins sud-ouest du département de la Savoie jusqu'au nord-est du département de la Drôme. Les plantations les plus denses sont localisées dans la vallée du Bas Grésivaudan en aval de Grenoble, au pied du Vercors.

Situées en zones collinaires, les noyeraies sont à une altitude moyenne inférieure à 600 m sur des sols légèrement acides, assez profonds à forte rétention en eau mais suffisamment filtrants.

La forte amplitude thermique annuelle (19 à 20 °C) est caractéristique d'influences continentales.

Le froid hivernal permet une vernalisation parfaite des arbres en hiver, la chaleur de l'été permet une maturation lente, régulière et homogène des cerneaux et un durcissement de la coquille.

SAISONNALITÉ

Un fruit d'automne qui peut être conservé toute l'année.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Calibre supérieur à 28 mm

Noix fraîches:

- Humidité naturelle supérieure à 20 %
- Pellicule facilement détachable du cerneau
- Flaveur de noisette fraîche avec une légère amertume

Noix sèches:

- Humidité naturelle inférieure à 12 %
- Cernéau couleur claire
- Flaveur de pain frais, noisette, noix

PROCESSUS DE PRODUCTION

Mode de production. Trois variétés sont autorisées :

Franquette, Mayette, Parisienne,

Densité des vergers : 100 m² / arbre minimum,

Ecartement minimal entre arbre : 8 m,

Taille obligatoire,

Irrigation réglementée.

Mode d'élaboration.

Noix fraîches: récoltées à maturité, lavées, calibrées, triées,

Noix sèches: récoltées à maturité (15 jours après les noix fraîches), lavées, séchées à une température inférieure à 25°C, calibrées, triées.



CONSEILS DE CONSOMMATION

Conservation. La Noix de Grenoble est un fruit sec qui se conserve toute l'année, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes de noix:

Energie (kcal/100 g)	709
(kJ/100g)	2930
Lipides (g/100g)	67,3
dont AG saturés (g/100g)	6,45
Glucides (g/100g)	6,88
Sucres (g/100g)	3
Protéines (g/100g)	15,7
Sel (g/100g)	<0,13

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Environ 12 000 tonnes par an commercialisées sous l'appellation Noix de Grenoble AOP

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble
Les Colombières

38160 CHATTES

Tel: 04 76 64 06 64 - Fax: 04 76 64 07 40

Président(e): Monsieur Yves BOREL

Contact: Catherine PETIET

cing@noixdegrenoble.com

AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.aoc-noixdegrenoble.com/>



Ortofrutta
PATATA DI MONTAGNA



TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT)

AREA DI PRODUZIONE

Nei territori montani della provincia di Torino, da 500 metri s.l.m. a 2.000 metri s.l.m. circa.

STAGIONALITÀ

Nelle zone a bassa quota la raccolta inizia a fine luglio, per terminare nelle zone ad alta quota verso ottobre. Il prodotto è reperibile fino a fine aprile, inizio maggio circa.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Le patate iniziarono a essere coltivate in Italia all'inizio dell'Ottocento, soprattutto nei territori premontani e montani. Nei territori montani della provincia di Torino, sino a 1800 metri s.l.m. vengono ancora coltivate antiche selezioni locali, che presentano qualità organolettiche di pregio.

Tre anni di sperimentazioni (Scuola Malva) hanno dimostrato inoltre che la resistenza naturale alle malattie cresce con l'aumentare della quota, annullando la necessità di trattamenti fitosanitari.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

La tecnica di coltivazione della *patata di montagna* in provincia di Torino rispecchia i dettami dell'agricoltura biologica: non si usa diserbante chimico e per la concimazione viene utilizzato principalmente letame bovino e ovino. Inoltre, la raccolta è manuale.

Poiché la coltivazione avviene in aree non troppo fertili, ma piovose e assolate, la resa non è molta, ma in compenso ne vengono esaltate le caratteristiche organolettiche-sensoriali. Nel Torinese, quindi, i produttori locali ne consigliano il consumo fresco e non sottopongono il loro prodotto a processi di conservazione.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Nella cucina tradizionale di montagna le patate vengono spesso consumate lesse in accompagnamento a formaggi, insalata, piatti in umido, cotechino. Gli gnocchi al formaggio erano il classico piatto della domenica in quasi tutte le zone di montagna. In Val Varaita si preparano "les ravioles" particolari gnocchi di forma affusolata.

L'abbinamento patate vino dipende dagli ingredienti che compongono il piatto.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di patate, pelate e crude:

Energia (kcal/100 g)	76
(kJ/100g)	320
Grassi (g/100g)	0,1
di cui saturi (g/100g)	0
Carboidrati (g/100g)	15,6
di cui zuccheri (g/100g)	0,7
Proteine (g/100g)	2
Sale (g/100g)	0

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO

I produttori sono circa una trentina.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Associazione dei produttori della patata di montagna della provincia di Torino.

Luogo: c/o Scuola Malva Arnaldi, Via San Vincenzo, 48, 10060 Bibiana (TO)

Presidente: Dario Brunetto, Tel. 0121 559459 - E-mail: info@scuolamalva.it

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.ilgiornaledelcibo.it/ricetta/ravioles-dimelle-o-gnocchi-della-valvaraita/>

<http://www.prodottidelpaniere.it/patata-di-montagna/>

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/ortofrutta-e-cereali/682-patate-di-montagna>





Fruits et légumes
PATATA DI MONTAGNA



CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT)

ZONE DE PRODUCTION

Dans les zones montagneuses de la province de Turin, d'environ 500 à 2 000 mètres d'altitude.

SAISONNALITÉ

Dans les zones de basse altitude, la récolte commence à la fin du mois de juillet et se termine dans les zones de haute altitude vers le mois d'octobre. Le produit est disponible jusqu'à environ fin avril ou début mai.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

La pomme de terre a commencé à être cultivée en Italie au début du XIXe siècle, en particulier dans les contreforts et les montagnes. Dans les zones montagneuses de la province de Turin, jusqu'à 1800 mètres au-dessus du niveau de la mer, on cultive encore d'anciennes sélections locales, qui ont des qualités organoleptiques précieuses.

Trois années d'expériences (école Malva) ont également montré que la résistance naturelle aux maladies augmente avec l'altitude, ce qui élimine le besoin de traitements antiparasitaires.

PROCESSUS DE PRODUCTION

La technique de culture de la pomme de terre en montagne dans la province de Turin reflète les impératifs de l'agriculture biologique : aucun désherbant chimique n'est utilisé et la fertilisation se fait principalement avec du fumier de vache et de mouton. En outre, la récolte se fait à la main.

Comme la culture a lieu dans des zones peu fertiles, mais pluvieuses et ensoleillées, le rendement n'est pas élevé, mais en contrepartie, les caractéristiques organoleptiques et sensorielles sont amplifiées. Dans la région de Turin, les producteurs locaux recommandent donc une consommation fraîche et ne soumettent pas leur produit à des processus de conservation.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Dans la cuisine traditionnelle de montagne, les pommes de terre sont souvent consommées bouillies en accompagnement de fromages, de salades, de ragoûts et de cotechino. Les gnocchi au fromage étaient le plat classique du dimanche dans presque toutes les régions de montagne. Dans le Val Varaita,



on prépare "les ravioles", des gnocchis spéciaux effilés. L'accord pommes de terre et vin dépend des ingrédients qui composent le plat.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes de pomme de terre, pelées et crues:

Energie (kcal/100g)	76
(kJ/100g)	320
Lipides (g/100g)	0,1
dont AG saturés (g/100g)	0
Glucides (g/100g)	15,6
Sucres (g/100g)	0,7
Protéines (g/100g)	2
Sel (g/100g)	0

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS

Il y a une trentaine de producteurs.

