

sommario

...principali
manifestazioni ed
appuntamenti
da un'estate all'altra...

L'Agenda è stata realizzata
grazie al contributo della



**FONDAZIONE
CASSA DI RISERVA
DI CUNEO**

Coordinamento
Irene Negrino

Stampa

Fotografie:
Archivio Gal Mongioie

In copertina

n	AGENDA	PAG. 2
n	TERRITORIO	PAG. 6
n	ATTIVITÀ COLLATERALI	PAG. 10
n	MUSEI	PAG. 12
n	CASTELLI E TORRI	PAG. 20
n	AFFRESCHI QUATTROCENTESCHI	PAG. 30
n	NATURA	PAG. 36
n	RIFUGI	PAG. 42
n	TERME	PAG. 44
n	PRODOTTI ECCELLENTI DELLE TERRE DEL GAL MONGIOIE	PAG. 46
n	STRUTTURE RICETTIVE	PAG. 64
n	ATTIVITÀ E SPORT INVERNALI	PAG. 72
n	ATTIVITÀ	PAG. 76
n	AGENDA DI GIUGNO	PAG. 78
n	AGENDA DI LUGLIO	PAG. 82
n	AGENDA DI AGOSTO	PAG. 86
n	AGENDA DI SETTEMBRE	PAG. 92
n	AGENDA DI OTTOBRE	PAG. 98
n	AGENDA DI NOVEMBRE	PAG. 100
n	AGENDA DI DICEMBRE	PAG. 104
n	AGENDA DI GENNAIO & FEBBRAIO	PAG. 106
n	AGENDA DI MARZO & APRILE	PAG. 108
n	AGENDA DI MAGGIO	PAG. 110
n	INFORMAZIONI TURISTICHE	PAG. 1113



Una guida che introduce nel territorio che si è deciso di visitare e che lo fa conoscere ancora prima di scoprirlo è un biglietto da visita importante composto da immagini dove sono racchiuse speranze e aspettative di tanta gente che, lungo i sentieri di un continuo operare si sente forse meno sola di ieri.

L'agenda rappresenta un obiettivo raggiunto, portato avanti con convinzione per contribuire a far crescere l'attività turistica.

E' un piccolo esempio dell'operare costante e tenace di chi crede nel territorio.



Un territorio impervio a volte e apparentemente avaro, faticoso e non facile da lavorare. Chi però si impegna con tenacia e perseveranza, dopo la semina è sempre ricompensato da ottime produzioni e da frutti, non di rado, di vera eccellenza. L'agenda è un modo unico per accompagnare il turista nei luoghi che da sempre ci appartengono e per i quali giornalmente scommettiamo. È un modo elegante ed unico per spalancare le porte al turista, per farci conoscere, apprezzare e valorizzare.

Gli appuntamenti citati spaziano su una serie numerosa e scelta di argomenti, anche se limitati nel tempo, concentrati cioè nel periodo di maggiore intensità che corrisponde all'inizio dell'estate per stemperarsi poi in tutto l'arco temporale di un anno che per noi incomincia a giugno.

Il turista attento non avrà che l'imbarazzo della scelta e potrà scoprire accanto alla bellezza che la natura ci ha regalato, spazi altrettanto singolari dove folklore, gastronomia, cultura, turismo, intrecciano a gare i loro irresistibili richiami.









...il territorio del G.A.L. Mongioie...

La superficie del G.A.L. Mongioie
si estende per un totale
di 114.868 ettari,
che comprendono
circa 50.000 abitanti,
per un totale di 49 comuni.

Nella fascia pedemontana, la struttura economica ed occupazionale è prevalentemente impostata sulle Piccole e Medie Imprese manifatturiere e sul terziario, prevalentemente commerciale. L'agricoltura, pur con rilevanza decisamente più attenuata rispetto a quella che aveva in passato, può ancora fare riferimento a produzioni di qualità.

Il turismo presenta elementi di particolare interesse quali le grotte, la basilica di Vicoforte, il paesaggio delle Langhe monregalesi, della Langa Cebana e dell'Alta Valle Tanaro e le molteplici testimonianze artistiche e storiche che connotano fortemente l'area.

L'ampia gamma di risorse turistiche dell'area del G.A.L. Mongioie genera un ventaglio diversificato di possibili interessi per chi volesse trascorrere una vacanza più o meno lunga in questa zona.

L'Alta Val Tanaro, le Valli Monregalesi, le Valli del Mongia e del Cevetta, offrono una cornice ambientale di rara bellezza ed una serie di emergenze di rilievo nel campo dell'arte e della cultura storica capaci di dare un impulso per un nuovo turismo rurale.

La presenza di stabilimenti termali, di stazioni di sport invernali e di impianti per la pratica delle più svariate attività sportive rappresentano altre caratteristiche connotanti l'area: alcune presentano caratteristiche comuni ad altre zone della montagna cuneese, altre invece trovano qui un contesto di sviluppo particolarmente favorevole (speleologia, arrampicata sportiva, ecc...).

Questa pluralità di risorse offre un panorama ricco di possibilità ed opportunità: la zona del G.A.L. presenta una caratterizzazione socio - culturale capace di stimolare un turismo basato sui valori ambientali e sulle testimonianze dell'arte, della storia, dell'antropizzazione e della cultura. Le tante mete diffuse sul territorio, le possibilità di bellissime passeggiate per pranzare in un rifugio, per scoprire gli affreschi di una cappella, le mura di un'antica torre, i musei o i castelli, le festose serate ad una sagra di paese, sono le risorse che permettono di offrire "vacanze a misura d'uomo", un'alternativa al caos delle grandi mete tradizionali, agli standard dei villaggi turistici, una vacanza che può essere salutare e culturale, divertente e sporti-

va insieme.

PARCO NATURALE ALTA VAL PESIO E TANARO

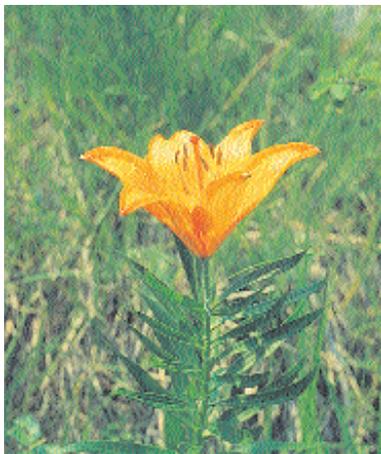
Nel territorio del Consorzio turistico ricade la porzione di territorio del Parco Naturale Alta Valle Pesio e Tanaro, che, occupando 2000 ettari circa, si estende da Camino fino al Marguareis comprendendo il vallone delle Saline e la caratteristica e celebre conca carsica di Piaggiabella.

Il Parco ha una superficie totale di 6770 ettari ed abbraccia i 5000 ettari della valle Pesio che, dalle aspre pareti nord del Marguareis (cima più elevata delle Alpi Liguri e del parco con i suoi 2651m) divalla verso la pianura del cuneese.

La morfologia

La morfologia del territorio è tipicamente carsica, ossia caratterizzata da altipiani con doline, pozzi a cielo aperto, inghiottitoi, ma anche da microforme, meno evidenti, osservabili sulla ridotta superficie di un masso, quali campi solcati o carreggiati, denominati così perché richiamano alla mente le impronte lasciate dal passaggio dei carri nel fango.





Ciò è dovuto alla composizione della roccia, prevalentemente di tipo carbonatico, facilmente attaccabile e corrodibile dagli agenti atmosferici. Non mancano, comunque, importanti affioramenti di rocce impermeabili.

La vegetazione

Questa zona fu teatro, dalla fine del 1800, di esplorazioni alla ricerca di particolarità botaniche, infatti il territorio del parco racchiude 1488 specie, un numero ragguardevole se si considera che la flora italiana ne conta 5600. Otto di queste sono endemismi esclusivi delle Alpi Liguri e Maritti-

me, specie che sono caratteristiche e circoscritte solo a questa zona. In alta valle Tanaro tra le altre si possono citare l' "Helianthemum lunulatum", il "Phyteuma cordatum", il "Senecio persoonii", la "Potentilla valderia", la "Silene campanula" e il "Rhaponticum scariosum subsp. bicknellii", microendemica di cui sono conosciute solo quattro stazioni al mondo. Altra particolarità da citare sono i popolamenti di pino uncinato a forma arborea, cioè ad albero e non arbusto, diffusi tra la colla di Carnino e Quarzina, fraz. di Ormea.

L'uomo

Segni certi di presenza dell'uomo si possono far risalire all'anno mille, epoca alla quale sembrano risalire i granuli pollinici ritrovati in zona. È da stabilire se fossero insediamenti stabili o legati esclusivamente agli scambi, data l'importanza che Carnino rivestiva come nodo commerciale e via di comunicazione tra la pianura del monregalese e la Liguria.

La storia del paese fu legata da quell'epoca alle vicende di Tenda e Briga, comune quest'ultimo comprendente oltre Carnino, Piaggia, Upega e Viozene. I terrazzamenti ancora visibili in tutta la zona fanno pensare ad un'economia povera, basata sulla coltivazione di ogni piccolo lembo di terra e sulla pastorizia.

La fauna

Tra gli ungulati sono presenti nel Parco il

cinghiale, il capriolo, il camoscio e il cervo; negli ultimi anni ha fatto la comparsa, risalendo gli appennini, un grande predatore all'apice della catena alimentare: il lupo.

Sono presenti volpi, mustelidi quali ermellino, faina, donnola, martora e tasso; numerose sono le marmotte e non di rado si possono incontrare lepri variabili e sotto i 1200 m lepri comuni; fra i tetraonidi sono presenti il gallo forcello, la pernice bianca e la starna e non è raro osservare rapaci quali aquila reale, gheppio e biancone; ultimamente si può essere fortunati e cogliere il momento del passaggio di un ripeto, o avvoltoio degli agnelli, reintrodotta dal vicino Parco delle Alpi Marittime e Parco, d'oltralpe, del Mercantour.

RISERVA NATURALE SPECIALE DELLE SORGENTI DEL BELBO

La Riserva Naturale delle Sorgenti del Belbo, istituita nel 1993 a tutela degli unici ambienti umidi dell'Alta Langa, si trova nei territori del Consorzio Turistico, sviluppandosi su una superficie di 422 ettari e coinvolgendo i comuni di Montezemolo, e Saliceto, insieme al comune di Camerana, esterno al G.A.L. stesso. Il Belbo è il più lungo torrente collinare delle Langhe. Le sue sorgenti si trovano nell'ampia conca tra montezemolo e Mombarcaro e danno poi vita al corso d'acqua che scende toc-



cando Camerana, Saliceto, Sale delle Langhe e Sale San Giovanni. Il pendio collinare è poco scosceso e le acque che drenano per dar origine alle sorgenti si muovono lentamente, creando a volte aree acquitrinose, specie quando incontrano le fini argille che costituiscono il fondo di scorrimento. Queste aree umide hanno da tempo destato l'interesse dei naturalisti che qui hanno identificato rare specie botaniche, progredite grazie alla presenza di un biotipo unico. Sulla presenza delle specie botaniche di quest'area sorgentifera si sono pronunciati insigni botanici, esaltando la splendida flora che fa bella mostra di sé, dando l'impressione di non essere nelle brulle Langhe, ma in un'amena conca alpina. Su queste ragioni si basa la motivazione che indusse, nel 1993, la Regione Piemonte a trasformare questo luogo in un'area protetta. Qui numerosi sono gli spunti di osservazione, sia per il comune visitatore che ami la natura, sia per la didattica ambientale, poiché oltre alla presenza di un biotipo che offre le proprie originalità, si possono incontrare nell'area varie specie animali e vegetali di sicura suggestione.

La fauna

La riserva costituisce un ambiente ideale per la riproduzione e la vita in libertà di varie specie animali. Fra i molti ungulati presenti, i più comuni sono certamente i cinghiali, i daini e i caprioli.

Tuttavia non è improbabile incontrare all'interno della riserva lepri, volpi o tassi, così come scoiattoli, ghiri, donnole e faine. La peculiarità della riserva, tuttavia, è rappresentata dalla zona umida, popolata da numerosissimi anfibi fra cui la rana agile, la salamandra giallo-nera e numerose varietà di rospi. Presente anche la famiglia dei rettili tra cui spiccano l'orbettino, il ramarzo, la biscia dal collare e il biacco. Tra gli uccelli una grande quantità di specie è presente nella riserva: dalla ghiandaia, ai merli, alle cincie, ai picchi, agli allocchi, alle civette, ai fagiani, alle quaglie, per non dimenticare i più noti rapaci come la poiana e lo sparviero. È importante sottolineare la presenza della microfauna sia acquatica che terrestre. Tra gli invertebrati che popolano il corso d'acqua del Belbo ne troviamo alcuni molto significativi, sia



per la loro collocazione nella catena alimentare dell'ecosistema, sia perché sono indicatori inequivocabili della purezza ambientale. La loro presenza infatti è garantita da due fattori: la purezza delle acque e la velocità della corrente.

Le orchidee

Tra le varietà vegetali presenti nella Riserva delle Sorgenti del Belbo è doveroso ricordare la famiglia delle orchidacee, presentate qui con ben 22 specie di fiori. Una tra le più interessanti è la "Ophrys Fuciflo-

ra", che trae il suo nome dall'apparato floreale a forma di "fucio". Questo stratagemma, frutto di millenaria specializzazione della specie floreale, attira l'insetto maschio, il quale si avvicina convinto di trovare la propria compagna, inconsapevolmente coinvolto, in un proficuo trasporto di polline.

Sopra: camoscio e aquila reale
Nella pagina a fronte: una marmotta e il Giglio di San Giovanni
Sotto: Orchidea Sambucina Rossa





Il Consorzio Turistico Alpi del Mare Granda Sud Ovest nasce col chiaro intento di valorizzare un territorio vasto che raggruppa le Valli del Monregalese, del Cebano, dell'Alto Tanaro per spingersi ed incucarsi fino ai confini con la Liguria, con la Francia, sfoggiando prima nelle dolci colline delle Langhe, fra i vigneti che costituiscono il vanto e l'orgoglio di questo territorio. In questo territorio che praticamente "lambisce" il mare, contando al suo interno svariati chilometri di piste da sci, vi è un potenziale di ostelli, prodotti tipici, manifestazioni, monumenti religiosi, castelli e certose, che rendono interessante ogni soggiorno, sia pur breve.

Dunque il Consorzio Turistico è il veicolo indispensabile legato alla promozione dello sviluppo del turismo e delle attività direttamente e/o indirettamente ad esso collegate.

Questo territorio segue le ricette con attenzione pubblicizzandone le iniziative, i colori, i gusti, le peculiarità che si ispira-

no alla semplicità non artefatta delle cose vere.

L'attività del Consorzio è legata alla promozione dello sviluppo del Turismo delle attività direttamente e/o indirettamente ad esso collegate, in raccordo con l'Agenzia Turistica Cuneese.

Il Consorzio si occupa di organizzazione di attività di formazione, accoglienza,

informazione e assistenza turistica, raccolta e diffusione di informazioni turistiche riferite all'ambito di competenza, promozione e realizzazione di iniziative per la valorizzazione delle risorse turistiche locali, nonché manifestazioni e iniziative dirette ad attirare i turisti e a favorire il soggiorno.







Il territorio del G.A.L. Mongioie è ricco di aspetti storici, artistici, etnografici di particolare interesse. Questi vengono illustrati attraverso un ampio sistema di musei, esposizioni, siti archeologici.

Le sedi si differenziano per i temi e per gli spazi espositivi: dai sentieri all'aria aperta, agli storici palazzi, ai castelli, alle antiche case di paese.

Essi sono accomunati dalla capacità, nel tempo, di adattarsi e rinnovarsi negli allestimenti e nei contenuti, finalizzati alla valorizzazione delle tradizioni locali, o alla scoperta di aspetti storici altrimenti poco conosciuti.

DOGLIANI MUSEO STORICO ARCHEOLOGICO "GIUSEPPE GABETTI"

Pal. Municipale - P.za San Paolo, 10

Il Museo, nato nel 1976 per volontà del gruppo "Amici del Museo" in seguito al rinvenimento di due tombe di epoca romana, si trova al primo piano del Palazzo Comunale. Nella prima sala è ospitata una ricca raccolta di fossili delle Langhe; nella seconda sono esposti reperti di età neolitica e dell'età del bronzo, corredi funerari e epigrafici d'epoca romana provenienti da Dogliani e paesi limitrofi, nonché la ricostruzione delle due tombe ritrovate a S. Quirico.

Nella terza sala si trovano reperti d'epoca medievale, tra cui capitelli e sculture in pietra, epigrafi e documentazione di interesse locale. Altri locali ospitano affreschi, stampe e documenti storici del 1500 e secoli seguenti. Ampio spazio è dedicato alla figura e all'opera di G.B. Schellino e ad una sezione di archeologia industriale, in particolare alla produzione di "cotti" di fine Ottocento. Infine pergamene, manoscritti, libri, stampe, raccolte di vecchie fotografie

e cartoline.

Info: Museo p/o Comune di Dogliani
+39.0173.70990

CAPRAUNA MUSEO ETNOGRAFICO DI CAPRAUNA

P.zza S. Antonino, 16

Il Museo è nato nel 2000 per iniziativa della Pro Loco locale, con lo scopo di conservare oggetti in uso nella vita quotidiana del paese dalla fine dell'800 all'inizio del '900, riscoprire utensili la cui funzione è andata perduta, e presentarli valorizzando l'ingegno e l'opera di chi li ha realizzati.

L'intento è quello di raccogliere frammenti di storia e testimonianze della civiltà contadina. Esso ospita anche una sezione naturalistica che presenta materiale cartaceo e fotografico inerente alla palestra di roccia "Rocca de l'Arma", alle grotte, alla flora e alla fauna della zona, alla quale è abbinata una sezione riguardante la preistoria della Valle Pennavaire, costituita da pannelli e calchi, a cura del Laboratorio di



Antropologia Storica e Sociale delle Alpi Marittime (LASA).

Sono state ampliate sia la raccolta di riproduzioni di foto d'epoca, collocata in una delle due sale del Museo, sia la mostra etnografica, che comprende abiti corredati da utensili dell'uso quotidiano e documenti, vecchi arnesi del contadino, strumenti del cestaio, del falegname, del boscaiolo e del calzolaio.

Info: Comune di Caprauna
+39.0174.391812

CLAVESANA MUSEO STORICO ETNOGRAFICO

Piazza Vittorio Emanuele II 7

Nel pittoresco borgo antico, in un palazzo signorile del XVIII secolo, ex sede municipale, trova luogo il Museo Storico Etnografico comunale; le 11 stanze e saloni, distribuite su due piani, offrono al visitatore una serie di immagini e oggetti di notevole valore storico che forniscono un ampio scorcio della vita contadina di Langga. Compaiono immagini e documenti di

personaggi "storici" clavesanesi; "La Balantina", donna vissuta a cavallo fra il XIX e il XX secolo, protagonista nella prima edizione al Cairo dell'Aida di Giuseppe Verdi. Il percorso prosegue con oggetti legati alle tradizioni locali: caccia, pesca, raccolta dei tartufi, pallapugno. Per finire, in uno stupendo salone sono raccolti tutti gli stemmi dei Comuni che appartennero al "Marchesato dei Clavesana" nel periodo della sua massima estensione territoriale (XII - XIII secolo), quando i suoi confini raggiungevano l'attuale Costa Azzurra; nella stessa sala è inoltre possibile ammirare costumi dell'epoca.

Info: Comune di Clavesana
+39.0173.790103

ORMEA MUSEO ETNOGRAFICO "ALTA VAL TANARO"

Via Madonna degli Angeli

Il museo, situato all'interno di un'abitazione privata, è la ricreazione di un ambiente abitativo tipico della Val Tanaro. L'intento è quello di offrire un percorso della memoria che attraverso la ricostruzione di alcuni dei più importanti ambienti domestici del

passato, conduce alla consapevolezza di come e quanto si sia modificata la vita quotidiana. È distribuito su tre piani, un sottotetto e una cantina. Vi sono ricostruiti gli ambienti di lavoro del falegname, del fabbro e del cestaio. Una cucina con la tavola apparecchiata e una camera da letto in cui figurano anche una culla e un treppiede con brocca e catino, una stanza con arredi religiosi, una zona dedicata alla lavorazione di latte e castagne, una stanza dei giochi e del lavoro femminile, un'aula scolastica con banchi in legno.

Info: Ufficio Turistico di Ormea
+39.0174.392157

FRABOSA SOPRANA MUSEO ETNOGRAFICO "CESARE VINAJ"

Frazione Fontane

Il museo delle terre del Kyè, nato nel 1981, è dedicato a Cesare Vinaj, primo animatore di ricerca in Val Corsaglia. La raccolta è esposta in due sale comunicanti degli edifici del beneficio parrocchiale. Esso propone oltre quattrocento oggetti e





PINACOTECA

Pal. Municipale – Piazza Carrara

Situata al 1° piano del Palazzo Comunale di Garesio, la Pinacoteca è a ingresso libero ed offre al visitatore circa 150 quadri di pittori italiani e stranieri, fra cui il famoso vignettista Golia (Eugenio Colmo) e il fratello Giovanni Colmo, per continuare con Paulucci, Lattes, Cappellin, Mario Giugiaro, Morscio, Zumino, Decalage, West e altri.

Info: Ufficio Turistico di Garesio
+39.0174.805670

FRABOSA SOTTANA MUSEO DELLA MONTAGNA

Fraz. Miroglio

Il museo nasce dall'intimo e forte desiderio e dalla buona volontà di un gruppo di appassionati culturi del mondo che fu, quello dei nostri padri e dei nostri nonni i bisnonni. Le finalità che vengono perseguite sono il rispetto per i sacrifici di quanti ci hanno preceduto nel duro cammino della vita conservandone gelosamente il ricordo testimoniale di fatiche, sacrifici, speranze, gioie, dolori, pazienza, fantasia e povertà e quanto al-

sposti, dai documenti cartacei agli attrezzi e agli utensili di uso quotidiano, ed un archivio fotografico integrato da testi di tradizione orale.

La raccolta esprime la specificità di questa zona: la cultura, il colore, il profilo e il senso di un'isola "occitano-provenzale" estesa da Fontane all'Alta Val Corsaglia. Tra gli elementi più significativi: una carbonaia in miniatura e vari attrezzi del carbonaio; una serie di strumenti per la lavorazione della canapa; gli oggetti necessari alla lavorazione del latte; utensili per la coltura della castagna; attrezzi per la fienagione; attrezzi del boscaiolo; oggetti di uso comune in cucina.

Prossimamente, tutti gli strumenti saranno integrati in un unico sistema che comprenderà il museo, la grotta di Bossea, la nuova sala polivalente, la rete sentieristica storica e l'ecomuseo del castagno.

Call Center Centro Grotta di Bossea
+39.0174.349240

GARESSIO MUSEO GEOSPELEOLOGICO

Pal. Municipale – Piazza Carrara

Il museo, sorto nel 1970 per ospitare il materiale rinvenuto nelle grotte della zona, ha oggi sede al piano terreno del palazzo comunale, nel salone degli affreschi.

Tra i reperti di maggiore importanza: un

campionario di rocce e minerali, una serie di manufatti litici, frammenti provenienti dalla grotta del Gray, stalattiti e stalagmiti di grande suggestione, lo scheletro dell'orso delle caverne e alcune ceramiche di civiltà etrusca, latina, mesopotamica, donate da speleologi e ricercatori.

Sono inoltre ospitate dal museo una sezione dedicata alla geologia di Garesio, una ai minerali del mondo e una ai microfossili della Val Tanaro.



tro ha scandit apo e caratterizzato la loro vita; il desiderio di non dimenticare e non far dimenticare, soprattutto ai giovani ed a quanti non sanno o hanno rimosso dalla mente o dal cuore le testimonianze della presenza dell'uomo nel difficile ambiente montano, culla di tradizioni, di produzioni tipiche e di patrimonio culturale e storico degno del massimo rispetto che deve essere doverosamente tramandato ai posteri; la volontà di far conoscere al visitatore le radici del passato della gente di montagna: "un popolo senza cultura è un popolo senza età e senza storia"; il convincimento che gli uomini sono della montagna e non la montagna degli uomini. All'interno del museo troviamo gli antichi mestieri dimenticati dal tempo e dall'incuria degli uomini, strumenti, oggetti e macchine che devono far riflettere su come si sia andata modificando, nel tempo, la società, l'economia e la cultura, da un passato neppur troppo remoto ai giorni nostri.

Info: Ufficio Turistico di Frabosa Sottana
 +39.0174.244482
www.mondole.it

MOMBASIGLIO MUSEO DELLE PIETRE



MOMBASIGLIO MUSEO GENERALE BONAPARTE

Castello di Mombasiglio

Il museo Generale Bonaparte è stato allestito all'interno del Castello di Mombasiglio nell'anno 2004. La sua visita consente al visitatore di rileggere la storia locale in modo alternativo, in particolare attraverso gli occhi del noto pittore Giuseppe Pietro Bagetti.

Le sale del Museo ospitano, oltre ad una raccolta di pregevoli uniformi, collezioni di soldatini in piombo e plastici di battaglie, la serie, di notevole valore, delle ben quarantaquattro stampe tratte dagli altrettanti acquarelli del pittore torinese.

Volute dallo stesso Napoleone, queste opere sono un'attentissima ricognizione geografica, economica, sociale del nostro territorio sul finire del XVIII Secolo.

Le vedute, commissionate per documentare i paesi interessati dalla prima Campagna d'Italia, sono opera di un'intera équipe di professionisti di quell'epoca e permettono di compiere, sala dopo sala, un vero e proprio viaggio virtuale.

Ogni acquerello è allestito di coppia con la relativa stampa e, nelle sale al piano terreno, è inoltre possibile ammirare gli schizzi preparatori, associati alle interessanti Istruzioni dettate dal capo sezione Martinel ai collaboratori.

Un percorso strutturato per proiettare nuova luce sulla storia locale nelle sue relazioni con i Savoia, con gli atti di eroismo e di dedizione delle truppe piemontesi, sul genio militare del piccolo Corso ed infine, non per ultimo, sulla figura di Giuseppe Pietro Bagetti.

Il sapiente allestimento museale, di forte suggestione per il particolare utilizzo dell'illuminazione, consente di godere tanto del-

le collezioni quanto delle belle architetture del Castello.

Il Museo è aperto dal lunedì al venerdì dalle 15.00 alle 17.00.

La visita è guidata con inizio alle ore 15.00 ed alle ore 16.00.

E' possibile effettuare la visita del Museo fuori orario, previo appuntamento.

*Info: G.A.L. Mongioie
+39.0174.780268*

IL MUSEO NATURALISTICO CONFRATERNITA DI SANTA CROCE

Il museo Naturalistico è allestito negli spazi della Cappella Santa Croce detta "della Confraternita". La cappella è stata ristrutturata in modo tale da creare due spazi autonomi su piani distinti collegati da una scala a chiocciola. Il museo ospita la mostra delle specie arboree ed arbustive della zona, collezione realizzata dalla Comunità Montana Valli Mongia, Cevetta e Langa Cebana. La collezione è composta da pannelli raffiguranti le specie con fotografie, sezioni del legno, campioni di semi e frutti, descrizioni delle caratteristiche morfologiche e da esemplari di piante vive.

*Info: G.A.L. Mongioie
+39.0174.780268*

SITO ARCHEOLOGICO DI SANT'ANDREA

La chiesa di Sant'Andrea, costruita forse nell' XI secolo, venne demolita nel 1923, per ricavarne materiale da costruzione. La Chiesa aveva pianta rettangolare con abside semicircolare, a volta, con altare staccato dal Coro: i due muri dello spigolo sinistro della facciata facevano base per il campanile romanico, sostenuto all'interno da un pilastro o colonna. Nei secoli XIII e XIV era elencata fra i possedimenti dell'Abbazia di San Dalmazzo di Pedona, come "Sancti Andree de Montebaxilio". L'importanza della Chiesa - allo stesso livello della Chiesa parrocchiale San Nicola - emerge dal fatto che viene ricordata nel capitolo introduttivo degli Statuti di Mom-







basiglio del 1331.

Dalla demolizione della Chiesa si salvarono alcuni reperti: un'ara in marmo grigio con raffigurazione di Ercole di età romana imperiale e una stele di calcare etrusco, risalente al IV secolo A.C., riferibile alla sepoltura di un etrusco di probabile origine italica. Tutto ciò confermerebbe la persistenza di rapporti tra l'Etruria settentrionale e la Liguria anche interna e quindi la presenza di un insediamento etrusco in un'area abitata dei Liguri montani, ai tempi notevole via di transito fra il Monregalese e la Liguria. I reperti, restaurati nel 1995

dalla Sovrintendenza alle Antichità e Belle Arti di Torino, sono attualmente murati nella Sala delle conferenze del Centro Culturale Mombasiglio.

*Info: Comune di Mombasiglio
+39.0174.780015*

COLLEZIONE DI EPIGRAFI E DI REPERTI ARCHEOLOGICI

Piazza Municipio, 2

Nella sala del Centro Culturale sono esposti alcuni reperti archeologici rinvenuti nel territorio di Mombasiglio, testimonianza del retaggio storico della zona: una stele in calcare del IV sec. a.C., rinvenuta in occasione dei lavori di demolizione della chiesa di Sant'Andrea; un'ara in marmo grigio con raffigurazione di Ercole, di età romana imperiale; una piccola stele funeraria in arenaria, di età romana imperiale rinvenuta sempre in seguito alla demolizione della chiesa di Sant'Andrea.

*Info: Comune di Mombasiglio
+39.0174.780015*

MONTALDO MONDOVÌ IL SITO ARCHEOLOGICO

Il sito archeologico di Montaldo Mondovì testimonia la presenza di un villaggio abitato nel IV secolo a.C. da Liguri Montani,

popolazioni che si ritirarono sui monti in seguito all'arrivo in Italia delle popolazioni celtiche. Il terreno occupato dal villaggio, che fu più volte devastato e ricostruito, fu poi rioccupato in epoca medievale quando, nel XIII se-



colo, vi fu costruito un castello. Le caratteristiche dell'abitato protostorico di cui sono stati rinvenuti i resti suggeriscono un insediamento caratterizzato da un numero ridotto di abitazioni, e assenza di particolari opere difensive. I resti del castello documentano invece lo sviluppo di una costruzione omogenea e unitaria. Fra le varie testimonianze si possono ammirare le "copelle", da porre in relazione ad una probabile area sacra legata a forme rituali e culturali.

*nfo: Comune di Montaldo Mondovì
+39.0174.323105*

PAMPARATO MUSEO DEGLI USI E COSTUMI DELLA GENTE DI MONTAGNA

Via Chiesa, 39

Il museo, nato nel 1987 per iniziativa dell'associazione Pro Loco, è situato in un ex convento seicentesco, di cui conserva caratteristiche originali come i pavimenti in lastre di pietra e i soffitti a cassettoni. Racoglie utensili e attrezzi tipici del lavoro e della vita domestica attraverso la perfetta

ricostruzione di ambienti domestici. Tra i pezzi esposti: un carro agricolo, un telaio manuale per la tessitura di canapa e lino e antiche stoffe d'uso comune. Le cinque sale tematiche ospitano la ricostruzione di una cucina con il camino e i mobili in legno, la camera da letto con il letto a barca, l'aula della scuola elementare con i banchi in legno, i quaderni, la lavagna e il singolare tavolo refettorio con i buchi per le scodelle, la sala della tessitura e la sala dedicata alla lavorazione della castagna.

*Info: Comune di Pamparato
+39.0174.351113*

IL MUSEO ETNOGRAFICO DIFFUSO

LA CIVILTÀ DEL CASTAGNO

Il museo interessa i tre comuni di Monastero Vasco, Pamparato e Frabosa Soprana (Frazione Fontane). Si tratta di un itinerario sul territorio articolato in tre sedi, ciascuna delle quali è destinata a sviluppare ed approfondire un'area tematica diversa, con l'obiettivo di fornire una pano-



ramica sul mondo del castagno. I tre siti comprendono sedi museali tradizionali ed ecomusei, centri di documentazione, itinerari illustrati e laboratori didattici.

La prima tappa, Monastero Vasco, rappresenta la "porta del percorso", e sviluppa il tema del castagno sotto l'aspetto vegetazionale, culturale, gastronomico, culturale

e tradizionale. Il Museo è, in questa sede, ospitato nella Crusà, edificio religioso ormai sconosciuto.

A Serra Pamparato l'itinerario coinvolge i locali seminterati del Museo etnografico degli usi e costumi della gente di montagna. Poiché a Pamparato è sorto uno dei primi stabilimenti italiani per l'estrazione dell'acido tannico dal legno di castagno,

questo è sembrato il posto più adatto a documentare questa importante attività industriale. Il tema è quello della lavorazione del legname per l'estrazione del tannino, dalle sue fasi agli usi principali.

A Frabosa Soprana, nella Frazione Fontane, il Museo diventa un prolungamento del Museo Etnografico Cesare Vinaj, attraverso un percorso che si snoda sul sentiero verso case Ubbè. Una serie di pannelli illustrati richiama l'attenzione del visitatore sul rapporto fra l'uomo e la montagna grazie alla lettura dei segni lasciati dall'essere umano nel paesaggio.



*Info: Comune di Monastero Vasco
+39.0174.689104;*

*Comune di Pamparato
+39.0174.351113;*

*Comune di Frabosa Soprana
+39.0174.244024;*

*Com. Montana Valli Monregalesi
+39.0174.563307.*



Il paesaggio delle valli del G.A.L. Mongioie trova il suo completamento quasi naturale nella presenza di castelli e torrioni che ricordano un passato generoso di storia ed un presente ricco di memorie.

Alle palazzine signorili dei centri più grandi, varie volte rimaneggiate dando ampio respiro all'eleganza ed alla ricchezza delle forme e delle linee, si contrappongono gli austeri resti dei manieri i quali, arroccati sugli spuntoni più difendibili, vigilavano sulle borgate contadine che al castello facevano da corona. La maggioranza dei paesi è sorta proprio intorno alla casa dei signori, addossata alle mura per riceverne protezione ora dalle invasioni saracene, ora dagli attacchi dei vicini. Così, qua e là, i ruderi continuano a presentarsi l'uno a portata d'occhio dell'altro, come perle di un'unica e irripetibile collana.

ALTO CASTELLO DEI CONTI CEPOLLINI DI ALTO E CAPRAUNA

La fortezza, costruita nel 1320 dalla famiglia Cepollini investita del feudo dai Marchesi Del Carretto di Clavesana, volge le spalle al paese con un fronte chiuso rafforzato agli spigoli da due torrioni circolari che ingentiliscono l'insieme della massiccia costruzione. Il lato opposto, verso sud, si affaccia sulla Val Pennavaira, fronteggiando il Castello di Aquila d'Arroschia. E' importante precisare che il corpo verso la valle, sulla cui facciata si apre al 2° piano una pittoresca loggia, fu eretto solo nel XV secolo.

Il castello, immerso in un paesaggio d'altri tempi, circondato da una natura selvaggia e incontaminata, è collocato in uno strategico punto di transito dell'importante via di comunicazione fra Albenga e la Valle Ta-

A fronte: l'imponente mole del castello di Alto

Sotto: l'antica torre di Castellino Tanaro domina il paesaggio

naro. Esso era sede del gabelliere che applicava alle merci di passaggio le proprie imposte.

Il castello conserva un particolare fascino per le possenti mura che lo sostengono e per l'austerità dei suoi ambienti. Dalla pittoresca loggia del XV secolo si può ammirare il suggestivo panorama che spazia sulle alture a ridosso del Mar Ligure. Durante l'invasione francese del 1796 il Castello fu saccheggiato ed in parte distrutto; rimase in queste condizioni sino alla fine del XIX sec., quando venne riadattato con l'abbattimento delle parti più alte dei due torrioni e la copertura di tutto il complesso con tetto a falde. L'eleganza e l'essenzialità delle forme lo rendono uno dei manie-





ri meglio conservati di tutto il territorio. Castello visitabile, parte del circuito Castelli Aperti.

Info: +39.0174.391827
+39.0182.555099 +39.0171.631399

BATTIFOLLO CASTELLO

Il Castello di Battifollo sorgeva su un'altura che domina le valli del Mongia e del Tanaro: si possono cogliere i resti di quella che fu una massiccia fortezza, che diede appunto il nome al paese.

Una torre quadrata e altissima, nonostante rechi i segni dello smantellamento, sovrasta tutta una selva di ruderi, dalle mura

di cinta alle arcate, dagli elementi perimetrici delle stanze ai sotterranei.

Il Castello, che sorgeva già nel secolo XIII ed è citato in un diploma del marchese Ottone, fu feudo degli Aleramici di Ceva, Nucetto e Battifollo, e venne distrutto dalle truppe del generale Sérurier nel 1796.

CASTELLINO TANARO ANTICA TORRE

"Sentinella nei secoli ... sfidando vibra ... l'esile torre ..." Cantata da Giosuè Carducci nella poesia "La bicocca di San Giacomo", la torre di Castellino, rappresenta un imponente e maestoso esempio di fortificazione nelle Langhe.

