GAL TRADIZIONE DELLE TERRE OCCITANE

DENTRO IL GUSTO DELLA BIODIVERSITÀ NELLE VALLI OCCITANE

Specialità locali e cibi tipici
UN LIBRETTO DI VIAGGIO

IL TUO TERRITORIO
VIVO PERCHÉ VARIO

Benvengut!

Le Valli Occitane ti danno il benvenuto. Qui sulle pendici delle Alpi, tra i centri ricchi d'arte e storia e i sentieri in quota, tra le borgate in pietra e il bosco, puoi trovare quello che desideri: sport all'aperto, musica e fiere, storia, tradizioni... Insieme, **trovi un mondo di gusto e specialità locali** radicate nella vita di comunità e nel loro ambiente: un mondo unico e vario, come il paesaggio rurale tutt'attorno.

Questo libretto ti invita a **un viaggio in questa biodiversità agroalimentare** — ma è solo un inizio. A te esplorare!

IL BELLO DELLA BIODIVERSITÀ È CHE CI SEI DENTRO

Un prodotto di montagna, la riscoperta di una varietà antica o una razza autoctona, la salvaguardia di una tradizione. Possono sembrare storie lontane, di poca importanza, ma ci riguardano da vicino: ci siamo dentro anche noi.

Piacere, siamo il GAL. Questo libretto è un'iniziativa del Gruppo di Azione Locale **Tradizione delle Terre Occitane**, realtà a supporto delle aree rurali che riunisce enti pubblici e organismi di rappresentanza. Il progetto fa parte di una campagna più ampia a favore della biodiversità agroalimentare e delle filiere locali, lanciata insieme dai quattro GAL della provincia cuneese in collaborazione con la Camera di commercio di Cuneo.

La varietà è vita. Nei campi, nei negozi, a tavola

Dietro alle definizioni di **biodiversità agroalimentare** c'è un universo di valori concreti e benefici comuni. Nei cibi locali c'è un modello di agricoltura a **tutela dell'ambiente**. Nei pascoli ci sono il benessere degli animali, la bellezza del paesaggio, la **qualità del cibo**. In una dieta sana, varia e stagionale, c'è la nostra **salute personale**. Tutto è connesso, come si dice.

Fa bene a te, fa bene attorno a te

Le storie raccolte in queste pagine parlano di sostenibilità e di un rapporto felice con la natura. Ma anche di **lavoro e impresa**, di tradizioni che si trasformano in progetti innovativi, della **vita economica e sociale** di una comunità. La biodiversità è anche questo: è senso di appartenenza e cultura e, ovviamente, è una questione di piacere.