ORGANISME DE DÉFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Associazione dei produttori della patata di montagna della provincia di Torino.

Luogo: c/o Scuola Malva Arnaldi, Via San Vincenzo, 48, 10060 Bibiana (TO)

Presidente: Dario Brunetto, Tel. 0121 559459 - E-mail: info@scuolamalva.it

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.ilgiornaledelcibo.it/ricetta/ravioles-di-melle-o-gnocchi-della-valvaraita/>

<http://www.prodottidelpaniere.it/patata-di-montagna/>

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/ortofrutta-e-cereali/682-patate-di-montagna>



Ortofrutta TRIFULOT DEL BUR

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

PAT Prodotti agroalimentari tradizionali italiani

AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Trifulot del bür è divisibile in due aree nettamente distinte:

- i comuni di Moncalieri, Santena, Nichelino e Trofarello, a ridosso dell'abitato di Torino, in zone collinari ben esposte con cicli di produzione anticipati;
- le vallate alpine ed in particolare le valli Pellice, Chisone, Susa e Sangone (in quest'ultimo caso con un interessante mercato a Giaveno) con una produzione destinata sostanzialmente all'autoconsumo o al commercio locale.

STAGIONALITÀ

La "semina" avviene generalmente a febbraio, nel periodo di Carnevale, mentre la raccolta avviene nei mesi di maggio e giugno. Questo tubero non può essere sottoposto a conservazione, in quanto ha caratteristiche di "primizia", assimilabile alle "patate novelle".

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Il trifulot del bür, di probabile origine francese, è arrivato in Italia tra il XVI e il XVII secolo.

Conosciuto anche come "patata del bec", "ratin" o "patatina del burro", il trifulot del bür è una varietà di patata della famiglia delle solanacee, a pasta gialla e di forma allungata, la cui buccia è talmente sottile da poter essere sbucciate semplicemente fregandole tra le dita.

La pianta ha un aspetto cespitoso. Il frutto è una bacca rotondeggiante che contiene numerosi semi. La parte edule della pianta è rappresentata dai tuberi che sono a pasta gialla, di forma allungata con dimensioni di circa 8-12 cm per un diametro di 3-4 cm.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

La pianta viene moltiplicata tramite la divisione dei tuberi, con semina a febbraio e raccolta nei mesi di maggio e giugno, quando la pianta assume un graduale ingiallimento nella parte aerea.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

I trifulot sono cucinati, generalmente interi o tagliati a metà, in forno o in padella per accompagnare carni bianche o rosse, oppure in umido come ingrediente di minestre di verdura.



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di patate, pelate e crude:

Energia (kcal/100 g)	76
(kJ/100g)	320
Grassi (g/100g)	0,1
di cui saturi (g/100g)	0
Carboidrati (g/100g)	15,6
di cui zuccheri (g/100g)	0,7
Proteine (g/100g)	2
Sale (g/100g)	0

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

I canali commerciali preferenziali sono rappresentati dalla vendita diretta o a dettaglianti.

ALTRI RIFERIMENTI

http://www.areeprotettepotorinese.it/dettaglio_prodotto.php?id=3133

http://www.areeprotettepotorinese.it/dettaglio_prodotto.php?id=3133
<http://www.piemonteaagri.it/qualita/it/prodotti/ortofruta-e-cereali/262-trifulot-del-buer>





Fruits et légumes TRIFULOT DEL BUR

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

PAT Prodotti agroalimentari tradizionali italiani

ZONE DE PRODUCTION

L'aire de production du "Trifulot del bür" peut être divisée en deux zones clairement distinctes:

- les communes de Moncalieri, Santena, Nichelino et Trofarello, à proximité de la ville de Turin, dans des zones de collines bien exposées avec des cycles de production précoces;
- les vallées alpines et en particulier les vallées de Pellice, Chisone, Susa et Sangone (dans ce dernier cas avec un marché intéressant à Gavieno) avec une production destinée essentiellement à l'autoconsommation ou au commerce local.

SAISONNALITÉ

Les "semailles" ont généralement lieu en février, pendant la période du carnaval, tandis que la récolte a lieu en mai et juin. Ce tubercule ne peut pas être soumis à la conservation, car il présente des caractéristiques de "primeur", similaires à celles des "pommes de terre nouvelles".

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le "trifulot del bür", probablement d'origine française, est arrivé en Italie entre les XVIe et XVIIe siècles. Aussi appelée "patata del bec", "ratin" ou "patatina del burro", le "trifulot del bür" est une variété de pomme de terre de la famille des Solanacées, à chair jaune et de forme allongée, dont la peau est si fine qu'on peut la peler en la frottant simplement entre les doigts. La plante a un aspect touffu. Le fruit est une baie ronde qui contient de nombreuses graines. La partie comestible de la plante est représentée par les tubercules, qui sont jaunes, allongés, d'une taille d'environ 8-12 cm et d'un diamètre de 3-4 cm.

PROCESSUS DE PRODUCTION

La multiplication de la plante se fait par la division des tubercules, avec semis en février et récolte en mai et juin, lorsque la plante assume un jaunissement progressif dans la partie aérienne.



CONSEILS DE CONSOMMATION

Les truffulots sont cuits, généralement entiers ou coupés en deux, au four ou à la poêle pour accompagner de la viande blanche ou rouge, ou cuits comme ingrédient de soupes de légumes.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes de pommes de terre, pelées et crues :

Energie (kcal/100 g)	76
(kJ/100g)	320
Lipides (g/100g)	0,1
dont AG saturés (g/100g)	0
Glucides (g/100g)	15,6
Sucres (g/100g)	0,7
Protéines (g/100g)	2
Sel (g/100g)	0

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Les canaux commerciaux privilégiés sont la vente directe ou la vente aux détaillants.

AUTRES RÉFÉRENCES

http://www.areeprotettepotorinese.it/dettaglio_prodotto.php?id=3133
<http://www.piemontegri.it/qualita/it/prodotti/ortofrutta-e-cereali/262-trifulot-del-buer>





Carni, salumi, insaccati: **CRUDO DI CUNEO**

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ
DOP (Denominazione di Origine Protetta)

AREA DI PRODUZIONE

Provincia di Cuneo, di Asti e numerosi Comuni della Provincia di Torino (vedere disciplinare)

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Nel XVII secolo le famiglie contadine piemontesi, sotto la supervisione del "sautissé" (esperto della lavorazione delle carni), macellavano i maiali per selezionare le cosce migliori ed avviare il processo di produzione del prosciutto. La tecnica veniva poi tramandata di generazione in generazione.

Verso la seconda metà dell'Ottocento, grazie allo sviluppo dell'industria e del commercio, la lavorazione del prosciutto divenne una vera e propria arte culinaria e nacquero così i primi salumifici artigianali.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Possono essere avviate a lavorazione cosce di animali macellati da non meno di 24 ore e non oltre 120 ore. La trasformazione prevede una serie di fasi. Le cosce fresche vengono isolate dalle mezzene, rifilate e mantenute refrigerate fino alla spedizione. Successivamente si esegue la salagione a secco, la cui durata è di minimo 12 giorni, con sale essiccato o parzialmente umidificato. La fase di riposo dura almeno 50 giorni dalla salagione, in modo da garantire un adeguato asciugamento a freddo del prodotto. Si procede poi alla rimozione delle asperità derivanti dall'asciugamento superficiale. L'acqua residua del lavaggio viene poi rimossa mediante asciugamento. Infine, la stagionatura è condotta in ambiente condizionato, dove il prosciutto invecchierà fino al compimento del decimo mese dall'inizio della salagione. Durante questo periodo la sugnatura viene eseguita in un'unica soluzione fra il quinto e il settimo mese di lavorazione oppure in più riprese, fra il quarto e l'ottavo mese e consiste nell'applicazione di un impasto formato da sugna, sale e farina di riso o di frumento sulla superficie muscolare.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Conservazione. È preferibile affettare il Crudo di Cuneo poco prima di consumarlo e proteggerlo con carta alimentare, perché l'aria e la luce tendono ad asciugarne la superficie provocando la perdita di alcune caratteristiche organolettiche.