Costruita, in stile gotico, con massicci blocchi di pietra di Langa (arenaria) disposti con tecnica costruttiva d'elevato livello, alta circa 32 metri, con una circonferenza di quasi 3, domina un vastissimo territorio. La torre costituisce la parte rimanente d'una struttura fortificata che svolgeva, all'interno del sistema difensivo del Marchesato di Ceva, una funzione essenziale come elemento ripetitore di segnali per il controllo della zona, con Ceva, appunto, quale "quartier generale" nell'ambito locale. Del castello, cui la torre era unita, non restano che poche tracce. La tradizione lo-





cale vuole che, come altre analoghe strutture della zona, sia sorto a difesa dalle invasioni saracene, ma, in realtà, fu edificato per ragioni di controllo feudale del territorio.

Fu proprietà dei Marchesi di Ceva, della famiglia Cattanei, dei Vivalda ed infine dei Pallavicino di Ceva, sino a quando, già in parte diroccato, a fine '700, si dice sia stato definitivamente smantellato dal passaggio delle truppe napoleoniche.

Sopra: il castello dei Marchesi Pallavicino a Ceva

A fronte: il castello di Casotto

Sotto: il castello dei Conti Capris a Cigliè

CASTELNUOVO DI CEVA TORRE MEDIEVALE

La torre, alta circa 28 metri a forma qua-

drata, è quanto rimane dell'antico castello medievale distrutto da un incendio nel 1800.

Dalla sua sommità è possibile ammirare il panorama dell'arco alpino con il Monviso in bella vista a Nord e il Mar Ligure a Sud. Sullo spiazzo che la circonda sono ancora visibili ruderi di mura i quali offrono un'idea della grandiosità della fortezza.

Secondo i pareri dei locali, esistono dei camminamenti sotterranei, alcuni di essi collegati con la cappella di San Maurizio che dista un centinaio di metri.

CEVA CASTELLO DEI MARCHESI PALLAVICINO

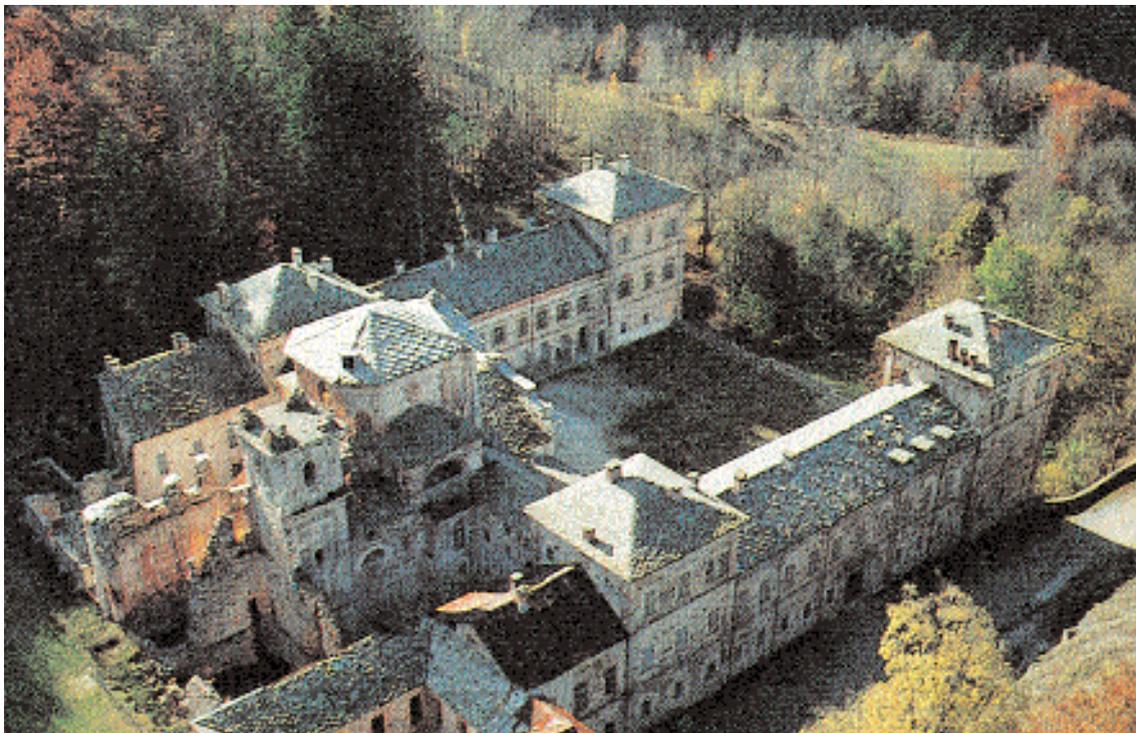
Il castello, che risale al XVI secolo, sorge su un promontorio fra due fiumi. L'insieme è composto dal "Castello Rosso" e dal "Castello Bianco". Il primo, costruito alla metà del Cinquecento da Giulio Cesare Pallavicino sul sito dell'antico castello del XII secolo, che è chiamato rosso per il caratteristico colore della sua facciata. L'altro, il Castello Bianco, è l'antica residenza canonica che fu trasformata in elegante palazzina all'inizio del XVII secolo.

Info: Ufficio Turistico Comunità Montana Valli Mongia, Cevetta e Langa Cebana
+39.0174.721713

CIGLIÈ CASTELLO DEI CONTI CAPRIS

Borgo agricolo dell'Alta Langa, collocato su una dorsale a destra del Tanaro, Cigliè si stringe attorno al suo castello medievale. Già appartenente al comitato di Bredulo poi alla giurisdizione del marchese di Ceva, nel 1435 finì in possesso dei Savoia i quali infeudarono il borgo prima a Lai-gueglia e quindi ai Pensa nel 1538. Il castello è già ricordato come esistente nel 1275 ed è documentato come nel 1391 sia stato venduto al comune di Mondovì per passare, dopo alterne vicende, al monregalese Giacomo Torre. Nel 1522 venne acquistato dai Pensa monregalesi che erano già infeudati della signoria di Cigliè.





Divenuto proprietà dei Capris, i loro discendenti lo possederono fino ai primi del Novecento. Ad oggi il castello è proprietà privata, e non ha alcuna destinazione anche se, per le successive trasformazioni, da castello-scolta esso ha mutato la sua destinazione in abitazione. Imponente e massiccia, la struttura veglia sul piccolo borgo.

GARESSIO CASTELLO DI CASOTTO

Immerso in un mare di verde appare il pregevolissimo castello, che fu un tempo certosina e divenne in tempi più recenti casa di caccia del "Re Galantuomo", Vittorio Emanuele II.

Le origini di questa imponente costruzione risalgono agli anni intorno al 1000 quando san Brunone, fondatore dell'ordine Certo-

sino, incontrò qui un gruppetto di eremiti che entrarono a far parte dell'ordine dando inizio alla costruzione della Certosa, della quale si ha la prima notizia certa nell'anno 1171.

I monaci vivevano nelle loro celle eseguendo lavori di miniatura, di copiatura di antichi testi e commentando le sacre scritture. La Certosa divenne più tardi anche meta di scorribande e furti. La fine dell'ordine certosino venne decretata dal Governo francese nel 1802, e la costruzione di Valcasotto venne messa all'asta ed acquistata dal cavalier Avena, e qui conobbe il suo periodo peggiore; venne depredata, lasciata in abbandono, divenne pericolante ed in parte crollò.

Arrivarono poi i Savoia, e fu Carlo Alberto ad acquistare il rudere e a dare incarico al più rinomato architetto dell'epoca, il Vittone, di eseguire un progetto di rifacimento. Casa Savoia tenne la proprietà fino al 1882 e fu soprattutto Vittorio Emanuele II a

goderne, utilizzandola come residenza estiva e punto di partenza per le battute di caccia nell'alta valle di Perabruna.

Il castello, ricco di suppellettili, di dipinti e di mobili d'epoca sabauda è circondato da un grazioso giardino alpino ed è spesso sede di esposizioni e concerti. Castello visitabile, parte del circuito Castelli Aperti.

Info: +39.0174.81076

CASTELLO MIEVIALE

Il castello, che dovrebbe risalire al XII secolo, fu residenza dei Marchesi di Ceva-Garessio a cui succedette il casato degli Spinola.

Nella prima metà del 1600, al tempo di Vittorio Amedeo I, tale ampio complesso difensivo venne abbattuto e successivamente distrutto perché i garessini avevano opposto resistenza ai Savoia che si stavano spingendo verso il sud Piemonte. Oltre ai



resti di antiche mura e tracce di varie opere difensive è ancora visibile la Torre dell'Impiccato legata alle mura del castello, alta costruzione quadrata che serviva per le esecuzioni capitali.

TORRE DEI SARACENI – BARCHI

La storia della torre si ricollega alle invasioni saracene alla fine dell'800 - inizi 900 quando i Saraceni provenienti dall'Africa e dalle coste spagnole, dalle loro basi di Frassineto vicino a Saint Tropez invasero dalla Liguria tutte le valli del Basso Piemonte.

Ma forse questa costruzione risale al tardo Impero Romano o meglio dopo la caduta dell'Impero Romano quando, nel VI secolo, per arginare le invasioni longobarde, gli imperatori di Bisanzio con Giustiniano e Costanzo, cercarono di formare una linea difensiva detta "limes" costituita da una serie di torri di avvistamento, poste in Valle Tanaro tutte sulla sponda destra del fiume Tanaro. I Saraceni, tra i secoli IX e X, se ne servirono come luoghi di ricovero e di vedetta.



Sopra: il castello di Lesegno
Sotto La Torre dei Saraceni - Barchi
A fronte: il castello di Mombasiglio

LESEGNO CASTELLO DEI MARCHESI DEL CARRETTO

Anticamente i castelli di Lesegno erano tre: uno sorgeva a Mongrosso, ma fu distrutto

nel 1500 per ordine dei Savoia; un secondo, eretto forse dai Saraceni, di cui restano pochi ruderi tra cui una torre ed alcuni muri perimetrali, era conosciuto come il Castellaccio.

Il terzo castello, il più importante, sorgeva in regione Villa. L'antica fortezza era cinta da muraglioni, torri e fossati e fu possesso di parecchi feudatari. Della prima costruzione restano ancora una torre mozza, avanzi di mura ed i sotterranei.

Sulle rovine medioevali, nella prima metà del XVIII secolo è stato edificato l'attuale palazzo, appartenente ai Marchesi di Ceva prima ed ai Del Carretto di Lesegno, che lo posseggono tuttora, poi. Scelto da Napoleone Bonaparte come quartier generale durante la battaglia della Bicocca di San Giacomo, da qui fu inviato il primo rapporto al Direttorio sull'andamento della Campagna Militare in Italia.

L'imponente costruzione barocca, che conserva un archivio storico di notevole interesse, è spesso, per concessione dei proprietari, scenografia di concerti strumentali e spettacoli teatrali.

Info: Comune di Lesegno
telefono +39.0174. 77034

MOMBASIGLIO CASTELLO

Il Castello è situato sulla cima del colle che ospita il borgo storico del comune di Mombasiglio, e dal quale si può ammirare







uno splendido panorama a 360 gradi sulle vallate circostanti.

Il Castello fu feudo dei Signori di Carassone sin dal 1000, e un documento che risale al 1090 ricorda una donazione fatta da "Bonifacius cum Ottone di Mombasiglio vassallo suo" all'abbazia di Fruttuaria. Il Vescovo di Asti, che lo aveva ottenuto nel 1134 dai Signori di Carassone diventati di Mombasiglio, cambiò il feudo con quello di Boves, cedendolo ai Marchesi di Ceva.

Nei secoli venne posseduto da grandi famiglie nobiliari, dai Signori di Ceva, dagli Orléans, dai Della Rovere, dai Visconti, dai Savoia, dai Pallavicini.

Il Castello fu grandemente danneggiato durante il periodo delle guerre fra Francia e Spagna, nel XVI secolo, per poi diventare, nel 1602, proprietà della famiglia Trotti Sandri, che operò sostanziali lavori di ristrutturazione.

La posizione strategica del Castello, che

Nucetto: castello degli Aleramo

domina la strada della Val Mongia, collegamento tra la Valle del Tanaro e la Liguria, lo rese nei secoli successivi territorio ambito di svariati marchesati.

Graffiti tuttora leggibili documentano che fu utilizzato dalle armate napoleoniche alla fine del XVIII secolo.

Successivamente, dall'800, il Castello venne acquistato da una serie di famiglie fino ad essere utilizzato, previo opportune opere di restauro e recupero, come struttura ricettiva.

L'abbandono del maniero per molti anni ha comunque evitato le consuete intromissioni di aggiornamenti architettonici perturbativi: il suo impianto resta infatti chiaramente leggibile, rendendolo importante documentazione architettonica e storica della cultura che ha per secoli caratterizzato la zona in cui sorge.

All'origine del complesso si trova la torre, alta ben 35 metri, che sarà presto agibile e fruibile sino all'ultimo piano; una seconda torre, iniziata e non completata, fu coinvolta nel corpo tardo medioevale del Castello.

Dal 29 dicembre 2001 il Castello è proprietà della Fondazione Castello di Mombasiglio, sede del G.A.L. Mongioie e delle sue numerose attività e dal 2004 ospita il Museo Generale Bonaparte.

Il Castello è visitabile ed inserito nel circuito Castelli Aperti. Il Castello ed il suo giardino sono aperti al pubblico dal lunedì al venerdì dalle ore 15.00 alle ore 17.00. La visita è guidata con inizio alle ore 15.00 ed alle ore 16.00. Previo appuntamento è possibile visitare giardino e Castello in orari diversi da quelli di apertura.

Info: G.A.L. Mongioie
telefono + 39 0174.780268

NIELLA TANARO CASTELLO DEI CARPENETO

Il Castello medioevale (XI secolo) è posto su un poggio che delimita a nord il paese e che serviva originariamente per sbarrare l'accesso a chi proveniva dal lato del Tanaro. Il castello è oggi adibito ad abitazione privata, e le sue dimensioni sono estremamente ridotte rispetto alla struttura originale. Esso accompagnò probabilmente l'origine del borgo. Dell'antica costruzione si conserva una torre quadrata ed una facciata con feritoie, mentre alcuni ruderi di bastioni e di mura di cinta testimoniano l'importanza dell'edificio, che appartenne ai Marchesi di Ceva, ai vari signori locali, ai Marchesi Coardi di Bagnasco Carpeneto. Era collegato con un sotterraneo alla vicina Parrocchiale della Beata Maria Vergine Assunta, di origini antichissime.

NUCETTO CASTELLO DEGLI ALERAMO

Il castello degli Aleramo a Nucetto risale probabilmente al 1100, in quanto poco dopo è ricordato fra le proprietà di signori locali, vassalli dei Marchesi di Ceva. Nel 1414 venne assaltato dalle truppe sabaudes che lo occuparono e da allora entrò a far parte dei possedimenti sabaudi. Venne restaurato nel 1500 e poi donato a Beatrice di Portogallo, duchessa di Savoia. Nel 1802 le truppe francesi di Napoleone lo smantellarono. I ruderi superstiti, ancora cospicui ed importanti, fanno intuire l'antica struttura della fortezza ed occhieggiano dall'alto del colle, in località Villa.

ORMEA CASTELLO DI ORMEA

Il castello, di cui sono ammirabili i ruderi, era adagiato sulla panoramica Collina di San Mauro. Sorse intorno al decimo secolo in difesa delle invasioni dei Saraceni e degli Ungari. Fu poi abbattuto dalle truppe francesi nel 1794.

La torre maestra di Priero





PAMPARATO CASTELLO CORDERO

Il Castello Cordero (XVII secolo), sorge al centro del paese su una piccola altura.

Il palazzo è ben conservato, ed oltre ad essere l'attuale sede del Comune, accoglie periodicamente mostre, convegni e concerti di musica medievale e barocca nell'ambito del Festival dei Saraceni.

Rimangono a Pamparato anche i ruderi del Castelluccio Saraceno, di epoca medievale, che la leggenda indica quale centro della strenua difesa degli antichi abitanti del luogo dagli attacchi dei saraceni che nel X secolo avevano invaso le terre sud-occidentali del Piemonte.

PERLO FORTEZZA DI PERLO

Anche Perlo, come tutti i paesi dell'Alta Val

Tanaro, era munito di una fortezza con quattro torri angolari, sopra un perimetro di circa cinquecento metri.

Si elevava su di un poggio a quota 680 metri, a poca distanza dall'attuale posizione del paese.

Di origine remotissima, secondo il Casalis, venne distrutto nel secolo XIV e secondo altri dalle truppe napoleoniche, dopo avere dato un valido contributo alla difesa del Piemonte. Rimangono un paio di torri mozze ed alcuni residui di mura.

PRIERO CASTELLO E TORRE MAESTRA

La torre che si innalza sull'abitato di Priero è alta 36 metri, tonda, con la parte più elevata ornata da una fila di caditoie che segnano l'ampliarsi del diametro sull'ulti-

mo tratto dentellato da regolari merli. Questa torre è l'unico tangibile segno dell'antico palazzo feudale, ricco di un'imponente fortificazione che cingeva interamente il villaggio, e lungo il cui sviluppo si innalzavano sette torri simili a quella rimasta. Si ha memoria dell'abbattimento di tre di queste torri, che erano munite di ponte levatoio, rase al suolo per spianare il passaggio alla strada provinciale.

L'unica torre rimasta è ben conservata e, con le sue caditoie e merlature, domina tuttora il vecchio borgo.

Accanto ad essa sorge un palazzo settecentesco, ex dimora dei marchesi Turinetti, dove si possono osservare ancora i ruderi dell'antico castello.

PRIOLA RESTI DELLA FORTEZZA

Al di là del Tanaro, sopra una rupe impo-



Nella pagina accanto: i resti della fortezza di Priola

A lato: il castello di Sale San Giovanni

nente, si ergono ancora i resti di quella che fu una mirabile fortezza.

In un documento del 1033 si asserisce che Priola possedeva una chiesa dedicata a San Desiderio ed era difesa da un fortificato castello.

Il maniero venne in parte distrutto nel 1518, ma tuttora i suoi ruderi, massicce mura e una torre angolare, conservano una certa imponenza e dimostrano quanto fosse robusto ed importante nei secoli passati.

SALE SAN GIOVANNI CASTELLO DEI MARCHESI INCISA DI CAMERANA

Il Castello, che apparteneva agli Aleramici, è già ricordato in un documento del 1295. Nel XVI secolo vennero apportate le importanti modifiche che lo hanno reso la residenza signorile che rappresenta oggi la costruzione più pittoresca del piccolo borgo, racchiuso nelle antiche mura nelle quali si aprono due porte austere.

Il castello appartenne ai Marchesi di Ceva, poi agli Incisa di Camerana e nel 1954 fu acquistato dall'Ospizio di Carità di Fossano ed ora è di proprietà privata. Al suo interno si può ancora ammirare il salone d'onore, tutto decorato a stucchi ed affreschi.

*Info: Comune di Sale San Giovanni
telefono +39.0174.75000*

SALICETO CASTELLO DEI MARCHESI DEL CARRETTO

Questo centro dell'Alta Langa al confine con la Liguria appartenne prima del X secolo al vescovo di Savona, per poi pervenire ad Asti e, dal 1215 ai Del Car-



retto.

Furono questi che nel XIII secolo fecero edificare il castello che nei secoli successivi subì vicende alterne: nel secolo XV fu occupato dai mercenari di Archimbaum d'Asbach e poco dopo fu restaurato, essendo tornato ai Del Carretto.

Venne quindi molto rimaneggiato nel 1588, per poi essere successivamente danneggiato e restaurato. Nel 1796 Napoleone lo scelse come quartier generale. Delle strutture cinquecentesche il castello conserva alcuni affreschi. Ancora oggi il Castello, massiccio e imponente,

è proprietà privata.

VIOLA FORTEZZA MEDIEVALE

Nel borgo Castello si erge un torrione quadrato che sventa sui ruderi di altre torri e su quelli dell'antica fortezza medievale.

Sulla piazza del castello, in Platea Castri, come ricorda un antico documento, si amministrava la giustizia e si puniva, alla presenza della popolazione, i colpevoli dei vari reati secondo le allora vigenti leggi locali.



Il paesaggio delle valli del G.A.L. Mongioie è disseminato di numerose cappelle che conservano affreschi medioevali di rara bellezza.

Testimonianze di fede degli abitanti di questi territori, si fanno riscoprire oggi nella loro immediatezza visiva, affascinando per colori ed iconografie uniche.

Un'ulteriore punto di vista per far luce sul passato di questi luoghi.

BASTIA MONDOVÌ SAN FIORENZO

La stagione pittorica del gotico internazionale trova una delle sue espressioni piemontesi più alte nella Chiesa Di San Fiorenzo, ora Cappella del Cimitero, che raccoglie il ciclo pittorico più ampio e più noto di tutto il Monregalese, oltre 326 mq. di affreschi, commissionato da Bonifacio della Torre e terminato nel giugno 1472.

In essa si trovano raffigurati tutti i principali temi dell'arte delle Alpi Marittime dell'epoca - dalle splendide rappresentazioni della Gerusalemme Celeste e delle Opere della Misericordia, a quelle dell'Inferno e della Cavalcata dei Vizi.

E ancora la lunga e purtroppo gravemente danneggiata narrazione della Vita di Gesù fino alla Crocefissione e quella della vita e della tentazione di Sant'Antonio. Molto rare invece la rappresentazione del martirio e dei miracoli di San Fiorenzo, cui è dedicata la Cappella, raffigurata sullo sfondo del paesaggio monregalese.

L'attribuzione delle opere è incerta anche perchè non tutti i quadri sembrano opera della stessa mano. Se appare evidente l'influenza dello Jaquerio e dell'arte provenzale, molti particolari fanno pensare all'opera del Canavesio e di Baleison di Demonte che potrebbero essersi ritratti nei medaglioni sui costoni della volta.

Ma, al di là del valore artistico, San Fiorenzo costituisce una testimonianza fondamentale della mentalità e della vita non solo religiosa della comunità monregalese in quel periodo. Queste pitture, coi loro colori brillanti non raccontano infatti solo antiche storie di Santi ma ci parlano soprattutto, ora con tenerezza, ora con crudo



realismo della gente comune, delle loro speranze, della loro fede, delle loro gioie e delle loro paure.

CASTELNUOVO DI CEVA SAN MAURIZIO

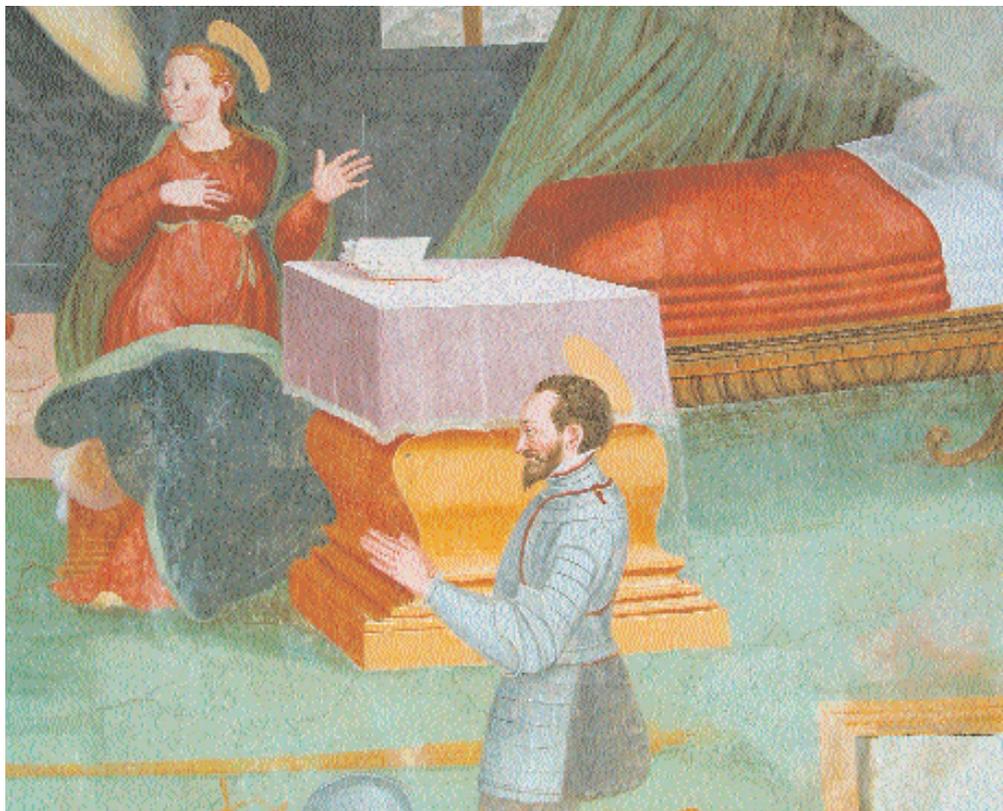
Affreschi del 1459

La Cappella di San Maurizio, situata nel cuore del cimitero comunale che sorge



AFFRESCHI QUATTROCENTESCHI

CONSORZIO TURISTICO "ALPI DEL MARE GRANDA SUD OVEST"



poco sopra il colle dell'abitato, è meta di visitatori appassionati ed esperti d'arte. Parte delle pareti sono affrescate con scene raffiguranti: il martirio della Legione Tebea, il Presepe, la Crocifissione, gli Evangelisti ed i quattro Dottori e scene della vita di San Maurizio.

Gli affreschi risalenti al 1459 sono in buono stato di conservazione e risentono un po' l'influenza dell'arte provenzale e dello Jaquerio. Queste pitture murali risalenti al 1459 assumono un'importanza notevole nel contesto dell'arte gotica del Monregalese.

La chiesa, ora cappella cimiteriale di recente ristrutturazione, era sicuramente la cappella del Castello che si ergeva sul colle vicino, di cui oggi rimane solo la splendida torre quadrata in pietra grigia sopravvissuta all'incendio del 1800.

La torre e il castello si fanno risalire al se-

Sopra: San Dalmazzo ai Peironi

A fronte: San Fiorenzo

colo XI e probabilmente la cappella iniziale doveva essere più antica dell'attuale, come testimoniato dalle teste scolpite in arenaria poste alla base dei costoni della volta ogivale e la croce sempre in arenaria appoggiata a una parete.

La chiesa attuale è a una sola navata, col tetto a capriata e presenta solo il presbitero affrescato.

CIGLIÈ SAN DALMAZZO AI PEIRONI

La cappella di San Dalmazzo è un ottimo esempio di architettura romanica. L'edificio è a pianta rettangolare con abside semicircolare, costruita con muratura in pietra.

La facciata è più larga di circa un metro su entrambi i lati rispetto ai muri laterali, infatti se la si osserva lateralmente si può notare il basamento in pietra che affiora dal terreno che sembra disegnare gli ingombri di un edificio con forma analoga e dimensioni maggiori.

Per accedere all'interno vi è il portale, la cui cornice è definita da blocchi di pietra squadrata e da una seconda cornice in mattoni che evidenzia l'arco a sesto acuto (con forma allungata).

Infine, all'esterno si vede l'abside (struttura architettonica a forma di nicchia semicircolare o poligonale) che presenta un basamento in pietra su cui poggiano tre contrafforti, sempre in pietra, che si annullano nella muratura a circa un metro dall'imposta del tetto.

Il tetto interno presenta un'orditura a ca-



prate (struttura lignea triangolare formata da due travi oblique e da una orizzontale) e il manto di copertura in coppi.

I tre gradini che forniscono l'accesso alla cappella sono il primo in pietra e gli altri in muratura.

Gli affreschi dell'abside raffigurano Dio nell'atto di inviare a Maria Vergine, attraverso un fascio di luce lo Spirito Santo sotto forma di colomba bianca.

Altra rappresentazione è quella Maria Vergine seduta nella sua stanza nell'atto di pregare. Una particolarità dell'affresco proposto in questa cappella sono i due vasi di gigli dipinti al centro della camera che simboleggiano la purezza anziché uno solo, come normalmente accade. Sulle pareti compare l'Arcangelo Gabriele, vestito con antichi sandali romani e in mano un ramo di gigli, che porta a Maria Vergine l'annuncio dell'Incarnazione del Verbo.

Alle spalle dell'angelo in lontananza è proposto un paesaggio ricoperto da un manto di neve e di una fortezza che sembrano rievocare le colline e il castello di Cigliè. Sul lato destro dell'abside, inginocchiato, pare quasi chiedendo intercessione o per-

dono, San Dalmazzo riconoscibile dall'aureola, dal vestito da guerriero, dalla spada e dall'elmo.

Sul lato opposto dell'abside si intravede appena la sagoma di Sant'Antonio Abate, forse dipinto, mentre, ben visibili sono la campanella che porta in mano (elemento caratterizzante gli eremiti, che serviva loro per respingere l'attacco dei demoni spaventati dal rumore) e la lettera TAU (T) indicativa dell'ordine del Santo.

SAN GIORGIO

La cappella di San Giorgio domina tutto il paesaggio che la circonda. L'edificio è a pianta rettangolare, costruito in pietra sbazzata e mattoni, intonacato; l'illuminazione interna è garantita dalle due finestre del prospetto frontale.

Il tetto è composto da un'orditura in legno e manto di copertura in tegole. Il campanile in mattoni, posizionato sul lato destro della cappella, è di epoca successiva.

La parete dell'altare mostra la bellissima iconografia cristiana classica di San Giorgio rappresentato come un cavaliere con indosso un'armatura in sella ad un cavallo

In queste pagine, da sinistra a destra: San Giorgio, San Sebastiano e Madonna della Piana.

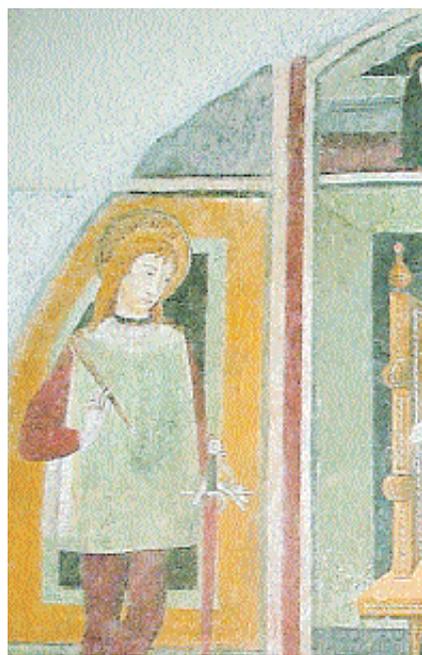
Nelle pagine seguenti, a sinistra: San Bernardino. A destra: Sant'Antonio e Magno

bianco nell'atto di uccidere un drago, per salvare una principessa (figurazione prossima al mito di Perseo ed Andromeda).

Il fine linearismo, la squisitezza del disegno e dei colori ci mostrano la mano di un vero maestro, mentre la Crocifissione presente nella lunetta è ridotta ai personaggi essenziali, e richiama le maniere nordico-provenzali, mentre l'insieme della pala d'altare dipinta in fresco sul muro riporta l'eco del gotico cortese.

L'affresco di San Giorgio nell'atto di uccidere il drago si può fare risalire al terzo quarto del XV secolo, mentre le pareti laterali mostrano altri affreschi di epoca molto posteriore.

Alla sinistra della rappresentazione di San Giorgio si può riconoscere Luigi Re di Francia realizzato secondo un' iconografia



AFFRESCHI QUATTROCENTESCHI

CONSORZIO TURISTICO "ALPI DEL MARE GRANDA SUD OVEST"

tardo cinquecentesca, mentre sulla destra è raffigurato San Grato Vescovo, protettore degli agricoltori, riconoscibile dalla testa del Giovanni Battista sorretta in una mano.

SAN MICHELE M.VI SAN SEBASTIANO

La cappella è situata lungo la strada che conduce a Niella Tanaro, sulla sponda sinistra del Torrente Corsaglia. L'affresco a finto trittico sovrastante l'altare, databile alla seconda metà del XV secolo, raffigura la Madonna in trono col Bambino tra due Santi Cavalieri e la Crocifissione in alto, nella lunetta. Il tratto rivela, nei volti, negli atteggiamenti e nei particolari delle vesti una mano di abilità eccezionale. Sulla parete destra troviamo un affresco, risalente alla seconda metà del Quattrocento, raffigurante San Sebastiano tra due Madonne col Bambino: l'insolito soggetto è motivato, probabilmente, da una doppia committenza. Lo stile è decisamente semplice, popolare, ma efficace dal punto di vista espressivo. Lo affianca un secondo dipinto con la Madonna col Bambino e San Sebastiano

che, per le vesti e la fronte particolarmente alta dei personaggi, riprende un gusto tardogotico, sui bordi sono leggibili graffite le date 1496 e 1531.

MADONNA DELLA PIANA O DELLA NEVE

Posta lungo la via che conduce verso Le-segno e Ceva, conserva un ciclo unitario di affreschi ottimamente conservati e di fattura assai pregevole.

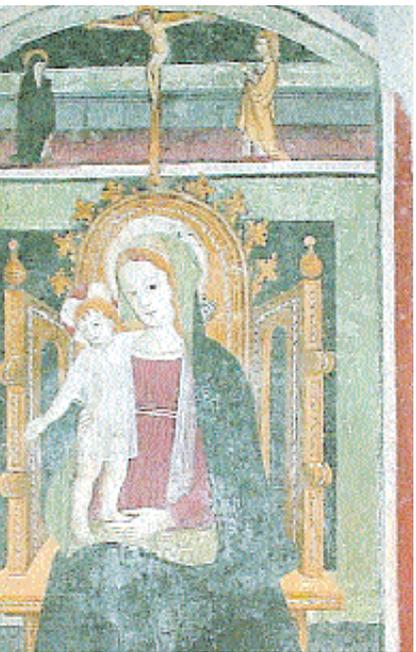
G. Raineri ha tentato un'attribuzione proponendo di vedervi la mano di un certo Antonio da Monteregale e li fa risalire al 1454 (G. Raineri, Antonio da Monteregale, Santa Croce e San Bernardo delle Forche, Mondovì 1976, p. 75).

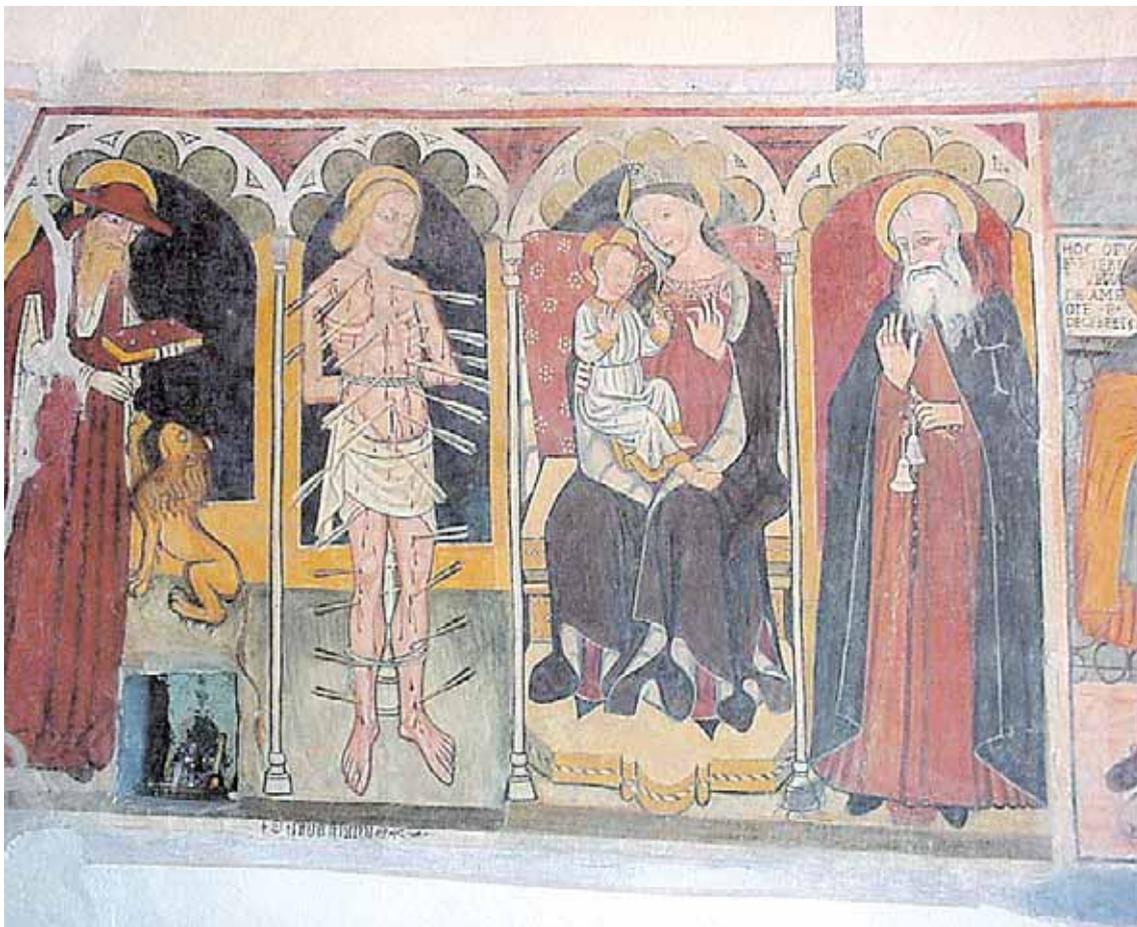
Dietro l'altare e nelle vele della volta sono raffigurate passione morte e resurrezione di Cristo, nella parete a destra l'incoronazione di Maria da parte da Dio padre, Gesù e lo Spirito in forma di colomba, nella Gerusalemme celeste, fra le schiere dei Santi e il tripudio degli angeli (da notare il gruppo nutrito di angeli musicanti). Di fronte la città infernale con i diversi castighi. In

basso rispettivamente le opere di misericordia e più a lato San Michele e San Pietro che procedono alla pesa delle anime in base a tali opere, e la cavalcata dei vizi.

SANT'ANTONIO E MAGNO

Dalla cappella di San Magno, in località Codovilla, si accede alla cappella di Sant'Antonio, trasformata in sacrestia, in cui sono stati rinvenuti affreschi appartenenti a epoche e mani differenti che si sovrappongono su più strati. Da menzionare lo splendido affresco con madonna circondata da santi della lunetta (purtroppo mutilo nel volto della Madonna), con le sue influenze goticeggianti, l'assenza di marcate linee di contorni, la resa volumetrica si discosta dagli altri presenti nella cappella ed è stato datato al primo quarto del XV sec. Più in basso si notano, fra gli altri numerosi affreschi frammentari, una bella crocifissione di gusto nordico arcaizzante un San Bartolomeo di pregevole fattura e splendidamente conservato. Sulla parete di destra una Madonna di cui si





può ancora ammirare lo splendido volto sorridente e numerosi santi (ben conservato un San Bernardo d'Aosta, di cui si può apprezzare l'aggraziato volto incorniciato da un'elegante barba riccia).

Niente sfondi scuri e spesse linee di contorno: la mano di questi affreschi è molto delicata, i visi e le espressioni sono dolci e aggraziate. Dovrebbe trattarsi di pitture della metà del '400, come conferma anche la data 1480 posta alla base dell'unico trittico mai ricoperto da intonaco, che si trova su un livello più superficiale. Sempre a destra è conservato un trittico con Sant'Antonio, la Madonna e San Giovanni

in archetti polilobati, presenta una diversa mano: linee nere più marcate tracciano il confine delle figure, pur nell'espressività degli occhi allungati, la mano presenta una predilezione per una maggiore rigidezza di tratto (è stato fatto il nome di Giovanni Mazzucco come possibile autore).

SAN BERNARDINO

La cappella, in borgata Castello, mostra interessanti affreschi. In particolare sulla parete destra un polittico raffigurante San Gerolamo, San Sebastiano, la Madonna in trono col Bambino che stringe in mano un uccello e Sant'Antonio abate, risalente

al 1489 come risulta da un graffito del committente. Verso la porta vi è un dittico più recente di più rozza fattura, con San Rocco e la Madonna, che porta la data 8 dicembre 1580.

Sulla parete di fondo, a destra e a sinistra dell'altare si vede una serie di santi, piuttosto rovinati, che presumibilmente circondavano una madonna, ora ricoperta da un affresco di modesta fattura datato 1657. Di maggiore interesse la crocifissione nella lunetta, sovrastante l'affresco centrale sull'altare databile al termine del XV secolo.

AFFRESCHI QUATTROCENTESCHI

CONSORZIO TURISTICO "ALPI DEL MARE GRANDA SUD OVEST"

SAN GIOVANNI

Sulla cima di una collina un tempo interamente coltivata a vigneti, in una delle posizioni più panoramiche, non presenta dei capolavori dal punto di vista del contenuto strettamente artistico, conserva sull'altare, al di sotto di un affresco di scarso interesse, forse del XVII secolo, tracce di un affresco forse addirittura risalente al XII secolo (si intravedono però solo i piedi dei personaggi di una scena del battesimo di Gesù e di un San Giovanni Evangelista tracciati con una semplice linea rossa su sfondo neutro).

Gli altri affreschi, anch'essi di assai difficile datazione, ma probabilmente quattrocenteschi, sono caratterizzati da gusto ingenuo e popolare: un San Cristoforo rappresentato con una ingenua visione frontale, e un trittico molto rovinato con San Michele, San Antonio e San Giovanni Evangelista. Di fattura più raffinata e forse di epoca più recente la Santa Lucia sulla parete d'accesso a sinistra entrando.

MADONNA DI GUARENE

La cappella è situata subito fuori dall'abitato di San Michele, lungo la statale 28 - lato occidentale - in direzione di Mondovì. La cappella, ricostruita nel XVII secolo, conserva però un affresco quattrocentesco, assai rovinato, che raffigura una Madonna con Bambino. Pregevole l'elaborato altare riccamente decorato con angeli a stucco.

Altri affreschi si trovano sui muri di case e cascine del paese: da ricordare ancora almeno la Madonna della Mellea, sul retro della casa a sinistra della Parrocchiale, lungo la strada per salire alla borgata Castello, risalente forse al XV secolo.

TORRE MONDOVÌ CAPPELLA DI SANT'ELENA

Torre Mondovì è nota ai cultori di storia dell'arte piemontese perché conserva una tra le più importanti testimonianze artistiche che nascono dall'esperienza longobardo-carolingia: gli affreschi di Sant'Elena.

Si tratta di una semplice cappella isolata nei boschi che sorge su un poggio (716

metri) raggiungibile partendo dalle ultime case di Torre Piano, presso il Santuario di San Gottardo. Ad una sola navata, con pianta rettangolare e copertura in coppi, presenta già all'esterno evidenti segni della sua antichità: tre monofore centinate a doppia strombatura, di origine longobarda e, come evidenziato dalla professoressa Noemi Gabrielli, "frammenti superstiti di una fascia decorativa medioevale [...]"; sotto il tetto una parte del fregio che correva lungo tutto il fianco dell'edificio. Su fondo bianco sono delineati in rosso motivi geometrici di origine merovingia a stelle e ad intrecci...".

All'interno sono state rinvenute tre lapidi romane e sono presenti alcuni affreschi del XV secolo, tra i quali due trittici raffiguranti l'uno la "Madonna col Bambino tra San Rocco e San Sebastiano", l'altro sempre la "Vergine col Bambino tra Sant'Elena" ed un "San Giovanni Battista" particolarmente pregevole.

Sulla parete destra sono presenti tracce di affreschi ben più antichi, in parte ancora sotto scialbo, con ogni probabilità del primo quarto del IX secolo e strettamente



Nelle valli alpine del Monregalese si sviluppano molte fra le più belle grotte del Piemonte.

Tali cavità presentano spesso un ricchissimo concrezionamento calcareo con grande varietà di forme e colori, raramente riscontrabile, in tale entità, in altre zone carsiche della regione. In molte grotte dell'area vi è grande abbondanza di acque correnti, veri e propri torrenti ipogei formanti laghi, rapide e cascate di splendido effetto scenografico. Tali aspetti conferiscono alle grotte del Monregalese grande fascino e suggestività.

Diverse cavità raggiungono lunghezze di più chilometri e profondità di varie centinaia di metri, alcune di esse hanno grandiose dimensioni ambientali. Oltre alle grotte, il territorio presenta aspetti naturalistici di rara bellezza, offrendo al turista scenari che, per le loro peculiarità, meravigliano e affasciano.

A fianco: cascata nella grotta di Bossea

*A fronte, in alto: il ponte naturale sul Mongia.
In basso: .*



FRABOSA SOPRANA GROTTA DI BOSSEA

La grotta di Bossea, aperta al pubblico sin dal 1874, si apre in Val Corsaglia, a 836 m.s.l.

Essa è caratterizzata da tre aspetti fondamentali: le sue grandiose dimensioni ambientali, che offrono vaste panoramiche su paesaggi pittoreschi e scoscesi, la grande ricchezza di acque correnti e precipiti, il suo alto valore scientifico e naturalistico.

Essa è convenzionalmente divisa in una zona inferiore caratterizzata da imponenti dimensioni e una zona superiore costituita essenzialmente da un complesso di strette gallerie sviluppate su piani sovrapposti. Le due parti della cavità sono separate dalla cascata del Lago d'Ernestina.

Proprio dall'abbondanza di acqua deriva la piena vitalità dei processi speleogenetici: il concrezionamento calcareo costituito da stalattiti, stalagmiti, cortine e colate presenta spesso dimensioni imponenti e grande bellezza per forme e colori.

La grotta è dal 1969 sede di una stazione scientifica che ha come oggetto di studio i fenomeni biologici tutt'ora in atto nella cavità: Bossea infatti annovera 50 specie di animali cavernicoli di cui 10 endemiche.

*Info: Biglietteria Grotta di Bossea
telefono +39.0174.349240*



FRABOSA SOTTANA GROTTA DEL CAUDANO

La Grotta del Caudano, situata in Val Maudagna, fu scoperta nel 1899 e presenta una serie di cavità carsiche costituite da gallerie orizzontali sviluppate per circa 3 km, su quattro piani sovrapposti, fra i quali scorre un torrente.

Di questi 3 km sono visitabili circa 700 metri, che offrono al turista un consistente assaggio della sua totale bellezza.

Gli ambienti grandi e spettacolari sono caratterizzati da vasti concrezionamenti, sta-

latti e stalagmiti di notevoli dimensioni, reperti fossili ed incisioni preistoriche; la visita, che dura circa un'ora e mezza, si snoda attraverso la Sala Verne, la Sala del Presepio, il Salone Generale La Marmora, etc.

*Info: Biglietteria +39.0174.244209
Comune di Frabosa Sottana
telefono +39.0174.244481*

MOMBASIGLIO IL PONTE NATURALE SUL TORRENTE MONGIA

A cavallo fra il comune di Lesegno e il comune di Mombasiglio sorge il ponte naturale sul torrente Mongia, massiccio ponte in terra largo circa cinque metri e spesso altrettanto, proteso da una parte all'altra del Mongia.

Il ponte rappresenta uno dei più importanti ponti naturali d'Europa, ed è il risultato dell'erosione che il torrente ha esercitato, verosimilmente nell'arco di circa un milione di anni, all'interno di un banco di conglomerato oligocenico particolarmente compatto e tenace, che ha portato al salto del meandro ancora visibile in sponda destra.

La sua genesi e le sue caratteristiche litologiche e strutturali (da cui l'impressionante somiglianza ad un'opera di ingegneria umana in calcestruzzo) ne fanno un fenomeno geologico assai raro anche a livello europeo.





PERLO GROTTA DEL CASTLET

La Grotta del Castlet o Grotta dei Saraceni si trova a circa un paio di chilometri a sud dell'abitato di Perlo in Val Tanaro. Conosciuta da tempo immemorabile è già citata nel "Dizionario geografico degli stati sardi 1833-1836" a cura del G. Casalis. In questo testo viene sommariamente descritta la cavità e la sua ubicazione, l'autore riporta notizie secondo le quali all'interno esistano: "tre gallerie, l'una verso levante, l'altra verso il mezzodi e la terza rivolta a ponente: quest'ultima è della lunghezza di sette mila e più metri; e si divide e sottodivide in vie, sale, camere, camerini, nel cui centro evvi una specie di tempio, in cui si vedono scolpite sulla pietra diverse figure di animali, di donne e va-

ri geroglifici."

Sulla base di queste notizie alcune esplorazioni hanno consentito di visitare alcune prime sale, ma la complessità degli ambienti impostati su grandi fratture tettoniche che si intersecano fra di loro, e grandi frane, ostacolano lo studio e la ricerca di nuovi passaggi, che comunque dovrebbero esserci e bisogna solo trovarli. Ovviamente la visita alla grotta è esclusivamente riservata a persone esperte.

Info: telefono +39.0174.74150

SALE SAN GIOVANNI ARBORETO PRANDI

Località Schioda

Nell'arboreto, che si sviluppa su una superficie di circa 12 ettari, è possibile seguire un percorso autoguidato che permette

di ammirare alberi e piante di notevole interesse botanico e di grande pregio.

La nascita dell'arboreto si deve a Domenico Prandi, appassionato di botanica che fin dagli inizi del '900 introdusse pratiche agrarie d'avanguardia come la serra riscaldata e tecniche per arricchire il terreno povero e argilloso caratteristico della zona.

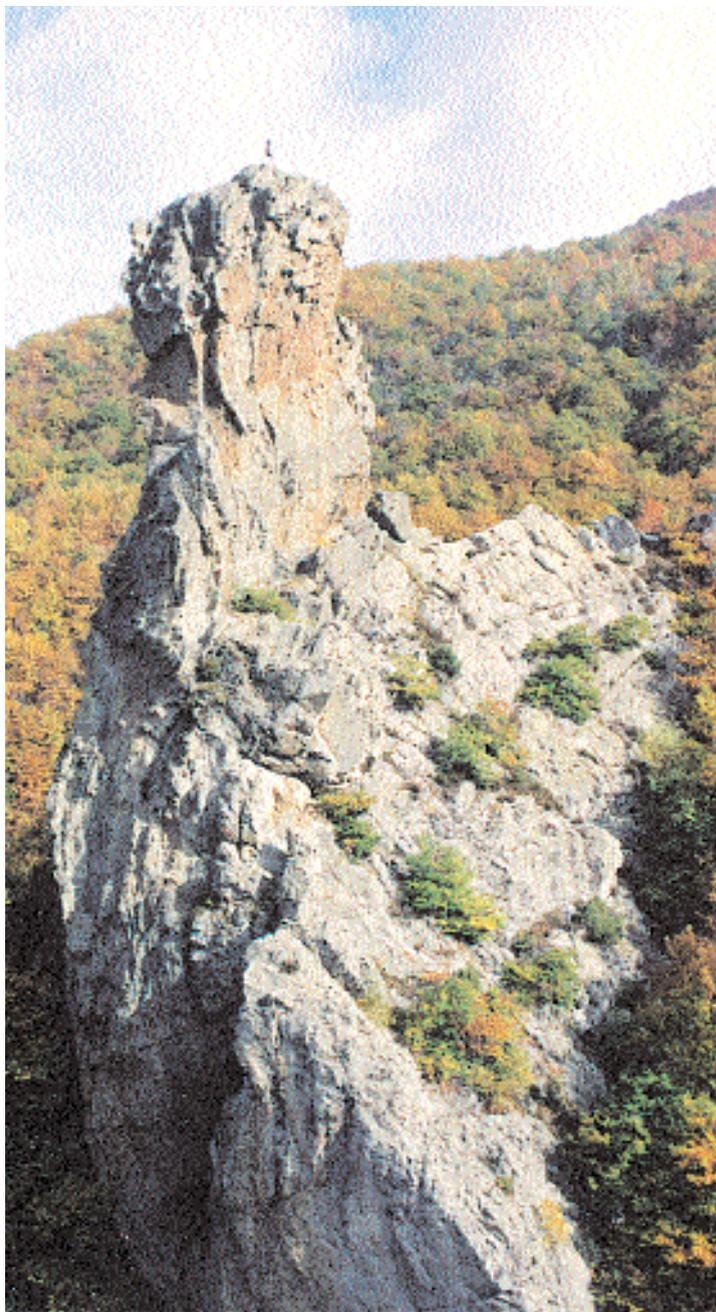
Il parco è stato di recente riattivato grazie alla collaborazione della Comunità Montana Valli Mongia Cevetta e Langa Cebana con il Comune di Sale San Giovanni e la disponibilità dei proprietari. Sono ammirabili nell'arboreto specie "importate" e acclimatate quali l'araucaria, l'abete di Spagna, il platano orientale, e altre più comuni come il pino silvestre e molti altri.

Info: telefono +39.0174.721713





Torre Mondovì
Il Parco Botanico



TORRE MONDOVÌ IL PARCO BOTANICO

Frazione Piazza

Il Parco di Torre Mondovì, oltre ad avere un forte richiamo dal punto di vista paesaggistico per la sua veduta dell'imbocco delle valli Corsaglia e Casotto, ha avuto nel tempo una indubbia importanza dal punto di vista strategico militare.

Ha un'estensione di circa 5000 mq. a forma ellittica ai cui vertici sono posizionati, rispettivamente, l'ingresso e la cappella di San Pio, la cui costruzione risale al XVI secolo. Il sito botanico si sviluppa all'altezza di 570 m. s.l.m.; il suo microclima è caratterizzato da forti oscillazioni termiche.

Nonostante la modesta altitudine si riscontra la presenza di numerose specie tipiche di orizzonti altitudinali superiori (montano-subalpino). Si pensi al faggio o alla *Poa alpina*, tipica graminacea dei pascoli alpini. Apertura annuale, ingresso gratuito.

*Info: Comune di Torre Mondovì
telefono+39.0174.329102*

VILLANOVA MONDOVÌ GROTTA DEI DOSSI

La Grotta dei Dossi è situata sul pendio del Monte Calvario. Si sviluppa complessivamente per circa 900 m. Scoperta nel 1797, è stata aperta al pubblico nel 1893, prima grotta italiana illuminata a luce elettrica, prodotta da un motore a petrolio.

La cavità, che non è percorsa da vie d'acqua, offre un meraviglioso labirinto di gallerie, sale, cunicoli, dove si possono ammirare concrezioni policrome e originali. Prevalgono i fenomeni di crollo su quelli di erosione e corrosione.

Molto belli sono i colori che quasi ovunque distinguono le concrezioni di questa grotta - caso rarissimo, almeno nelle grotte delle Alpi Liguri - dovuti a diversi sali minerali disciolti nelle acque di superficie che percolano nella cavità formando stalattiti, stalagmiti e colonne. Nella grotta sono presenti, se pur ormai

in piccola quantità, molte specie di animali: Aracnidi (Nesticus eremita, Cicurina cicur) - Diplopodi (Polydesmus speleus) - Ortotteri (Dolichopoda ligustica) - Chiroterri (Rinolophus ferrumequinum, Rinolophus hipposideros, Myotis myotis).

*Info: Comune di Villanova
Mondovì
telefono +39.0174.698152
oppure +39.0174.42646*

VIOLA LA ROCCA DEI CORVI

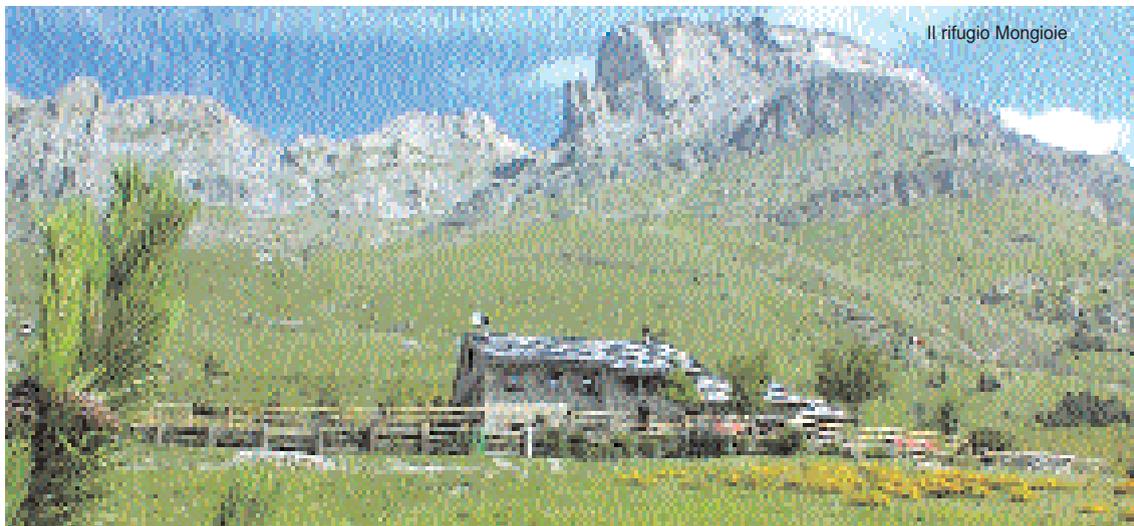
La Rocca dei Corvi è un torrione monolite sul torrente Mongia, alto circa 90 m, interamente composto da quarzite conglomerata, che si presta ad arrampicate su diversi livelli di difficoltà. Si trova ad un'altitudine di 900 m s.l.m.. Sul posto è stata realizzata una via ferrata (itinerario tracciato su una parete rocciosa attrezzata con gradini, maniglie, cavo e scale) con uno sviluppo totale di circa 200 m, che risale in parte il torrente Mongia in un ambiente naturale di rara bellezza, tra pozze e cascate d'acqua, per poi risalire la Rocca stessa.

Al termine della via ferrata, sul sentiero del ritorno, esiste un ponte tibetano che unisce le due pareti del canyon naturale, lungo circa 15 m, alto circa 20 m. In caso il visitatore fosse sprovvisto del kit necessario (imbracatura, casco, doppio cordino, doppio moschettone e dissipatore) c'è la possibilità di noleggiarlo in loco. Accanto alla via ferrata è stato realizzato un sentiero naturalistico con più di venti specie botaniche censite, e diverse specie minerali.

*Info: Comune di Viola
telefono +39.0174.73121*

*A lato e a fronte:
la Rocca dei Corvi.*





Il rifugio Mongioie

VALLE CASOTTO CAPANNA SOCIALE RIFUGIO MANOLINO

Alpe Perabruna

chiavi: t. +39.0174.70005

Località: Garessio

Quota: 1638 m

Percorso: da Valcasotto lungo strada asfaltata per 1 km fino a C. Piano, si prosegue poi lungo sentiero (1h 45min-E)

Dislivello: 670 m

Posti Letto: 16 tavolato - 3 locale invernale

VALLE CORSAGLIA BIVACCO FRANCO CAVARERO

Conca del Lago Revelli

chiavi: 0174.47147

C.A.I. sezione Mondovì

Località: Frabosa Soprana

Quota: 2200 m

Percorso: da Mondovì lungo strada asfaltata per 24 km fino a Bossea, proseguire lungo strada sterrata fino a Stalla Rossa da lì seguire il sentiero (4 h - E)

Dislivello: 1200 m

Posti Letto: 12

VALLE ELLERO RIFUGIO ALPINO HAVIS DE GIORGIO - MONDOVI

Sorgenti dell'Ellero

+39.0174.65555

chiavi: Mario Canavese,
+39.0174.569329 - 335.5475807

Località: Roccaforte Mondovì

Quota: 1761 m

Percorso: da Roccaforte lungo strada asfaltata per 7 km fino a Rastello, si prosegue lungo strada sterrata dalla loc.

Casa del Sole a Piano Marchisa e poi lungo sentiero (45 min - T)

Dislivello: 120 m

Posti Letto: 55

VALLE MAUDAGNA RIFUGIO BALMA

La Balma

+39.0174.334288 - 0174.334316

rifugio gestito da Famiglia Allegro

Località: Frabosa Soprana

Quota: 1883 m

Percorso: da Prato Nevoso per 5 km su strada sterrata

Posti Letto: 20

RIFUGIO METTOLO CASTELLINO

Trucca della Tura

chiavi: Bar Arcobaleno Frabosa Sottana
+39.0174.345325

Località: Frabosa Sottana

Quota: 1740 m

Percorso:

- da Artesina (1299 m) fino alla Colletta segnavia F4, poi segnavia G2 (1h 30min - E)

- da Baracco (884 m), segnavia G2 (2h - E)

Dislivello: 350 m

Posti Letto: 25

VALLE PESIO RIFUGIO MORGANTINI

Colla delle Carsene

chiavi: Flavio Bessi - Borgo S. Dalmazzo
+39.0171.260085

Località: Briga Alta

Quota: 2237 m

Percorso:

- da Limone Piemonte lungo strada asfaltata per 8 km, si prosegue lungo sentiero fino a Monesi poi bivio a sinistra (2h 30min - E)

- da Chiusa di Pesio lungo strada asfaltata al Pian delle Gorre, lungo

sentiero alla Conca Carsene
Dislivello: 120 m

Posti Letto: 25

VALLE TANARO SARACCO VOLANTE

Conca di Piaggiabella

chiavi: Galleria Subalpina – Torino t.
+39.011.537983

Località: Briga Alta

Quota: 2220 m

Percorso: da Ormea lungo strada
asfaltata per 12 km fino a Carnino, si
prosegue poi lungo sentiero A4 (2h
30min - E)

Dislivello: 820 m

Posti Letto: 12 letti - 12 locale invernale

RIFUGIO DON BARBERA

Colle dei Signori

chiavi: Il Fornaio - Colle di Nava
t.+39.0183.325049

Località: Briga Alta

Quota: 2070 m

Percorso:

- da Ormea lungo strada asfaltata per 13
km fino a Camino, si prosegue poi lungo
sentiero segnavia A3 (2h - E)
- da Colle di Tenda (F) lungo strada
sterrata

Posti Letto: 18

RIFUGIO F.I.E. CIARLO BOSSI

Tetti della Donzella

chiavi: Gr. Escursionisti Savonesi

+39.019.806030 - +39.019.485037

Località: Briga Alta

Quota: 1540 m

Percorso: da Ormea a Carnino Inferiore
lungo strada asfaltata per 24 km, si
prosegue poi lungo sentiero (45 min - E)

Dislivello: 150 m

Posti Letto: 20

RIFUGIO SAVONA

Pian Bersi – Valdinferno

t. +39. 0174. 803707

+39.019.854489

Località: Gressio

Quota: 1528 m

Pecorso:

- da Gressio lungo strada asfaltata per
6,5 km fino ai pennoni Soprani -
Valdinferno, si prosegue poi lungo
sentiero (1h 30min E)

- lungo strada asfaltata da Gressio a
Colla di Casotto, si prosegue poi lungo
sentiero (1h 30min E)

Dislivello: 400 m

Posti Letto: 22

RIFUGIO VALCAIRA

Costa Valcaira - Pizzo d'Ormea

chiavi: Bar dell'Olmo

t. +39. 0174.391266

Località: Ormea

Quota: 2010 m

Percorso:

- da Ormea per 6 km lungo strada
asfaltata fino a Chionea, si prosegue poi
lungo sentiero (ore 2h 30min - E)

- da Ormea lungo strada asfaltata fino a
Aimoni si prosegue poi lungo sentiero (4h
30min - E)

Dislivello: 800 m

Posti Letto: 18 letti - 3 locale invernale

RIFUGIO MONGIOIE

Località Pian Rosso

+39.0174.390196

rifugio gestito da Silvano Odasso –
Frabosa Sottana +39.0174.345541

Località: Ormea

Quota: 1520 m

Percorso: da Ormea a Viozene su strada
asfaltata per 10 km, si prosegue poi lungo
sentiero (45min - T)

Dislivello: 280 m

Posti Letto: 46 letti - 20 locale invernale





GARESSIO PARCO FONTI SAN BERNARDO

Immerso nel fresco tranquillo del Parco Fonti San Bernardo, è stato creato lo stabilimento termale, le cui acque proprio dalla conca garessina sgorgano purissime.

Prima di scaturire alle Terme di Gressio, l'acqua ha già compiuto un lungo viaggio nelle viscere della montagna, arricchendosi di tutti gli oligoelementi che vi ha incontrato e storicamente apprezzati.

La fonte è nota ed usata da molti secoli dalle popolazioni locali che le riconoscevano proprietà terapeutiche nelle malattie del ricambio. Solo nel 1926 la voce popolare trovò conferma nelle analisi chimiche che portarono alla costruzione della struttura termale e dello stabilimento di imbottigliamento dell'Acqua San Bernardo.

Alle Terme di Gressio, attraverso l'idropinoterapia, si curano in particolare le malattie dell'apparato urinario e le malattie del ricambio. L'idropinoterapia è la meto-

dica di somministrazione di acqua minerale per bibita a scopo terapeutico. La cura consiste nel bere determinate quantità di acqua minerale ad una data temperatura, orario di assunzione, tempo di bevuta e ritmo giornaliero della bevuta (intervallo di tempo da rispettare tra una bevuta e l'altra).

L'acqua delle Fonti San Bernardo, che scaturisce fredda dalle rocce a 1300 m. di altezza, risulta scarsamente mineralizzata ed è leggerissima. Viene usata esclusivamente come bibita ed ha una efficace azione diuretica utile anche per l'alimentazione dei neonati. L'acqua che si può bere al Parco è di tipo oligominerale, povera di sali.

Secondo la vigente legislazione sono definite minimamente mineralizzate le acque con residuo fisso non superiore a 50 mg/l ed oligominerali quelle con residuo fisso non superiore a 500 mg/l. In particolare i minerali dell'acqua San Bernardo sono calcolati in un residuo fisso inferiore a 0,5

grammi per litro.

L'assunzione a scopo terapeutico delle acque oligominerali dovrebbe avvenire quotidianamente e rientrare nelle abitudini per poter essere efficace, tuttavia i cicli annuali di cura idropinica termale con acque oligominerali sono senz'altro utili per i seguenti motivi: l'acqua assunta direttamente alla fonte possiede caratteristiche peculiari; la presenza di cofattori termali potenzia il trattamento.

Al Parco Fonti è possibile compiere lunghe passeggiate all'ombra dei grandi alberi che costituiscono il parco, cimentandosi nei "Percorsi della salute", sotto il controllo medico specialistico che ne verifica effettivi pregi e benefici. È inoltre possibile praticare attività sportiva grazie alla presenza dei campi da tennis e bocce. L'intrattenimento musicale e la pista da ballo, oltre che lo spazio dedicato alle mostre all'interno dell'edificio principale permettono di godere di svariati momenti di svago. Infine, le Fonti hanno dato vita ad

uno spazio apposta per i giovani: la discoteca all'aperto che funziona durante tutta l'estate, sempre sotto le piante secolari della ridente conca.

ROCCAFORTE MONDOVI ISTITUTO IDROTERMALE DI LURISIA

Salute è bellezza è il motto che l'Istituto Idrotermale di Lurisia ha adottato e intorno al quale ruota tutta la sua filosofia. Curare la salute fa, infatti, bene alla bellezza. Il senso di gratificazione che il sentirsi bene e in forma trasmette all'organismo crea l'armonia psicofisica giusta perché la bellezza innata si rifletta nei gesti quotidiani.

Le parole d'ordine a Lurisia sono discrezione, controllo qualitativo e, soprattutto, professionalità. Uno staff medico specialistico e personale altamente qualificato accompagnano l'Ospite passo per passo, ascoltando ogni sua esigenza e consigliandolo in modo che ogni trattamento, ogni volta, diventi un momento esclusivo e personale.

L'Istituto Idrotermale di Lurisia nasce e si sviluppa intorno al 1940, nell'ambiente di

grande pregio storico e paesaggistico del Monregalese. Luogo di vacanza prediletto da grandi personaggi del panorama politico, artistico e sociale italiano degli anni passati vive, oggi, una nuova e dorata maturità.

E' tutt'ora un ambiente esclusivo e confortevole tra mare e monti, ideale per trascorrere una vacanza in piena armonia con se stessi, per recuperare lo stato fisico ottimale e prendersi cura del proprio aspetto. L'ambiente, tra pinete e boschi di castagni, è ideale per trascorrere una vacanza in piena armonia con se stessi, per recuperare lo stato fisico ottimale e prendersi cura del proprio aspetto.

Le strutture che accolgono i vari reparti e i padiglioni mantengono inalterate le caratteristiche architettoniche della metà del secolo scorso, rispettando lo stile tipico delle costruzioni montane del monregalese.

Alle Terme di Lurisia è possibile alternare le cure e i trattamenti a sane e rilassanti attività sportive: lunghe passeggiate guidate sui percorsi tracciati all'interno del Parco Termale, partite a tennis, escursioni a cavallo, fino alla riscoperta della tradizione

del gioco delle bocce.

Nell'ambito di quella che viene definita Area salute si possono effettuare terapie termali e strumentali, si può godere di prestazioni mediche e specialistiche, oppure dedicarsi ai massaggi.

L'Area bellezza invece offre trattamenti viso, collo e décolleté, trattamenti per il corpo, trattamenti complementari e vengono esposte varie proposte termali per la bellezza.

L'Istituto Idrotermale di Lurisia collabora da anni con le più rinomate Università Italiane ed estere per gli studi di specializzazione in campo termale.

Due prestigiosi premi sono stati istituiti per dare impulso e favorire i lavori di ricerca in ambito termale e costituiscono ormai un punto di riferimento nel panorama idrologico nazionale: il Premio Madame Curie, riservato ai lavori sperimentali di ricerca clinica in Idrologia medica nelle sue diverse branche con le acque termali di Lurisia, e la Targa Cignolini, riservata ai lavori di ricerca in Idrologia medica d'impiego ed applicazione.





I territori del Consorzio Turistico si contraddistinguono per la cucina, fiore all'occhiello caratterizzato da vini deliziosi e piatti allettanti.

L'ampiezza del territorio fa sì che la tradizione culinaria risenta, nell'area di confine con la vicina Liguria, dell'influenza ligure, mentre più ci si avvicina alla Langa più si sente la presenza dei sapori della cucina langarola.

Trait d'union fra l'influsso tipicamente piemontese, quello ligure e quello di Langa resta la ricchezza di ingredienti semplici, poveri ma valorizzati in piatti gustosi.



I FORMAGGI

Segno del rapporto unico che lega il lavoro e la tradizione dell'uomo al territorio, la caseificazione è uno dei settori più ricchi e complessi della produzione alimentare.

I fattori in gioco sono molteplici ed ognuno concorre in modo determinante a definire consistenza, gusto, profumo. Dentro una "forma" si distinguono alpeggi, erbe di montagna, tempi e tradizioni dell'uomo.

Il territorio del G.A.L. Mongioie raccoglie e promuove alcune delle più interessanti e note produzioni casearie, formaggi e ricette antiche, che hanno il sapore di un mondo intero.

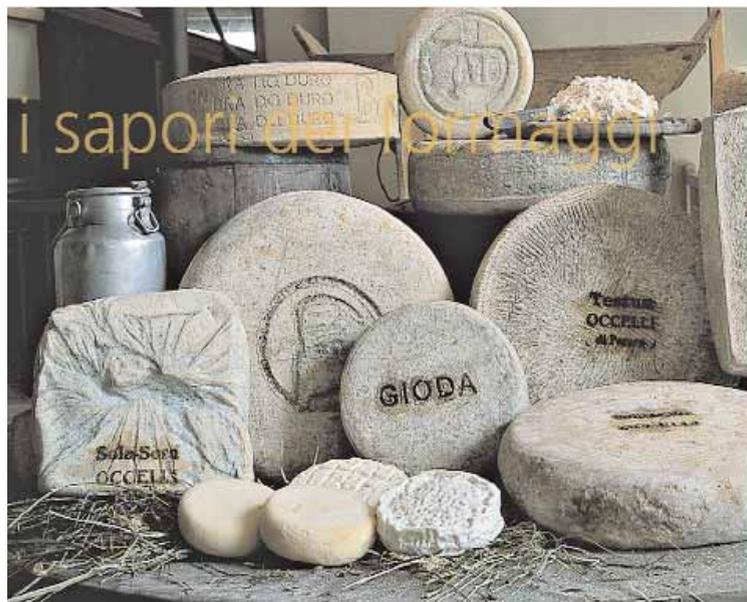
Fra i prodotti più tradizionali che si trovano nel territorio si possono sicuramente citare i formaggi.

Nelle alte valli del territorio, dove si aprono estesi pascoli che in estate diventano meta di greggi e mandrie, e che vedono un proliferare di erbe gustose e di acqua pura, la tradizione casearia vede la produzione di molti formaggi d'alpeggio, impasti dai sapori ricchi o delicati a seconda della lavorazione e della stagionatura che accompagnano la preparazione.

Fra questi si possono citare il **testun**, formaggio dalle origini molto antiche, la sora dal gusto saporito e il bruss, pasta morbida dal sapore potente.

Ricavato dalla lavorazione della ricotta d'alpeggio, quest'ultimo è ottimo spalmato sul pane e accompagnato da un vino frizzante.

Altro formaggio d'alpeggio la cui produzione impera nei territori del G.A.L. Mongioie è il **raschera**, che prende il nome dall'o-



La Raschera D.O.P

Il Murazzano D.O.P

La Toma Piemontese D.O.P.

Tuma Dia Paja

Crava

Il Bra D.O.P.

La Sora o Sola

Il Testun

Il Bruss

Tuma di Pecora delle Langhe - Tume D'Fè

Il Gioda

Il Valcasotto

Il Nostrale d'Alpe

Ormea

I PRODOTTI ECCELLENTE DELLE TERRE DEL GAL MONGIOIE



monimo lago alle falde del Mongioie e viene prodotto nell'area fra Roburent, Pamparato, Frabosa Sottana e Ormea.

Il raschera possiede il marchio DOP, attraverso il quale è possibile identificarlo con certezza. Ne esistono due varietà: una che nasce dal latte di stalla o dei pascoli di montagna, che si può dotare del marchio "d'alpeggio".

Le sue forme possono essere tonde o quadrate, dal peso variabile fra i 6 e gli 8 chili. È un formaggio che deve stagionare per un periodo minimo di due mesi, ma supporta benissimo stagionature lunghe che conferiscono un bel colore paglierino alla pasta rassodandola e ravvivandone il sapore.