Abbinamenti. E' ottimo come antipasto o secondo, gustato da solo o accompagnato ad altri salumi e formaggi del luogo. Ottimo in abbinamento a vini bianchi o rossi vivaci (es. Pinerolese freisa).

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di Crudo di Cuneo:

Energia (kcal/100 g)	260-280
(kJ/100g)	1087-1178
Grassi (g/100g)	19,62
Carboidrati (g/100g)	-
di cui zuccheri (g/100g)	-
Proteine (g/100g)	22-24
Sale (g/100g)	5,21

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Aderiscono al sistema dei controlli della DOP Crudo di Cuneo circa 80 allevatori, 2 macelli e uno stagionatore. Di questi 16 sono soci del Consorzio.

Vengono prodotti circa *quindicimila* pezzi all'anno.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo.

Corso Dante A. 51 - 12100 Cuneo

Presidente: Astesana Chiara, Tel.: 0171 942008 - Cell.: 335 5694937 - E-mail: info@prosciuttodicuneo.it

ALTRI RIFERIMENTI

<http://www.prosciuttocrudodicuneo.it/it/home/>





Viande et Volaille, Charcuterie: **CRUDO DI CUNEO**

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

DOP (Denominazione di Origine Protetta)

ZONE DE PRODUCTION

Province de Cuneo, Asti et de nombreuses communes de la province de Turin (voir cahier des charges)

SAISONNALITÉ

Toute l'année .

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Au XVIIe siècle, des familles d'agriculteurs piémontais, sous la direction du "sautissé" (un expert en transformation de la viande), abattaient des porcs pour sélectionner les meilleures cuisses et lancer le processus de production du jambon. La technique a ensuite été transmise de génération en génération.

Vers la seconde moitié du XIXe siècle, grâce au développement de l'industrie et du commerce, la transformation du jambon est devenue un véritable art culinaire et les premières usines artisanales de salaisons sont nées.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Les pattes d'animaux abattus depuis au moins 24 heures et au plus 120 heures peuvent être traitées. Le traitement comporte plusieurs étapes. Les cuisses fraîches sont séparées des demi-carcasses, parées et conservées au réfrigérateur jusqu'à l'expédition. Le salage à sec est ensuite effectué pendant au moins 12 jours, en utilisant du sel séché ou partiellement humidifié. La phase de repos dure au moins 50 jours à partir du salage, afin d'assurer un séchage à froid adéquat du produit. Toute rugosité résultant du séchage de la surface est ensuite éliminée.

L'eau résiduelle du lavage est ensuite éliminée par séchage. Enfin, l'affinage est effectué dans un environnement conditionné, où le jambon va vieillir jusqu'à dix mois à partir du début du salage. Pendant cette période, la « sugnatura » est effectuée en une seule opération entre le cinquième et le septième mois de transformation ou en plusieurs étapes entre le quatrième et le huitième mois et consiste à appliquer une pâte de suif, de sel et de farine de riz ou de blé sur la surface du muscle.



CONSEILS DE CONSOMMATION

Il est préférable de découper le Crudo di Cuneo juste avant de le consommer et de le protéger avec du papier alimentaire, car l'air et la lumière ont tendance à sécher la surface, ce qui entraîne la perte de certaines caractéristiques organoleptiques. Il est excellent en entrée ou en plat principal, consommé seul ou accompagné d'autres charcuteries et fromages locaux. Excellent en combinaison avec des vins blancs ou rouges vifs (par exemple le Pinerolese freisa).

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g Crudo di Cuneo:

Energie (kcal/100 g)	260-280
(kJ/100g)	1087-1178
Lipides (g/100g)	19,62
Glucides (g/100g)	-
sucres (g/100g)	-
Protéines (g/100g)	22-24
Sel (g/100g)	5,21

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Environ 80 éleveurs, 2 abattoirs et 1 établissement de maturation participent au système de contrôle de l'AOP "Crudo di Cuneo". Parmi eux, 16 sont membres du Consortium.

Environ quinze mille pièces par an sont produites.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo.

Corso Dante A. 51 - 12100 Cuneo

Presidente: Astesana Chiara, Tel.: 0171 942008 - Cell.:

335 5694937 - E-mail: info@prosciuttodicuneo.it

AUTRES RÉFÉRENCES

<http://www.prosciuttocrudodicuneo.it/it/home/>

Carni, salumi, insaccati:

DIOT



AREA DI PRODUZIONE

Savoia, con un'estensione in Alta Savoia.

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno, con una maggiore richiesta in inverno e nei periodi di vacanza (prodotto turistico).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

La parola Diot significa salsiccia. Proviene direttamente dal dialetto sabauda e può essere pronunciato "diot" o "djo". I puristi vi diranno che la vera origine della parola prende tutto il suo significato attraverso la parola Sabaudia, che darà la parola Savoia, e per contrazione darà la parola Diot o Diau. Il Diot ha una forma allungata di 10-15 cm di lunghezza, con un diametro di circa 5 cm e un peso di 180-250 g. Il colore è rosa scuro, la consistenza è tenera, la carne tritata fine è composta da spalla o punta di maiale sgrassata, di lardo senza cotenna, grasso di gola o grasso dorsale, condita con aglio fresco, sale, pepe, noce moscata grattugiata e quattro spezie. Alcuni aggiungono del vino rosso della regione e carne magra di manzo.

Storia. I diots (ou diaux) sono comunemente consumati in tutta la Savoia. Nessun testo antico li menziona esplicitamente, ma la loro somiglianza con le godiveaux (chipolata) dell'Isère e del Rodano ci intriga. Non potremmo vedere nelle piccole salsicce dette "codivot" che compaiono nella *Tableau du maximum* stabilita ad Annecy nel 1793, gli antenati (o almeno un prodotto simile) dei nostri diots attuali?

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le carni magre sono disossate e rifilate, il lardo è scotennato. Il magro e il grasso vengono finemente tritati su una griglia di 6 mm e mescolati con impastatrice per la stagionatura e l'omogeneizzazione. Alcuni macellai lasciano il composto a marinare con vino rosso per una notte in una cella frigorifera. Il giorno dopo, lo reimpastano prima di passare alla fase dell'insaccamento. I pezzi vengono stufati al vapore a 20 - 25°C per 1 o 2 giorni.

Possono essere conservati fino a 15 giorni in una cella frigorifera.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

I diot si consumano grigliati o cotti in brodo con del vino bianco. Possono anche essere punzecchiati e immersi per 5 minuti in acqua bollente per eliminare il grasso, poi cotti per 20-25 minuti in una casseruola con scalogno e bagnati con vino bianco con un po' d'acqua e della panna fresca. Tradizionalmente, vengono preparati alla maniera del vignaiolo : vengono punzecchiati e disposti in una pentola di terracotta su un letto di sarmenti di vite, cosparsi di vino bianco di Savoia, con sale, pepe e coperti per cuocere a fuoco lento per 3 o 4 ore. Si servono con polenta, crozet, patate, cavoli o bolliti con verdure.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di Diots:

Energia (kcal/100 g)	302
(kJ/100g)	1250
Grassi (g/100g)	27
di cui saturi (g/100g)	9
Carboidrati (g/100g)	1,2
di cui zuccheri (g/100g)	0,8
Proteine (g/100g)	16
Sale (g/100g)	2,3

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Un macellaio ne produce 40-60 kg a settimana.

RICETTE

<https://www.refuge-de-marie-louise.com/info/les-diots-de-savoie-au-vin-blanc>

https://www.marmiton.org/recettes/recette_diots-de-savoie-et-son-gratin-de-



[crozet_165150.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_diots-de-savoie-et-son-gratin-de-crozet_165150.aspx)

Viande et Volaille, Charcuterie :

DIOT



ZONE DE PRODUCTION

Savoie, avec une extension en Haute-Savoie.

SAISONNALITÉ

Toute l'année, avec une plus forte demande en hiver et en périodes de vacances (produit touristique).

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le mot Diot signifie saucisse. Il vient directement du dialecte des Savoie et peut se prononcer « *diot* » ou « *djo* ». Les puristes vous diront que la véritable origine du mot prend tout son sens à travers le mot Sabaudia, qui donnera le mot Savoie, et par contraction donnera le mot Diot ou Diau. Le Diot a une forme allongée de 10 à 15 cm de long, pour un diamètre d'environ 5 cm et un poids de 180 à 250 g. La couleur est rose foncé, la texture est tendre, la chair hanchée fine est composée d'épaule ou de pointe de porc dégraissée, de lard découenné, de gras de gorge ou de gras de bardière, assaisonné d'ail frais, de sel, de poivre, de noix de muscade râpée, 4 épices. Certains ajoutent du vin rouge de la région ainsi que du maigre de bœuf.

Historique. Les diots (ou diaux) sont consommés couramment dans toute la Savoie. Aucun texte ancien ne les mentionne explicitement, mais leur ressemblance avec les godiveaux (chipolatas) de l'Isère et du Rhône nous intrigue. Ne pourrait-on voir dans les petites saucisses dites « codivot » qui figurent dans le *Tableau du maximum* établi à Annecy en 1793, les ancêtres (ou du moins un produit apparenté) de nos diots actuels ?

PROCESSUS DE PRODUCTION

Les viandes maigres sont désossées et parées, le lard est découenné. Maigre et gras sont hachés fin à la grille de 6 mm et mélangés au pétrin pour assaisonnement et homogénéisation. Certains charcutiers laissent mariner la mée avec du vin rouge toute une nuit en chambre froide. Le lendemain, ils la repétrissent avant de l'emboîser sous menu de porc. Les pièces sont étuvées à 20 – 25 ° C pendant 1 ou 2 jours.

Elles se conservent jusqu'à 15 jours en chambre froide.



CONSEILS DE CONSOMMATION

Les diots se consomment grillés ou cuits dans un bouillon avec du vin blanc. Ils peuvent aussi être piqués et plongés 5 min à l'eau bouillante pour que le gras s'élimine, puis revenus 20 à 25 min dans une cocotte avec échalotes et mouillés au vin blanc avec un peu d'eau et de la crème fraîche. Traditionnellement, on les prépare à la mode vigneronne : ils sont piqués et disposés dans un caquelon en terre sur un lit de sarments de vigne, arrosés de vin blanc de Savoie, avec sel, poivre, et couverts pour cuire à feu doux pendant 3 ou 4 h. On les sert avec la polenta, des crozets, des pommes de terre, des choux ou une potée.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Diot :

Energie (kcal/100 g)	302
(kJ/100g)	1250
Lipides (g/100g)	27
dont AG saturés (g/100g)	9
Glucides (g/100g)	1,2
sucre (g/100g)	0,8
Protéines (g/100g)	16
Sel (g/100g)	2,3

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Un charcutier en produit 40 à 60 kg par semaine.

RECETTES

<https://www.refuge-de-marie-louise.com/info/les-diots-de-savoie-au-vin-blanc>

https://www.marmiton.org/recettes/recette_diots-de-savoie-et-son-gratin-de-crozet_165150.aspx





Carni, salumi, insaccati

MUSTARDELA

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)
Presidio Slow Food

AREA DI PRODUZIONE

Val Pellice, Val Chisone e Val Germanasca (provincia di Torino)

STAGIONALITÀ

È prodotto da settembre ad aprile, ma è presente tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

La mustardela, prodotto tipico della tradizione gastronomica della Val Pellice, è un salume povero, nato per recuperare interamente le parti del maiale come la testa, la gola, la lingua, le cotenne e il sangue.

Ogni ottobre a Bobbio Pellice, in occasione dei festeggiamenti per la discesa delle mandrie e dei greggi dall'alpeggio, viene organizzata la Sagra della Mustardela, durante la quale vengono preparati diversi piatti a base di questo prodotto.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Per preparare la Mustardela si utilizza il sangue di maiale raccolto durante la macellazione, il quale viene unito ad un trito grossolano di carni lessate, come testa, cotenna, orecchie, lingua, polmoni, etc. e ad un trito di ciccioli e cipolle. Alcuni preferiscono insaporire l'impasto con del vino rosso aromatizzato con la cannella. Questo composto, salato e pepato, viene infine insaccato nel budello bovino (torta), legato e lessato.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Conservazione. Conservare tra i 0 – 4°C.

Consumo. Si può gustare fresco, tagliato a fette e accompagnato dal pane, patate o polenta.

Abbinamenti consigliati. Accompagnato con patate o polenta.

Vini. Si consiglia l'abbinamento con vini come il Pinerolese Rosso DOC, Pinerolese Rosato DOC, Barbera, Freisa, Bonarda DOC, Doux d'Henry DOC.

MUSTARDELA



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Ingredienti: sangue di suino, magro suino di testa, fegato di suino, ciccioli (grasso suino, aromi, sale), cotenna, cipolla lessata, porro lessato, spezie, sale. La Mustardela risulta pastosa e morbida in bocca e caratterizzata da un sapore speziato, vagamente agrodolce.

Valori nutrizionali medi di un sanguinaccio:

Energia (kcal/100 g)	379
(kJ/100g)	1584
Grassi (g/100g)	34,5
di cui saturi (g/100g)	13,4
Carboidrati (g/100g)	1,3
di cui zuccheri (g/100g)	1,3
Proteine (g/100g)	14,6
Sale (g/100g)	1,7

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

I produttori di Mustardela riconosciuti dal Presidio Slow Food e dal Paniere sono *cinque*. Nonostante il numero esiguo, il prodotto è reperibile sul mercato tutto l'anno, con un picco tra ottobre e febbraio.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Associazione produttori Mustardela

Sede di riferimento: Maslè & Salumè srl, via Maestra 68, Bobbio Pellice.

Presidente: Giovanni Michelin Salomon,
Cell. 328 2113732 – E-mail:

tanti.sapori@gmail.com

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.petitchef.it/ricette/portata-principale/la-mustardela-con-polenta-e-cavolo-fid-1153999>

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/mustardela-delle-valli-valdesi/>

<http://www.prodottidelpaniere.it/mustardela/>



Interreg
ALCOTRA
Fondo europeo di sviluppo regionale
Fondo europeo di sviluppo regionale





Viande et Volaille, Charcuterie:

MUSTARDELA

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)
Presidio Slow Food

ZONE DE PRODUCTION

Val Pellice, Val Chisone et Val Germanasca (Province de Turin)

SAISONNALITÉ

Il est produit de septembre à avril, mais il est présent toute l'année.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

La mustardela, produit typique de la tradition gastronomique du Val Pellice, est un saucisson pauvre, créé pour récupérer entièrement les parties du porc telles que la tête, la gorge, la langue, la couenne et le sang.