La **toma delle Langhe** invece si presenta come una formaggetta di circa tre/quattro etti a pasta bianca e fresca ottenuta con latte ovino puro o miscelato con latte bovino e paesano. All'origine di questo cacio, sono le rinomate pecore

delle Langhe dal cui latte intero ricco e profumato si ottiene la pasta bianca e un po' granulosa che contraddistingue l'impasto.

Questo formaggio può essere consumato fresco o conservato per brevi periodi. In tal caso, occorre avere qualche precauzione; l'ideale è disporre di una cantina ventilata dove la formaggetta possa stagionare leggermente, adagiata su un asse di pino.

In casa se conservata in frigo andrà estratta almeno un'ora prima della consumazione, perché la pasta si ravvivi e riprenda tutto il suo aroma.

Il Murazzano viene prodotto con latte ovino in purezza o misto ovino in misura minima del 60% con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura non superiore al 40%. Il nome Murazzano è piuttosto recente, ma questo tipo di formaggio ha origini antichissime ed era conosciuto con il nome di *Tuma o Robiola*.

La Sora o Sola è un formaggio misto prodotto con latte di pecora e di capra miscelato con quantità variabili di latte di vacca. In ogni caso non si utilizza mai il solo latte di vacca. Il Bruss è ottenuto dalla fermentazione di altri formaggi o ricotta, si presenta come una pasta cremosa, omogenea, facilmente spalmabile, di colore variabile tra il bianco, grigiastro, il giallino ed il verdognolo (se si usano formaggi erborinati), di odore piuttosto intenso e di sapore più o meno fortemente aromatico e piccante. Il Gioda è un formaggio fresco o a media stagionatura. La crosta è presente ed è di pochi millimetri. pasta bianca, cremosa, occhiatura assente o minima. Profumo di panna, latte e nocciola. L'Ormea è tipico dei pascoli alpini, specialmente dell'Alta Val Tanaro, ricco di aromi floreali e dalla pasta morbida e compatta, di colore avorio - paglierino per il tipo fresco e più acsiutta e giallo oro per quello stagionato.



- Il Cece di Nucetto
- La Rapa di Caprauna
- Il Grano Saraceno.
- Il Mais Ottofile
- La Patata dell'Alta Valle Belbo
- La Patata delle Valli del Re
- il Fagiolo Bianco di Bagnasco
- Il Fagiolo Borlotto del Cebano
- Il Fagiolo Cuneo

I CECI

Il cece è un legume di origine orientale coltivato anche in Europa. Nel territorio del G.A.L. Mongioie la pianta si semina d'autunno o in primavera, e i frutti si raccolgono ad agosto, estirpando le piante che vengono fatte essiccare e battute per ricavarne la granella. Il cece è un prodotto che si presta ottimamente alla conservazione. Contiene molte proteine e consente uno sviluppo calorico notevole, oltre a presentare un elevato contenuto di ferro.

Questo prezioso alimento è particolarmente coltivato a Nucetto, in Valle Tanaro. In origine la sua non era sicuramente una cultura prevalente ma certamente ne era diffuso l'uso per l'alimentazione in tutte le famiglie contadine residenti, che lo seminavano anche nell'*atin* fra i filari delle viti (essendo una pianta bassa non impediva all'uva di ricevere il sole). Una volta battuti, i ceci venivano riposti in sacchi di iuta e consumati durante l'inverno alternati con i fagioli e la polenta.

Per l'uomo, il modo migliore per cibarsene era di abbinare il cece al maiale, e tutt'ora questo abbinamento è grandemente apprezzato dagli abitanti locali e dai turisti, che lo possono gustare durante la festa dedicata ai primi di agosto.

LA RAPA DI CAPRAUNA

Le rape di Caprauna, che per la loro forma possono ricordare le rape comuni, hanno in realtà qualità superiori. Esse vengono coltivate sul versante della Valle Pennavaire, lembo del territorio piemontese al confine con la Liguria che gode dell'esposizione all'aria di mare. Gli appezzamenti di terra su cui la rapa viene coltivata sono per lo più terrazzamenti retti da muretti in pietra a secco che nei secoli scorsi rende-



vano possibile la coltivazione ad alta quota di altri prodotti quali grano, orzo, segale e avena. Un tempo sugli stessi appezzamenti su cui veniva seminato il grano si coltivava anche la rapa: infatti dopo la raccolta del cereale, la presenza di residui di stoppie nel terreno conferiva alle rape l'aroma e il sapore del tutto particolari che la rendono oggi un ortaggio di prima qualità. Ortaggio grande, dolcissimo e dalla pasta di un colore bianco tendente al giallo, la rapa di Caprauna deve le proprie caratteristiche alla particolare situazione climatica in cui è coltivata, ma anche alle caratteristiche varietali. Le preparazioni in cui viene utilizzata sono innumerevoli ed entrano nei menu delle trattorie della valle che la propongono in varie combinazioni; in sfornato, vengono servite accompagnate dalla *bagna cauda*, tipico piatto piemontese a base di cardi, acciughe e aglio. Possono inoltre fungere da contorno a ricchi e gustosi piatti di carne, semplicemente gratinate al forno. Un abbinamento tipico è infine quello con la salsiccia e con uno speciale tipo di pasta fresca: gli *s-ciancui*, ottenuti dall'impasto di farina di grano integrale con acqua e sale. Nel condimento di questo piatto entrano anche altri prodotti tipici della montagna quali le noci e i funghi porcini.

I PRODOTTI ECCELLENTE DELLE TERRE DEL GAL MONGIOIE

È stato costituito un Presidio Slow Food la cui azione è mirata alla protezione di questo prodotto, e delle modalità con cui viene coltivato. La creazione del Presidio mira alla promozione di questo prodotto, che presenta indiscusse proprietà organolettiche. Il progetto del Presidio dovrebbe inoltre dare il via ad un più ampio piano di recupero territoriale, ma anche ambientale. Ciò dovrebbe permettere allo stesso tempo il recupero della coltivazione delle rape nei terrazzamenti ancora esistenti, il ripristino di quelli danneggiati, ma anche l'attuazione di tutta una serie di iniziative che sono volte ad incentivare sia coloro che intendono ricominciare questo tipo di coltivazione, sia chi volesse tornare a vivere a Caprauna.

IL GRANO SARACENO

A dispetto del nome, questo alimento non ha nulla a che vedere con il grano. Appartiene infatti alla famiglia delle poligonacee. Il grano saraceno è originario della Cina, dove è utilizzato per produrre pane, venne poi introdotto nell'Europa dell'est, dove viene utilizzato per preparare il porridge o per accompagnare secondi piatti, al posto del riso.

LA POLENTA SARACENA

La polenta saracena, uno dei piatti più tipici del nostro territorio, è protagonista di numerose sagre e manifestazioni che vengono organizzate nei vari paesi. Essa prende il nome dal grano saraceno, che insieme alla patata è l'altro ingrediente base per prepararla. La coltivazione del grano saraceno fu introdotta nelle nostre valli in seguito alle invasioni saracene che risalgono alla fine del primo millennio. Esso si diffuse in maniera particolare a quote piuttosto alte, oltre i mille metri, dove, nel periodo dalla primavera all'autunno, il frumento e altri prodotti non riuscivano a giungere a maturazione. Il grano saraceno, o come viene chiamato in queste valli "furmentin", non è una graminacea ma una poligonacea, ed è tollerato anche da coloro che soffrono del morbo celiaco e non possono pertanto alimentarsi con i derivati del grano. La combinazione dei tre ingredienti base (patate, farina di grano

saraceno, farina di frumento) dà origine al tradizionale impasto che, condito con latte, panna, porri e funghi viene chiamato polenta saracena. Essa costituiva, soprattutto nel periodo autunnale e invernale, il piatto quotidiano che veniva alternato alle castagne, altro prodotto tipico locale. Per una corretta preparazione di questo piatto è necessario far bollire le patate, in modo che siano appena coperte dall'acqua salata e dalle farine di frumento e di grano saraceno, per circa un'ora. Passato questo periodo si può quindi pestare il composto fino ad ottenere la giusta consistenza e morbidezza. La polenta si presenta con un colore grigio, schiarito lievemente dall'aggiunta della farina bianca, e si unisce appunto al sugo di panna porri e funghi. Il sugo viene preparato facendo rosolare con un po' di burro i porri e poi i funghi secchi ammorbiditi e tagliuzzati in piccoli pezzi. Dopo aver aggiunto a questo composto il latte con la panna si fa cuocere il tutto a lungo a fuoco lento.

IL MAIS OTTOFILE

Il mais ottofile è una antica varietà del Piemonte e prende il nome dalla caratteristica pannocchia che ha solo otto file longitudinale di chicchi dalla forma arrotondata di colore arancio, ricchi di amido. E' un mais eccezionale per la polenta ma il fioretto si può utilizzare anche per i dolci. La farina integrale viene macinata a pietra e setacciata separando il fioretto più fine dalla bramata più grande e colorata.

LA PATATA

Dopo l'importazione dal nuovo continente, la patata riscosse un grande successo nell'alimentazione del mondo occidentale, e giunse per la prima volta nei nostri territori nel XVIII secolo. Il comune tubero si è adattato, riproducendosi con facilità ad ogni latitudine e quota; tuttavia alcuni luoghi hanno generato, nei secoli, patate migliori. Quelle dell'Alta Val Tanaro in particolare, sono da sempre rinomate per il loro sapore e la modalità con cui vengono coltivate, fortemente legata alla tradizione, in piccoli appezzamenti dove una terra particolare origina una patata incredibilmente

morbida e gustosa. La patata divenne presto ingrediente principale della cucina montana povera, e servì per sfamare generazioni di abitanti di queste zone e in generale delle zone di montagna più isolate e impervie. Oggi le ricette in cui viene impiegata sono molto apprezzate dagli appassionati che ritrovano in esse la genuinità della cucina locale. Amalgamata



insieme alla farina di frumento e alla farina di grano saraceno è uno degli ingredienti base di uno dei piatti più tipici di tutto il territorio del G.A.L. Mongioie: la polenta saracena.

IL FAGIOLO BIANCO DI BAGNASCO

Il fagiolo bianco è un rampicante destinato quasi esclusivamente alla produzione di granella secca e prodotto in quantità limitata, che può per questo essere definito un "prodotto di nicchia", anche per le particolari caratteristiche organolettiche frutto delle caratteristiche pedoclimatiche della zona di produzione. Questo legume è tipicamente coltivato nella zona di Bagnasco dove un tempo se ne producevano grandi quantità. Col passare del tempo, nuove varietà, hanno sostituito il "Bianco di Bagnasco" nella coltivazione in loco, portando un graduale abbandono di questa specie nonostante le apprezzate caratteristiche ne avessero fatto un prodotto di largo consumo. Ad inizio degli anni '90 un rinnovato interesse verso questo legume ha



Il Tartufo Bianco
Il Tartufo Nero
I Funghi

portato alcuni coltivatori a riprendere seppur in piccole quantità la coltivazione del "Fagiolo bianco di Bagnasco". Il territorio del G.A.L. Mongioie è ricco di prodotti rari e pregiati di altissima qualità, particolarmente di tartufi neri e bianchi. Anche in questo caso tutte le caratteristiche del territorio sono riprodotte dal sapore inconfondibile e ricercato dei suoi frutti. Le terre del cebano sono inoltre famose per i funghi, celebrati ogni anno nella Mostra del Fungo di Ceva, un appuntamento che richiama i più grandi esperti di micologia a livello internazionale, ma anche decine di migliaia di turisti, attratti dal fascino di prodotti unici. I funghi appartengono alle tallofite, cioè piante che non hanno tessuti o organi, ma solo un tallo costituito da pseudotessuti, che non sviluppano fiori né si riproducono per seme. Infatti si moltiplicano tramite spore, sottili come polvere. A differenza dei semi delle piante dove la fecondazione è già avvenuta nel fiore, nel momento in cui il polline, elemento maschile, raggiunge il pistillo e quindi l'ovulo, elemento femminile.

I TARTUFI

Il tartufo è un fungo sotterraneo della famiglia degli ascomiceti ed appartiene al

l'ordine delle tuberales. Il genere tuber è il più importante dell'ordine delle tuberales, le sue specie formano corpi fruttiferi commestibili a forma di tubero e corpo tondeggianti, caratterizzati da un intenso profumo aromatico gradevolissimo. Le specie più note sono il tartufo bianco d'Alba e il tartufo nero pregiato. Rivestono una minore importanza in quanto meno ricercati e utilizzati le seguenti specie: tartufo nero d'inverno, tartufo moscato, scorzone o tartufo d'estate, tartufo nero ordinario, tartufo nero liscio. I tartufi vivono in simbiosi con alcune piante superiori (pioppi, quercie...). essi sono privi di clorofilla e di conseguenza, non potendo assimilare e produrre sostanza organica per il loro sviluppo, in modo autonomo, diventano dei simbionti (che vivono in stretta collaborazione con altri vegetali). Le piante che producono maggiori quantità di tartufi in relazione specialmente ad un terreno adatto, calcareo argilloso, in relazione al clima, preferibilmente in luoghi freschi, torrenti, canali, fossi di fondovalle, sono i tigli, le quercie, i salici, i pioppi e il carpino nero. In linea di massima il periodo di cerca dei tartufi in rapporto anche a fattori commerciali ed alla buona qualità decorre dal mese di settembre a dicembre. Il tartufo bianco ha una forma variabilissima da globoso

e regolare a quasi piatto, ha una superficie pressoché liscia di colore ocreo pallido, talvolta tendente al brunastro verdognolo o al bianco crema. Le dimensioni sono notevolmente superiori rispetto ad altre specie congeneri, potendo superare anche i 10 cm di diametro e i 500 grammi di peso. Il profumo è squisito, molto forte, fragrante, vagamente agiaceo; il sapore è particolarmente gradevolissimo, intenso solo a crudo. La gleba (polpa) è compatta e soda ma tenera e facilmente friabile; il colore è ocreo nocciola con venature biancastre sottili e reticolate tra loro. Il tartufo nero pregiato ha la forma tondeggianti globosa, il peridi (parte esterna) è ricoperto di verruche medio picco-



le, di forma esagonale; il corpo fruttifero abbastanza grande, da tre a quindici centimetri di diametro. La polpa che negli esemplari acerbi è grigia chiara, brunastra dievnta a maturazione nero violacea con numerosissime e fini venture bianche. Il profumo è ottimo, aromatico, penetrante, fruttato abbastanza intenso, il sapore è moltop gradevole, piacevolmente piccante e resiste bene alla cottura.

Come conservarlo: freezer, frigoriferi in genere e calendari sono nemici del tartufo. Se lo si vuole conservare in frigo, lo si può fare a patto di seguire queste regole: il tartufo deve essere avvolto in una pezzuola di carta, tipo acottex, che deve essere sostituita ogni due giorni, di seguito mettere il tartufo incartato dentro un vasetto di vetro e conservare il vasetto a 4-6 gradi, nel reparto verdure del frigorifero. Così si eviterà di disperdere il suo prezioso profumo e si elimina il rischio di contatto con altri alimenti il cui odore potrebbe deteriorarlo. Naturalmente gli intenditori hanno spesso metodi diversi di conservazione. In ogni caso il tartufo va consumato il più presto possibile altrimenti con il tempo può perdere di peso e di qualità organolettiche. Il territorio del Gal. Mongioie è ricco di prodotti rari e pregiati di altissima

qualità, particolarmente di tartufi neri e funghi. Anche in questo caso tutte le caratteristiche del territorio sono riprodotte dal sapore inconfondibile e ricercato dei suoi frutti. Il più nobile e prezioso fra tutti i tartufi è sicuramente il tartufo bianco, detto anche tartufo d'Alba. La sua polpa ha venature biancastre, e la sua buccia liscia è di colore chiaro. Il suo profumo lo rende totalmente inconfondibile. Il tartufo bianco matura nelle zone di Langa che appartengono al territorio del G.A.L. Mongioie nel tardo autunno, fino a dicembre. È possibile trovare in queste zone, in quantità molto maggiori, anche il tartufo nero, meno pregiato ma che viene molto apprezzato poiché in termini di sapore e profumo ha poco da invidiare al tartufo bianco. Proprio perché più comune, il suo prezzo lo rende

decisamente più accessibile rispetto al tartufo bianco. In cucina il tartufo viene utilizzato in tantissime combinazioni: risotti, carni crude, paste casereccie che vengono guarnite con sottilissime scaglie. Viene inoltre utilizzato per la realizzazione di olio e burro aromatizzati.

IL FUNGO PORCINO

I funghi appartengono alle tallofite, cioè piante che non hanno tessuti o organi, ma solo un tallo costituito da pseudotessuti, che non sviluppano fiori né si riproducono per seme. Infatti si moltiplicano tramite spore, sottili come polvere. A differenza dei semi delle piante dove la fecondazione è già avvenuta nel fiore, nel momento in cui il polline, elemento maschile, raggiunge il pistilo e quindi l'ovulo, elemento femminile. La maggior parte dei funghi meno evoluti, quelli microscopici, vivono nell'acqua, mentre i funghi più evoluti crescono preferibilmente sul terreno o sul legno. I funghi non sono né vegetali, né animali ma occupano una singolare posizione intermedia. Quindi possiamo parlare di "regno dei funghi"! Il Regno dei funghi, a differenza del Regno vegetale, non possiede clorofilla pertanto non è in grado di tra-

sformare sostanze inorganiche in sostanze organiche e quindi, come il regno animale, deve nutrirsi di sostanze organiche già elaborate. I funghi porcini si possono raccogliere nei boschi del G.A.L. Mongioie fra i castagni, le betulle o i faggi, e hanno un gusto e un profumo eccezionali. Il porcino è il re dei funghi, e lo si riconosce fra gli altri per il suo cappello tondeggiante che, nella parte superiore, assume tonalità di marrone variamente sfumate e in quella inferiore è spugnoso e di colore bianco-giallognolo. Il gambo varia dal colore beige al grigiastro, e non si presenta liscio, ma rivestito da un sottile reticolo dello stesso colore. Il profumo del porcino è molto gradevole, e la sua polpa bianca è estremamente saporita. Esso può essere cucinato in svariate maniere, trifolato con il prezzemolo e l'aglio, per preparare sughi di risotti, fritto, sott'olio o sott'aceto. Poiché il suo profumo e il suo sapore si mantengono con l'essiccazione, è ottimo seccato per essere utilizzato durante l'inverno, specie per la preparazione di sughi. L'abbinamento più comune del sugo a base di funghi è con gli gnocchi o le tagliatelle oppure, unito alla panna e ai porri, con la polenta saracena.





La carne fresca di
Maiale CON.SA.TI

Il Lardo Cuneo
CON.SA.TI.

La Pancetta Cuneo
CON.SA.TI.

Il Salame Cuneo
CON.SA.TI.

Il Salame Cotto
Cuneo CON.SA.TI.

La Bala D'Asu



LA SALUMERIA

Sul nostro territorio provinciale, al terzo posto in Italia per produzione suinicola, opera un Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'allevamento suinicolo e dei prodotti tipici di salumeria: IICON.SA.TI., consorzio formato da allevatori, operatori del settore zootecnico, macellatori e produttori di salumeria tipica cuneese. Al CON.SA.TI. spetta non solo il compito di salvaguardare la salumeria tipica cuneese, ma anche quello di garantire una completa rintracciabilità nella filiera

CON.SA.TI. ed un alto livello qualitativo di tutte le carni provenienti esclusivamente dagli allevamenti cuneesi associati. La cultura del maiale abbraccia tutte le epoche dal divenire dell'uomo, dalla più recete antichità ai nostri giorni. La carne di maiale ed i prodotti derivati, conservati con processi di salatura e stagionatura, sono sopravvissuti e sopravviveranno alle mode alimentari ai denigratori. L'uso alimentare delle carni di maiale, soprattutto salate e trasformati in apprezzati salumi, non è una scoperta moderna ma ha radici antichissime. Da secoli il cuneese è un'area vocata alla produzione sia di suini sia di salumi: sono presenti testimonianze del fatto che, in passato, gli appezzamenti di terreno, erano venduti non in base alla metratura, ma la numero di maiali che vi potevano pascolare. Tradizionalmente ogni famiglia agricola allevava il maiale che veniva macellato nei mesi più freddi, tra ottobre e febbraio, ricavandone una certa abbondanza di parti da consumarsi fresche ed altre da utilizzare nel corso dell'intero anno ad integrazione della dieta dopo opportuni trattamenti. I prodotti tipici di salumeria soggetti a tutela sono regolamentati da specifici Disciplinari di produzione che garantiscono metodi di preparazione e gusti tradizionali; consentendo

esclusivamente l'utilizzo di carne di suini nati ed allevati in Provincia di Cuneo provenienti da allevamenti iscritti al Consorzio e che osservano le prescrizioni relative ad una alimentazione che contempla l'utilizzo di materie prime nobili come mais, orzo, crusca, soia. Tutte le fasi di lavorazione, di scelta delle carni e di stagionatura sono rigorosamente effettuate nella zona tipica, geograficamente individuata dagli stessi confini amministrativi della provincia "Granda"

La carne fresca di maiale CON.SA.TI

Il Consorzio, nel perseguire gli scopi e la valorizzazione della produzione suinicola della provincia di Cuneo ed al fine di garantire e tutelare il consumatore sulla rintracciabilità e sulla qualità della carne fresca di suino, ha istituito la "Filiera della carne di Suino Tradizionale CON.SA.,Ti Cuneo", regolamentata da specifico Disciplinare che prevede particolari prescrizioni. La carne offerta al consumatore con il marchio CON.SA.TI proviene da un ciclo produttivo che si svolge esclusivamente ed interamente nella provincia di Cuneo. E' prodotta solo con suini di ottima qualità ed in ottimo stato sanitario che in questo territorio:

- sono nati, allevati ed ingrassati in condi-

I PRODOTTI ECCELLENTI DELLE TERRE DEL GAL MONGIOIE

zioni di benessere negli allevamenti associati alla filiera CON.SA.TI e trasportati in condizioni ottimali.

- sono alimentati ed allevati, rispettando i ritmi naturali di crescita, secondo le prescrizioni produttive stabilite dal CON.SA.TI.

- sono inseriti nel circuito della produzione e della tutela del Prosciutto di Parma e di San Daniele

- hanno raggiunto l'età minima di macellazione prevista in 8 mesi dalla nascita ed un peso non inferiori a 144 Kg. A garanzia del rispetto dei suddetti requisiti le cosce dei suini devono recare il tatuaggio che identifica il mese di nascita

- sono abbattuti, perfettamente dissanguati e sezionati presso un impianto di macellazione associato al CON.SA.TI. e ducato nel territorio della provincia di Cuneo. Il macellatore dalla data di ammissione alla filiera, può abbattere, presso il proprio impianto esclusivamente suini provenienti dagli allevatori associati al CON.SA.TI Cuneo.

Il lardo CON.SA.TI. Cuneo

Dopo essere stato salato, viene lasciato riposare in appositi contenitori affinché le spezie ed il tempo gli conferiscano il caratteristico profumo delicato, il sapore dolce ed un colore bianco-rosato uniforme che rendono questo prodotto unico ed inimitabile. Gustoso e profumato, insaporisce arrosti e minestre; a fettine sottilissime, su pane caldo casereccio o arrotolato su fini grissini, diventa protagonista di gustosi antipasti e di deliziosi aperitivi. Può essere aromatizzato con profumate erbe delle Alpi Marittime.

La pancetta CON.SA.TI. Cuneo

Presenta un giusto equilibrio tra la consistenza dei lipidi e delle parti magre, favorito dall'accurata scelta del taglio anatomico, dalla corretta rifilatura e la mondatura. Dopo la salagione, rigorosamente effettuata a mano, la pancetta Cuneo viene piegata "a libro" oppure arrotolata e stagionata per un periodo variabile tra i 30 e i 60 giorni, in relazione al peso.

Appetitosa e saporita, è l'ideale per servire sfiziosi antipasti, preparare ottimi primi e bardare succulenti secondi piatti

Il salame CON.SA.TI. Cuneo

È prodotto con carni fresche suine scelte, conciate con sale, pepe, spezie e vin brûlé, insaccato in budello naturale per permettere di esaltare, con una lenta e curata stagionatura, profumi ed aromi inconfondibili. Di forte personalità, è consigliato in abbinamento con pane cotto in forno a legna.

Il salame cotto CON.SA.TI. Cuneo

È caratterizzato dalla presenza dei lardarelli uniformemente distribuiti ed adesi all'impasto. È ottenuto con carni suine scelte aggiunte di aglio, aromi e spezie lasciate precedentemente a macerare nel vino rosso, in piccole botti di legno di rovere. Può essere cotto a vapore o "a bagnomaria". È ottimo servito con gli aperitivi, anche cubettato, si presta bene alle più svariate e fantasiose ricette di cucina.

La bala d'asu

La Bala d'asu, che letteralmente significa "palla d'asino" è un insaccato tipico di Monastero Vasco. Si tratta di una sorta di salame a forma tonda la cui preparazione prevede un impasto di carne di asino con carne di maiale la cui dimensione può raggiungere le dimensioni di un melone. L'insacco avviene, secondo l'antica tradizione, in tripa di vitello. Poiché l'impasto è general-

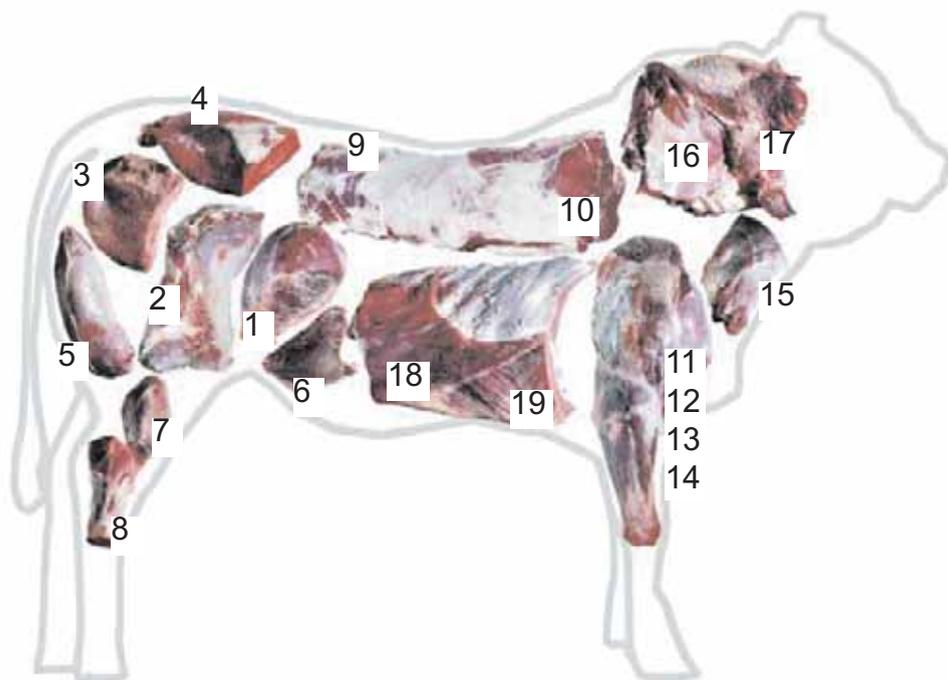
mente spesso, e i tagli del ripieno sono grossolani, va consumato a fette non troppo sottili, dopo essere stato opportunamente bollito. Questo salame veniva un tempo conservato nelle famiglie per essere cucinato nelle più importanti occasioni di festa. Oggi è diventato un prodotto ricercato, molto apprezzato per la sua squisitezza.

LA CARNE COALVI

La Razza Piemontese è la più importante razza bovina da carne italiana; per consistenza numerica occupa il primo posto tra le razze autoctone da carne ed il terzo assoluto tra quelle allevate in Italia, dopo la Frisone e la Bruna, entrambe da latte.

La consistenza media dell'allevamento è di soli 53 capi con una forte prevalenza di piccoli allevamenti. Particolarmente significativa anche la quantità di capi - circa 30.000 - che ogni anno salgono agli alpeggi cuneesi con i margari, il cui lavoro si concretizza anche in un'importante funzione di presidio e mantenimento del territorio montano. La carne dei bovini di razza Piemontese si distingue per le doti scientificamente riconosciute di particolare magrezza e tenerezza. La bassissima percentuale di grasso, significativamente inferiore a quella delle altre razze, la rende molto indicata nelle diete, stante il suo basso contenuto calorico.





ELENCO DEI TAGLI

1. PRIMO TAGLIO

fettine - bourguignonne

2. INFUORI

milanese - rolatine

3. FESA

fettine - scaloppe

4. SCAMONE

fettine - bourguignonne

5. ROTONDA

albese - vitello tonnato

6. FIOCCO

arrosto

7. GALLINELLA

arrosto - spezzatino

8. GERETTO

ossibuchi

9. FILETTO

bistecche - fettine

10. SOTTOFILETTO

bistecche - fettine

11. MUSCOLO

bollito - spezzatino morbido

12. FERMO DI SPALLA

milanese - brasato magro

13. ROTONDINO DI SPALLA

arrosto - bollito - trita

14. ARROSTO DI VENA

arrosto - brasato morbido

15. PUNTA DI PETTP

bollito

16. TENERONE

arrosto - spezzatino

17. BRUTTO MA BUONO

spezzatino - bollito

18. SCARAMELLA

bollito - trita

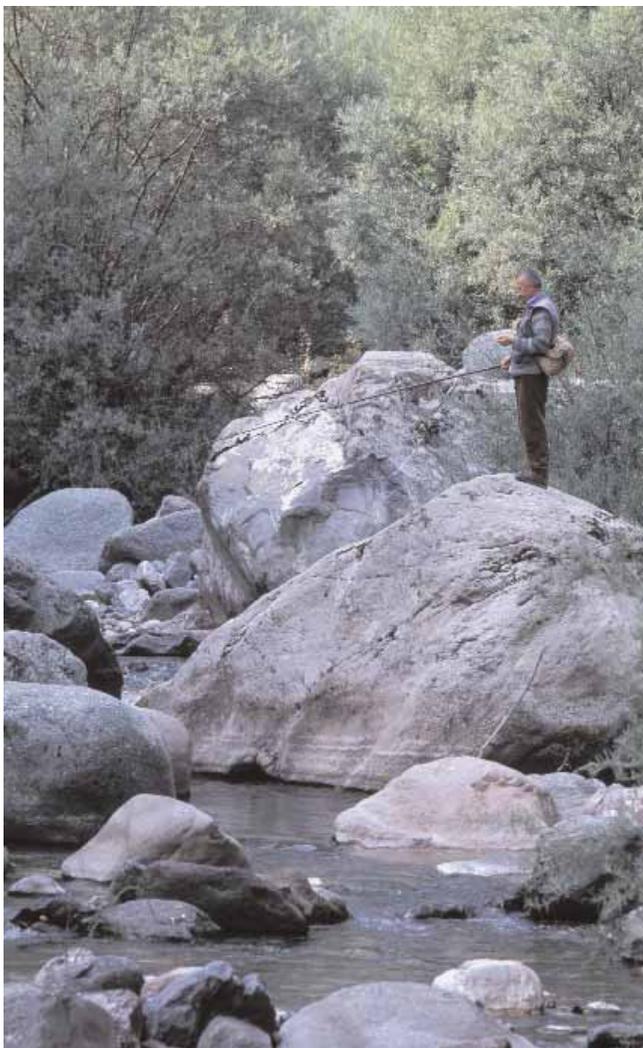
19. BIANCOTASTO

bollito - trita

LA TROTA FARIO

I fiumi che solcano le valli del G.A.L. Mongioie sono ricchi di acque pure, che permettono alla fauna ittica di proliferare. In particolare, queste acque sono ricche di trote, carpe e salmerini, tant'è vero che uno degli sport maggiormente praticati in queste zone è proprio la pesca.

Regina dei corsi d'acqua, ambita dai pescatori, è la trota fario, pesce dalle incredibili qualità di gusto e tenerezza. Questo pesce d'acqua dolce ha un mantello brillante e argenteo, con il dorso scuro e i fianchi trapuntati da una serie di circolini color rosso vivo. La sua carne, il cui colore bianco tende al rosa, è particolarmente prelibata. Molto ricercate proprio per la loro tenerezza e il loro sapore particolare, sono ottime preparate al cartoccio o servite in delicati filetti insaporite dalle erbe locali, o ancora in carpione. La trota fario è un salmonide indigeno delle nostre acque montane. Tra tutti i salmonidi è il più apprezzato e pescato dai pescatori, quello forse anche più adattabile tant'è vero che lo si può trovare da oltre 2000 ms.l.m ad altezza zero del mare. Il suo corpo è slanciato ed elegante compresso ai lati, la testa, robusta ma non molto grande, è munita di un'ampia bocca più sviluppata nel maschio che non nella femmina. Negli esemplari adulti la mascella inferiore è più lunga che quella superiore formando nei maschi il così detto "becco". Le pinne si presentano abbastanza sviluppate, gli occhi neri bordati di giallo. La livrea della fario varia secondo l'habitat, dall'alimentazione e dalla luce che favorisce una più o meno elevata quantità di macchie rosse e nere. Normalmente nei torrenti di montagna, la sua tinta di fondo è generalmente verde scuro con fianchi giallo-dorato, in pianura tende sul grigio. La fario, di indole piuttosto timida e sospettosa tende a difendere molto energicamente il posto di caccia, rifugge dalla luce forte e per questo è sempre alla ricerca di zone riparate dal sole. Si alimenta soprattutto di vermi, insetti, crostacei e, in età adulta, anche di pesciolini. Ad inizio stagione, quando la portata d'acqua dei torrenti è ancora scarsa e con le temperature rigide, la ricerca della fario è del tutto scongiata. Infatti, il



freddo inibisce le trote riducendo notevolmente il loro appetito. Per tutto l'inverno, dunque, la fario resta intanata tra i sassi e le radici, poi con l'inizio della stagione primaverile, riprende l'attività. Nel periodo dell'apertura, se la voglia di riprendere in mano la canna da pesca dopo mesi di inattività, è così impellente, il posto migliore per tentare qualche cattura è sicuramente il fondo valle dato che la tempera-

tura dell'acqua è maggiore. Tutti pensano che il momento migliore per andare a pescare sia la mattina presto ; questo è valido in estate, ma durante le prime settimane dall'apertura dei fiumi è un grave errore perché la trota a causa della bassa temperatura dell'acqua, tende ad uscire dalla tana quando il sole incomincia a scaldare l'acqua



La castagna e la nocciola

La Castagna Cuneo

La Castagna
Gressinà

La Nocciola
del Piemonte I.G.P.

LA CASTAGNA

Le castagne hanno rappresentato per secoli l'alimento fondamentale per i lunghi inverni delle popolazioni delle valli del G.A.L. Mongioie, ricche di seccatoi che per tutto il mese di ottobre sono spesso ancora oggi fumanti. La castagna si trova un po' in tutto il territorio, ed è protagonista di numerose sagre ed eventi che si organizzano nei mesi autunnali. In queste particolari occasioni si trovano soprattutto le caldaroste, castagne cotte all'interno di un tipico pentolone sospeso sul fuoco grazie a un trepiede. Famoso sono anche le piccole castagne secche, bianche e saporite, che si conservano perfettamente fino all'estate successiva, e dalle quali si ricava la farina. In questa forma esse sono l'ingrediente principale caratterizzante di tante ricette. Le castagne bianche si ottengono grazie all'essiccazione e al successivo sbucciamento del frutto fresco. Si utilizzano soprattutto in dolci, marmellate e biscotti, ma anche nei primi e nei secondi piatti, in minestre o cotte insieme ai porri, o ancora con il riso o nei gnocchi. Dalla recente pubblicazione di un volume dal titolo "La castagna in cucina" (Primalpe, 2003) è possibile ricavare un notevole numero di ricette che permettono, dal pane al dolce, di preparare un menu completo a base di ca-

stagne. Il menu prevede pane e focaccia preparati impastando la farina bianca e la farina di castagne con acqua tiepida cui è stato aggiunto un cubetto di lievito di birra, sale e olio. Dopo aver fatto lievitare l'impasto è necessario cuocere in forno per circa 20 minuti. Seguono le tagliatelle di castagne con crema e pezzetti ottenuti mescolando la farina di frumento con la farina di castagne con le uova e l'acqua tiepida. Ottenuta una pasta omogenea e consistente si può spianare la pasta, che avrà riposato per una ventina di minuti, per poi tagliarla a listarelle. Il sugo viene realizzato facendo sciogliere il burro e aggiungendo a questo i pezzetti di castagne bollite. Come secondo piatto può essere offerto il filetto con castagne al verde. Si ottiene cuocendo le castagne in acqua salata per circa 40 minuti. A cottura ultimata vanno sbucciate, e disposte sul fondo di un piatto preriscaldato, e irrorate con il burro. Alla fine si cospargono con prezzemolo tritato e si uniscono al filetto cotto semplicemente nel burro. A fine pasto ci si può sbizzarrire con i dolci, fra cui il budino di castagne. Le castagne secche vanno lasciate a bagno per una notte, e lessate il mattino seguente. Con l'aggiunta di cacao amaro in polvere, zucchero, mandorle tritate e tostate, nocciole e noci si ottiene una miscela che occorre conservare in frigo. Il dolce va

servito con una pallina di composto di castagne preparato, una pallina di panna o di gelato di castagne, decorati con castagne e caramello. I primi riferimenti alla coltura del castagno nella provincia di Cuneo risalgono alla fine del XII secolo e all'inizio del XIII. A partire dal XIV secolo i documenti si fanno sempre più precisi e numerosi sono i riferimenti negli statuti comunali di castagneti tutelati. Negli anni 1320 - 1321 i castellani del regno sabauda annotavano se il prodotto dei castagneti era buono, specificando la qualità dei frutti. Intorno al 1750, alcuni documenti forniscono dati e notizie circa la consistenza delle superfici di castagno e della produzione di castagne. La storia delle popolazioni delle valli cuneesi è quindi, strettamente legata alla produzione e al consumo di castagne. In particolare, nei territori delle valli monregalesi si



I PRODOTTI ECCELLENTI DELLE TERRE DEL GAL MONGIOIE

è diffuso il consumo di castagne secche, ottenute con tecniche tramandate di padre in figlio nel corso dei secoli e tuttora praticate.

LE NOCCIOLE

Risulta ancora difficile individuare l'esatta origine del genere *Corylus*, nonostante fosse già diffuso, dopo le glaciazioni del Pleistocene, nel nord Europa, nel nord America ed in Asia. Il nocciolo si caratterizza per l'estrema ricchezza delle varietà: la stessa nocciola del Piemonte (Tonda e gentile delle langhe) pare derivi da incroci tra specie selvatiche, piuttosto che da una maturazione genetica. Il nocciolo si caratterizza per l'estrema ricchezza delle varietà: la stessa nocciola del Piemonte pa-

re derivi da incroci tra specie selvatiche, piuttosto che da una mutazione genetica. E' un prodotto a Indicazione Geografica Protetta "IGP" riconosciuto. La nocciola Piemonte designa il frutto della cultivar di nocciolo Tonda Gentile delle Langhe, coltivata nel Sud del Piemonte, principalmente nelle Langhe. La caratteristica nocciola presenta una forma per lo più sub - sferoidale. Il guscio è di medio spessore, di color nocciola mediamente intenso, di scarsa lucentezza con tomentosità diffusa all'apice e striature numerose ma poco evidenti. E' un prodotto di alta qualità, molto richiesto dalle industrie dolciarie e in particolare modo dagli artigiani cioccolatieri, per la sua forma, per la sua eccezionale pelabilità, alla tostatura, per l'aroma intenso e

persistente che trasmette ai prodotti derivati, e per la serbevolezza che conferisce a tali prodotti, grazie al tipo di olio in essa contenuto. Come vengono prodotte: normalmente si applica il sistema di allevamento a "cespuglio", con una densità di 250 - 400 piante per ettaro ed un rendimento massimo consentito di 35 quintali per ettaro. La raccolta ormai completamente meccanizzata avviene tra la seconda metà di agosto e la prima di settembre quando i frutti si staccano spontaneamente dalle brattee. L'essiccazione avviene su aree pavimentate esterne, avendo cura di proteggere il prodotto dall'umidità o in essicatori nei quali devono essere riprodotte le condizioni dell'essiccamento naturale con temperature non superiori a 35°.





Le Paste di Meliga
La Cupeta di Mondovì
I Cioccolatini al Rhum
I Monregalesi
Il Miele di Acacia
Il Miele di Castagno
Il Miele di Tiglio
Il Miele di Tarassaco
Il Miele di Rododendro
Il Miele di Lampone
La Melata di Abete
Il Miele Millefiori

LE PASTE DI MELIGA

Non si possono non citare le ben note paste di meliga del Monregalese, che sono presenti in pressoché tutti i bar del territorio accanto ai cornetti per la colazione. Si tratta di biscotti che vengono preparati mescolando farina di frumento e mais con uova, burro e zucchero, e poi a piacere con miele, scorza di limone, vaniglia. La loro forma varia a seconda del produttore. Restano comunque sempre gialle, profumate, e dall'impasto non troppo fine, così che si possa sentire la grana della farina di mais. Sono perfette a colazione, o a fine pasto, accompagnate con lo zabajone, il vino passito o pucciate, come vuole l'antica tradizione, in un bicchiere del vino locale, il Dolcetto delle Langhe Monregalesi o il Dolcetto di Dogliani. Alla fine del 2000 è nato il Presidio Slow Food delle Paste di Meliga del Monregalese, per salvare il prodotto non dall'estinzione, ma dalla sua eccessiva produzione con "ingredienti industriali". Infatti gli ingredienti base fanno parte del disciplinare di produzione che si sono dati gli appartenenti al Presidio Slow Food delle Paste di Meliga del Monregalese. Nel 2002 il Presidio ha raggiunto il completamento della filiera, grazie a un contadino che ha seminato nuovamente



l'ormai abbandonato "mais otto file" e al riutilizzo, da parte di un mulino operante sul territorio, della macina a pietra per macinare il prodotto stesso. Il Presidio rappresenta uno dei pochi esempi di filiera completa: dal campo, al mulino, al forno per arrivare agli intenditori di prodotti genuini e tradizionali.

I DOLCI E IL CIOCCOLATO

Svariati sono i dolci per cui sono noti i territori del G.A.L. Mongioie, poiché esiste un certo numero di specialità tradizionali che vengono prodotte da sempre, con continuità e nel rispetto delle tradizioni. Il Santuario di Vicoforte, che rappresenta storicamente un'area di riferimento per il viandante e il

pellegriano, è una zona particolarmente legata alla tradizione di artigiani locali. Tra le specialità si possono citare le risole, semplici o ripiene di cioccolato e marmellata, legate soprattutto alle feste di carnevale. Notissimi i monregalesi al rhum e le caramelle al ribes. Ma la tradizione è in particolare modo legata alla produzione del cioccolato, con i "sorrisi del Santuario", le praline a vari profumi, il "salame del re", e i cioccolatini ripieni.

IL MIELE

All'inizio di luglio il piccolo centro di Montezemolo diventa scenario della Fiera del Miele. Questa zona si qualifica come punto di riferimento per i produttori di miele locali, che si trovano un po' in tutte le valli del territorio. Particolare la qualità "castagno", brunita e piacevole, che si ottiene nel periodo di fioritura di quest'albero. Lo stesso si può dire del miele ricavato durante la fioritura dell'albero di acacia; i bianchi fiori dell'albero emanano un profumo dolcissimo, che attira le api a caccia di polline. Esistono numerose altre varietà di miele, fra cui si possono ricordare il miele di tarassaco e quello di ciliegio che insieme a quello di castagno e di acacia sono quelli maggiormente prodotti in questi territori.





I VINI

Alcuni fra i vini più diffusi sono il Dolcetto delle Langhe Monregalesi e il Dolcetto di Dogliani. Il **Dolcetto delle Langhe Monregalesi** ha un profumo gradevolmente fruttato ed un sapore asciutto e amarognolo, di discreto corpo. La sua gradazione alcolica minima è di 11 gradi. Nel caso in cui raggiunga i 12 gradi e venga invecchiato almeno un anno può portare in etichetta la qualificazione "Superiore". È ottimo abbinato con salumi, paste, ravioli, brasati. Leggermente più alcolico, il **Dolcetto di Dogliani** ha una gradazione minima di 11,5 gradi. Il suo sapore è delicato e gradevole, asciutto e amarognolo, il suo profumo vinoso e gradevolmente fruttato. Qualora anch'esso abbia una gradazione minima superiore alla norma e venga invecchiato per almeno un anno, può essere qualificato come "Superiore". È ottimo abbinato con carni bianche e pollame, nonché, se invecchiato, con arrosti. Altri vini prodotti nel doglianese sono: Barbera, Nebbiolo, Arneis e Chardonnay. Il **Barbera** ha un colore rosso intenso, e un sapore asciutto di buon corpo. Affinato in botti di rovere si presenta con strutture su-

perbe e di ottimo corpo; alla degustazione affiorano marcati i caratteri varietali sorretti da eleganza e finezza. Dal **Nebbiolo** si ricavano vini robusti, potenti e ricchi d'alcol che esigono di invecchiare per raggiungere le qualità che li rendono superiori e di grande classe. Venato da atmosfere rubine, il Nebbiolo compone il suo profumo nei sentori di viola e di lampone, filando in bocca asciutto ed elegante. L'**Arneis** ha un colore giallo paglierino con leggere sfumature verdoline. Il suo profumo è intenso e ricorda fiori e frutti esotici. Il sapore secco è ammansito da note morbide fresche ed eleganti. Il vitigno dello **Chardonnay** è di origine francese.

È un vino dal colore paglierino chiaro con sfumature verdognole, dal profumo caratteristico e dal sapore secco vellutato e morbido. Altro vino rinomato è il **Ormeasco**, diffuso soprattutto nell'ultimo lembo della Val Tanaro, ma che nasce e viene prodotto per lo più in Val d'Arroscia, sul versante ligure alle spalle di Ormea. La sua produzione è piuttosto limitata. Le sue tre varianti (classico, *soiac trà* e superiore) hanno caratteristiche organolettiche considerate eccezionali, per

le quali sta conoscendo un notevole rilancio. Viene spesso abbinato con la cucina tipica della Val Tanaro e dell'entroterra ligure, riportando in modo immediato alla tradizione gastronomica più genuina di queste zo-

IL DOLCETTO DI DOGLIANI D.O.C.

ne.

La zona di produzione del Dolcetto di Dogliani comprende l'intero territorio di Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Clavesana, Cigliè, Dogliani, Farigliano, Monchiero, Rocca Cigliè ed in parte il territorio dei Comuni di roddino e Somano. I vigneti da cui si ottiene il vino sono quelli tradizionali della zona, in grado di fornire un vino con specifiche caratteristiche di qualità. Si tratta di vigneti collinari di matrice argillosa - calcarea o calcarea - silicea. Sono esclusi i terreni di fondovalle. Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio devono essere

IL DOLCETTO DELLE
LANGHE MONREGALESI D.O.C.

effettuate entro il territorio della Provincia di Cuneo.

La zona di produzione del Dolcetto delle Langhe Monregalesi comprende l'intero territorio di Briaglia, Castellino Tanaro, Igliano, Marsaglia, Niella Tanaro e parzialmente il territorio dei Comuni di Carrù, Mondovì, Muzzano, Piozzo, San Michele e Vicoforte. L'uva deriva esclusivamente da vigneti collinari in grado di fornire un prodotto di elevata qualità. Sono esclusi i terreni pianeggianti, umidi, ad una altitudine superiore a 800 m s.l.m. Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio devono essere effet-

IL LANGHE ROSSO D.O.C.

tuate entro il territorio della Provincia di Cuneo, Imperia e Savona.

La zona di produzione del Langhe rosso comprende i territori di Briaglia, Castellino Tanaro, Cigliè, Clavesana, Igliano, Marsa-

L'ALTA LANGA D.O.C.

glia, Roascio, Rocca Cigliè, S. Michele Mondovì e Vicoforte.

Con Decreto Ministeriale in data 31 ottobre 2002 è stata riconosciuta la D.O.C. Alta Langa riservata ai vini:

"Alta Langa" Spumante bianco

"Alta Langa" Spumante rosato

"Alta Langa" Spumante rosso

Come base ampelografica la DOC "Alta Langa" è riservata ai vini spumanti, bianco, rosato e rosso, ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi la seguente composizio-

ne ampelografica: vitigni Pinot nero e/o Chardonnay dal 90 al 100%. La zona di produzione coinvolge territori della provincia di Cuneo, asti ed Alessandria. Per il nostro territorio questi i Comuni interessati: Briaglia, Castellino Tanaro, Cigliè, Clavesana, Igliano, Marsaglia, Roascio, Rocca Cigliè, Vicoforte. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed applicate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualità. Nella elaborazione dei vini spumanti "Alta langa" deve essere applicato il metodo della rifermentazione in bottiglia, secondo il processo tradizionale o classico. Un nuovo prodotto che permette al territorio di ampliare la gamma produttiva, con la possibilità di andare incontro alle esigenze del consumatore. Le prove, gli esperimenti, le piccole produzioni fino ad oggi attuate, mettono in evidenza un vino spumante di carattere fresco e complesso, beverino ed equilibrato. Una nuova simpatica sfida per il nostro territorio...secondo il disciplinare le tre tipologie di spumante "Alta langa" devono avere spuma fine e persistente, con tonalità cromatiche più o meno intense (dal colore giallo paglierino, al rosato, al rubino)

L'ORMEASCO D.O.C.

con sentori netti, fruttati e sapore secco, ben strutturato e piacevolmente acidulo.

Questo vino rosso ben si accosta a quella cucina ligure di terra così' deliziosa come

quella di mare: adatto, infatti, ad accompagnare, se giovane, agnolotti al sugo di carne, polenta con salsiccia e spezzatino di maiale: se Superiore ed affinato si abbina al piccione ripieno, coniglio in umido e al vino rosso, coniglio in porchetta, spiedini di carne e funghi, colombacci alla pancetta e formaggi teneri. La D.O.C. "Pormassio" o "Ormeasco di POrmassio" è stata riconosciuta con Decreto 16/09/2003 - G.U. 25/09/2003. Questa nuova denominazione intende dare visibilità ai produttori locali con la possibilità di ritagliarsi una fetta di mercato di "nicchia" attraverso una nuova e specifica denominazione, disgiunta dalla più generale "Riviera Ligure di Ponente"; intende dare anche una forte caratterizzazione territoriale al prodotto. Gradazione alcolica minima di 11 vol. % e di 12,5 vol. % per il "Superiore", acidità totale non inferiore al 5 per mille. Va servito ad una temperatura di 16° - 18°, la versione Sciactrà a 14°. L'Ormeasco può certamente essere definito un vino carat-





- La Salvia Officinale
- Il Timo
- La Lavanda
- La Melissa
- Il Rosmarino
- Il Finocchio da seme
- L'Issopo



L'uomo ha da sempre fatto ricorso alle piante medicinali per curare le proprie malattie, passando dalle conoscenze di metodi di impiego delle stesse nell'antica tradizione popolare, ai giorni nostri, ove i processi di trasformazione sono seguiti in modo analitico.

Le specie raccolte nel territorio del Consorzio dai "raccoltori", gelosi custodi del sapere, sono numerose, grazie anche alla biodiversità botanica presente.

Oltre all'utilizzo "curativo" molte specie presentano interesse di tipo alimentare ed alcune di queste vengono coltivate nel Comune di Sale San Giovanni, considerato in Piemonte, dopo quello storico di Pancaieri (TO) che si è sempre identificato

nella "menta", il secondo distretto per importanza. Almeno dodici le specie coltivate come perenni ed a ciclo annuale; ma queste spiccano per l'interesse alimentare la salvia officinale, il timo, la stessa lavanda, la melissa, il rosmarino, il finocchio da seme e l'issopo. La presenza di un centro di essiccazione e distillazione, realizzato per completare la filiera locale, fa di queste coltivazioni un fiore all'occhiello del Consorzio, della comunità Montana valli Mongia Cevetta e Langa Cebana che hanno creduto con il Comune nel progetto. Tutte le coltivazioni si fregiano della certificazione "biodinamica" metodo di coltivazione che garantisce la qualità e la sicura rintracciabilità del prodotto, (oli essenziali, tisane, utilizzo culinario..) nei confronti del consumatore.

LA SALVIA OFFICINALE

Ha proprietà antisettiche, antinfiammatorie, ipoglicemiche, toniche, digestive e antipressive, ha anche proprietà antisudorifere, coleretiche e contrasta le tube della menopausa; è un ottimo conservante naturale.

IL TIMO

E' una pianta aromatica, assai usata in cucina, è ricca di proprietà antisettiche, anti-

spasmodiche, depurative, espettoranti, balsamiche e digestive. E' utile nei casi di tosse, catari bronchiali, asma.

LA LAVANDA

Ha proprietà antisettiche e sedative; per uso esterno in frizioni stimolanti, deodoranti, antireumatiche. I fiori di lavanda purificano la pelle, sonop perciò utili per pelli grasse e favoriscono la cicatrizzazione di piaghe e ferite.

LA MELISSA

Ha proprietà carminative, eupeptiche, stomachiche, ansiolitiche, antispasmodiche, sedative. Viene utilizzata per combattere la depressione, le gastralgie, le coliche intestinali lievi e l'insonnia di origine nervosa.

IL ROSMARINO

Ha numerose proprietà: stimolanti, toniche, aromatizzanti, digestive, diuretiche, antisettiche, balsamiche, epatoprotettrici. E' usato largamente per disturbi digestivi, per stimolare l'appetito e la secrezione gastrica.

IL FINOCCHIO

Ha proprietà toniche, aperitive, digestive, depurative, antispasmodiche e carminative. Il finocchio cresce nei luoghi aridi ed asso-



la fragola e i piccoli frutti

Fragola di Cuneo

I Piccoli Frutti

lati, negli incolti, nelle scarpate sassose e ai margini delle strade

L' ISSOPO

Si usano le sommità fiorite in infuso o tintura vinosa per favorire i processi digestivi e combattere la tosse e l'asma.

LA FRAGOLA CUNEO

Le fragole prodotte nel cuneese sono il risultato di una continua selezione di linee varietali continuamente migliorate e studiate per raggiungere i più alti livelli di qualità del frutto. Al fine di ottenere produzioni di elevato livello qualitativo si sono affinate le tecniche agronomiche: la definizione di un buon sesto di impianto, l'adozione di un piano di concimazione adeguato, l'applicazione di sistemi di protezione del suolo (pacciamatura), di irrigazione e di difesa fitosanitaria. La fragole Cuneo vengono coltivate esclusivamente su terreno escludendo qualsiasi forma di coltivazione in vaso. L'utilizzo di questa tecnica anche se più difficile e costosa da praticare consente però di mantenere particolarmente alti i livelli qualitativi del frutto esaltandone l'aroma, la consistenza e la tenuta nella fase post - raccolta.

I PICCOLI FRUTTI

Come l'adozione della coltivazione esclusivamente "su suolo" consente di sfruttare al meglio le caratteristiche del territorio di produzione, compreso in una fascia altimetrica che va dai 250 ai 1800 m s.l.m., dotato di un livello ideale di acidità naturale e di una buona presenza di elementi fertilizzanti. La concimazione di fondo dei terreni destinati a queste coltivazioni prevede l'utilizzo di materiale organico (letame bovino maturo); si può ricorrere ad elementi chimici per integrare gli apporti dei fertilizzanti in relazione sia all'andamento climatico che al carico produttivo delle piante. La pacciamatura è effettuata allo scopo di mantenere pulito il frutto e preservarlo da agenti patologici.

Per il mirtillo, il ribes ed il rovo, normalmente, si utilizza una prima pacciamatura (al momento dell'impianto) utilizzando teli tessuto - non tessuto stabilizzati disposti lungo la fila; successivamente, il controllo delle infestanti viene effettuato sia utilizzando teli in plastica sia adottando tecniche di pacciamatura del suolo con materiali organici disposti lungo la fila. Il periodo di raccolta ha inizio: - *per il lampone*: dalla fine della prima decade di giugno sino ad ottobre inoltrato; - *per il ribes*: da fine giugno con commercializzazione che si protrae, dopo conservazione frigorifera, sino a fine ottobre inizio no-

vembre; - *per il rovo*: da fine giugno inizio luglio sino ad inizio ottobre. - *per il mirtillo*: dalla prima decade di giugno sino alla fine di agosto inizio settembre. La commercializzazione prosegue, poi, con materiale frigoconservato sino a fine ottobre inizio novembre; - *per la fragolina di bosco*: da giugno sino ad ottobre inoltrato. I Piccoli Frutti delle valli Cuneesi devono essere raccolti quando hanno raggiunto un giusto grado di maturazione e di sviluppo, ossia devono essere in possesso delle caratteristiche organolettiche tipiche delle singole varietà.





Alberghi

FRABOSA SOPRANA
ALBERGO EDELWEISS
VIA V.EMANUELE III
T.+39. 0174.244008
F.+39.0174.244248

HOTEL EXCELSIOR
PIAZZA MARCONI 9
T. +39.0174.244006
F. +39.0174.240833

ALBERGO MIRAMONTI
VIA ROMA 84
T. +39.0174.244533
F. +39.0174.244534

FRABOSA SOTTANA
ALBERGO DELLE ALPI
VIA MAUDAGNA 25
FRAZIONE MIROGLIO
T. e F.+39.0174.244066
+39.0174.244043

ALBERGO
LA CAPANNA
P.G. DODERO, 41
PRATO NEVOSO
T. +39.0174.334134

ALBERGO LA CURVA
VIA GALASSIA 115
PRATO NEVOSO
T. +39.0174.334444

ALBERGO ITALIA
VIA PRINCIPE UMBERTO, 15
T. +39.0174.244000

ALBERGO GALASSIA
VIA MALANOTTE 6
PRATO NEVOSO
T. +39.0174.334183

ALBERGO DELL'ALMA
FRAZ. ALMA, 86
T. +39.0174.345106

ALBERGO MARGUAREIS
VIA ARTESINA
T. +39.0174.242252

ALBERGO
PICCOLO HOTEL LAGHETTO
VIA CORONA BOREALE 23
PRATO NEVOSO
T. +39.0174.334008

ALBERGO MONDOLE'
PRATO NEVOSO
T. +39.0174.334121

MONTALDO MONDOVI
ALBERGO GIACOBBA
VIA GIACOBBA 52
T. +39.0174.323141

PENSIONE CORSAGLIA
LOCALITA' CORSAGLIA, 27
T. +39.0174.349109

RISTORANTE RIFUGIO
LA MADDALENA
LOCALITA' VERNAGLI
T. +39.335.5229397

ROBURENT
ALBERGO ALPINO
VIA CARDINI 2
T.+39.0174.227560

ALBERGO NAZIONALE
VIA S. ANNA 111
SANGIACOMO
T. +39.0174.227127
+39.348.82123776

GARESSIO
ALBERGO ITALIA
CORSO PAOLINI, 21
T. +39.0174.81027
F. +39.0174.803701

VIOLA
ALBERGO SAN MARTINO
VIA MARTINI 30
T. E F. +39.0174.73110 -
+39.0174.73176

ALBERGO BELSIT
VIA RIALDO, 7
T. +39.0174.73303

MONTEZEMOLO
ALBERGO BELMONTE
VIA MICCIO 1
T. +39.0174.781301 - 781467



ORMEA

ALBERGO ITALIA
VIALE GEN. CAGNA 43
T. E F. +39.0174.391147

ALBERGO LA TRAMONTANA
VIA UPEGA 146 – VIOZENE
T. +39.0174.390110 -

ALBERGO S. CARLO
VIA NAZIONALE 23
T. E F. +39.0174.399917

PRIOLA

ALBERGO AL CASTAGNETO
VIA NAZIONALE, 69
FRAZIONE PIEVETTA
T./F. +39.0174.88021

ROCCAFORTE MONDOVI

ALBERGO COMMERCIO
BORGATA NOREA 8
T. +39.0174.65549 -
+39.0174.65126
F. +39.0174.65621

ALBERGO EVEREST
VIA RADIUM 64
T. +39.0174.683129

ALBERGO REALE
VIA TERME 13
T. +39.0174.583005

AFFITTACAMERE
BOFFREDO VANNA
FRAZ. RASTELLO 8
T. +39.0174.65182

ALBERGO LE FONTI
EDELWEISS
VIA DELLE TERME 56
LURISIA

T.+39.0174.685811

ALBERGO STELLA ALPINA
BORGATA BARACCO 7
T.+39.0174.65615

SAN MICHELE MONDOVI

ALBERGO EDELWEISS
DA ELVIRA
FRAZIONE SAN PAOLO 122
T. E F. +39.0174.222037

ALBERGO DEL PESO
VIA A. NIELLI 12
T. E F. +39.0174.222048

VICOFORTE

ALBERGO SAN MARCO
VIA FRANCESCO GALLO 21
SANTUARIO
T. +39.0174.563181
F. +39.0174.565821

ALBERGO PORTICI
P.ZZA CARLO EMANUELE 47
SANTUARIO
T. +39.0174.563980

PAMPARATO

LOCANDA CON CAMERE
VALCASOTTO
LOC. VALCASOTTO
T.+39.0174.351007

MONDOVI'

PARK HOTEL
VIA DELVECCHIO, 2
TEL. 0174/46666
FAX. 0174/45298
sito: www.parkhotelmondovi.it

HOTEL RISTORANTE
"ALPI DEL MARE"
PIAZZA MELLANO, 15 N.
T. 0174/553134
F: 0174/553136
info@hotelalpidelmare.it
www.hotelalpidelmare.it

ALBERGO "I GELSI"
STR. PROV.LE
MONDOVI-VILLANOVA, 11
T 0174/42622
F: 0174/555082
info@nuovobeila.it
www.nuovobeila.it

HOTEL EUROPA
VIA TORINO, 29
T. 0174/44388
F 0174/553528
hoteleuropa@libero.it
www.hoteleuropa.cn.it

ALBERGO DEL CAMPO
VIA MOMIGLIANO, 1
T 0174/42069
F0174/42069

S.O.M.S. "SOCIETA' OPERAIA
DI MUTUO SOCCORSO"
VIA VASCO, 8
T. 0174/42931
F. 0174/42931

FONDAZIONE ACADEMIA
MONTIS REGALIS ONLUS
VIA F. GALLO, 3
T. 0174/46351
F: 0174/46351
segreteria@academiamontisregali.it
www.academiamontisregalis.it



ALLOGGI PER VACANZE
MONDOVI' RIDENTE
VIA G.B. BECCARIA, 17
T 340/0734033

AFFITTA CAMERE
CASCINA GAZZANO DI
DADONE ALESSANDRO
VIA BERTINI, 26
FRAZ. BREOLUNGI
T E F: 0174/681182
CELL. 328/6632273

Bed & Breakfast

FRABOSA SOTTANA
LA TANA DEL LUPO
VIA CERESOLE
ARTESINA
CELL.333.6541231

BRIAGLIA
B&B DI ANGELA E MASINO
VIA BORSARELLI 2 BIS
T. E F. +39.0174.569966

FRABOSA SOPRANA
LA PINETA DI FLIPPER
VIA BOSSEA, 10
CELL.348.4749812

MONDOVI'
B & B CASCINA BRINGIN
STRADA RACCHETTO, 8
T. 0174/44858
info@cascinabringin.it
www.cascinabringin.it

BED & BREAKFAST
ALPI MAR
VIA S. ANNA, 15
T. 0174/40594
CELL: 380/3992087
bb-monregalese@libero.it
www.bedandbreakfastmondovi.it

B & B CANELA
VIA PIGNOLLI, 24
T. 0174/61314

Ristoranti

BRIAGLIA
TRATTORIA MARSUPINO
VIA ROMA 20
T. E F. +39.0174.563888

RISTORANTE CORRADO
VIA A. BORSARELLI, 4
T. +39.0174.563696

CASTELLINO TANARO
TRATTORIA
LA VECCHIA OSTERIA
VIA ROMA 21
T. E F. +39.0174.785202

BATTIFOLLO
TRATTORIA
CAVALLO GRIGIO
VIA MAESTRA 3
T. +39.0174.783315

CEVA
RISTORANTE ITALIA
VIA MORETTI 19
T. +39.0174.701340

RISTORANTE
PIZZERIA TRIPOLI
PIAZZA VITTORIO VENETO,
T. +39.0174.704544

RISTORANTE L'OSTERIA
P.ZZA V. EMANUELE 21
T. +39.0174.721268

CIGLIÈ
RISTORANTE
AL CASTELLO
VIA CAPRIS 38
T. E F. +39.0174.60133

LESEGNIO
RISTORANTE
DA MAMI E POPY
VIA NAZIONALE 5
T. +39.0174.77025

DOGLIANI
RISTORANTE AL BRIC
BG. PIANEZZO 31 BIS
T. +39.0173.70523

RISTORANTE DA ALDO
VIA XXV APRILE 23
T. +39.0173.70588

RISTORANTE
IL VERSO DEL GHIOTTONE
VIA DE MAGISTRIS, 5
T. +39.0173.742074

RISTORANTE
LE LUNE DEI BARROERI
BORGATA GOMBE 2
LOCALITÀ BARROERI
T. 0173 736012

RISTORANTE
LEON D'ORO
VIA ROVERE 34
T. 0173 70583

FRABOSA SOPRANA

RISTORANTE EDELWEISS
VIA V.EMANUELE III 35
T.+39. 0174.244008
F.+39.0174.244248

RISTORANTE EXCELSIOR
PIAZZA MARCONI 9
T. +39.0174.244006
F. +39.0174.240833

RISTORANTE MIRAMONTI
VIA ROMA 84
T. +39.0174.244533
F. +39.0174.244534

RISTORANTE
RIFUGIO ALPINO
LA BALMA
LOC. ALPE BALMA
T. +39.0174.334288 -
+39.0174.334316

RISTORANTE
L'OSTU 'D FRABUSA
VIA S. MICHELE
T. +39.0174.244727

FRABOSA SOTTANA

RISTORANTE DELLE ALPI
VIA MAUDAGNA 25
FRAZIONE MIROGLIO
T. E F. +39.0174.244066 -
+39.0174.244043

RISTORANTE ENOTECA
IL GALLO
VIA GALASSIA 29
PRATO NEVOSO
T. +39.0174.334129

RISTORANTE LA CAPANNA
P.G. DODERO, 41
PRATO NEVOSO
T. +39.0174.334134

RISTORANTE RIODUE
VIA SIRIO 13
PRATO NEVOSO
T. +39.0174.334768
F. +39.0174.334768

RISTORANTE DELL'ALMA
FRAZ. ALMA, 86
T. +39.0174.345106

RISTORANTE MARGUAREIS
VIA ARTESINA
T. +39.0174.242252

RISTORANTE PICCOLO
HOTEL LAGHETTO
VIA CORONA BOREALE 23
PRATO NEVOSO
T. +39.0174.334008

RISTORANTE IL CARRO
VIA BUCANEVE 1D -
ARTESINA
T. +39.0174.334317

RISTORANTE
FIOR DI ROCCIA
VIA MAUDAGNA 70
T. +39.0174.334192

RISTORANTE MONDOLE'
PRATO NEVOSO
T. +39.0174.334121

RISTORANTE
LA MAISON DES ALPES
PRATO NEVOSO
T. +39.0174.334017

RISTORANTE LE STALLE
VIA CORONA BOREALE
PRATO NEVOSO
T. +39.0174.334032

RISTORANTE LA GREPPIA
VIA CERESOLE 20
ARTESINA
T. +39.0174.242242

TRATTORIA NOVANTA
VIA SAN GIACOMO 15
T. +39.0174.345474

MONASTERO DI VASCO
RISTORANTE
NUOVA GANDOLFI
VIA GANDOLFI 3
T. +39.0174.689628

TRATTORIA DA ROGER
VIA ROMA 50 ROAPIANA

RISTORANTE ARTE BAR
VIA PER ROAPIANA 5
T. +39.339.6397918

GARESSIO

LA TAVERNA DI ISAIA
VIA CALIZZANO 91
T. +39.0174.803499
F. +39.0174.803315



LOCANDA LA SELVA
OSCURA VIA NAZIONALE 11
TRAPPA
T. +39.0174.89254

TRATTORIA CASTELLO
VIA GARIBALDI 32
T. +39.0174.81344

PIZZERIA ALERAMO
VIA LEPETIT 30
T. +39.0174.803078

RISTORANTE
LA MARGHERITA
VIA LEPETIT 121
T. +39.0174.803433 -
347.1291366

RISTORANTE IL FARINELLO
VIALE CASIMIRO MARRO 9
T. +39.0174.81247

MONTALDO MONDOVI
RISTORANTE CORSAGLIA
LOC. CORSAGLIA 27
T. E F. +39.0174.349109

RISTORANTE GIACOBBA
VIA GIACOBBA 52
T. +39.0174.323141

RISTORANTE RIFUGIO
LA MADDALENA
LOCALITA' VERNAGLI
T. +39.335.5229397

RISTORANTE IL RANCH
VIA PROVINCIALE S.
GIACOMO 60
S. ANNA COLLAREA
T. E F. +39.0174.227210

NIELLA TANARO
TRATTORIA
VECCHIO MULINO
VIA CASTELLAREO 1
T. +39.0174.226414

MONTEZEMOLO
RISTORANTE BELMONTE
VIA MICCIO 1
T. +39.0174.781301 -
+39.0174.781467

ORMEA
RISTORANTE DEL TIGLIO
FRAZIONE VIOZENE 54
T. +39.0174.390116
CELL. 347.9153659

RISTORANTE ITALIA
VIALE GEN. CAGNA 43
T. E F. +39.0174.391147

RISTORANTE
LA TRAMONTANA
VIA UPEGA 146
T. E F. +39.0174.390110 -
+39.0174.390187

RISTORANTE
PONTI DI NAVA DA BEPPE
VIA NAZIONALE 32
FRAZIONE PONTI DI NAVA
T. +39.0174.399924 -
+39.0174.399991
F. +39.0174.399007

RISTORANTE
SAN CARLO
VIA NAZIONALE 23
T. E F. +39.0174.399917

RISTORANTE
VECCHIA LOCANDA
VIA PONTE DI NAVA 43
FRAZIONE PONTI DI NAVA
T. E F. +39.0174.399909

TRATTORIA IL BORGO
VIA ROMA 120
T. +39.0174.391049

TRATTORIA LA CURVA
VIA NAZIONALE 53
PONTE DI NAVA
T. +39.0174.399881

RISTORANTE LE TROU
VIA NAZIONALE 23
CANTARANA
T. +39.0174.399888

RISTORANTE RISERVA
LA REGINA VIA
MARTINETTO 3BIS
T. +39.0174.393038 -
347.0465218

PAMPARATO
TRATTORIA ROMA
VIA PRATO 66
T. +39.0174.351120

RISTORANTE VALCASOTTO
LOC. VALCASOTTO
T.+39.0174.351007

RISTORANTE
OSTELLO DEL RE
FRAZ. SERRA
T.+39.0174.351607

PAROLDO

TRATTORIA SALVETTI
VIA COSTE 19
T. +39.0174.789131

ROBURENT

RISTORANTE ALPINO
VIA CARDINI 2
T.+39.0174.227560

RISTORANTE NAZIONALE

VIA S. ANNA 111
SANGIACOMO
T. +39.0174.227127
+39.348.82123776

RISTORANTE

LA BAITA DELLA CROCE
LOCALITA' CARDINI
T. +39.338.8012006

RISTORANTE LA PINETA

LOC. DOLCI 1 – CARDINI
T. +39.0174.227144

PRIOLA

RISTORANTE AL
CASTAGNETO
VIA NAZIONALE, 69
FRAZIONE PIEVETTA
T e F +39.0174.88021

NUCETTO

OSTERIA VECCHIA
COOPERATIVA
VIA NAZIONALE 54
T. +39.0174.74279

TRATTORIA DEL MORO

VIA NAZIONALE 5
T. +39.0174.74137

BAGNASCO

OSTERIA DA VITTORIO
VIA NAZIONALE 48
T. +39.0174.76025

RISTORANTE NAZIONALE

VIA NAZIONALE 92
T. +39.0174.76379

RISTORANTE

MILLENIUM
VIA NAZIONALE 51
T. +39.0174.76306

ROCCAFORTE MONDOVI'

RISTORANTE COMMERCIO
BORGATA NOREA 8
T. 0174 65549 -
+39.0174.65126
F. +39.0174.65621

RISTORANTE PIZZERIA

CA' DI BACCO
VIA TERME 31 – LURISIA
T. E F. 0174 583533

RISTORANTE

DA AURELIO
P.ZZA SAN LUCA 8
LURISIA T.+39.0174.683261

LOCANDA

DEL VIANDANTE
VIA MORTE', 20
T.+39.0174.583545

RISTORANTE

L'OSTU D'R CHIE
VIA FONTANA 21/A
T.+39.0174.624322

MONDOVI'

LOCANDA
dei PANI e dei PESCI
VIA DELLE SCUOLE, 10
TEL. 0174/40050
CELL. 3927368190

OSTERIA

QUATTRO STAGIONI
VICOLO DEL TEATRO, 18
TEL. 0174/330807

RISTORANTE "I GELSI"

STR. PROV. MONDOVI'-
VILLANOVA, 11
N. TEL. 0174/42622
N. FAX: 0174/555082
info@nuovobeila.it
www.nuovobeila.it

CANTINE BONAPARTE

PIAZZA MAGGIORE, 3
N. TEL. 0174/553074

TRATTORIA LONDON

VIA MALFATTI, 5
N. TEL. 0174/43590

TRATTORIA "AIMO"

LOC. SAN GIOVANNI DEI
GOVONI, 5
N. TEL. 0174/61214
N. FAX: 0174/621921

PIZZERIA LA GERLA

VIA TORINO, 41
TEL. 0174/44500

RISTORANTE TRE LIMONI

D'ORO PIAZZA CESARE
BATTISTI, 2
N. TEL. 0174/43033
N. FAX: 0174/43033



TRATTORIA DA FAUSTO
VIA MOMIGLIANO, 1
TEL. 0174/42069
FAX: 0174/42069

RISTORANTE ENOTECA
"LA BORSARELLA"
VIA DEL CRIST, 2
N. TEL. 0174/42999
N. FAX: 0174/555161
info@laborsarella.it
www.laborsarella.it

TRATTORIA BREOLUNGI
LOC. BREOLUNGI, 11
N. TEL. 0174/61300
N. FAX: 0174/61221

TRATTORIA EZZELINO
VIA VICO, 29
N. TEL. 0174/558085
N. FAX: 0174/558085

HOTEL RISTORANTE
"ALPI DEL MARE"
PIAZZA MELLANO, 15
N. TEL. 0174/553134
N. FAX 0174/553136
info@hotelalpidelmare.it
www.hotelalpidelmare.it

TRATTORIA "OSTERIA
SAN QUINTINO"
STRADA S.QUINTINO, 24
N. TEL. 0174/61305
N. FAX: 0174/61305

TRATTORIA CROCE D'ORO
VIA S.ANNA, 83
N. TEL. 0174/6681464

RISTORANTE PIZZERIA
BELVEDERE
PIAZZA MAGGIORE
N. TEL. 0174/43537
N. FAX 0174/43537

PIZZERIA DON ALFO'
PIAZZA CESARE BATTISTI,3
N. TEL. 0174/43556

PIZZERIA RISTORANTE K2
VIA TANARO, 10
N. TEL. 0174/45795

PIZZERIA RISTORANTE
"LE RIPE"
VIA DELLE RIPE, 12
N. TEL. 0174/46977

RISTORANTE
PIZZERIA SAVOIA
VIA ROSA GOVONE,2
TEL. 0174/44408

PIZZERIA U.S. TNT
CORSO STATUTO, 2
TEL. 0174/553206

IL CAMINETTO SRL
VIA SANT'ANNA 84/B
N. TEL. 0174/681432

PIZZERIA ITALIA DA MAURO
VIA DEL TIRO A SEGNO, 55
N. TEL. 0174/551327

SELF SERVICE
BARRA DI FERRO
VIA PEROTTI, 3
TEL. 0174/43507

TRATTORIA PIZZERIA
"LA PIEMONTESE"
VIA VICO, 17
N. TEL. 0174/43596
N. FAX: 0174/43596

WWW.PIZZAYARD.IT
VIA DELLA ROSA BIANCA, 36
N. TEL. 0174/554268
N. FAX: 0174/564593
info@pizzayard.it
www.pizzayard.it

BINARIOUNO CAFFE'
PIAZZA DELLA REPUBBLICA,
N. TEL. 0174/554314
N. FAX: 0174/564425

RISTORANTE
"CRAZY HORSE"
VIA RIFREDDO, 36
N. TEL. 0174/61274

PIANFEI
OSTERIA LE RIVE DEL LAGO
LOC. CIUBEI,
VIA SACHERI 52
T 0174/585840
www.lerivedellago.com
info@lerivedellago.com

SAN MICHELE MONDOVÌ
RISTORANTE
EDELWEISS DA ELVIRA
FRAZIONE SAN PAOLO 122
T. E. F. +39.0174.222037

RISTORANTE DEL PESO
VIA A. NIELLI 12
T. E. F. +39.0174.222048

TORRE MONDOVI

TRATTORIA DA FRANCA
VIA DON LUIGI GASCO 70/A
FRAZIONE ROATTA
T. +39.0174.329019

VICOFORTE

RISTORANTE ALBERO
FIORITO
VIA CORSAGLIA 5 - MOLINE
T. E F. +39.0174.329023

RISTORANTE IL GROGLIO
VIA GROGLIO 6
FRAZ. OLLE
T. E F. +39.0174.569313

RISTORANTE
NUOVA GIACOBBA
VIA PROVINCIALE
LOCALITÀ GIACOBBA
T. +39.0174.569239
F. +39.0174.563930

RISTORANTE PIZZERIA RIO
DELLA PLATA
STRADA STATALE 28 11
FRAZ. SANTUARIO
T. E F. +39.0174.563195

RISTORANTE
LA BOCCA DELLA VERITA'
VIA MONTEX 15
T. +39.0174569083

TRATTORIA DON
CHISCIOTTE
VIA GARIBOGGIO 21
T. +39.0174.563183

RISTORANTE SAN MARCO
VIA FRANCESCO GALLO 21
SANTUARIO

T. +39.0174.563181
F. +39.0174.565821

RISTORANTE PORTICI
P.ZZA CARLO EMANUELE 47
SANTUARIO T.
+39.0174.563980

VILLANOVA MONDOVI

OSTERIA DEL PASCO
VIA F.LLI BISCIA 56
T. +39.0174.699171

VIOLA

RISTORANTE SAN MARTINO
VIA MARTINI 30
T. E F. +39.0174.73110 -
+39.0174.73176

RISTORANTE BELSIT
VIA RIALDO, 7
T. +39.0174.73303

Agriturismi

FRABOSA SOPRANA
AZ. AGRITURISTICA
LA MERIDIANA
VIA TORRETTA, 7
T. +39.0174.345298

FRABOSA SOTTANA
AZ. AGRITURISTICA
FIOR D'AGOSTO
VIA DEL VIE', 1
T. +39.0174.345242

CEVA
AGRITURISMO
CA' DEL BOSCO

REG. PRATOLUNGO.
T. +39.0174.701941

MARSAGLIA

AGRITURISMO ABBADIA
BORGO DEL SOLE
FRAZ. S. ANTONIO
LOCALITA' ABBA'
T. +39.0174.787136

PAROLDO

AGRITURISMO RAFLAZZ
VIA VIORA 19
T. +39.0174.789074

AGRITURISMO I MARUN
LOC. MARRONI
T. +39.0174.789136

VIOLA

AGRITURISMO IL BALZO
VIA SAN GRATO, 38
T. +39.0174.73530

AGRITURISMO RIVIERA
VIA RIVIERA, 15
T. +39.0174.73496

Ostelli

ROCCAFORTE MONDOVI'
CASA PER FERIE
FRAZ. PREA
CELL. 339.5044785

CASTELLINO TANARO
OSTELLO IL PUNTO
VIA ROMA 35



All'inizio di dicembre, con l'arrivo dell'inverno, i monti del G.A.L. Mongioie iniziano ad imbiancarsi, e intorno all'Immacolata, neve permettendo, la maggior parte degli impianti di risalita del territorio aprono le porte agli appassionati di sci e snowboard. Altri iniziano la loro attività solo nelle vacanze natalizie, e restano tutti generalmente aperti fino alla fine di marzo, compatibilmente con le condizioni meteorologiche, che siano tali da permettere buona quantità di neve, e altrettanto buon mantenimento nei mesi di febbraio e marzo. In questi territori il mondo della neve offre panorami che comprendono le imperiose montagne ma anche dolci ondulazioni.

BRIGA ALTA

Nella frazione di Upega si snoda una pista di sci fondo lunga circa 5km omologata FIS, che percorre un tratto di natura incontaminata, a partire dalle porte del Bosco delle Navette, per svilupparsi all'interno di questo paradiso naturale. Presso la biglietteria, nel cuore della frazione, è possibile noleggiare eventuali attrezzature per lo sci di fondo, oppure, per gli appassionati dell'escursionismo sulla neve, le ciaspole. La frazione di Piaggia invece, al confine con la vicina Liguria, vede sul suo territorio uno degli impianti di risalita del comprensorio di Monesi: la sciovvia Plateau, che porta ad una pista che presenta tratti di varia difficoltà, alcuni più impegnativi e scoscesi ed altri più dolci.

Telefono +39.0174.393829
+39.0174.390145

FRABOSA SOPRANA

Il paese di Frabosa Soprana si trova alle pendici dell'imponente Monte Moro. Il paese, che durante l'estate è immerso nel verde, si trasforma in inverno in un paradiso dello sci. La stazione è una delle più antiche della provincia di Cuneo: qui si costruiva, più di 50 anni fa, la seggiovia che sale sin sulla cima del monte Moro, a 1.800 metri di altitudine. Oggi la stazione offre quattro seggiovie e tre skilift, che permettono di spaziare lungo le piste che solcano i pendii del monte Melanotte e del Monte Moro stesso. Lo sviluppo delle piste è di circa 40km. Immaneabile, come nelle altre località, la scuola di sci.

Non bisogna inoltre dimenticare la possibilità di praticare lo snow-board, lo sci alpinismo e lo sci di fondo su una pista di 7 km.

Telefono +39.0174.244767 -
+39.0174.244052

ATTIVITÀ E SPORT INVERNALI

CONSORZIO TURISTICO "ALPI DEL MARE GRANDA SUD OVEST"

GARESSIO 2000

La stazione sciistica di Gressio 2000, la cui nascita risale agli anni Settanta, è posta sul Colle di Casotto a quota 1370 mt., spartiacque naturale tra la Valle Tanaro e la Valle di Casotto, a 12 Km dal centro di Gressio. La sua posizione geografica fa sì che dalla sommità delle piste si possa godere di una vista che spazia dall'intero golfo ligure sino alla Corsica.

Le piste si snodano lungo 30 km di pendii innevati con 6 tracciati facili, 2 medi e 2 difficili. Gli impianti di risalita sono 5 di cui 4 scivole ed una seggiovia biposto con una portata oraria di 1200 persone. Libera circolazione agli snowboard su tutte le piste. Molto attivi la scuola di sci e lo sci club, organizzatore di svariate gare nell'arco della stagione.

Non mancano gli svaghi e i servizi: oltre al ristoro alla partenza una caratteristica baita sulle piste, dove è spesso possibile

degustare piatti tipici come la polenta saracena.

La novità di quest'anno è poi l'area snow giochi, con intrattenimento in piano e pendenza per bambini e principianti. Le cime dei monti Berlino, Mussiglione, Mon Grosso sono sempre meta degli alpinisti più appassionati.

Telefono +39.0174.809898

LURISIA MONTE PIGNA

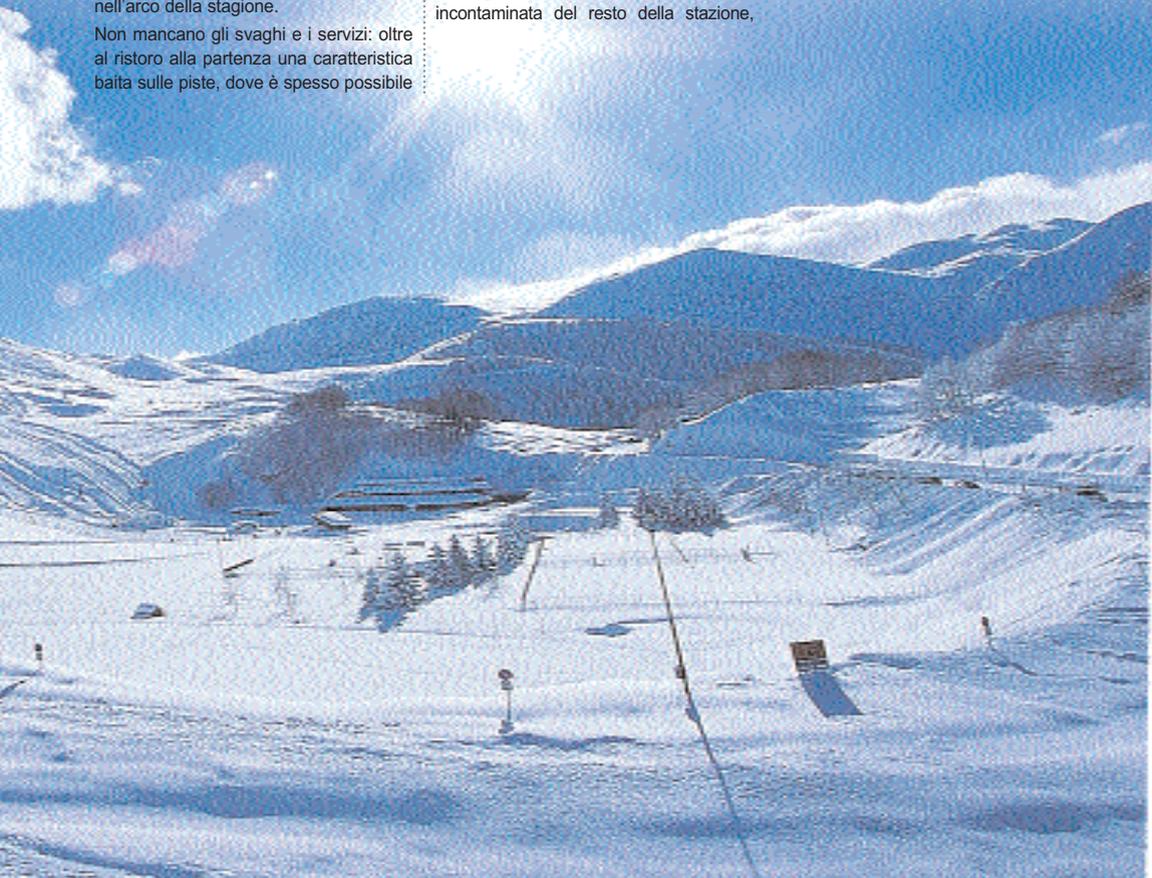
Le piste di Lurisia, nel comune di Roccaforte Mondovì, solcano le pendici del Monte Pigna, nell'alta Valle Ellero. Una cabinovia iniziale permette di allontanarsi dalla partenza e raggiungere la natura incontaminata del resto della stazione,

lontano da rumori che non siano quelli dei cinque skilift e della seggiovia.

Le piste si snodano attraverso un percorso di 37km, che si sviluppano fra gli 800mt e i 1800mt di altitudine. La prossima stagione vedrà l'apertura di due nuove piste (Mascarone e Valle Pesio) sul lato nord del Monte Pigna. Per i fondisti invece sono disponibili 20km di tracciati, di cui una pista di 2,5km ad una quota di 1450mt.

La cima del monte Pigna, a 1805 metri s.l.m. offre un panorama straordinario sulla catena alpina e sulla pianura piemontese.

Lurisia gode inoltre dell'attività delle terme la cui presenza, abbinata agli impianti di risalita, ne fa una stazione davvero particolare, un luogo in cui si possono





conciare lo svago con i fanghi e i massaggi, l'attività fisica con il relax.

Vengono infatti offerti pacchetti in svariate combinazioni dell'attività sciistica con l'attività termale, e si organizzano escursioni sulla neve con le ciaspole o a cavallo. La pista di pattinaggio su ghiaccio permette di passare piacevoli serate in allegria.

Telefono +39.0174.583005

Fax +39.0174.583004

ORMEA

Per gli amanti dello sci fondo la pista di Cantarana, una frazione di Ormea sulla Strada Statale 28, offre una serie di percorsi di varia difficoltà di circa 5km l'uno, fra cui uno omologato FISL. È quindi possibile combinare i percorsi, per creare ad hoc un tracciato di varia difficoltà. Esiste inoltre un anello più breve e facile, per i principianti. Durante il periodo di apertura della pista esiste, per chi ne è sprovvisto, la possibilità noleggiare le attrezzature.

Telefono +39.0174.392157

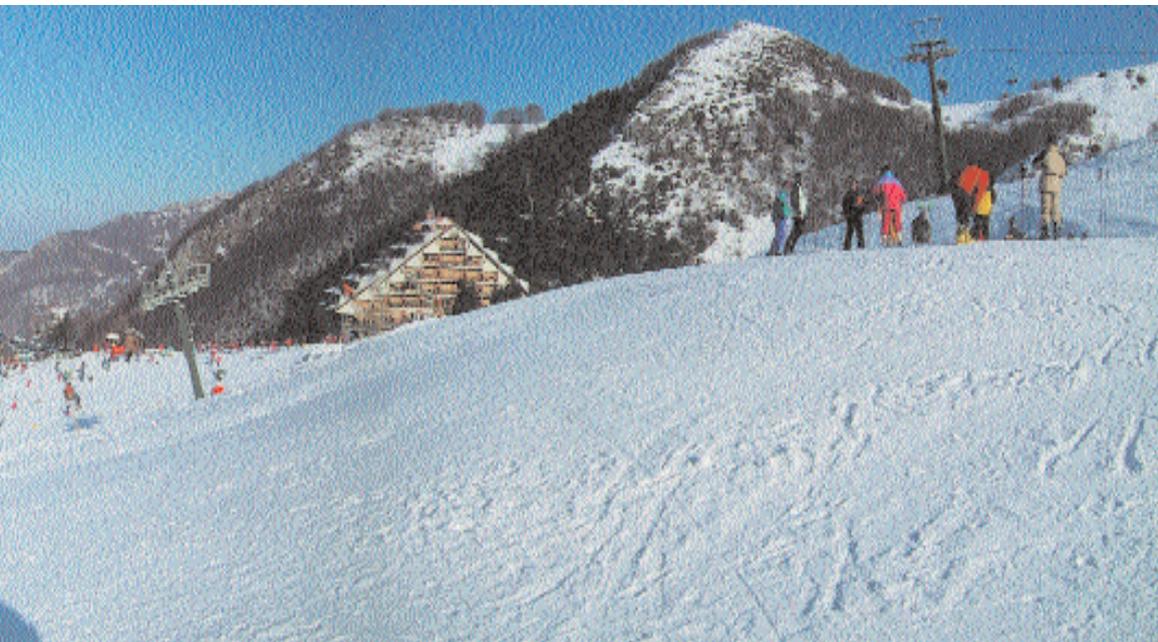
MONDOLE' SKI

Una porzione di territorio che si estende dalla montagna alla pianura, dalle pendici del Monte Mondolè percorrendo l'intera valle Maudagna, nello splendido contesto paesaggistico delle Alpi Marittime di Cuneo in Piemonte. Ricco di peculiarità, unico nel suo genere, con una serie innumerevoli di situazioni da vivere, da vedere, da assaporare ed anche da gustare. Dalle bianche piste da sci di Artesina, Frabosa Soprana e Prato Nevoso riunite nel comprensorio sciistico del MondoleSki, al modernissimo Fiat Snow Park e allo sci notturno, per le vacanze sulla neve e le classiche settimane bianche in inverno, dalle passeggiate su percorsi e sentieri incantevoli, alle nuove attrattive come la pista da bob, il bike park, il campo da golf e l'adventure park, ai parchi gioco per bambini, ai maneggi fino ai campi sportivi ed ecologici per i ragazzi in estate, dalle splendide grotte naturalistiche, alle magiche atmosfere delle sagre

tradizionali, senza trascurare gli eventi musicali, le rassegne, le mostre ed un programma ricco di avvenimenti diurni e serali, per offrire, insieme alla tipicità di una gastronomia di tradizione soggiorni ideali per un turismo senza età. Il comprensorio sciistico del Mondolè comprende le località di Prato Nevoso Artesina e Frabosa, situate entrambe nel comune di Frabosa Sottana, rispettivamente a 1500mt e 1300mt di altitudine. Le località, sciisticamente collegate, vantano 28 impianti di risalita e 90km di piste. Con i suoi 60 chilometri di piste tra i 1300 ed i 2100 metri di quota, Artesina gode di una posizione di privilegio; la neve programmata lungo le piste che si snodano tra l'abitato, Cima Gaviot e Sella Pogliola, garantisce all'appassionato sciatore una lunga stagione di discese tra dicembre ed aprile. Una dozzina di ski-lift e seggiovie, un anello al Pian della Tura per gli amanti del fondo, un migliaio di posti letto tra alberghi, residence e campeggi sono le

ATTIVITÀ E SPORT INVERNALI

CONSORZIO TURISTICO "ALPI DEL MARE GRANDA SUD OVEST"



attrezzature che permettono una vacanza all'insegna del puro divertimento. E non mancano gli svaghi e i servizi: due caratteristici ristoranti sulle piste garantiscono rapidi spuntini durante una pausa tra le discese con gli sci e cene caratteristiche a base di specialità locali (con trasporto a mezzo motoslitte); scuole di sci e sci club (organizzatore di gare federali e amatoriali) sono le altre strutture sportive. Prato Nevoso, più piccola ma non meno rinomata, offre scuole di sci e snowboard, oltre che piste di pattinaggio e motoslitte. Negli ultimi anni Prato Nevoso lega il suo nome proprio ad importanti iniziative nel campo dello snowboard (com il Burton Demo Tour per esempio) e molti sono gli appassionati che affollano l'half pipe, il border cross, i salti del suo snowpark, nei weekend ma anche nelle serate infrasettimanali in cui le piste e lo snowpark vengono illuminati. Non mancano i locali notturni, i cinema, gli hotel.

Telefono +39.0174.334130 / 242000

SANGIACOMO ROBURENT

Sangiaco di Roburent si propone alla propria utenza come "piccola stazione" dove il comprensorio sciistico risulta perfettamente integrato con la vita del paese il quale offre tutti i servizi necessari a rendere piacevole un soggiorno nella valle. Il comprensorio si estende su due montagne che si innalzano alle spalle dell'abitato, il Bric Colmè alto 1300 metri ed il Monte Alpet, alto 1600 metri. Una collocazione molto efficace e funzionale degli otto impianti di risalita (1 seggiovia biposto e 7 skilift) fa sì che l'ampio comprensorio sia completamente sfruttabile per le discese che si sviluppano su oltre 30km per una ventina di piste, alcune molto tecniche ed amate soprattutto dai più esperti, altre disposte su declivi dolci e soleggiati, dove bambini e sciatori più tranquilli trascorrono le loro giornate invernali. In paese, poi, c'è il campo scuola che rappresenta un vero e proprio trampolino di lancio per quanti si

DI

Sopra: Artesina (Mondolè Ski),

addentrano nel mondo della neve; qui è attiva la scuola di sci che, avvalendosi di qualificati insegnanti, prepara e perfeziona quanti si affidano alle proprie cure. Tutte le piste sono aperte agli snowboard. Anche qui lo sci alpinismo è molto praticato, e fin dalle prime nevi L'Alpet diventa meta di appassionati. Altre gite classiche portano alla Cima Bausetti (2006 m) attraverso la bellissima Alpe Robert ed al Colle della Navonera, sul crinale tra la Valle Casotto e la Valle Corsaglia. I bambini hanno la possibilità di trovare il miglior divertimento grazie alle attrezzature collocate a Babylandia, il parco invernale dotato di grandi scivoli gonfiabili, e tappeto di risalita per chi muove i primi passi sulla neve. La pista di pattinaggio su ghiaccio consente di esercitare questo meraviglioso sport da dicembre fino a marzo, e i maneggi del paese organizzano escursioni sulla neve lungo gli itinerari che attraversano le faggete e le pinete di Sangiaco.



IL GOLF CLUB

Il Golf Club Garessio è una nuova realtà nata grazie all'entusiasmo di un gruppo di appassionati di golf che vorrebbero far conoscere questo sport anche in quest'angolo del vecchio Piemonte. L'impianto è dotato di chalet con bar, solarium, dehor ed è circondato da una lussureggiante vegetazione boschiva, è accarezzato dal fiume Tanaro e sorgenti naturali danno origine ad un grazioso laghetto. Il campo pratica è dotato di dieci postazioni scoperte e cinque coperte, oltre a putting, pitching green, bunker. Tre buche par 3 e una buca par 4 completano l'impianto. L'uso di attrezzature per i neofiti è completamente gratuito. Si svolgono lezioni individuali e collettive. Altre attrezzature sono il campo di tiro con l'arco, nella club house è attivo il servizio bar.

Per Info:

ASSOCIAZIONE SPORTIVA GARESSIO
GOLF CLUB Affiliato Federazione Italiana
Golf. Tel. 0174.805670 Fax 0174.805671



ESCURSIONI IN MOUNTAIN BIKE

La felicità per un escursionista bikers,

come ha scritto un noto giornalista sportivo americano, quando divenne di uso comune questa innovativa e

rivoluzionaria bicicletta, è una strada. Una strada sempre diversa che sale, scende, si restringe, ti sorprende con il suo tracciato, ti consente di metterti alla prova e di divertirti. E' una strada, un sentiero, una mulattiera che ti meraviglia perchè tu sei arrivato là, in quel posto stupendo, tra quegli alberi, in quella radura, su quella cima, con la tua bicicletta. E' una strada, un viottolo, che ti porta ad osservare un panorama incantevole, del quale resti meravigliato. Sembrano parole cucite su misura per il territorio del Gal Mongioie. Un territorio che, a partire dalle ondulazioni delle langhe, si va increspando, per diventare più aspro e selvaggio, man mano che si viaggia verso le cime, che ci si inoltra nelle valli. E' facile comprendere la ragione per cui tanti bikers amano questa terra; per la sua grande varietà, perchè un immenso reticolo di tracce s'interseca, dando modo all'escursionista di esplorarne gli angoli più suggestivi e remoti, di coglierne i momenti più magici, le istantanee più stupefacenti. Questa struttura territoriale ha sostenuto, fin dal passato più lontano,



l'espansione di notevoli traffici lungo le valli, attraverso i colli. Nacquero qui primitive vie di comunicazione che, unendo la pianura al mare, favorirono gli avvicendamenti delle materie prime più rilevanti e di alcune rimangono ancora oggi i percorsi; è il caso dell'antichissima "Via del sale" che viaggia, attraverso l'intera Val Ellero, inerpicandosi fino al passo delle saline per poi oltrepassare i confini verso la Liguria, così come la Via Sonia che sale per le alture del Monte Savino ed affronta poi la Colla di casotto per ridiscendere a Garessio e varcare ancora le montagne verso la costa. I boschi poi sono una caratteristica fondamentale di questa terra, alcuni come il Bosco delle Navette ed il Bosco Nero, vantano una loro millenaria storia.

Le cime, infine. Esse, pur essendo di altitudine modesta, offrono un'apertura di orizzonte straordinaria, proponendo uno sguardo aperto a tutto campo sulle Alpi, sulla Costa, sulla piana. I percorsi presenti sul territorio del Gal Mongioie agli amanti della Mountain Bike, attraversano gli ultimi

villaggi delle Valli Ellero, casotto, Tanaro e Mongia, Maudagna, Corsaglia, Roburentello, per superare i labirinti dei castagneti, delle faggete, delle pinete, per raggiungere ogni volta mete piacevoli ed indimenticabili. Questi itinerari vanno a scrutare la montagna, i pascoli, le borgate alpine. Perché ovunque c'è una strada, una mulattiera, che sa sorprendere, divenire, incantare

I TREKKING A CAVALLO

Il GEEM è il punto di riferimento per Corsi di formazione, turismo equestre, trekking a cavallo e vacanze alternative dell'Italia Nord Occidentale e precisamente nel Monregalese.

Sono due le tipologie di trekking proposte dal GEEM durante l'arco dell'anno: trekking ed equitazione alpina e trekking ed equitazione di pianura.

Si differenziano sostanzialmente per tipologia di percorso, infatti l'equitazione di pianura ha uno sviluppo in termini di dislivello di circa 90 m, snodandosi fra

torrenti e zone lacustri di impareggiabile bellezza, mentre l'equitazione alpina, più "montana" impegna il cavaliere in sentieri boschivi e dislivelli più accentuati affiancando piccole cascate e raggiungendo luoghi dove il vostro sguardo si perderà all'infinito tra le alpi Marittime e la Langa. Una cosa in comune: entrambi vi lasceranno nel cuore indimenticabili ricordi.

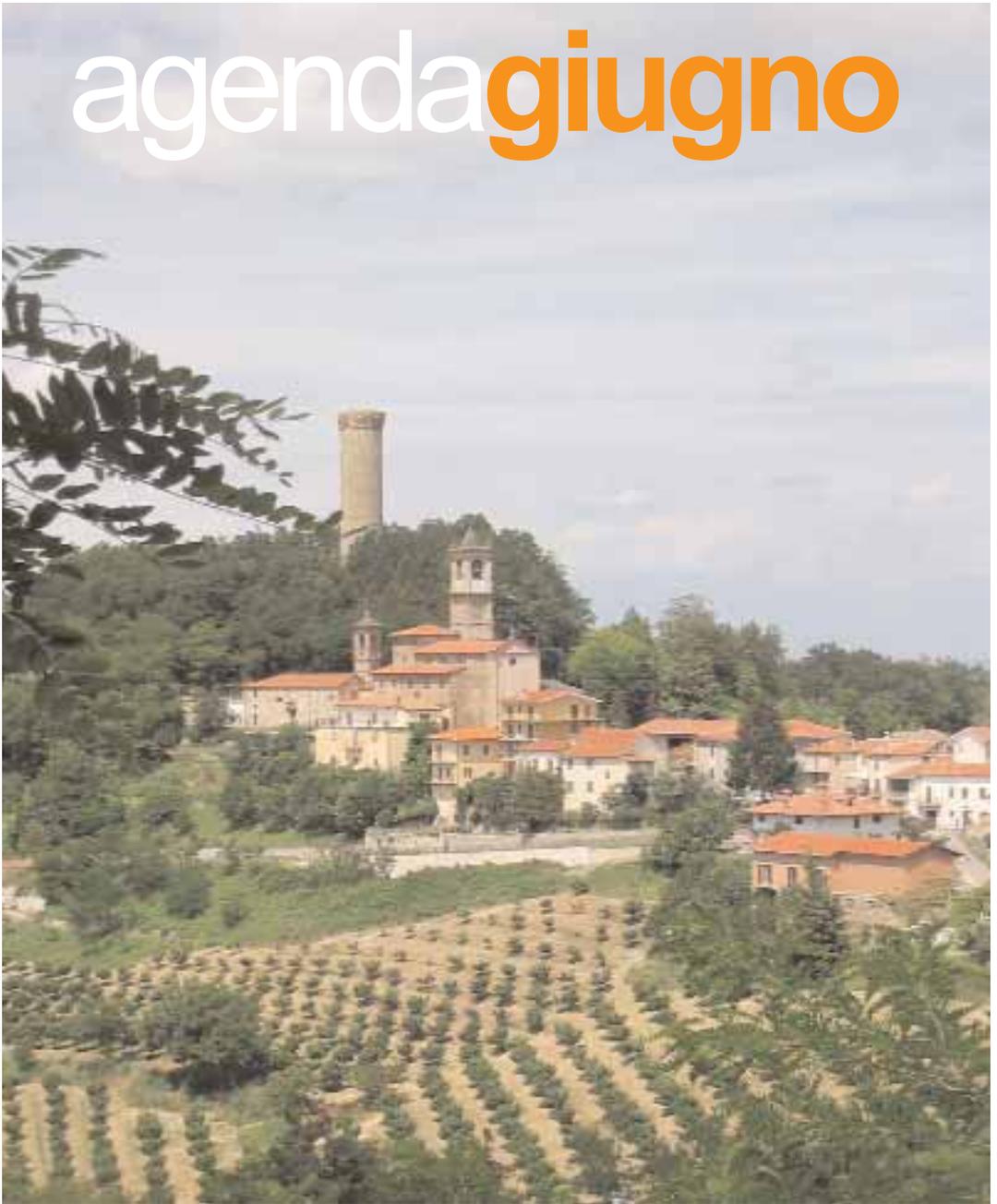
Trekking delle Valli Monregalesi (passando dai 900 m ai 2000 m delle Alpi Marittime), il Trekking della Raschera (andando a scoprire la storia della Raschera nelle malghe dov'è prodotta), trekking dei 6 giorni (6 giorni e 6 notti "a cavallo" tra le Langhe e le Alpi Marittime), il trekking in Val Corsaglia (fin sul Monte Alpet ad ammirare un panorama mozzafiato) il trekking delle Vie del Sale (fra le trincee delle grandi guerre tra l'Italia e Francia) ed in fine il trekking delle Vie occitane (nelle valli che hanno ospitato i Catari)

Per Info 339.3557942 - www.geem.it





agenda **giugno**



CASTELLINO TANARO

Festa della lela

La tradizionale festa affianca la promozione e la degustazione dei prodotti tipici di Langa. Particolare attenzione a la "lela" che è un pane informe, non lievitato, molto semplice nella preparazione. Non occorrono particolari ingredienti, ma solo acqua, farina di grano e un pizzico di sale. Si prepara un impasto morbido, si lascia riposare per un certo periodo (questo è il segreto) poi si cuoce sulla piastra della stufa a legna. Bisogna considerare che in tempo di guerra era difficile reperire altri ingredienti come: sale, lievito ed olio, e quindi la scelta era obbligata. La lela è buona da gustare calda con il "Brus", "Tuma" o "salame nostrano" il tutto accompagnato da un buon bicchiere di dolcetto, prodotti che ancora oggi si trovano genuini nelle nostre cascine. *Per Info: Comune 0174. 785213*

foto cartune'

FRABOSA SOTTANA

"Carriaggi ed animali percorrono la via del sale e dei formaggi per salire in alpeggio"

Sfilata e presentazione di mezzi d'epoca trainati da cavalli, di muli bardati, di cavalli montati e di bovini alpeggianti che rievocano la giornata che nei secoli ha rappresentato la salita in alpeggio
Per Info: Comune 0174. 244481

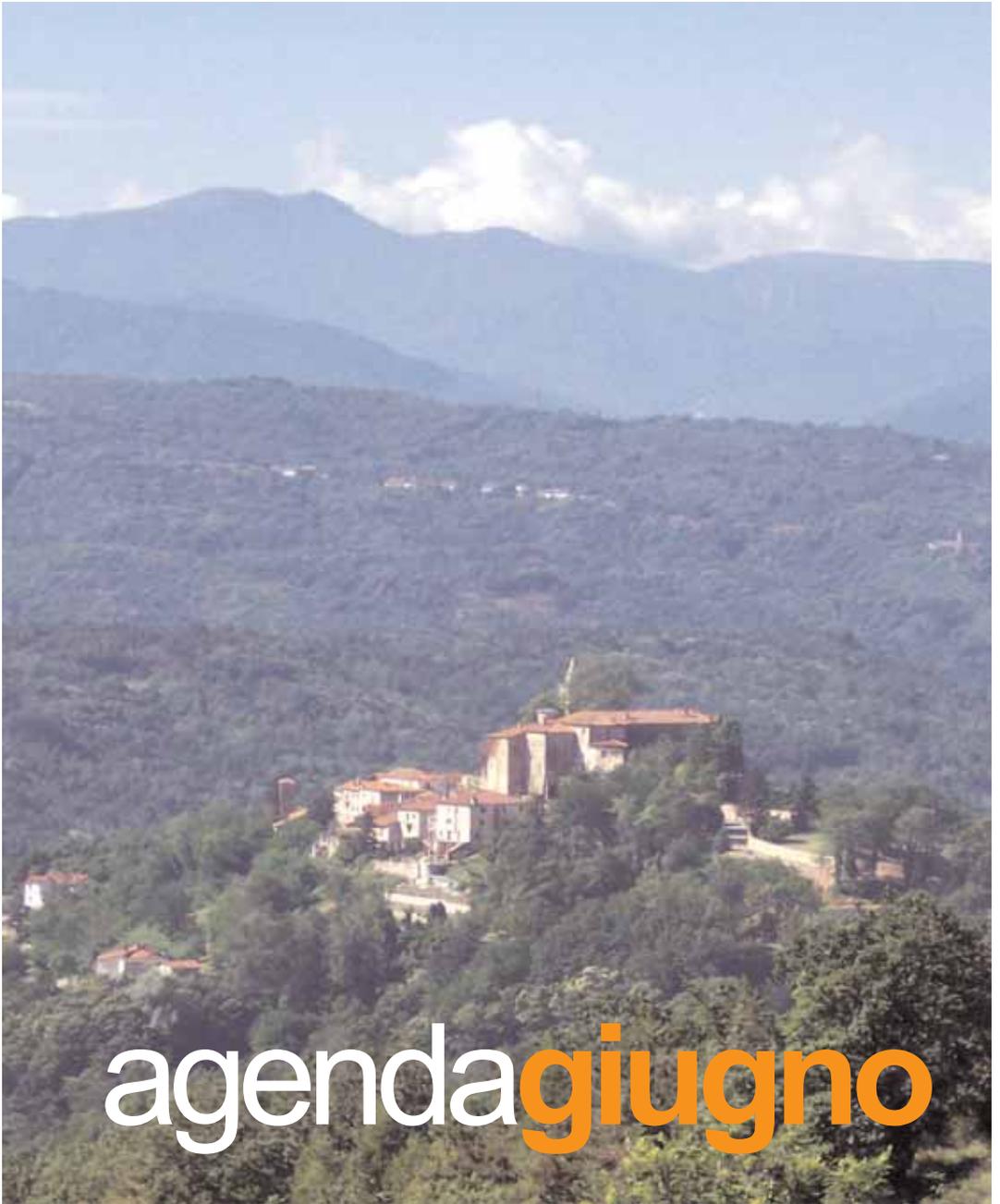
VILLANOVA MONDOVI'

Fiera delle Antiche Botteghe

Nel fine settimana nell'antico borgo di Villavecchia viene organizzata questa rassegna alla riscoperta delle tradizioni, dei sapori, dei mestieri delle nostre valli con esibizione di gruppi folcloristici.

Per Info: Comune 0174. 698151





agenda **giugno**

SALE SAN GIOVANNI

Non solo erbe

Laboratorio del gusto: le erbe officinali in cucina. Con l'intervento di Slow Food e della Squadra Regionale dei cuochi.

Il Comune di Sale San Giovanni, in collaborazione con la Pro Loco, organizza la Fiera delle Erbe officinali ed aromatiche "Non solo erbe" l'ultimo week-end di giugno di ogni anno.

Questa manifestazione trae spunto ed origine dalle coltivazioni di piante officinali e aromatiche presenti sul territorio comunale, (lavanda, issopo, camomilla, achillea, salvia, coriandolo, finocchio e tante altre ancora) e si prefigge lo scopo di promuoverle e valorizzarle. Queste coltivazioni, tutte dotate di certificazione biologica e biodinamica, rappresentano il secondo polo per la produzione di erbe officinali in Piemonte, hanno permesso la creazione di nuovi posti di lavoro e fatto conoscere il nostro piccolo paese in tutta l'Italia Settentrionale.

"Non solo erbe" si svolge a fine giugno, nel periodo di massima fioritura delle piante officinali per dare la possibilità a tutti di partecipare a visite guidate alle coltivazioni e di immergersi tra i meravigliosi colori e gli inebrianti profumi della campagna.

Nella giornata di domenica le suggestive vie del centro storico si riempiranno di stands con esposizione e vendita di erbe officinali e aromatiche, prodotti erboristici, agricoli e loro derivati, tutti rigorosamente provenienti da coltivazioni biologiche. Come tradizione, inoltre, la mattinata della domenica sarà dedicata ad un Convegno tenuto da nomi illustri del mondo dell'erboristeria; per il pomeriggio del sabato, invece, la Condotta Slow Food del Monregalese organizzerà il "Laboratorio del gusto" sull'utilizzo delle erbe officinali in cucina.

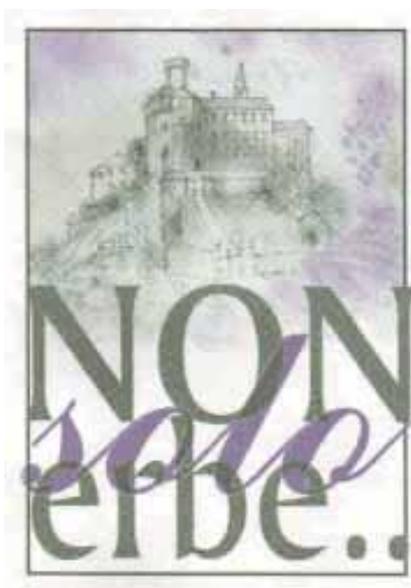
Per Info: Comune 0174. 75000

ROCCAFORTE M.VÌ

Fiera delle erbe officinali, aromatiche, di montagna e dei prodotti naturali - 5ª edizione

Bancarelle, esposizioni, degustazioni, conferenze.

Per Info: Comune 0174. 65139





agenda **luglio**

BAGNASCO

Incontro Internazionale di Folclore

Un alternarsi di danze, musiche e colori, proposto in un giocoso clima festivo da Gruppi autentici, unici per tradizione, storia e cultura.

Danza armata ricollegata ad ancestrali riti propiziatori della fertilità della terra, il Bal do Sabre ripropone valori simbolici, espressione della struttura sociale tipicamente contadina dell'Alta Val Tanaro.

Per Info: Comune 0174. 76047

PERLO

Festa di Sant' Anna.

Festa pomeridiana con merenda sinoira presso la cappella di Sant'Anna, accompagnata da giochi popolari.

Per Info: Comune 0174. 74150

PRIOLA

Sagra del mirtillo, fragole e prodotti del sottobosco.

Serate gastronomiche a tema, ballo liscio. Ingresso gratuito.

Per Info: Comune 0174. 88018

IGLIANO-TORRESINA

Appuntamento nei boschi

Prosegue la sagra estiva che, secondo la tradizione, prevede giochi e divertimenti per grandi e piccini, serate gastronomiche a base di prodotti tipici langaroli.

Serate danzanti di ballo liscio e discoteca all'aperto nell'ultima serata.

Località Monterotondo

Per Info: Comune 0174. 785147 Igliano - 0174.789048 Torresina

LISIO

Sagra dei tajarin

Sagra del piatto tipico di queste vallate con serata in musica e tanta allegria.

Per Info: Comune 0174. 73431

VILLANOVA M.VI

Sagra delle chiacchiere e delle bugie

Rassegna gastronomica e tradizionale. Fiera che si tiene nell'ambito della Sagra delle chiacchiere e delle bugie.

Per Info: Comune 0174. 698151

ROCCACIGLIÈ

Rocca in sella

Raduno ippico.

Per Info: Comune 0174. 785219

ROBURENT

San Giacomo Puppets Festival

Per una settimana a Roburent si svolge la grande festa dei burattini con spettacoli di marionette allestiti nel capoluogo, a Sangiacomo, ai Cardini e alla Pra. E' un festival di livello internazionale che da grande rilievo all'arte delle marionette, una tra le piu' antiche e diffuse al mondo.

Per Info: Comune 0174. 228105

ALTO

Festa della Madonna del Lago

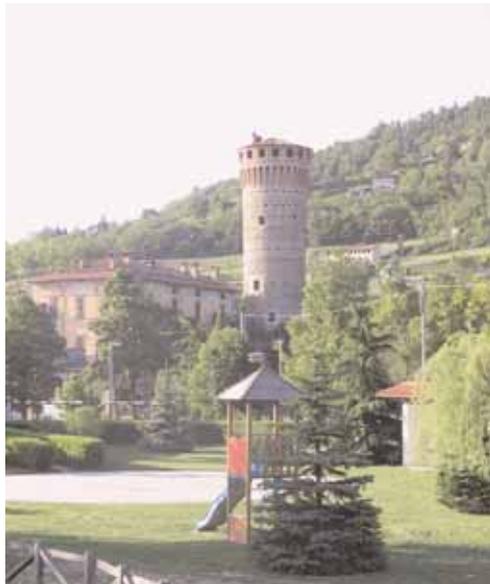
A tre chilometri circa dall'abitato di Alto, presso il Santuario della Madonna del Lago, si svolge l'omonima



agenda **luglio**

Festa, accompagnata dalla tradizionale Processione dei Cristi. La processione, di eccezionale impatto scenografico, è caratterizzata dalla "Cassa", che rappresenta la Visitazione di Maria a Santa Elisabetta, dai priori vestiti con le caratteristiche cappe bianche e da varie confraternite liguri e piemontesi che portano in processione attorno al Lago i cosiddetti "Cristi", altissimi crocefissi variamente e vistosamente decorati. Cori e banda musicale accompagnano il solenne corteo. La zona del Santuario è attrezzata con un'area pic-nic. Viene organizzata dalla Confraternita della Madonna del lago, dalla Pro Loco e dal Comune, che ogni anno si impegnano a rendere la cerimonia in onore della compratona del paese sempre più interessante e grandiosa.

Per Info: Comune 0174. 391821



PRIERO

Mostra d'Arte, Antiquariato ed Artigianato

Gli antichi portici e le piazze ospitano le botteghe di artigiani, artisti ed antiquari. Le serate sono accompagnate da concerti e spettacoli notturni. La sera dell'inaugurazione sarà dedicata al tradizionale banchetto della cena medioevale.

Per Info: Comune 0174. 79024

MONTEZEMOLO

Fiera Regionale del miele e delle attrezzature apistiche

Inaugurazione dell'incontro annuale incentrato sulla produzione del miele.

Momento di scambio per studiosi ed esperti, la manifestazione abbina i settori artigianato, commerciale, agricolo del settore dell'apicoltura e propone convegni internazionali.

A disposizione dei visitatori anche assaggi gratuiti di prelibatezze al miele. La Mostra, si presenta sempre ricca di novità oltre alla classica Fiera del miele rivolta a tutti consumatori per promuovere e far conoscere il miele e tutti i prodotti dell'alveare, grazie a degustazioni guidate con mieli e formaggi o altri prodotti del territorio. Inoltre, si svolgeranno importanti convegni rivolti agli apicoltori. Questa fiera punta tutte le sue energie sulla promozione e la valorizzazione del miele, importante è la presenza della Mieloteca Italiana dove vi è la possibilità di assaggiare ed acquistare miele. Da non dimenticare che il Comune di Montezemolo fa parte dell'associazione Nazionale Città Del Miele

Per Info:

Comune +39.0174.781306





FRABOSA SOPRANA



agenda **agosto**

FRABOSA SOPRANA

Sagra della Raschera e del Bruss

Fiera gastronomica in programma tutti gli anni a Frabosa Soprana il 15 e 16 agosto. Giornate dedicate alle prelibatezze gastronomiche locali. Vengono organizzate la sfilata storico - folcloristica con i personaggi storici ed i rappresentanti della Confraternita dei Cavalieri della Raschera, l'investitura dei nuovi Cavalieri della Raschera, l'elezione di Miss Raschera, concerti, balli tipici e animazione per le vie del paese oltre naturalmente alla degustazione e vendita dei prodotti caseari.

Per Info: Comune.0174. 244024

Concerto di Ferragosto nelle Grotte di Bossea

Il concerto si svolge in un'atmosfera che ripropone la tradizione ottocentesca della grotta illuminata con le lanterne e le candele in una Sala del Tempio che due volte l'anno diventa un auditorium di straordinaria suggestione.

Grotta di Bossea (Sala del Tempio), ore 21.00. Biglietteria e informazioni: tel. +39.0174.349240

PAMPARATO

Festival dei Saraceni

Il festival dei saraceni si svolge a pamparato dal 1968: nata come rassegna concertistica di musica classica, ebbe un tale successo da indurre gli organizzatori ad ampliare l'offerta con la fondazione, l'anno seguente, dell'Istituto musicale " Stanislao Cordero di Pamparato". Da allora il festival si articola nei corsi di musica antica e nella rassegna concertistica, che ne è l'espressione più diretta.

Per Info: Comune.0174.351113

NIELLA TANARO

MUSICA SULL'AIA

Manifestazione di carattere cultura - turistico di interesse nazionale: prevede l'organizzazione di otto concerti di musica classica - popolare con la presentazione dei brani, l'inquadramento storico delle opere e la descrizione tecnica degli strumenti musicali nelle caratteristiche aie niellesi, allo scopo di avvicinare la musica classica alla vita quotidiana.

Per Info: Comune 0174. 226102

CASTELNUOVO CEVA

Vai mangia e vai

Passeggiata nel verde fra piatti tradizionali e monumenti storici

Per Info: Comune 0174. 79039

MOMBASIGLIO

Mombasiglio ieri e oggi

L'ufficio turistico del comune di Mombasiglio, in collaborazione con le varie associazioni operanti sul territorio quali Pro-Loco, Spazio Giovani, Centro Culturale, U.S. Mombasiglio, intendono promuovere in concomitanza con la festa patronale di S. Amiano Martire , una manifestazione a carattere storico-culturale-folcloristico al fine di valorizzare sia le risorse archeologiche e paesaggistiche, sia i prodotti locali che sono le nostre risorse. Tale rassegna (con bancarelle di prodotti tipici, artigiani e artisti) viene dislocata lungo le suggestive strade medioevali che collegano la parte bassa del paese al centro storico, dove si erge il castello, attualmente sede del GAL Mongioie e Museo Napoleonico). Accanto però a quella che sarà una vera e propria fiera si allestiscono svariate attività collaterali. Innanzi tutto farà servizio un bus-navetta onde poter effettuare visite guidate per piccoli gruppi alle zone archeologiche, storiche e paesaggistiche: sito archeologico di Sant' Andrea, Ponte Naturale sul torrente Mongia (raggiungibile dalla nuovo percorso stradale inaugurato il 28 luglio scorso), Castello e lo stupendo Museo Napoleonico, Chiesa parrocchiale, confraternita di Santa Croce. Sarà inoltre presente il tradizionale trenino che effettuerà, nel corso dell'intera giornata, un collegamento continuo tra la parte bassa del paese ed il centro storico, situato nella parte alta, Borgata Villa. Nel centro storico del paese sono presentate una mostra fotografica, una di scultura ed una di pittura.. Non mancherà la distribuzione dei dolci di Pittana preparati con i più classici prodotti locali: le nostre castagne ed il nostro miele.

Per Info: Comune 0174. 780015



agenda agosto

PAROLDO

Camminata enogastronomica notturna tra le maschere di Paroldo

Gastronomia e magia sotto le stelle

Concerto di musica classica.

Per Info: Comune 0174. 789040

ROASCIO

Festeggiamenti di Roascio

Due serate enogastronomiche con musica e danze e degustazione della porchetta.

Piazza del Municipio

Per Info: Comune 0174. 789081

SALE DELLE LANGHE

Festeggiamenti "Sapori si Sale"

Esposizione di prodotti tipici, musica, intrattenimenti e tanta allegria

Per Info: Comune 0174. 775015

BAGNASCO

Festa del fagiolo bianco

Mercatino di prodotti tipici, degustazioni e balli per celebrare la grande tradizione gastronomica popolare dell'antico mondo rurale, qui rappresentata dal fagiolo bianco di Bagnasco che, insieme al fagiolo Maumese, costituisce un esempio di varietà orticola che esalta la biodiversità del nostro territorio.

Tavola rotonda, Il fagiolo bianco di Bagnasco.

Attività di valorizzazione: riscontri e prospettive future. Segue degustazione di prodotti tipici, mercatino ed esibizione folkloristica.

Per Info: Comune 0174. 76047

BRIGA ALTA

Al rifugio... sotto le stelle

Escursione attraverso il Parco Naturale dell'Alta Valle Pesio e Tanaro ed il Bosco delle Navette con accompagnatore naturalistico, che illustra il percorso di alto valore paesaggistico, ambientale e storico. Il pernottamento presso il Rifugio Don Barbera consente, con l'ausilio di un telescopio, l'osservazione del cielo stellato nella notte di S.Lorenzo.

Escursione per esperti. Ritrovo con successivo spostamento in auto presso il parcheggio del Comune di Piaggia, Briga Alta, ore 14

Escursione a pagamento, per prenotazioni ed ulteriori informazioni rivolgersi a Mirko Cavalleri (accompagnatore naturalistico)

tel. +39.328.6236802

+39.0174.244010

BRIGA ALTA

Alla riscoperta degli antichi sapori

Degustazione di prodotti tipici in un contesto naturale di particolare fascino e pregio

Per Info: Comune 0174. 393829

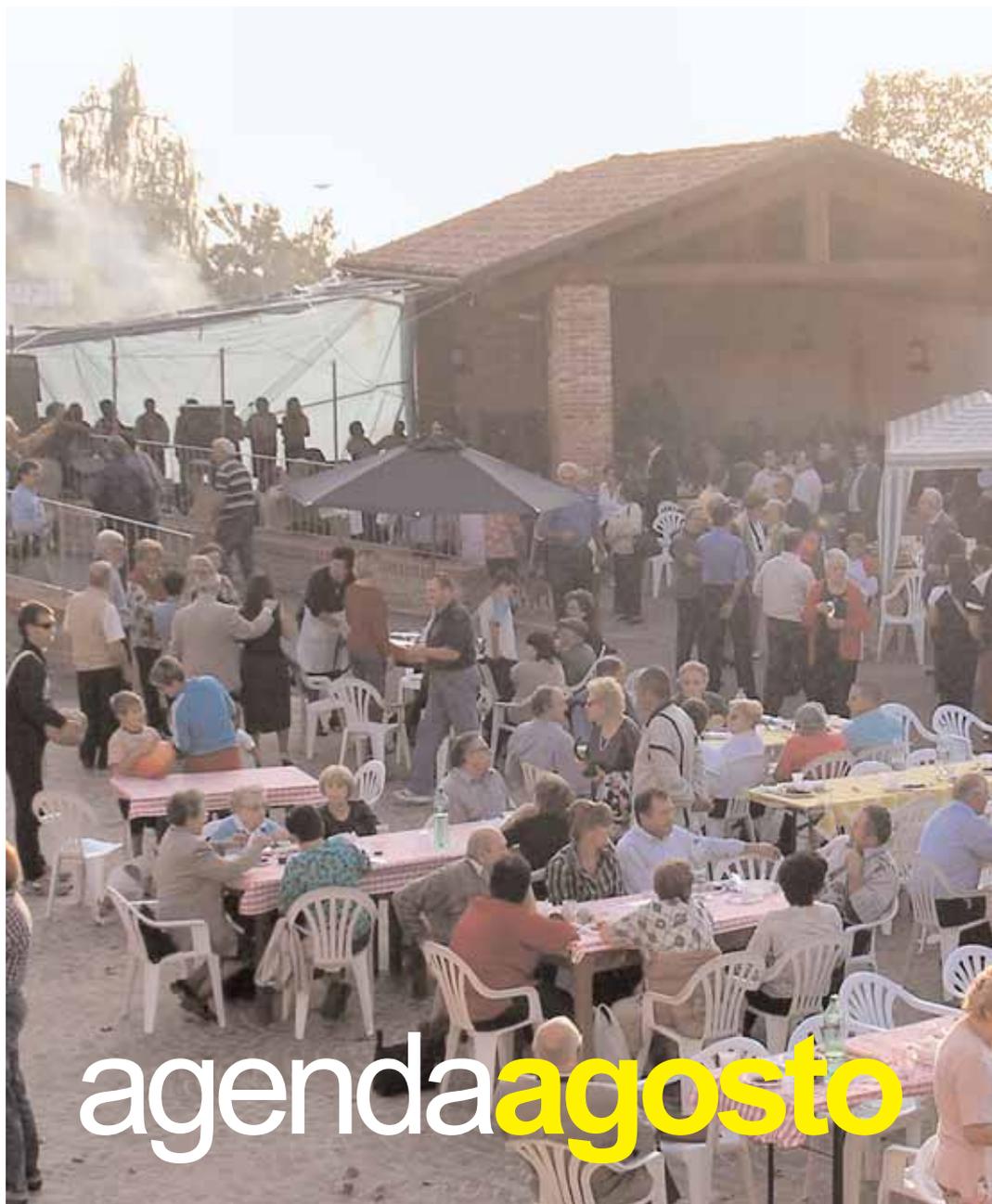
ORMEA

Sagra della Polenta saracena

Degustazione del prelibato piatto tipici nella splendida cornice del Parco Polliceno

Serata gastronomica a base di uno dei piatti tipici locali e serata danzante.

Per Info: Comune 0174. 391496



MONDOVI'

Mostra dell'Artigianato nell'antico Borgo di Mondovi' Piazza. *Per Info: Comune 0174. 40389*

FARIGLIANO

Festa del Bon Vin

Inaugurazione della Festa che vede protagonista il vino Dolcetto grazie al "salotto del vino": esposizione e degustazione della produzione vitivinicola fariglianese. Giochi popolari, cena in piazza. La Festa dura fino al 28 agosto. *Per Info: Comune 0174. 76109*

MARSAGLIA

Sagra della polenta

Serata gastronomica a base di polenta "...polenta in tante manere", con serata danzante e raduno dei trattori e macchine d'epoca. *Per Info: Comune 0174. 787112*

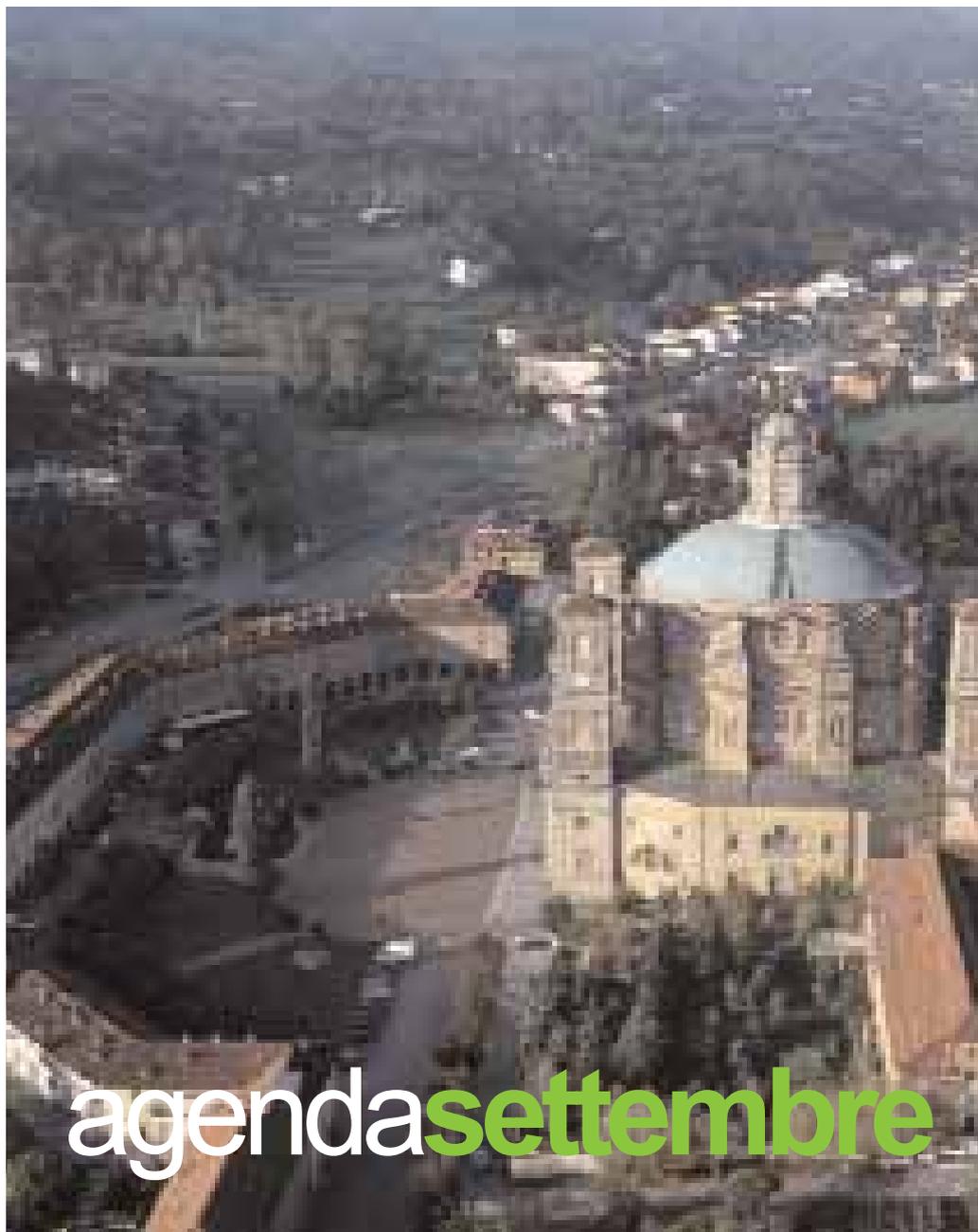


VIOLA

Fiera della Madonna della Neve"

La prima edizione della fiera in oggetto è stata organizzata nell'agosto 2005, al fine di incentivare maggiormente l'afflusso dei visitatori, l'intento dell'Amministrazione, però, era, e rimane, la valorizzazione del territorio e della natura, delle produzioni tipiche locali, e, dunque delle persone che ogni giorno, con le loro attività e la loro presenza salvaguardano questo territorio e realizzano queste produzioni, per offrirle in tutta la loro semplicità a quanti con rispetto visitano le nostre stupende vallate. La fiera, si svolge lungo le vie e piazze comunali. Qui gli agricoltori espongono i prodotti tipici locali ricavati dai loro campi e sono inoltre affiancati anche da artigiani, quali ad esempio intagliatori di legno, produttori di paste di meliga, vini, dolci.

*Per Info:
Comune 0174. 73121*



agenda **settembre**

VICOFORTE

Festa e fiera della natività di Maria Santissima

Tradizionale Festa d'la Madona, esposizioni di bestiame, macchine agricole e automezzi, bancarelle e luna park. Il monumentale complesso architettonico è meta di migliaia di visitatori e devoti.

Per Info: Comune 0174. 563730

VILLANOVA MONDOVI'

Villanova e qualità - Festa dell'Addolorata

Abbinata alla Festa Patronale dell'Addolorata, la rassegna propone una vetrina delle valli Monregalesi con esposizione di prodotti artigianali, fiera zootecnica con premiazione dei migliori capi esposti, tornei di pallone elastico e di bocce, momenti musicali e gastronomici

Per Info: Comune 0174. 698151

SAN MICHELE M.VI

Sagra del Subrich -

La fiera denominata "Dei Subrich" è tutti gli anni l'ultimo sabato e domenica di settembre.

L'associazione Amis 'd San Michel voleva riproporre un piatto povero della tradizione contadina e che fosse preparato con prodotti tipici locali, per cui si è pensato alla patata di cui il nostro territorio è ricco, per valorizzare al meglio il suo contenuto nutrizionale.

A distanza di pochi anni questa Fiera ha già varcato i confini del territorio grazie alle telecamere di Rai Uno. Affiancata a questa Fiera c'è S. Michele in Fiore che è collocata all'interno del circuito nazionale del concorso "Comuni Fioriti".

Il paese è un'apoteosi di fiori e composizioni floreali dove, il buon gusto e la fantasia dei sanmichelesi conclude la stagione della fioritura, per avviarsi verso l'inverno, per cui è possibile seguire il percorso fiorito per visitare le opere proposte.

La fiera ospita mercatino specializzato in artigianato floreale, gastronomico e artigianale. Vi è la premiazione dei bei balconi fioriti e la consegna della "patata d'oro" a un personaggio sanmichelese che si è distinto e ha portato il nome del paese fuori dai confini della Regione.

Per Info: Comune 0174. 222041

GARESSIO

Sagra della polenta saracena e Festa della montagna

Mercatino e giochi in piazza, arte e mestieri, incontri di sapori tra Liguria e Piemonte, attività di montagna, folklore e degustazione della Polenta Saracena, antico piatto tipico ed esclusivo di Garesio e zone limitrofe. Da sempre preparata con prodotti locali quali le patate, il grano saraceno (la cui farina originariamente era la sola usata), il formaggio pecorino (nel secolo scorso il parmigiano non era ancora conosciuto nella nostre valli), burro e panna prodotti con il latte delle mucche che pascolavano sui nostri verdi e incontaminati alpeggi, funghi profumati dei nostri castagneti, torna oggi ad essere molto apprezzata dai turisti che certamente non hanno mai avuto la possibilità di assaggiarla in un ristorante cittadino.

La Festa della Montagna è una manifestazione che ha lo scopo di valorizzare le montagne dell'Alta Val Tanaro in tutti i loro aspetti, dal punto di vista naturalistico, ambientale, storico, socio - economico, enogastronomico, culturale e turistico. Ogni anno si tengono convegni aventi un unico, comune denominatore: la montagna. Per le vie del Borgo Maggiore botteghe del gusto, prodotti tipici e lavori artigianali artistici, antiquariato. Degustazione di polenta saracena

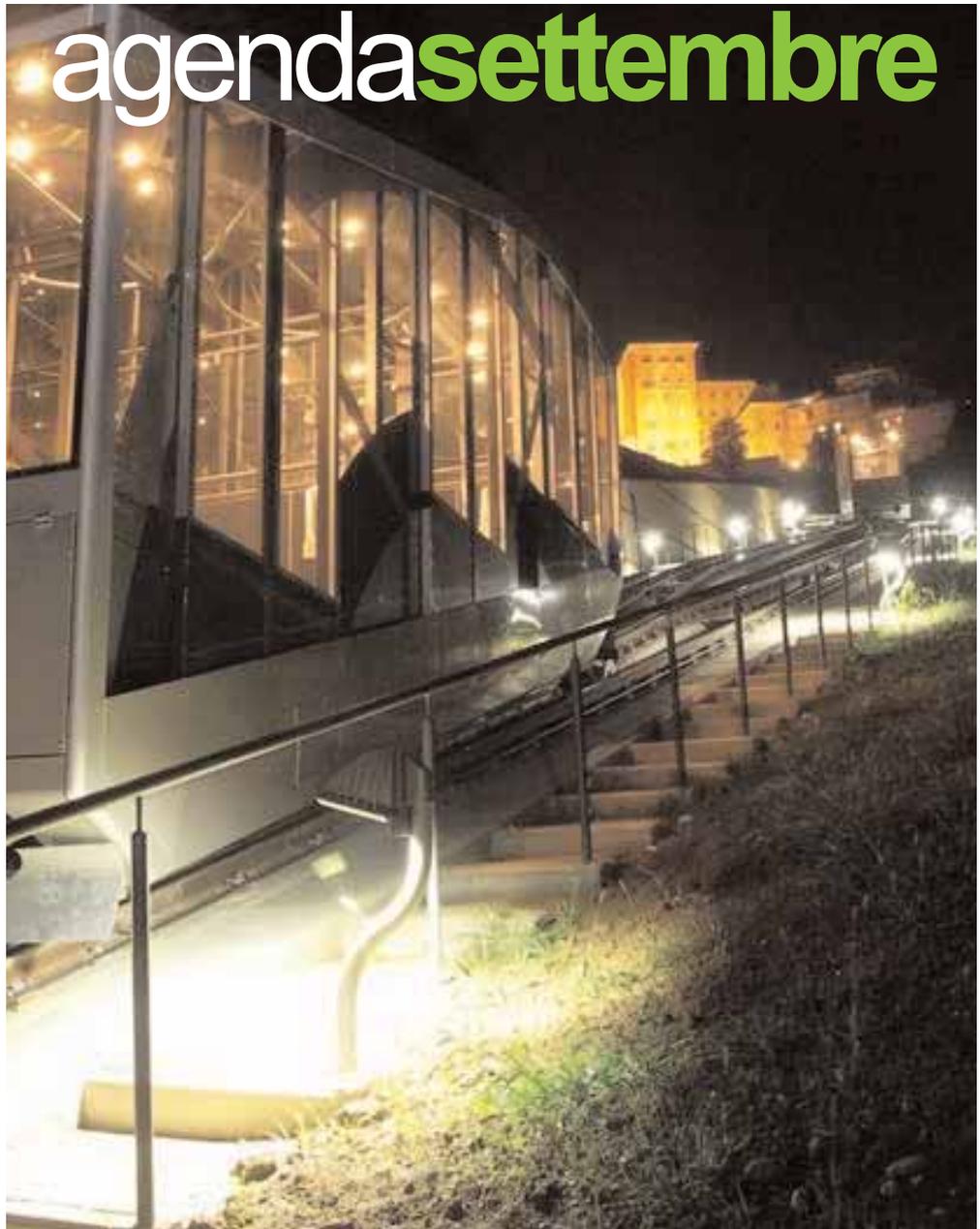
Le due Valli

Escursione a piedi, non difficoltosa, si snoderà tra il Colle del Quazzo di Garesio e Il Monte Spinarda.

Con deviazione per raggiungere l'abitato di Valsorda con visita al Santuario, dove un buffè offerto dalla "Taverna di Isaia" ci accoglierà. *Escursione di circa 4 ore. Ritrovo in auto con successivo spostamento, a Garesio, Santuario di Valsorda, ore 9.*

Prenotazione

dalle ore 20 alle 22 entro i tre giorni precedenti Mirko Cavalleri (accompagnatore naturalistico), tel. +39.328.6236802



agenda **settembre**



ORMEA

Sagra del Raschera e dei Formaggi d'alpeggio

Degustazioni, mercato dei formaggi e dei prodotti tipici locali nel centro storico cittadino.

Da tempi immemorabili sul vasto territorio montano si producono i tradizionali formaggi d'alpeggio conosciuti e citati in numerosi studi, documentazioni e pubblicazioni. Per antica tradizione, verso la fine di settembre, i margari scendevano dagli alpeggi portando le grandi forme di Raschera e di Ormea o le piccole Sore e Tome per venderle sulle fiere e nei mercati locali. Mercato dei formaggi e dei prodotti locali, animazione e musica. *Per Info: Comune 0174. 391496*

MONDOVI'

Borghi in festa

Tradizionale appuntamento domenicale organizzato dall' Ass. Monregaltour per valorizzare il patrimonio artistico - culturale dei Borghi del monregalese.

Per Info: Comune 0174. 40389

DOGLIANI

Sagra del Dolcetto di Dogliani

La Sagra del Dolcetto, offre un calendario ricco di proposte e, come sempre, sarà all'insegna della promozione delle tradizioni e dei prodotti tipici locali.

Si prevedono interessanti occasioni per il visitatore e per il turista, che voglia immergersi nei magici momenti della vendemmia e voglia farsi conquistare dal fascino e dai prodotti di questa terra.

La Pro Loco di Dogliani organizza, un calendario che si propone ricco di appuntamenti di grande interesse e varietà, si svolgerà la SFILATA DI MODA durante la quale si terrà la tradizionale Elezione di Miss Dolcetto 2007. Tutte le sere sarà attivo servizio ristoro accompagnato da intrattenimenti musicali e danzanti.

Inaugurazione della tradizionale sagra che propone una serie di appuntamenti di diversa natura legati da un unico filo conduttore che ci riporta alla terra di Langa, al



agenda**settembre**

miglior prodotto delle sue colline, agli odori, ai sapori e alla frenesia della vendemmia. L'ultimo giorno dedicato alla sagra, che si protrae fino al 18 settembre, le vie del centro si coloreranno con la tradizionale sfilata di carri allegorici. Nelle domeniche della sagra vendemmia in Langa e itinerari del colore.

Per informazioni Comune di Dogliani 0173.70210

CEVA

Mostra del fungo

Dal 1961 si svolge ogni anno, la terza domenica di settembre, la Mostra del Fungo organizzata dal Gruppo Micologico "B.Peyronel - E.Rebaudengo", in collaborazione con il Comune di Ceva e la Pro - Loco

Nata per volontà di un gruppo di amici, appassionati della natura e del bosco, la manifestazione si è evoluta in un continuo crescendo: oggi è un appuntamento irrinunciabile per i più illustri studiosi italiani e stranieri ed è considerata come una delle rassegne più quotate e qualificate a livello nazionale ed internazionale.



Ad ogni edizione, nella suggestiva cornice sotto i portici medioevali della centrale via Marengo vengono esposte oltre 400 specie micologiche rigorosamente classificate.

I funghi, tutti esemplari freschi, sono raccolti prevalentemente nei boschi del Cebano, unici per la ricchezza di varietà reperibili.

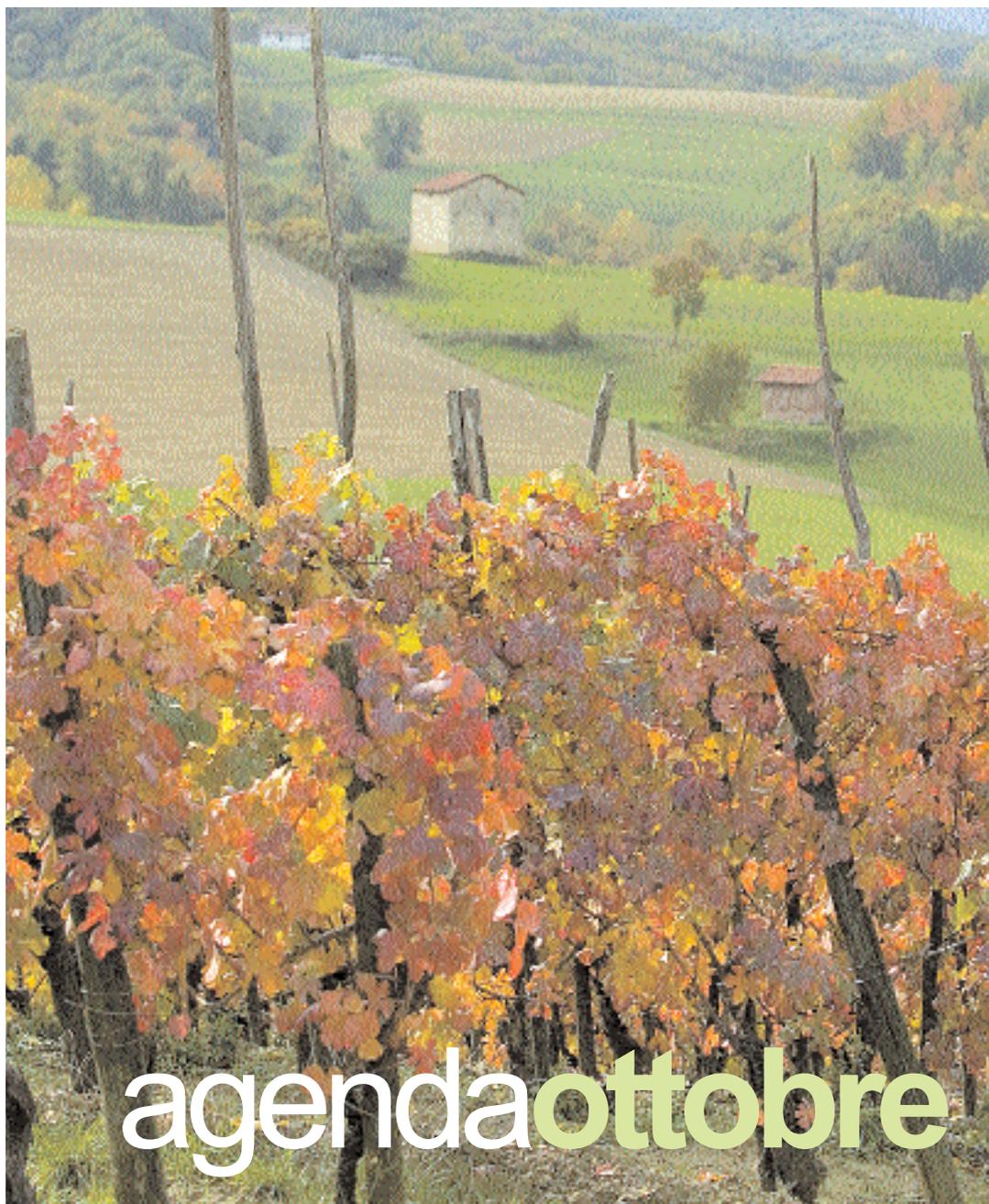
Nei giorni precedenti la domenica tutte le associazioni e gli enti cittadini lavorano insieme, a creare una serie di manifestazioni di contorno alla Mostra: iniziative di vario genere, per intrattenere gli appassionati e i turisti (decine di migliaia) nelle diverse zone della città.

Si tratta di una vera e propria Rassegna Micologica Internazionale con esposizione di funghi naturali e coltivati, scientificamente classificati con abbinamento alle essenze arboree.

La Mostra Mercato Regionale ospiterà un grande mercato di funghi e prodotti tipici (salumi, miele, formaggi, castagne, olio della Riviera Ligure di Ponente) e punti enogastronomici con possibilità di degustazione.

Completano la manifestazione un mercatino dell'antiquariato, spettacoli, momenti di animazione e concerti.

Per Info: Comune 0174. 721623



agendaottobre

FRABOSA SOTTANA

Sagra della castagna

Inaugurazione della storica manifestazione che propone una particolare formula che affianca e valorizza gli aspetti tradizionali di cultura, gastronomia e folklore locali, e premia i grandi personaggi del mondo dello sport e dello spettacolo con la Castagna d'Oro. *Info: Comune +39.0174.244481*

GARESSIO

Sagra della castagna garessina

Il Poggiolo con la sua caratteristica strada in pavè e i suoi negozi e Valsorda con il Santuario della Madonna delle Grazie e la sua contrada rimasta intatta prendono vita con la Festa della Castagna ad ottobre. Questo frutto è alla base della nostra agricoltura e offre una miriade di ricette: una sagra con le "ristie" in primo piano è il minimo che Garessio poteva fare. La castagna garessina, piccola e saporita, per secoli è stata l'elemento fondamentale dell'alimentazione e dell'economia della zona. Coltivata nei boschi intorno alla città, ci dà il pretesto per parlare delle nostre frazioni. *Per Info: Comune 0174. 805611*

ROBURENT

Fiera del buongusto e della tradizione

mostra fotografica e esposizione di "Roburent in miniatura", balli, musica occitana, convegni, esposizione di auto d'epoca, degustazioni e cene gastronomiche. *Per Info: Comune 0174. 228105*

BATTIFOLLO

Sagra delle paste di meliga e della castagna

SAgra all'insegna di uno dei prodotti tipici della zona, ora nache prsidio slow food. Stand enogastronomici, castagnata e tanta musica e intrattenimenti. *Per Info: Comune 0174. 783318*

CIGLIÈ

Sagra della cisrà - Itinerario d'autunno

Passeggiata alla riscoperta dell'arte e delle tradizioni. Visite guidate alle cappelle e distribuzione della cisrà, tradizionale minestra di ceci, degustazione di formaggi e dolci locali. *Per Info: Comune 0174. 60132*

LESEGNO

Il maiale tra storia e tradizione

"Il maiale... tra storia e tradizione." convegni con stand ed esposizione di prodotti legati alla filiera del maiale e tipicità locali. Dimostrazione pratica della lavorazione delle carni suine. Menù a tema presso i locali aderenti all'iniziativa, *Per Info: Comune 0174. 77034*

CAPRAUNA

Festa della rapa

Mercatino dei prodotti nella suggestiva piazza centrale del paese con degustazione di piatti tipici preparati dalla Condotta Slow Food Alta Val Tanaro. *Per Info: Comune 0174. 391812*

NUCETTO

Festa del Cece

Gastronomia, prodotti tipici e cultura in un connubio creato per dare risalto al cece di Nucetto, da sempre coltura integrativa praticata fra i filari delle vigne. Oggi gli agricoltori della zona dedicano a questa riscoperta produzione nuove superfici nei fertili terreni del fondovalle. *Per Info: Comune 0174. 74112*

VIOLA

Colori e Sapori d'Autunno

Castagnata e degustazione di prodotti locali, mercatini, mostra fotografica, convegno a tema. Esposizione concorso fotografico con Serata di intrattenimento *Per Info: Comune 0174. 73121*

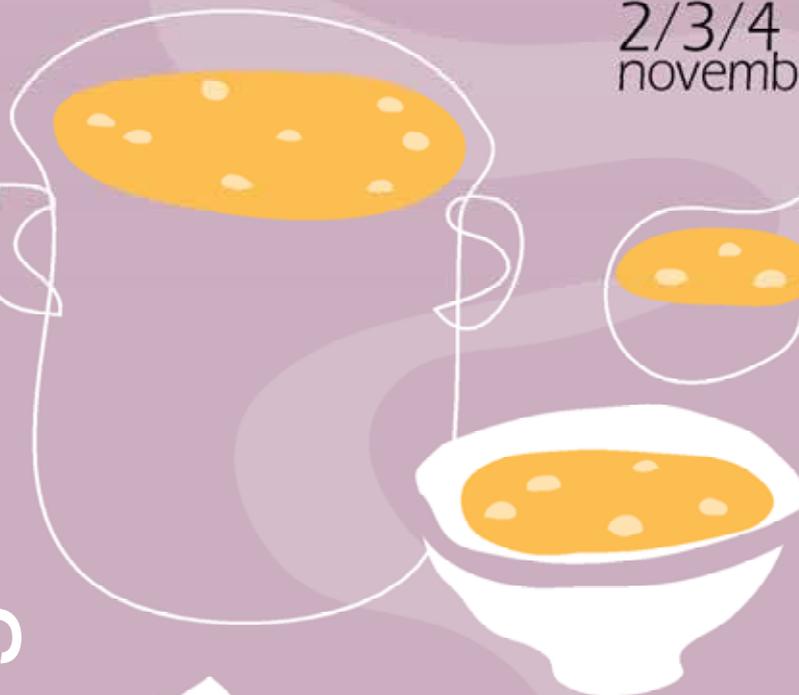


COMUNE DI DOGLIANI
Assessorato Cultura e Turismo



la cisrà

2/3/4
novembre



agenda novembre

DOGLIANI

DOGLIANI

Settimana gastronomica della cisrà

Si apre una settimana all'insegna della gastronomia, curata dai ristoratori doglianesi, che presentano la tipica cisrà accompagnata dai migliori piatti della cucina piemontese e di Langa.

Info: ufficio turistico del Comune di Dogliani telefono +39.0173.70107

Fiera dei Santi

Fiera commerciale nell'ambito della settimana gastronomica durante la quale viene distribuita la cisrà, minestra di trippe e ceci preparata secondo l'antica ricetta. Ala mercatale di piazza Confraternita

Un tuffo nella colorata Langa autunnale, tra le vigne del Dolcetto D.O.C., alla ricerca dei forti sapori della cucina tradizionale che reincarna, tutta la storia e la cultura del territorio: un appuntamento che un tempo concludeva l'annata agricola e che continua ancora oggi a rinnovarsi di anno in anno, con appuntamenti dedicati a un'antica ricetta: la cisrà. Si tratta di una tradizionale minestra di trippe e ceci che anticamente, veniva distribuita dalla Confraternita dei Battuti alle genti di Langa che si recavano a Dogliani in occasione della Fiera. Da piatto povero, fatto con i "mezzi ceci", cioè quelli che non potevano essere venduti, la Cisrà è diventata oggi un primo molto ricercato e piuttosto raro. Secondo le più antiche ricette, questa zuppa è composta da ceci, trippa, cotenna, rape, carote, sedano, cipolla, aglio, cavolo, salvia e rosmarino. La stagione autunnale inoltre, si presta per apprezzare tra gli ingredienti, alcuni dei tesori e delle eccellenze del gusto che questa terra ci propone: dai farinosi ceci di Nucetto, al sapore dolce e gradevole al palato dei porri di Cervere, per finire con la zucca di Piozzo, inconfondibile per la forma voluminosa ed appiattita all'apice e dalla spessa buccia verde solcata da striature longitudinali, prodotti tutti conferiti del marchio dop. Fin dalle prime ore del mattino, nella piazza Confraternita di Dogliani Borgo vengono "scodellati" bollenti piatti di Cisrà che si potranno gustare presso l'ottocentesca ala mercatale coperta, accompagnati dall'aroma inebriante di un invitante bicchiere di Dolcetto di Dogliani DOC. In quest'occasione, nei pressi dell'antica ala si svolge uno dei mercati più autentici della Langa: qui si sentirà l'inebriante profumo del tartufo e di tutti i prodotti che compongono lo squisito piatto.

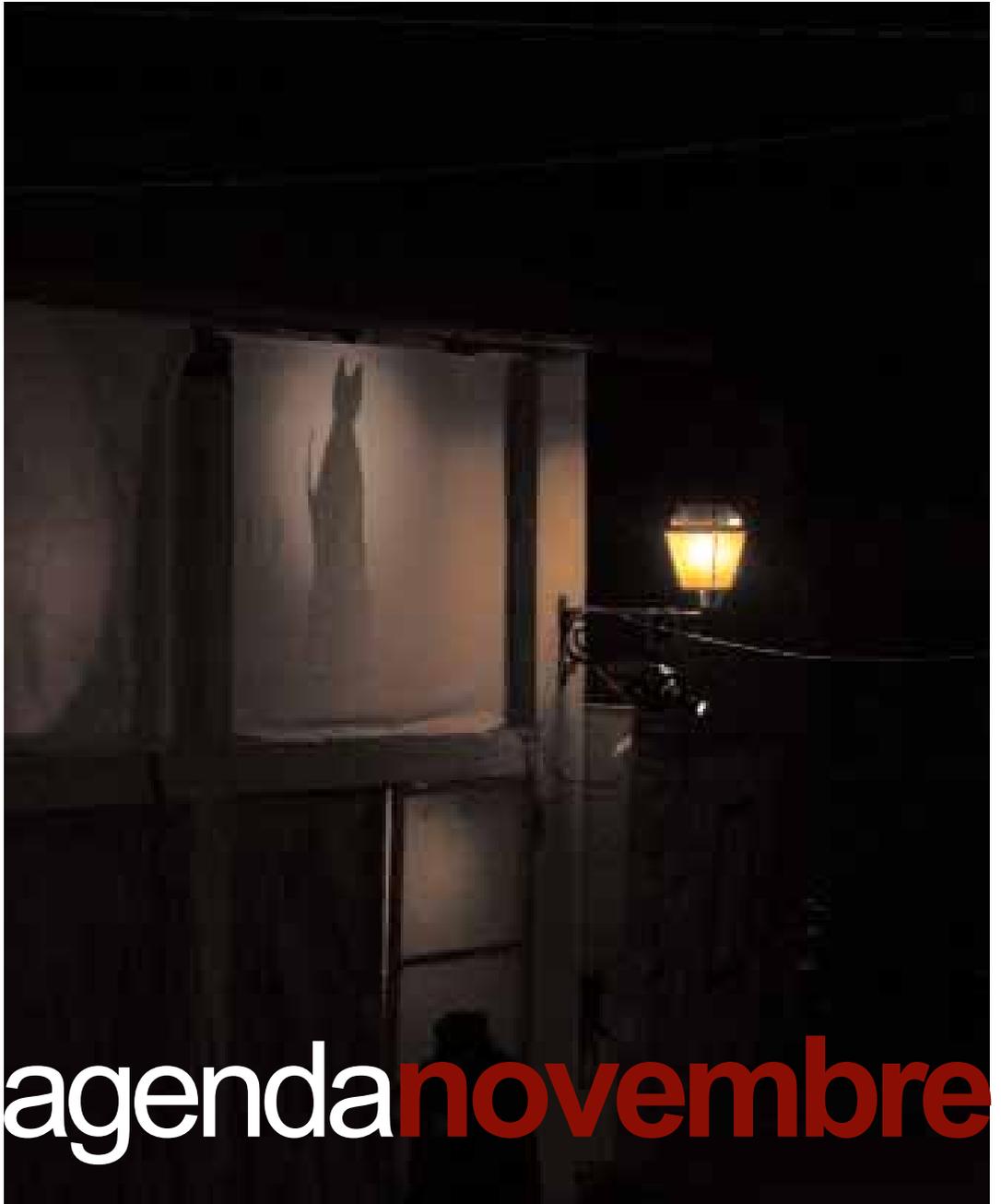
La fiera di origini molto antiche, è nota per tradizione come Fiera dei Santi, anche se, curiosamente, si svolge il 2 Novembre, giornata dedicata alla Commemorazione dei Defunti. Lo storico P.F. Orta, nella Vita di San Celso, patrono di Dogliani, del 1667, scriveva che a Dogliani: "terra di gran traffico...per la sua postura, meglio che altrove, attecchirono sempre le fiere ed i mercati". Da tempo immemorabile si tenevano infatti ben tre mercati alla settimana e tre fiere l'anno, una delle quali, precisamente quella dei Santi, è sopravvissuta fino a noi. Già nel '500 era l'ultimo grande appuntamento per la gente di Langa prima dell'inverno; con essa si concludeva anche il ciclo lavorativo più pesante per i contadini: dopo la vendemmia, l'aratura e la semina, si potevano tirare le somme e provvedere agli acquisti in vista della dura stagione invernale. La prima menzione della Fiera si ha in un Ordinato della Municipalità del 1 gennaio 1665, con la quale si stabiliva di anticiparla al giorno di San Luca (18 ottobre) "per non impedire la devozione alle anime purganti"; nel 1684, però, essa veniva nuovamente portata al giorno dei Morti "per mancanza di commercio a San Luca".

La sua importanza per la zona delle Langhe ed il forte richiamo che esercitava è testimoniato anche da Beppe Fenoglio che in "I ventitre giorni della Città di Alba" così scriveva: "In quel medesimo giorno, a Dogliani che è un grosso paese a venti chilometri da Alba, c'era la fiera autunnale e in piazza ci sarà stato un migliaio di partigiani che sparavano nei tirasegni, taroccano le ragazze, bevevano le bibite e riuscivano con molta facilità a non sentire il fragore della battaglia di Alba. Che così fu perduta alle ore due pomeridiane del giorno due novembre 1944".

Come tradizione, la parte bassa del paese, il Borgo, ospiterà la fiera commerciale destinata all'ambulante, mentre alcune aree saranno riservate ai produttori agricoli e agli espositori.

Veglia nelle cantine degustando Cisrà, piatti tipici, sorvegliando "Dogliani DOCG" e "Dolcetto di Dogliani DOC" al ritmo di coinvolgenti spettacoli. Un numero quasi infinito di colori in molteplici tonalità e sfumature. Profumi che inebriano i sensi e raccontano le storie del luogo. La possibilità di assaporare piaceri della tavola e tradizione di un paese. I ristoranti Doglianesi propongono per tutta la settimana menù tipici con la cisrà e altri piatti della migliore tradizione locale.

Un appuntamento diventato ormai tradizionale, volto a riscoprire e a riportare in auge gli antichi sapori di Langa, dove suoni, luci, profumi e immagini ci riporteranno al tempo che fu.



agenda **novembre**

PAROLDO

Estate di San Martino - Veglia della Bagna Cauda.

Fiera del Tartufo

dell'Alta Langa e del Cebano

Fiera della Pietra di Langa

Suoni, Luci e racconti. Aperitivo al vecchio forno sulla piazza del paese. "Veglia tra canti e racconti di Masche " ai Cavallini, Veglia della Bagna Cauda nelle case del paese in compagnia di musica e canti.

Camminata notturna sui sentieri delle Masche (abbigliamento da trekking e torcia elettrica)

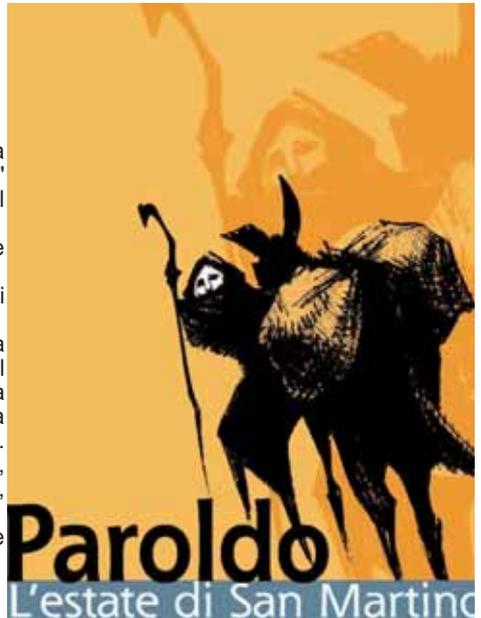
e per chi non cammina...caldarroste musica e canti popolari ai Cavallini. Rassegna dei vecchi mestieri

A Paroldo c'eraDalla Pecora alla Lana: La pecora - la lana - la filatura - gli indumenti. Dal Seme al Biscotto: Il frumento - il mulino - il forno - il biscotto. La cantina. La bottega del barbiere. La bottega del calzolaio. La bottega del falegname. La bottega del fabbro. La pietra.

presenza di Prodotti tipici quali Tartufi, formaggi, castagne, pane, dolci, vini, miele, erbe aromatiche, patate. I Presidi Slow Food del Territorio

Incontri gastronomici, convegno, rievocazione delle tradizioni popolari.

Per Info: Comune 0174 789040



MONDOVI'

Peccati di gola

La rassegna promossa dalla città di Mondovì, dalla Regione Piemonte, dall'ATL cuneese e dal Centro Nazionale Studi sul Tartufo. Gli organizzatori descrivono "Peccati di gusto" come "una gustosa passeggiata nel borgo antico di Piazza all'interno della Cittadella sulla sommità del colle dove la città di Mondovì è nata. Una festa di sapori tipici del Monregalese, che hanno contribuito a far conoscere il nostro territorio in Italia e in Europa". L'evento principale in programma è la settimana regionale del tartufo, ma non mancheranno occasioni per apprezzare tutte le altre specialità locali, a partire dai formaggi che testimoniano l'entusiasmante salto di qualità compiuto dagli artigiani caseari della zona. Il locale Istituto Alberghiero, peraltro, propone anche un programma di "serate enogastronomiche" a tema.

Per Info: Comune 0174.559271

PAMPARATO

Fiera del Grano Saraceno e della Castagna Bianca

Le suggestive viuzze di Pamparato, caratteristico centro della val Casotto, ospitano una rassegna che rivaluta gli antichi sapori della cucina povera alpina. Da non perdere la degustazione della polenta saracena e delle castagne bianche, il mercato dei prodotti tipici alpini e dei prodotti eno - gastronomici di pregio.

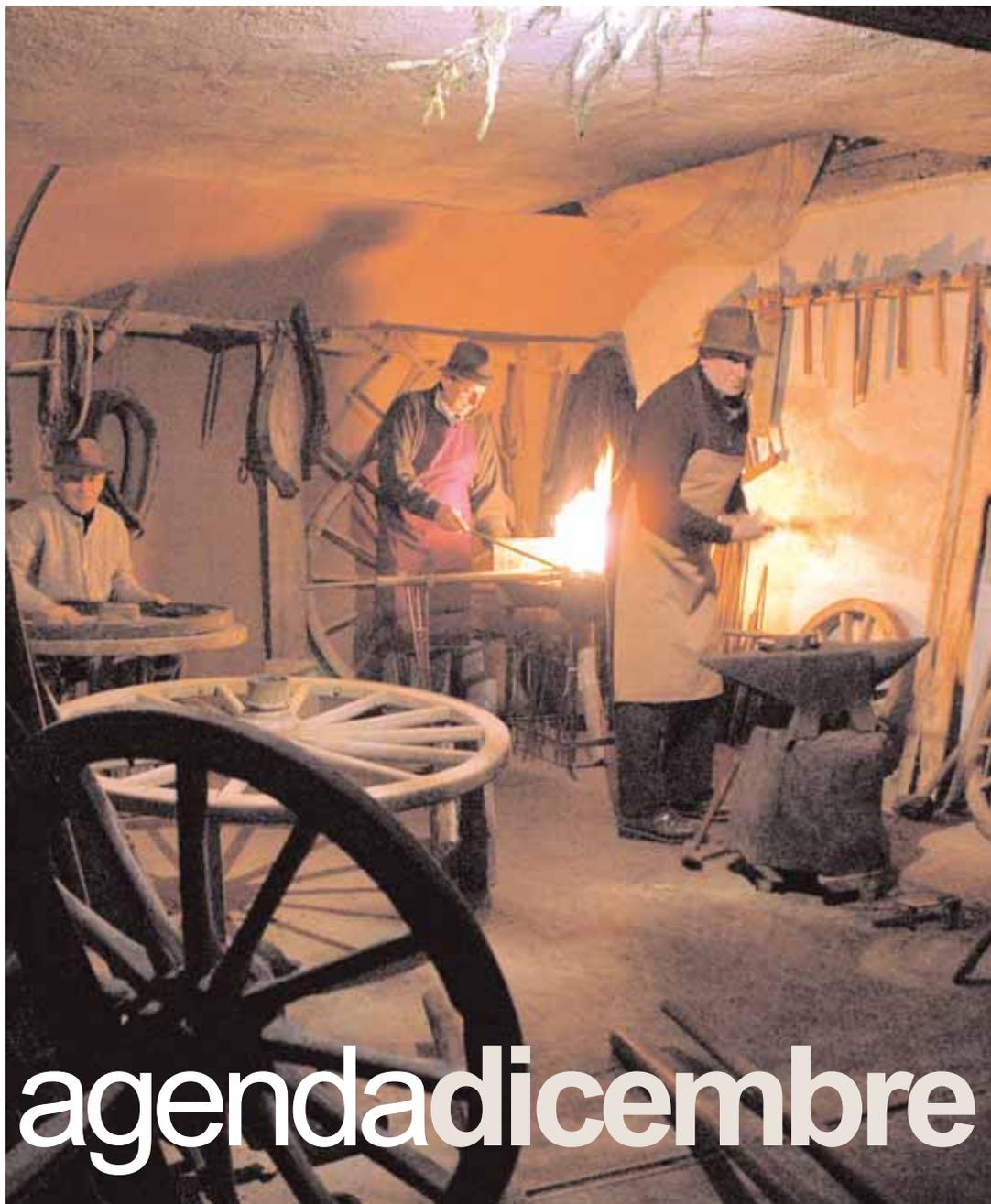
Per Info: Comune 0174.351113

VILLANOVA MONDOVI'

Fiera della pecora frabosana e roaschina e delle razze ovicaprine locali

Nell'ambito della fiera di Santa Caterina, manifestazione fieristica che coinvolge i commercianti, si svolge l'esposizione di pecore frabosane-roaschine e altri capi delle razze ovicaprine locali, selezionati per la produzione di formaggi tipici e di carne. In mattinata si tiene un convegno sull'allevamento delle razze ovicaprine.

Per Info: Comune 0174.698151



agendadicembre

ROCCAFORTE MONDOVI'

PRESEPE VIVENTE

In Loc. Prea è organizzata la rappresentazione del presepe vivente con rassegna degli antichi mestieri. A Prea la gente parla ancora il dialetto KYe (che significa io) ed è questo suggestivo paese che fa da cornice alla rappresentazione del presepe vivente. Tuffarsi per qualche attimo in tempi lontani ad ascoltare, gustare, profumi atmosfere del nostro passato.

passeggiando per le vie si potrà ammirare oltre 40 antichi mestieri

Per Info: Comune 0174.65139

FRABOSA SOTTANA

PRESEPE VIVENTE

In Loc. Pianvignale è organizzata la rappresentazione del presepe vivente con rassegna degli antichi mestieri.

Per Info: Comune 0174.244481





agenda gennaio&febbraio

MONDOVI'

INTERNATIONAL BALOON MEETING "CITTA' DI MONDOVI'"

Mondovì, città della mongolfiera e sede del Porto aerostatico, prima struttura del genere in Italia e in Europa. L'evento sportivo è organizzato dall'Aeroclub "Mongolfiere di Mondovì" e dalla Città di Mondovì, per festeggiare questo importante compleanno, che fa del Raduno monregalese il più antico e il più ambito raduno italiano, arriveranno a Mondovì quaranta piloti italiani e stranieri, anche se la lista d'attesa di quanti aspirano a partecipare all'evento è assai più lunga. La fama del raduno è infatti venuta crescendo negli anni grazie alla passione di John Aimo, che di questo appuntamento di gennaio è stato l'inventore e resta l'anima,



e dei suoi amici e collaboratori dell'Aeroclub Mongolfiere di Mondovì, che si è costituito nel 2005 ed è l'unico Aeroclub italiano di questa specialità. Grazie ad Aimo, che oltre a essere un campione di levatura internazionale è anche istruttore inglese, Mondovì è diventata negli anni un centro frequentatissimo dagli allievi stranieri, perché l'area monregalese è considerata, per il suo clima e il sistema delle sue correnti, uno dei migliori posti al mondo per volare in pallone. E ormai le mongolfiere sono diventate parte integrante del panorama e anche dell'economia locale, perché i piloti che hanno "studiato" a Mondovì ritornano periodicamente in città con le loro famiglie, per soggiorni di volo e di vacanza. Gara di volo in mongolfiera con cerimonia e premiazione. *Per Info: Comune 0174.559271*

MONDOVI'

CARLEVE' D' MONDVI'

Tradizionale sfilata dei carri allegorici e vari appuntamenti per festeggiare il carnevale Monregalese con elezione della Bela Monregaleisa, con sfilata della Corte del Moro, delle maschere e degli altri carri partecipanti. Il Moro, la maschera ufficiale del Carlevè ' Mondvì, ha avuto il suo esordio nel 1996 con il ruolo di Imperatore alla corte dell'indimenticato Aurelio Cattò. Il Moro riveste i panni del principe saraceno cui - secondo la leggenda - l'imperatore germanico Ottone I, nella notte dei tempi, concesse il governo sulla signoria del Monte. *Per Info: Comune 0174.559271*



AGENDA MARZO&APRILE

CONSORZIO TURISTICO "ALPI DEL MARE GRANDA SUD OVEST"



agenda
marzo&aprile

SCAGNELLO

FESTA DEL TARTUFO NERO

Fiera locale dei prodotti tipici, dell'agricoltura e dell'artigianato

Per Info: Comune 0174.783310

MONDOVI'

FIERA DI PRIMAVERA

Tradizionale appuntamento con mercatini ed eventi collaterali.

Continua un'antica tradizione che per secoli ha inteso segnare la fine dell'inverno e l'inizio della primavera con una grande occasione di ritrovo, di commercio e di scambio. Da questo nasce il significato prevalentemente agricolo di questo appuntamento fieristico che nel tempo si è esteso a ogni genere commerciale e artigianale con una particolare attenzione al turismo e la tempo libero, nonché ai prodotti del territorio e alla loro sapiente elaborazione gastronomica. Con la fiera si festeggia la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, originariamente, rappresentava il ritorno dalle vallate degli abitanti, che, dopo il lungo inverno tornavano per fare scorte di sementi e attrezzi agricoli e vendere quanto era stato prodotto durante l'inverno. Nata come un appuntamento prettamente agricolo, la fiera si è con gli anni ampliata dando oggi spazio ad ogni genere commerciale ed artigianale, anche ai temi del turismo e del tempo libero. Per i visitatori è diventato un modo per vivere la città in modo diverso e girando tra le colorate bancarelle si lasciano travolgere dall'aria festosa della Primavera. *Per Info: Comune 0174.40389*

PAMPARATO

MAESTRI DI GUSTO IN FIERA

Tra le note storiche che tratteggiano le vicende passate di Pamparato alcune cronache del diciassettesimo secolo riportano con minuzia di particolari i dati delle attività economiche del villaggio indicando tra le principali fonti di sostentamento quella legata alla scultura di attrezzi e di suppellettili in legno.

Ai tempi nostri è diventata tradizionale una rassegna di mestieri con dimostrazione e vendita dei prodotti dell'artigianato locale si tiene nel centro storico col nome di Mestieri in fiera, che si svolge dal pomeriggio di Pasqua a tutta Pasquetta e che intende ricollegarsi idealmente a quelle tradizioni.

La manifestazione, che annualmente accoglie dai sei agli ottomila visitatori, è un momento di vivo folklore anche perché gli ambienti dove si fanno rivivere le vecchie - e le nuove - lavorazioni artigianali sono gli scantinati, le stalle, le cantine.

I vecchi locali, con volte a botte e pietre a vista, rivivono in quei due giorni con la frenetica attività di impagliatori, vetrai, fabbri, scultori e così via.

Il tutto è allietato da spettacoli di piazza, che con la loro animazione intrattengono il folto pubblico che ogni anno prende parte alla fiera.

Tradizionale rassegna di mestieri in programma a Pamparato tutti gli anni nei giorni di Pasqua e Pasquetta: nei vecchi locali vengono riproposti antiche lavorazioni e venduti i prodotti dell'artigianato locale, mentre nelle vie del paese sono riproposti momenti di folklore con balli tipici, convegni e degustazioni. da segnalare la presenza di artigiani insigniti del marchio regionale dell'eccellenza artigiana. *Per Info: Comune 0174.351113*





agenda**maggio**

ORMEA FESTA DEL CIN

Omaggio al ritorno della primavera. Per tutto il giorno Fiera del verde, dedicata a fiori, piante, prodotti naturali, ecocompatibili e biodegradabili. Nel pomeriggio, degustazione del "cin", tipico ripieno a base di patate ed erbe. Musei aperti. *Per Info: Comune 0174.391496*

DOGLIANI FIERA DELLA CILIEGIA

si svolge a Dogliani uno degli appuntamenti più prestigiosi e attesi tra le rassegne ospitate sul territorio in questo periodo: si tratta dell'Antica Fiera della Ciliegia, manifestazione fieristica, di tradizione centenaria, (come testimonia, a partire dal 1897, la ricca documentazione conservata negli Archivi del Comune) nata con lo scopo di celebrare la primavera e il suo frutto più colorato e gustoso: la Ciliegia.

La manifestazione, organizzata dall'Ufficio Commercio del Comune di Dogliani, in collaborazione con la Confartigianato Associazione Artigiani della Provincia di Cuneo ufficio di zona di Dogliani, tende ad identificarsi sempre più, in un territorio che ha scelto di crescere riscoprendo la propria storia e le proprie tradizioni, ma, allo stesso tempo, cresce e si rinnova di pari passo con la città, dando slancio a nuove iniziative, volte a soddisfare la curiosità dei visitatori, che nelle trascorse edizioni hanno risposto con un interesse sempre maggiore grazie anche al parterre degli espositori sempre più ampio e proveniente non solo dal territorio piemontese. Come per le passate edizioni, la Fiera si dislocherà tra Dogliani Castello e Dogliani Borgo. La parte alta del paese, il borgo di Castello, luogo dall'antica struttura a ricetto medioevale, con lo splendido belvedere, ricco di architetture di notevole valore artistico, vicoli, cortili e suggestive stradine lastricate di porfido, ben si presta ad ospitare "Manufatti d'autore", fiera artigianale non convenzionale, ufficialmente riconosciuta da parte della Commissione Provinciale per l'Artigianato presso la Camera di Commercio di Cuneo. Lì, si potranno ammirare esposte opere e manufatti di artigiani e artisti che mantengono vive antiche tradizioni territoriali, quali la lavorazione del cotto, del legno, del ferro, della pietra e la produzione di alcune specialità gastronomiche.

Come le trascorse edizioni, la Fiera vuole attribuire un'impronta forte e prestigiosa all'Eccellenza Artigiana, marchio distintivo, riconosciuto dalla Regione Piemonte, che assegna un ruolo importante all'Artigianato Artistico e Tipico di Qualità e certifica la perizia e la professionalità dell'impresa artigiana, oltre a dare al pubblico garanzia di qualità; questa, avrà a disposizione spazi suggestivi quali il Parco del Castello "Perno di Caldera" e la Cappella del Ritiro "Sacra Famiglia", opera del 1883 dell'architetto doglianese Giovan Battista Schellino. Gli organizzatori della manifestazione, come già per gli scorsi anni, non faranno mancare i punti degustazione, con bevande a base di succo di ciliegia e assaggi di pane e marmellata in prossimità della terrazza panoramica di P.za Belvedere.

La parte bassa del paese, il Borgo, ospiterà la fiera commerciale destinata all'ambulato, mentre l'ala di P.za Confraternita sarà riservata ai produttori agricoli.

Chi vorrà lasciarsi trasportare dai piaceri della tavola attraverso i sapori della terra di Langa, potrà fermarsi in P.za Don Delpodio, dove sarà allestita un'area degustazione che prenderà il nome di "Angolo degli Antichi Sapori - a tavola con le





ciliegie". Per Info: Comune 0174.70107

VIOLA

COLORI E SAPORI DI PRIMAVERA

Viola, per la sua vocazione agricola e turistica, ben rappresenta il binomio territorio-ambiente montano ove è riscontrabile un paesaggio caratterizzato da quel "bosco-giardino" che è il castagneto da frutto, il prato, il coltivo e le specie vegetali che, spontanee, fanno da elemento di collegamento.

La manifestazione vuole essere un momento di incontro tra la natura e l'uomo con l'intento di far conoscere quelle "erbe che calpestiamo, ma che spesso non conosciamo...", abbinando un po' di didattica, molto alla mano, alla possibilità di trovare tra gli operatori del settore vivaistico quei semi e quelle piante da orto, da frutto, da ornamento che interessano la maggior parte di noi.

L'invito è a trascorrere una piacevole giornata facendo un'esperienza divertente per avvicinare l'affascinante mondo delle erbe, acquistare prodotti insoliti all'insegna della qualità e a degustare le ricette derivate dall'utilizzo delle erbe.

Esposizione e vendita di piante, sementi, fiori, erbe e prodotti -

Mercatini di prodotti tipici -

Degustazione di prodotti.

Per Info

335.6327203 - 335.6581560

e-mail: violavive@tiscalì.it





CEVA
COMUNITÀ MONTANA
VALLI MONGIA CEVETTA
E LANGA CEBANA
 Reg. San Bernardino
 t. +39.0174.705600
 f. +39.0174.705645
 www.vallinrete.it
 turismo@vallinrete.org

DOGLIANI
UFFICIO TURISTICO
 presso Biblioteca Civica
 Luigi Einaudi
 Piazza Einaudi
 t. e f. +39.0173.70210
 www.comune.dogliani.cn.it
 biblio@comune.dogliani.cn.it

FRABOSA SOTTANA
UFFICIO TURISTICO
FRABOSA SOTTANA
 Via IV Novembre 12
 +39.0174.244482
 comune@comune.frabosa-sottana.cn.it

UFFICIO TURISTICO
ARTESINA
 Frazione Artesina 9
 t. +39.0174.242000
 f. +39.0174.242010
 info@artestina.it

PRO LOCO
PRATO NEVOSO
 Via Galassia 8
 Prato Nevoso
 t. e f. +39.0174.334133
 associazioneturistica@pratonevoso.com

FRABOSA SOPRANA
UFFICIO TURISTICO
 Piazza del Municipio
 t. +39.0174.244010 -
 f. +39.0174.240844
 comunedifrabosasoprana.c@tin.it

GARESSIO
UFFICIO TURISTICO
 Piazza Carrara 135
 t. +39.0174.81122f.
 +39.0174.82096
 infoturismo@gareccio.net

COMUNITÀ MONTANA
ALTA VAL TANARO
 Villa Gobbi – Via al Santuario 2
 t. +39.0174.806721
 f. +39.0174.803714
 numero verde 800 076 077
 cmaltavaltanaro@reteunitaria.piemonte.it

ORMEA
UFFICIO TURISTICO
 Via Roma 3
 t. e f. +39.0174.392157
 uff_turistico.ormea@libero.it

MOMBASIGLIO
G.A.L. MONGIOIE
 Piazza Vittorio Veneto 1
 t. +39.0174.780268
 f. +39.0174.782935
 www.mongioie-leader.it
 info@mongioie-leader.it

CONSORZIO TURISTICO
ALPI DEL MARE GRANDA
SUD-OVEST
 Piazza Vittorio Veneto 1
 t. +39.0174.780268
 f. +39.0174.782935
 www.mongioie-leader.it

UFFICIO TURISTICO
 Comune di Mombasiglio
 t. +39.0174.780008
 com.mombasiglio@vallinrete.orgf

ROBURENT
UFFICIO TURISTICO
 Via Sant'Anna 65
 t e f. +39.0174.227575
 brunovallepiano@tiscalinet.it
 info@nobru.it

ROCCAFORTE MONDOVI
UFFICIO TURISTICO
 Piazza San Luca, Lurisia
 t. e f. +39.0174.583701
 lurisia.insieme@libero.it

VICOFORTE
COMUNITÀ MONTANA
VALLI MONREGALESI
 Via Mondovì Piazza 1/d
 t. +39.0174.563307
 f. +39.0174.569465
 turistico@vallimonregalesi.it

MONDOVI'
UFFICIO TURISTICO
 C.so Statuto 16/D
 t. +39.0174.40389
 f. +39.0174.567929
 turistico@comune.mondovi.cn.it