Chaque année, en octobre, à Bobbio Pellice, à l'occasion des célébrations de la descente des troupeaux des alpages, est organisée la fête de la Mustardela, au cours de laquelle sont préparés différents plats à base de ce produit.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Pour préparer la Mustardela, on utilise du sang de porc, prélevé lors de l'abattage, qui est mélangé à un mélange grossier de viande bouillie, comme la tête, la couenne, les oreilles, la langue, les poumons, etc. et à un hachis de des rillons et d'oignons. Certaines personnes préfèrent aromatiser le mélange avec du vin rouge aromatisé à la cannelle. Ce mélange, salé et poivré, est ensuite fourré dans l'intestin du bovin (tarte), ficelé et bouilli.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Conservation. A conserver entre 0 et 4°C.

Consommation. Il peut être dégusté frais, coupé en tranches et accompagné de pain, pomme de terre ou polenta.

Couplages recommandés. Accompagné de pommes de terre ou de polenta.

Les vins. Nous recommandons de l'associer à des vins tels que le Pinerolese Rosso DOC, le Pinerolese Rosato DOC, le Barbera, le Freisa, le Bonarda DOC, le Doux d'Henry DOC.



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Ingredièti: sangue di suino, magro suino di testa, fegato di suino, ciccioli (grasso suino, aromi, sale), cotenna, cipolla lessata, porro lessato, spezie, sale. La Mustardela risulta pastosa e morbida in bocca e caratterizzata da un sapore speziato, vagamente agrodolce.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de d'un boudin noir :

Energie (kcal/100 g)	379
(kJ/100g)	1584
Lipides (g/100g)	34,5
dont AG saturés (g/100g)	13,4
Glucides (g/100g)	1,3
sucre (g/100g)	1,3
Protéines (g/100g)	14,6
Sel (g/100g)	1,7

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Il y a cinq producteurs de Mustardela reconnus par le présidium Slow Food et le Paniere. Malgré ce petit nombre, le produit est disponible sur le marché toute l'année, avec un pic entre octobre et février.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Associazione produttori Mustardela

Sede di riferimento: Maslè & Salumè srl, via Maestra 68, Bobbio Pellice.

Presidente: Giovanni Michelin Salomon,

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.petitchef.it/ricette/portata-principale/la-mustardela-con-polenta-e-cavolo-fid-1153999>

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/mustardela-delle-valli-valdesi/>

<http://www.prodottidelpaniere.it/mustardela/>





Carni, salumi, insaccati: **PROSCIUTTO CRUDO DELL'ALTA VALLE DI SUSA**

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ
PAT Prodotti agroalimentari tradizionali italiani

AREA DI PRODUZIONE

Alta valle di Susa, provincia di Torino.

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Il Prosciutto Valsusa è l'unico prosciutto crudo stagionato in Piemonte.

Rappresenta una produzione di antica tradizione orale, destinata in passato per lo più all'autoconsumo nelle zone dell'alta Valle e del versante francese di Briançon. Per la sua pregevolezza era presente anche nelle dispense di Casa Savoia fin dal 1700.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le masse muscolari della coscia vengono disossate, rifilate e ricucite. La salagione è effettuata a secco con sale per 15 giorni. Segue una giornata di asciugatura ed una pressatura con un peso di circa 3 kg per 3-4 giorni. Si ha poi un riposo di 100 giorni a 3-5°C, con un rivoltamento al giorno. Dopo il riposo si esegue un lavaggio e le cuciture vengono stuccate con la sugna. La fase di stagionatura si protrae per 15-16 mesi con un rivoltamento alla settimana.

Il risultato di questo duro lavoro è un Prosciutto Crudo dal gusto fantastico e dal peso di circa 12 kg.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Conservazione. È preferibile affettare il prosciutto poco prima di consumarlo e proteggerlo con carta alimentare, perché l'aria e la luce tendono ad asciugarne la superficie provocando la perdita di alcune caratteristiche organolettiche.

Abbinamenti. È ottimo come antipasto o secondo, gustato da solo o accompagnato ad altri salumi e formaggi del luogo. Ottimo in abbinamento a vini bianchi o rossi locali (es. Valsusa freisa).



INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di prosciutto crudo generico:

Energia (kcal/100 g)	229
(kJ/100g)	958
Grassi (g/100g)	11,50
di cui saturi (g/100g)	4,30
Carboidrati (g/100g)	0,30
di cui zuccheri (g/100g)	0,30
Proteine (g/100g)	31
Sale (g/100g)	4,40

Si raccomanda di consumare salumi e insaccati con estrema moderazione.

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Ai giorni d'oggi vengono prodotti circa 600 pezzi all'anno. La produzione avviene solo nel territorio della Valle Susa.

ALTRI RIFERIMENTI

<http://www.piemontegri.it/qualita/it/prodotti/carni-fresche-e-preparazioni/112-prosciutto-crudo-dell-alta-val-susa>





Viande et Volaille, Charcuterie: **PROSCIUTTO CRUDO DELL'ALTA VALLE DI SUSA**

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

PAT Prodotti agroalimentari tradizionali italiani

ZONE DE PRODUCTION

Haute vallée de Susa, province de Turin.

SAISONNALITÉ

Toute l'année

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le Prosciutto Valsusa est le seul jambon cru affiné du Piémont.

Elle représente une production de tradition orale ancienne, destinée dans le passé surtout à l'autoconsommation dans les régions de la haute vallée et du versant français de Briançon. En raison de sa grande qualité, il était également présent dans les garde-mangers de la Maison de Savoie dès 1700.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Les muscles des jambes sont désossés, coupés et cousus ensemble. Le salage est effectué à sec avec du sel pendant 15 jours. Cette opération est suivie d'une journée de séchage et de pressage avec un poids d'environ 3 kg pendant 3-4 jours. La viande repose ensuite pendant 100 jours à 3-5°C, avec un retournement par jour.

Après le repos, un lavage est effectué et les coutures sont remplies de saindoux. La phase de maturation dure 15-16 mois avec un retournement chaque semaine.

Le résultat de ce travail acharné est un jambon cru au goût fantastique et pesant environ 12 kg.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Conservation. Il est préférable de trancher le jambon juste avant de le consommer et de le protéger avec du papier alimentaire, car l'air et la lumière ont tendance à sécher la surface, ce qui entraîne la perte de certaines caractéristiques organoleptiques.

Il est excellent en entrée ou en plat principal, consommé seul ou accompagné d'autres charcuteries et fromages locaux. Excellent en combinaison avec des vins blancs ou rouges locaux (par exemple Valsusa freisa).



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes de jambon générique:

<i>Energie (kcal/100 g)</i>	229
<i>(kJ/100g)</i>	958
<i>Lipides (g/100g)</i>	11,50
<i>dont AG saturés (g/100g)</i>	4,30
<i>Glucides (g/100g)</i>	0,30
<i>sucres (g/100g)</i>	0,30
<i>Protéines (g/100g)</i>	31
<i>Sel (g/100g)</i>	4,40

Il est recommandé de consommer les charcuteries et les saucissons avec une extrême modération.

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Environ 600 pièces par an sont produites. La production a lieu uniquement sur le territoire de la vallée de Susa.

AUTRES RÉFÉRENCES

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/carni-fresche-e-preparazioni/112-prosciutto-crudo-dell-alta-val-susa>



**Interreg
ALCOTRA**
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



Carni, salumi e insaccati

SALAME DI TURGIA



TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Prodotti agroalimentari tradizionali

AREA DI PRODUZIONE

Valli di Lanzo

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Il Salame di Turgia è un insaccato, le cui origini sono da ricercare in questioni pratiche: in passato, quando le vacche diventavano improduttive, venivano abbattute e la carne che non poteva essere consumata fresca diventava materia prima per la produzione di salami. Anche oggi i salami di Turgia sono prodotti con carne di vacche a fine carriera, tanto che il termine "Turgia" è diventato sinonimo di vacca improduttiva o non più fertile.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

La lavorazione prevede diverse fasi: la scelta della carne e l'impasto dei vari ingredienti (70% circa di carne di vacca, 30% circa di carne di maiale). La carne viene macinata e insaccata nel budello di vitello. Le fasi successive sono quelle del riscaldamento-asciugatura (non sempre presente) e della stagionatura. L'asciugatura dura una settimana e avviene in una cella chiamata paiola, in cui viene mantenuta una temperatura intorno ai 20 °C e un'umidità del 65% circa. La stagionatura vera e propria dura mediamente dai 20 ai 30 giorni, e avviene in celle o cantine a temperatura costante di 10-12 °C e con un'umidità relativa del 70-80 %. Questo insaccato può anche essere consumato fresco, dopo 15 giorni.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Il Salame di Turgia può essere consumato sia cotto sia crudo. Si può consumare fresco dopo almeno 15 giorni dalla stagionatura.

Abbinamento vini: vini rossi, freschi e non troppo strutturato, magari frizzante per sgrassare il palato.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di Salame di Turgia:

Energia (kcal/100 g)	360
(kJ/100g)	1507
Grassi (g/100g)	30
di cui saturi (g/100g)	10
Carboidrati (g/100g)	0,5
di cui zuccheri (g/100g)	0,5
Proteine (g/100g)	23
Sale (g/100g)	4,0

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

I produttori sono circa una quindicina, il prodotto è disponibile tutto l'anno.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Associazione Produttori Del Salame Di Turgia
Presidente: Bruno Novero, Cell.: 3386421759
E-mail: bruno.novero@gmail.com

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

<https://www.ilgolosario.it/it/fricando-di-salame-di-turgia-con-polenta-di-patate>

https://www.incasso.it/uploads/public/5133_ricetta-turgia-green-farm.pdf

<http://www.prodottidelpaniere.it/salame-di-turgia/>
<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/portale/scheda-prodotto/salame-di-turgia/>



**Viande et Volaille,
Charcuterie**
SALAME DI TURGIA



CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)

ZONE DE PRODUCTION

Valli di Lanzo

SAISONNALITÉ

Toute l'année .

**DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES
ET CADRE TERRITORIAL**

Le Salame di Turgia est un saucisson dont l'origine se trouve dans la pratique : autrefois, lorsque les vaches devenaient improductives, elles étaient abattues et la viande qui ne pouvait pas être consommée fraîche devenait la matière première pour la production de saucissons. Aujourd'hui encore, les saucissons de Turgia sont fabriqués à partir de la viande de vaches en fin de carrière, à tel point que le terme "Turgia" est devenu synonyme de vache improductive ou non fertile.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Le processus comporte plusieurs étapes : le choix de la viande et le mélange des différents ingrédients (environ 70% de viande de vache, 30% de porc). La viande est hachée et farcie dans des boyaux de veau. Les étapes suivantes sont le chauffage (pas toujours présent) et le séchage. Le séchage dure une semaine et a lieu dans une cellule appelée paiola, dans laquelle une température d'environ 20 °C et une humidité d'environ 65 % sont maintenues. Le processus de maturation proprement dit dure en moyenne 20 à 30 jours et se déroule dans des cellules ou des caves à une température constante de 10-12 °C et à une humidité relative de 70-80 %. Ce saucisson peut également être consommé frais après 15 jours.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Le Salame di Turgia peut être consommé soit cuit, soit cru. Il peut être consommé frais après au moins 15 jours de maturation.

Accords avec les vins : vins rouges, frais et pas trop structurés, éventuellement pétillants pour dégraisser le palais.



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Salame di Turgia:

Energie (kcal/100 g)	360
(kJ/100g)	1507
Lipides (g/100g)	30
dont AG saturés (g/100g)	10
Glucides (g/100g)	0,5
sucres (g/100g)	0,5
Protéines (g/100g)	23
Sel (g/100g)	4,0

**NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET
QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES**

Il y a une quinzaine de producteurs, le produit est disponible toute l'année.

**ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU
ASSOCIATION**

Associazione Produttori Del Salame Di Turgia
Presidente: Bruno Novero, Cell.: 3386421759 –
E-mail: bruno.novero@gmail.com

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

<https://www.ilgolosario.it/it/fricando-di-salame-di-turgia-con-polenta-di-patate>

https://www.incasso.it/uploads/public/5133_ricetta-turgia-green-farm.pdf

<http://www.prodottidelpaniere.it/salame-di-turgia/>

<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/portale/scheda-prodotto/salame-di-turgia/>

Carni, salumi e insaccati

SALAME DI PATATE O SALAMPATATA



TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
PAT Prodotti agroalimentari tradizionali

AREA DI PRODUZIONE

Canavese

STAGIONALITÀ

Da settembre a fine aprile.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Il *Salampatata* è un insaccato morbido, tipico della stagione invernale del Canavese, che in passato consentiva di ottimizzare la resa di pancetta, guanciale e rifili di carne suina macinate mescolando all'impasto uguali quantità di patate bollite.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Per realizzare il *Salampatata* non vanno bene le patate novelle, per tale motivo la produzione avviene prevalentemente da inizio autunno a fine inverno. I ritagli di carne vengono passati nel tritacarne insieme alle patate bollite e agli aromi.

Attualmente si utilizzano proporzioni uguali di circa 1/3 di patate, 1/3 di carne suina, 1/3 di grasso suino. Il tutto viene insaccato in budelle torte piccole. Una volta terminato, viene consumato fresco entro 5/6 giorni, oppure asciutto entro 15 giorni.

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Conservazione. Si conserva in frigo da 0 a +4°C.

Abbinamenti. Può essere cucinato o semplicemente spalmato crudo su crostini di pane, accompagnato da un vino corposo locale o da spumante.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Ingredienti: carne suina, patate, sale, aromi, spezie, vino bianco.

Valori nutrizionali medi per 100 g di salampatata:

Energia (kcal/100 g)	299
(kJ/100g)	1231
Grassi (g/100g)	27
di cui saturi (g/100g)	3,0
Carboidrati (g/100g)	2,9
di cui zuccheri (g/100g)	< 0,5
Proteine (g/100g)	6,1
Sale (g/100g)	0,91

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Attualmente l'associazione conta 4 associati che producono 30 - 40 quintali di "*Salampatata*" all'anno.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Associazione produttori del Salampatata del Canavese.

Via Pasubio 50, Fraz. Arè – 10014 Caluso (TO).

Presidente: Pietro Moriondo - Tel. 335 681 7257

RICETTE E ALTRI RIFERIMENTI

http://www.salumificionadia.com/salampatata_ricette.html

<http://blog.katuma.it/salampatata-ricette/>

<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/carni-fresche-e-preparazioni/123-salame-di-patate>

<http://www.prodottidelpaniere.it/salampatata-del-canavese/>



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



Viande et Volaille,
Charcuterie



SALAME DI PATATE O SALAMPATATA

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

Paniere dei Prodotti Tipici della provincia di Torino
PAT Prodotti agroalimentari tradizionali

ZONE DE PRODUCTION

Canavese

SAISONNALITÉ

De septembre à fin avril.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

La salampatata est une saucisse molle, typique de la saison hivernale dans la région du Canavese, qui était autrefois utilisée pour optimiser le rendement du lard, de la bajoue et des déchets de viande de porc haché en mélangeant des quantités égales de pommes de terre bouillies dans le mélange.

PROCESSUS DE PRODUCTION

La pomme de terre nouvelle n'est pas adaptée à la fabrication de la Salampatata, c'est pourquoi elle est principalement produite du début de l'automne à la fin de l'hiver. Les restes de viande sont passés dans le hachoir à viande avec les pommes de terre bouillies et les assaisonnements.

On utilise actuellement des proportions égales d'environ 1/3 de pommes de terre, 1/3 de viande de porc, 1/3 de graisse de porc. Le tout est fourré dans de petits boyaux tordus. Une fois terminé, il est consommé frais dans les 5/6 jours, ou sec dans les 15 jours.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Il peut être conservé au réfrigérateur de 0 à +4°C.

Il peut être cuisiné ou simplement tartiné cru sur des croûtons de pain, accompagné d'un vin local corsé ou d'un vin mousseux.



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Ingrédients : viande de porc, pommes de terre, sel, épices, vin blanc.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Salampatata:

Energie (kcal/100 g)	299
(kJ/100g)	1231
Lipides (g/100g)	27
dont AG saturés (g/100g)	3,0
Glucides (g/100g)	2,9
sucres (g/100g)	< 0,5
Protéines (g/100g)	6,1
Sel (g/100g)	0,91

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉS DE PRODUITS DISPONIBLES

Actuellement, l'association compte 4 membres qui produisent 30 à 40 quintaux de "Salampatata" par an.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

Associazione produttori del Salampatata del Canavese.
Via Pasubio 50, Fraz. Arè – 10014 Caluso (TO).
Presidente: Pietro Moriondo - Tel. 335 681 7257

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

http://www.salumificionadia.com/salampatata_ricette.html
<http://blog.katuma.it/salampatata-ricette/>
<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/prodotti/carni-fresche-e-preparazioni/123-salame-di-patate>
<http://www.prodottidelpaniere.it/salampatata-del-canavese/>



Carni, salumi e insaccati

SALAME PIEMONTE

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

IGP (indicazione geografica protetta)
Ente certificatore: I.N.O.Q

AREA DI PRODUZIONE

La nascita, le operazioni di allevamento e macellazione dei suini, nonché le operazioni di produzione e stagionatura del Salame Piemonte, devono avvenire nel territorio della regione *Piemonte*.

STAGIONALITÀ

Prodotto disponibile tutto l'anno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Il Salame Piemonte è sempre stato considerato uno dei prodotti più nobili presente nelle dispense delle popolazioni rurali. A testimoniare ciò, il fatto che contadini usavano aggettivare questi salami con "i bun", ovvero i buoni, per distinguerli da altre preparazioni alimentari meno nobili.

Una delle prime informazioni scritte relative a questo insaccato risale al 1854, quando Giovanni Vialardi, capocuoco reale di Casa Savoia, descrisse nel suo trattato di Cucina Borghese le modalità di realizzazione del "salame di carne di maiale" con una ricetta simile a quella attuale. Già all'epoca infatti, era prevista l'aggiunta di "un bicchiere di vino di Barbera". Il primo vero riferimento esplicito al Salame Piemonte è però documentato nel Listino Quindicinale della Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino del 1948.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

I tagli di carne selezionati per l'impasto sono la coscia, la spalla e la pancetta per quanto riguarda la parte magra, mentre quella grassa è composta da grasso nobile proveniente dalla pancetta, gola e lardo. Le frazioni muscolari e adipose vengono prima fatte sostare in apposite celle frigorifere ventilate per permettere una prima disidratazione. Segue la macinatura ed il composto così ottenuto viene poi impastato in macchine sottovuoto o a pressione controllata con sale, pepe, aglio, chiodi di garofano, noce moscata e vino rosso piemontese a Denominazione d'Origine. L'impasto viene insaccato in budello naturale o altro involucro di origine naturale e legato con spago. Si passa quindi all'asciugatura a caldo per una rapida disidratazione. La stagionatura avviene in locali ben aerati per un periodo variabile in funzione del diametro del salame fresco (dai 10 agli 84 giorni).



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Il Salame Piemonte IGP intero si conserva in luoghi freschi e areati, oppure in frigorifero avvolto da un canovaccio. Per non pregiudicarne le caratteristiche gustative, è opportuno affettare il prodotto con il coltello poco prima di servirlo in tavola.

Può essere consumato da solo con pane fresco e mostarda o servito in abbinamento a formaggi e insalate.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Il Salame Piemonte IGP si presenta compatto, di consistenza morbida, di colore rosso rubino e di sapore dolce e delicato.

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di salame Piemonte:

Energia (kcal/100 g)	324
(kJ/100g)	1348
Grassi (g/100g)	24
di cui saturi (g/100g)	9,5
Carboidrati (g/100g)	0,7
di cui zuccheri (g/100g)	0,5
Proteine (g/100g)	25
Sale (g/100g)	3,8

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Consorzio Salame Piemonte.

c/o Confindustria Piemonte, Via Vela n° 23 Torino
Presidente: Umberto Raspini,
Tel.: 011549246 int.5205
Mail: segreteria@salamepiemonte.it

ALTRI RIFERIMENTI

http://www.salamepiemonte.it/prodotto_05.html

<http://www.salamepiemonte.it/>

<https://raspinisalumi.it/prodotti/salame-piemonte-igp>

<http://www.salamepiemonte.it/prodotto.html>



Viande et Volaille, Charcuterie **SALAME PIEMONTE**

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

IGP (indicazione geografica protetta)
Organisme de certification: I.N.O.Q

ZONE DE PRODUCTION

La naissance, l'élevage et l'abattage des porcs ainsi que la production et la maturation du Salame Piemonte doivent avoir lieu sur le territoire de la Région Piémont.

SAISONNALITÉ

Produit disponible toute l'année.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Le Salame Piemonte a toujours été considéré comme l'un des produits les plus nobles dans le garde-manger des populations rurales. En témoigne le fait que les paysans appelaient ces saucissons "i bun", c'est-à-dire les bons, pour les distinguer d'autres préparations alimentaires moins nobles.

L'une des premières informations écrites sur ce saucisson remonte à 1854, lorsque Giovanni Vialardi, chef de cuisine royal de la maison de Savoie, a décrit dans son traité sur la cuisine bourgeoise comment fabriquer du "salami de porc" en utilisant une recette similaire à celle que nous avons aujourd'hui. Même à cette époque, en fait, "un verre de vin de Barbera" a été ajouté. La première véritable référence explicite au "Salame Piemonte" est cependant documentée dans la liste bimensuelle de 1948 de la Chambre de commerce, d'industrie, d'artisanat et d'agriculture de Turin.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Les morceaux de viande sélectionnés pour le mélange sont la cuisse, l'épaule et le lard pour la partie maigre, tandis que la partie grasse est composée de graisse noble provenant du lard, de la gorge et du saindoux. Les fractions musculaires et adipeuses sont d'abord laissées en attente dans des chambres froides spéciales ventilées pour permettre une première déshydratation. Le mélange ainsi obtenu est ensuite broyé puis mélangé dans des machines à vide ou à pression contrôlée avec du sel, du poivre, de l'ail, des clous de girofle, de la noix de muscade et du vin rouge piémontais AOC. Le mélange est embossé dans des boyaux naturels et attaché avec de la ficelle. Il est ensuite séché à la chaleur pour une déshydratation rapide. L'affinage a lieu dans des locaux bien ventilés pendant une période qui varie en fonction du diamètre du salami frais (de 10 à 84 jours).



CONSEILS DE CONSOMMATION

Le « Salame Piemonte IGP » entier peut être conservé dans un endroit frais et aéré, ou au réfrigérateur enveloppé dans un torchon. Pour ne pas compromettre ses caractéristiques gustatives, il est préférable de trancher le produit avec un couteau juste avant de le servir à table.

Il peut être consommé seul avec du pain frais et de la moutarde ou accompagné de fromage et de salades.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Le Salame Piemonte IGP est compact, moelleux, de couleur rouge rubis et a une saveur douce et délicate.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes de Salame Piemonte:

Energie (kcal/100 g)	324
(kJ/100g)	1348
Lipides (g/100g)	24
dont AG saturés (g/100g)	9,5
Glucides (g/100g)	0,7
sucre (g/100g)	0,5
Protéines (g/100g)	25
Sel (g/100g)	3,8

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

Consorzio Salame Piemonte.

c/o Confindustria Piemonte, Via Vela n° 23 Torino

Presidente: Umberto Raspini,

Tel.: 011549246 int.5205

Mail: segreteria@salamepiemonte.it

RECETTES ET AUTRES RÉFÉRENCES

http://www.salamepiemonte.it/prodotto_05.html

<http://www.salamepiemonte.it/>

<https://raspinisalumi.it/prodotti/salame-piemonte-igp>

<http://www.salamepiemonte.it/prodotto.html>



Carni, salumi, insaccati: **VITELLONI PIEMONTESE DELLA COSCIA**

TIPO DI CERTIFICAZIONE O REGIME DI QUALITÀ

IGP (Indicazione geografica protetta)
Organismo di controllo: I.N.O.Q.

AREA DI PRODUZIONE

Piemonte: le province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino e alcuni comuni delle province di Biella, Novara e Vercelli.
Liguria: alcuni comuni delle province di Imperia e Savona.

STAGIONALITÀ

Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno come Vitelloni Piemontesi della Coscia IGP.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, RIFERIMENTI STORICI E INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Con il termine "Vitelloni piemontesi della coscia IGP" si indicano le carni ottenute dalla macellazione di bovini di razza Piemontese di almeno 12 mesi, iscritti al relativo Libro Genealogico, che dallo svezzamento alla macellazione sono stati allevati e ingrassati nella zona di produzione delimitata.

Il carattere "della coscia" che contraddistingue gli animali dipende dall'azione di uno gene conosciuto come "*gene della miostatina*", il quale non essendo più in grado di esercitare la sua funzione regolatrice sulla produzione della miostatina, determina uno straordinario sviluppo muscolare degli animali, caratteristica che risulta particolarmente evidente nei quarti posteriori. A tale caratteristica si accompagna un ridotto contenuto in lipidi, un elevato tenore proteico ed un colore particolarmente brillante che rendono unica questa carne.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Dopo lo svezzamento (tra i 3 e gli 8 mesi di età) e fino alla macellazione, l'alimentazione dei bovini è costituita principalmente da foraggio. È inoltre consentito l'utilizzo di mangimi semplici o composti, addizionati con integratori minerali e vitaminici. La macellazione deve avvenire all'interno della zona di produzione.

Il periodo di frollatura dovrà essere minimo di quattro giorni a partire dalla data di macellazione.



CONSIGLI PER IL CONSUMO

Conservazione. Le carni dei Vitelloni Piemontesi della Coscia IGP vanno conservate in frigorifero per massimo due giorni.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 grammi di carne di vitello cruda (escluse interiora e cotoletta):

Energia (kcal/100 g)	128
(kJ/100g)	536
Grassi (g/100g)	4,8
di cui saturi (g/100g)	1,9
Carboidrati (g/100g)	0
di cui zuccheri (g/100g)	0
Proteine (g/100g)	21,1
Sale (g/100g)	0,2

NUMERO INDICATIVO DEI PRODUTTORI DI RIFERIMENTO E QUANTITATIVI DI PRODOTTO DISPONIBILE

Dato non disponibile essendo iniziati ad aprile 2020 i primi controlli per la certificazione.

CONSORZIO DI TUTELA / ASSOCIAZIONE DI RIFERIMENTO

COALVI - Consorzio di tutela della razza Piemontese.

Strada Trinità 32/A – 12061 CARRU' (CN)

Presidente: Carlo Gabetti - Tel.: 0173 750391

ALTRI RIFERIMENTI

- <https://www.coalvi.it/>
- <https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/vitelloni-piemontesi-della-coscia-igp/>



Viandes et Volailes , Charcuterie: **VITELLONI PIEMONTESE DELLA COSCIA**

CERTIFICATION OU SYSTÈME DE QUALITÉ

IGP (Indication Géographique Protégée)
Organisme de contrôle : I.N.O.Q.

ZONE DE PRODUCTION

Piémont : les provinces d'Alessandria, Asti, Cuneo et Turin et certaines municipalités des provinces de Biella, Novara et Vercelli.

Ligurie : certaines municipalités des provinces d'Imperia et de Savona.

SAISONNALITÉ

Le produit est commercialisé toute l'année sous le nom de Vitelloni Piemontesi della Coscia IGP.

DESCRIPTION DU PRODUIT, RÉFÉRENCES HISTORIQUES ET CADRE TERRITORIAL

Les "Vitelloni piemontesi della coscia IGP" sont des viandes obtenues par l'abattage de bovins de race piémontaise âgés d'au moins 12 mois, inscrits dans le livre généalogique correspondant, élevés et engraisés dans l'aire de production délimitée, du sevrage à l'abattage.

Le caractère "cuisse" qui distingue les animaux dépend de l'action d'un gène appelé "gène de la myostatine", qui, ne pouvant plus exercer sa fonction régulatrice sur la production de myostatine, détermine un développement musculaire extraordinaire des animaux, une caractéristique qui est particulièrement évidente dans l'arrière-train. Cette caractéristique s'accompagne d'une faible teneur en graisse, d'une forte teneur en protéines et d'une couleur particulièrement vive qui rendent cette viande unique.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Après le sevrage (entre 3 et 8 mois) et jusqu'à l'abattage, les bovins sont principalement nourris avec du foin. Des aliments simples ou composés avec des suppléments minéraux et vitaminiques peuvent également être utilisés. L'abattage doit avoir lieu dans la zone de production.

La période de maturation doit être d'au moins quatre jours à compter de la date d'abattage.



CONSEILS DE CONSOMMATION

Conservation. La viande des « Vitelloni Piemontesi della coscia IGP » doit être conservée au réfrigérateur pendant deux jours au maximum.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes de viande de veau crue (à l'exclusion des abats et des escalopes)

Energie (kcal/100 g)	128
(kJ/100g)	536
Lipides (g/100g)	4,8
dont AG saturés (g/100g)	1,9
Glucides (g/100g)	0
sucre (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	21,1
Sel (g/100g)	0,2

NOMBRE INDICATIF DE PRODUCTEURS ET QUANTITÉ DE PRODUITS DISPONIBLES

Ce chiffre n'est pas disponible car les premiers contrôles en vue de la certification ont commencé en avril 2020.

ORGANISME DE DEFENCE ET DE GESTION OU ASSOCIATION

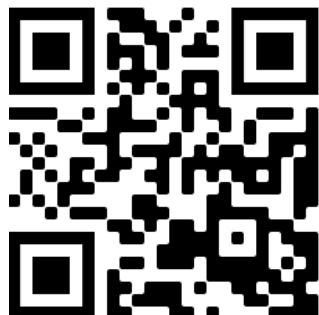
COALVI - Consorzio di tutela della razza Piemontese.
Strada Trinità 32/A – 12061 CARRU' (CN)
Presidente: Carlo Gabetti - Tel.: 0173 750391

AUTRES RÉFÉRENCES

- <https://www.coalvi.it/>
- <https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/vitelloni-piemontesi-della-coscia-igp/>

CONTATTI

www.turismodelgusto.eu



Tourisme du Goût

Le schede dei prodotti sono state realizzate da Corintea soc. coop.

Foto in copertina e in controcopertina di Claudio Allais

Per maggiori informazioni sul presente catalogo: comunicazione.europa@evv.it

Pubblicazione istituzionale realizzata dal Gal Escartons e Valli Valdesi finanziata dal Programma

Alcotra 2014-2020 all'interno del progetto n° 1709 Turismo del Gusto, diritti riservati.

È vietata ogni riproduzione a scopo di lucro o al di fuori dei medesimi obiettivi istituzionali

I PARTNER



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale