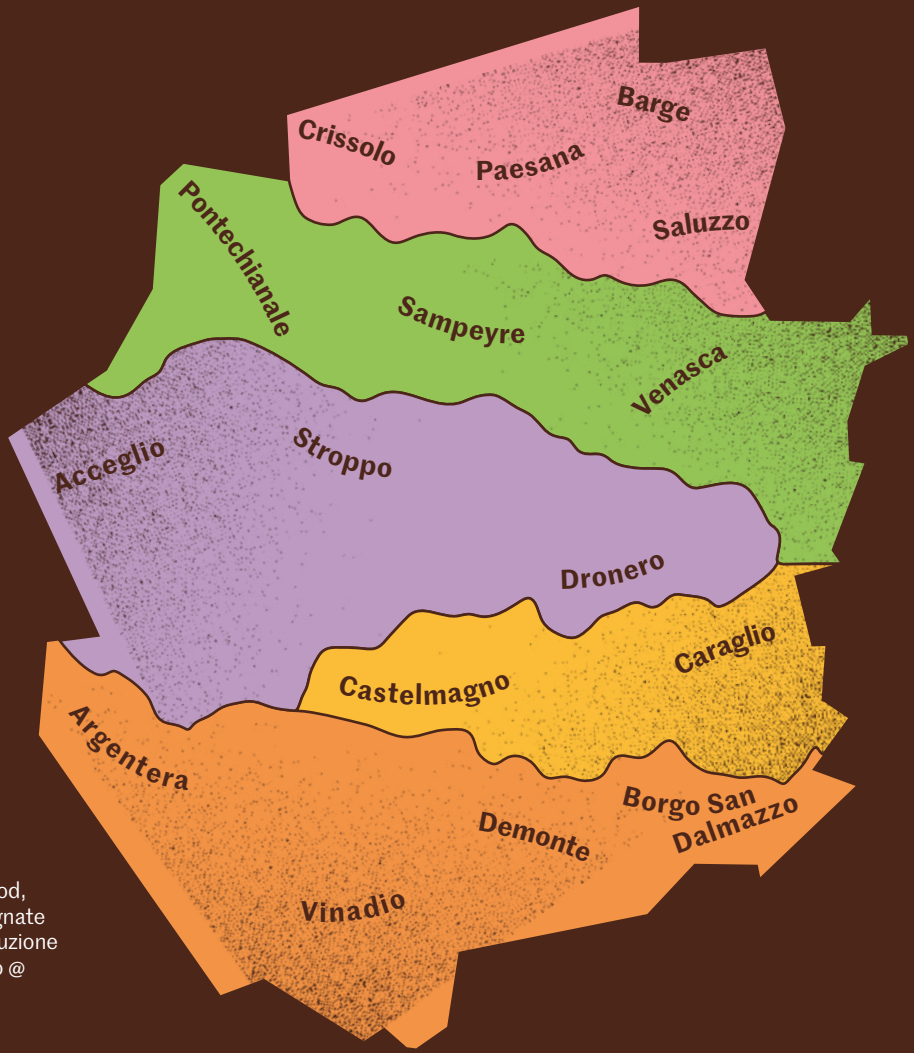
VALLE STURA P. 6

VALLE GRANA P. 12

VALLE MAIRA P. 18

VALLE VARAITA P. 24

VALLI PO, BRONDA E INFERNOTTO P. 30



Le varietà e le razze tutelate dai Presidi Slow Food, la celebre rete internazionale di comunità impegnate nella salvaguardia di prodotti e tecniche di produzione tradizionali, sono indicate nei testi con il simbolo @

VALLE STURA

Una terra d'abbondanza, per storia e natura

C'è chi la visita per i **parchi naturali** che lambiscono la valle, quello delle Alpi Marittime e quello fluviale dedicato a Gesso e Stura. E chi per **i monumenti e le architetture**: meglio le fortezze imponenti o il Santuario di Sant'Anna, il più alto d'Europa? Quali che siano i motivi, lungo i 60 km verso il Colle della Maddalena si apre **un paesaggio dalle tante storie**, tradizioni e panorami — un mondo, in una valle.

Cosa fare

FORTIFICAZIONI MILITARI, dal Forte Albertino alle strutture del Vallo Alpino.

ECOMUSEO DELLA PASTORIZIA, nel cuore della vita di comunità.

LOU VIAGE E LA ROUTO: itinerari sulle tracce della cultura occitana e della pastorizia.

PER INFO

Porta di Valle - Valle Stura
Via Nazionale 17, Demonte
+39 328 2032182
portadivalle@vallesturaexperience.it

PECORA SAMBUCANA@

Beh, una storia più locale è difficile trovarla. Quella sambucana è una **razza ovina autoctona**, capace di adattarsi ai pascoli alpini più scoscesi — prende il nome da un comune d'alta valle, Sambuco. Viene allevata per la **carne d'agnello** magra e delicata, merito della dieta a fieno e erba fresca delle pecore. Il resto del **latte** viene trasformato in *toumo* (formaggio), mentre la **lana** è apprezzata per le proprietà termiche. Nulla va sprecato.

Un animale "originale", tre produzioni

Eppure rischiava di scomparire. Erano diventate poche decine, poi uno sforzo collettivo ha portato al loro recupero. Ora la pecora sambucana è al cuore dell'economia locale, tutelata da un consorzio.

@ Presidio Slow Food

TROTA SALMONATA

A risalire la valle non sono solo gli amanti della montagna o della bici. La Stura e i torrenti sono l'ambiente ideale della trota, ambito **pesce di fiume**. Più spesso, le trote crescono in allevamento, per poi essere destinate all'**affumicatura con legni alpini dolci**. Ah, l'indicazione "salmonata" non indica una specie, ma semplicemente il colore rosa della carne, dovuto a un'alimentazione ricca di pigmenti naturali (quelli delle carote, ad esempio).

Quando la biodiversità arriva dall'acqua

E le acciughe? Può stupire che un ingrediente clou della cucina in Piemonte (vedi la *bagna caoda*) venga dal mare. La storia riguarda proprio le valli cuneesi e i sentieri per la Liguria, su cui un tempo si sviluppava il commercio del sale.

LUMACHE DI MONTAGNA

Attorno a Borgo San Dalmazzo è una vecchia abitudine l'elicicoltura, nome esatto dell'**allevamento di chiocciole**. Qui le lumache sono raccolte a mano in estate e nutrite con **erbe aromatiche** fino ad autunno inoltrato. Un tempo erano una presenza fissa in osteria e uno snack proteico da viaggio. Restano una morbida golosità per i palati più ricercati.

Fra le specialità di zona c'è perfino un mollusco

Crousét, ideali per i sughi

PER 10 PERSONE

① **1 kg di farina**
② **3 tuorli**
③ **1 cucchiaio d'olio d'oliva**
④ **un pizzico di sale**
⑤ **½ litro d'acqua tiepida**

In occitano *crousét* sta per "incavo" e la ragione è presto detta. Preparato l'impasto, bisogna formare dei filoncini e tagliarli in tocchi di 1-2 cm. Ogni cubetto va poi premuto col pollice e fatto strisciare su un piano ruvido. Il risultato è una pasta un po' bombata e con tante pieghe. Un consiglio: provarli con porri e panna o con la *bagna grisa*, condimento tipico a base di formaggio stagionato e panna, sciolti in un soffritto di cipolla, aglio e latte.

VALLE GRANA

Su verso il santuario ce n'è per tutti i gusti

Sulla carta è la più corta, ma la valle scavata dal torrente Grana non ha **nulla da invidiare per varietà e ricchezza**, anzi. Superati i frutteti di pianura, la strada si insinua in una gola verde, per poi aprirsi all'improvviso sui **larghi pascoli incorniciati dalle cime**. È lì che il maestoso santuario dedicato a San Magno, protettore del bestiame, attende pellegrini, escursionisti e buongustai sotto il suo colonnato.

Cosa fare

SANTUARIO DI SAN MAGNO, completato nel Settecento, sopra i 1.700 m.

ECOMUSEO TERRA DEL CASTELMAGNO, dedicato alla cultura attorno al "re dei formaggi".

CURNIS AUTA, il tracciato lungo la cresta dei monti.

PER INFO

Porta di Valle - Valle Grana
Via Matteotti 40, Caraglio
+39 0171 618300
info.emotionalp@gmail.com

AGLIO DI CARAGLIO@

Dolce, delicato, facile da digerire: tutto sembrerebbe tranne una descrizione dell'aglio, ma non qui. A Caraglio e dintorni l'aglio è un vanto collettivo. Merito di una varietà antica, dal **piccolo bulbo tanto aromatico**, e di una famiglia del luogo che aveva mantenuto la semente originale.
E così una coltivazione che prevede ancora **lavorazioni manuali** è diventata un simbolo d'appartenenza.

Da varietà da preservare a esempio di successo

Ruotare giova al campo. La coltivazione dell'aglio avviene in rotazione con altre piante: mais, patate, lenticchie. Così il suolo rimane ricco di nutrienti e si mantiene produttivo senza interventi chimici.

@ Presidio Slow Food

GRANI ANTICHI

Sì, in Valle Grana non può mancare il grano. E non solo il frumento: **segale**, **orzo**, **avena**, **grano saraceno**, così importanti già dal Medioevo tanto da dare appunto il nome alla valle. Seminando il frumento con la segale si ottiene poi il ***barbarià***, parola che sta per "imbarbarito", ottimo per il pane, i dolci e la pasta – ad esempio i Barbarini, variante locale dei tagliarini.

Tanti cereali da riscoprire, in vecchie e nuove specialità

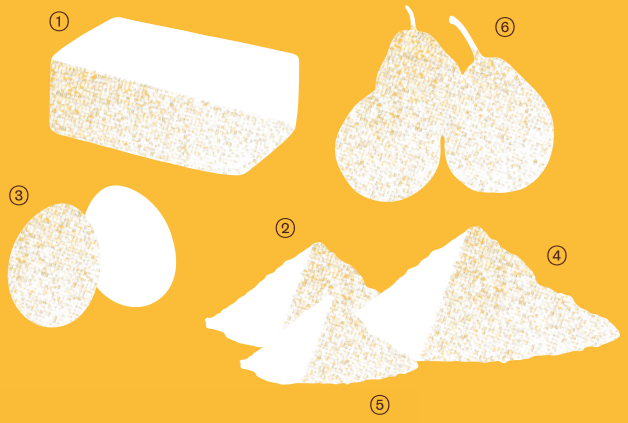
Meglio mettersi in filiera. Aziende agricole, laboratori e negozi, tutti uniti per valorizzare i prodotti a base di grani storici. Questa iniziativa di cooperazione ha dato vita a progetti e imprese animate da giovani.

TARTUFO NERO PREGIATO

Raccogliere tartufi è un lavoro a sei zampe. Due le mette il trifolao, il cercatore di tartufi o trifole, e quattro il cane, che con il suo olfatto ha il compito di scovare questi **preziosi funghi sotterranei**, tanto amati per il loro profumo intenso. Per certi versi, sono frutto di un lavoro di squadra gli stessi tartufi: la loro abbondanza è dovuta, oltre alle qualità del suolo, alla **simbiosi con gli alberi** di certe specie (nocciolo, carpino nero, roverella).

Un regalo nascosto, frutto della generosità del bosco

Torta di pere Madernassa



PER 6 PERSONE

① **100 g di burro**
② **100 g di zucchero**
③ **2 uova**
④ **150 g di farina 00**
⑤ **50 g di cacao amaro in polvere**
⑥ **3 pere Madernassa**

A rendere speciale la ricetta, simile a quella di altre torte alle pere, è il gusto della Madernassa, varietà rustica originaria del Roero e adottata dalla Valle Grana, nota per la polpa croccante e ideale per la cottura. Meglio usarne una parte per il composto, preparato con burro, zucchero, uova, farina e cacao, e una parte per guarnire la superficie. Spolverare con zucchero e cuocere per un'ora circa.

VALLE MAIRA

Le tante sorprese della valle più selvaggia

Avventurarsi in un susseguirsi di canyon profondi e improvvise radure, e scoprire un **patrimonio naturale e storico** d'eccezione. Sotto lo sguardo dei picchi rocciosi, i boschi di querce e castagni e le foreste di conifere lasciano spazio a **chiese medievali**, **villaggi e siti archeologici**. Ogni conca, ogni vallone, è un'occasione di scoperta: arrivi per le escursioni, torni per il gusto, la bellezza, la cultura.

Cosa fare

ROCCA PROVENZALE,
il corno di roccia in cima alla valle.

SANTA MARIA ASSUNTA A ELVA
e i suoi affreschi tardo gotici.

PERCORSI OCCITANI,
un circuito con quasi 180 km di sentieri.

PER INFO

Ufficio Turistico di Dronero - Porta di Valle
Piazza XX Settembre 3, Dronero
+39 0171 917080
consorzio@vallemaira.org

PATATE DI MONTAGNA

Le patate non sono tutte uguali. Quelle delle valli occitane sono piene di gusto e **si conservano più a lungo**. Soprattutto, in quota i tuberi trovano un clima fresco e un terreno “sciolto”, nel senso di permeabile e meno compatto: insomma, meno irrigazione necessaria e **niente trattamenti chimici**. Per gustarle a tavola secondo tradizione, non c’è che da scegliere la ricetta.

Un classico dell’alimentazione nel suo ambiente ideale

CAPRE E FORMAGGI

A non temere i pendii e le asperità della montagna è la capra, animale stupendo. Chi si dedica alla pastorizia, qui come nelle altre valli, la affianca solitamente alla **produzione casearia**, materia altrettanto affascinante. In base alle lavorazioni e ai **tempi di stagionatura**, dai pochi giorni ai più mesi, i formaggi caprini serviti a tavola vanno dai più acidi ai più dolci: la biodiversità applicata al tagliere.

Se la montagna vive grazie al gregge

Quando l’azienda differenzia. L’allevamento è spesso al centro di un’attività che coinvolge non solo i formaggi, ma anche la ristorazione, l’ospitalità, le esperienze didattiche. Una scelta di diversificazione economica.

ERBE OFFICINALI

Genzianella, **achillea**, **genepy**, **serpoul** e l'elenco potrebbe proseguire a lungo. Sono le erbe officinali diffuse nella valle e che ritroviamo nei prodotti di farmacia e cosmetica, oltre che in tisane, infusi e, con tutt'altro spirito, nei liquori. Tra le dive del bouquet occitano, c'è anche lo **zafferano delle Terre del Monviso** e, spostandosi in Valle Stura, la profumatissima (e fotografatissima) **lavanda**.

Nei loro profumi, l'essenza di un territorio

Colore porta fertilità. Con i loro fiori, le piante officinali danno nutrimento ai vari impollinatori, anche detti insetti prònubi. Un vantaggio anche per le altre coltivazioni.

Patate di montagna e alhòli

PER 5 PERSONE

① **10 patate di media misura**
② **2 tuorli d'uovo**
③ **180 ml di olio d'oliva**
④ **2 spicchi d'aglio**
⑤ **sale**

Il nome già contiene la ricetta: l'*alhòli* è una salsa di origine provenzale preparata pestando l'aglio (l'*alh*) e aggiungendo prima i tuorli e poi, un po' alla volta, l'olio (l'*ueli* o *òli*). Quando la densità è simile a quella di una maionese, la salsa è pronta per esaltare il gusto delle patate lesse. *Bon apetit!*

VALLE VARAITA

In viaggio nel verde, dai frutteti al bosco

Se la chiamano la "**valle smeraldina**" c'è un perché. Dalle praterie a fondovalle fino alle foreste e i pascoli in quota, la strada sale verso il Colle dell'Agnello, il terzo valico più alto d'Europa, tra **le tante sfumature di una vegetazione rigogliosa**. Un paradiso per chi ama le escursioni e il cicloturismo – ma i borghi, legati alla cultura musicale occitana, non sono da meno.

Cosa fare

COLLE DELL'AGNELLO,
su a 2.744 metri di altitudine.

MUSICA E COSTUMI OCCITANI,
tra feste di paese e musei dedicati.

VARAITA TREKKING:
12 tappe per 12 giorni.

PER INFO

Segnavia - Porta di Valle Varaita
Via Provinciale, Brossasco
+39 345 7736941
info@visoaviso.it

ALBICOCCA TONDA DI COSTIGLIOLE

Dolce di sapore, intensa d'aroma e bella succosa. Con la sua **buccia gialla** facilmente riconoscibile e la polpa soda, la Tonda di Costigliole è un grande esempio di **adattamento all'ambiente**: coltivata dall'antichità, è una varietà che resiste bene alle basse temperature e con una fioritura tardiva, così evita le brinate a primavera. Ecco che le albicocche possono crescere – e con che gusto! – anche ai piedi delle Alpi.

Quando una varietà antica porta frutto, e sapore

ALLEVAMENTO BOVINO

Il suono dei campanacci annuncia la loro presenza: arrivano le vacche! Più che una tradizione, l'allevamento è un simbolo del Cuneese, un fatto di identità. Qui, il latte vaccino dà vita al **Toumin dal Mel**@, in dischi morbidi e profumati. Ma le mandrie al pascolo sono una vista familiare in tutte le valli: assaggiare il **Nostrale**, prodotto in alpeggio da latte crudo, o il celebre e celebrato **Castelmagno**@ della Valle Grana è un dovere.

La qualità di carne, latte e formaggi è questione di benessere

I pascoli fanno bene tre volte. Agli animali, che vivono e si nutrono meglio. A noi esseri umani, che riceviamo cibo più sano e ricco di gusto. Al paesaggio, perché preserva i terreni erbosi dalle specie infestanti.

@ Il Toumin dal Mel e il Castelmagno d'alpeggio sono Presidi Slow Food.

CASTAGNE DI MONTAGNA

Dove c'è montagna c'è castagna, e qui la castanicoltura è materia d'orgoglio. La varietà più diffusa è la **Bracalla**, grande e pastosa, commerciata a Venasca già dal Medioevo — a dominare in Valle Stura è il **Garrone Rosso** e in Valle Po la **Ciapastra**. Essiccati o in farina, questi frutti dell'autunno erano alla **base dell'alimentazione** locale. E ancora oggi il castagno, non a caso detto "albero del pane", rimane una risorsa economica per tante borgate.

La fonte di nutrimento che mantiene vissuto il bosco

Vuol dire prendersi cura. La presenza di castagneti ha un beneficio diretto: la pulizia dei boschi e il presidio del territorio, a prevenzione del dissesto idrogeologico.

Ravioles, gli gnocchi occitani

PER 4 PERSONE

① **1 kg di patate**
② **300 g di farina di frumento**
③ **1 uovo**
④ **un pizzico di sale**
⑤ **250 g Toumin dal Mel**

Le *ravioles* hanno un posto d'onore nel ricettario locale. Si preparano unendo bene le patate lesse schiacciate con farina, uova, sale e il morbido Toumin dal Mel. Quando l'impasto è uniforme, formare dei cilindri dalle dimensioni di un dito, dividerli in quadratini e infine trasformarli in bastoncini affusolati (lunghi 3-4 cm) premendo con la punta delle dita. Cuocere in acqua bollente e servire a piacere con burro fuso, panna o formaggi.

VALLI PO, BRONDA E INFERNOTTO

Un paesaggio generoso, in mille panorami

A raccontare la varietà di questo territorio ci pensa la geografia. La Valle del Po si inerpica in quota, oltre **i boschi e le borgate in pietra**, dominata dallo sguardo appuntito del Monviso. La Bronda si apre tra le colline saluzzesi, **terra di vigne e frutteti**. L'Infernotto si unisce dolcemente alle valli più a nord, storicamente legate alla comunità valdese. Una è la costante: l'incontro fra natura e cultura.

Cosa fare

SORGENTI DEL PO al Pian del Re, nel cuore del Parco Monviso.

BORGO DI OSTANA e le sue architetture alpine recuperate.

CICLOVIA DEL VISO, in bici, su e giù tra strade e sentieri.

PER INFO

Porta di Valle - Valli Po e Bronda
Via Santa Croce 4, Paesana
+39 0175 94273 / +39 342 9973049
info@visitvallepo.com

Porta di Valle Infernotto
Via Cav. Vittorio Veneto 10, Bagnolo P.te
0175 391121 Bagnolo P.te
0175 347601 Barge
unionemontanabargebagnolo@legalmail.it

Altre info alla **Porta di Valle di Saluzzo e pianura**

MELE E ALTRI FRUTTI

Una mela al giorno... Ma quale?
Questa è la zona d'elezione di tante celebri varietà piemontesi, dall'autoctona **Grigia di Torriana**@, una renetta perfetta al forno, alle **Mele della Valle Bronda**, tutte da mordere. La lista per la macedonia non finisce qui. Ci sono i ***ramassin***@, cioè le susine, una produzione che non teme i terreni ripidi, e i **piccoli frutti** del sottobosco: more, lamponi, ribes, mirtilli.

Quanti colori ha il benessere?

L'erba e l'equilibrio dei frutteti. Se in Valle Bronda cade una mela, atterra sul morbido. Il manto erboso è parte integrante di un ecosistema bilanciato, indice della salute del suolo.

@ La Grigia di Torriana fa parte del Presidio Slow Food dedicato alle Antiche varietà di mele piemontesi. Fra i Presidi, anche il Ramassin della Valle Bronda.

GALLINA BIANCA DI SALUZZO@

La gallina è un animale davvero interessante, da queste parti. È rustica, di piccola taglia, e razzola libera sui prati mettendo in mostra le **belle piume candide**. La Bianca di Saluzzo viene apprezzata per la carne, tenera e dal gusto delicato, spesso servita in insalata.
È un chiaro esempio di **biodiversità animale**, che propone un modello di allevamento non industriale.

Una garanzia di vita all'aperto e alimentazione naturale

@ Presidio Slow Food

VINI DELLE COLLINE SALUZZESI

Le vigne, su queste pendici dal suolo minerale, già dissetavano i Romani. Eppure è servita l'intraprendenza di un **piccolo gruppo di viticoltori** per rilanciare la produzione locale, fino a ottenere negli anni '90 la nascita di un'apposita **Denominazione di Origine Controllata**, la più nota fra le certificazioni di qualità. Per chi se ne intende, vanno segnalati i due vitigni autoctoni: pelaverga e quagliano.

In un bicchiere, radici antiche e coraggio d'oggi

In che senso vini "eroici"? Sono chiamati così i vini da uve cresciute in ambienti estremi, che rendono difficile lavorare in modo tradizionale. In quota, ad esempio, o su forti pendenze.

Flan di verdure di stagione con fonduta

PER 6 PERSONE

① **verdure**
② **4 uova**
③ **1 cucchiaio di brodo**
④ **200 ml di latte**
⑤ **100 ml panna**
⑥ **un po' di farina**
⑦ **sale e spezie**

Come dimenticarsi gli ortaggi? Nelle valli occitane c'è solo da scegliere e ogni chef può decidere la sua combinazione fra porri, carote, cavoli, zucche, zucchine – purché di stagione. Le verdure vanno soffritte, stufate in brodo, unite alle uova sbattute e alla besciamella e poi frullate (più o meno fini), messe negli stampi e poi in forno a bagnomaria per mezz'ora o meno (attorno ai 180° C). Infine, la cosa più importante per un'ottima fonduta: un formaggio rigorosamente locale.

MIELI DI MONTAGNA

Vale per il miele come per il latte: il sapore del prodotto dipende da come si alimenta il "produttore" — in questo caso, le api. Meglio allora parlare di *mieli*, al plurale, perché in montagna il gusto varia di molto: **mieli monoflora o millefiori**, **mieli dal nettare di alberi** come il miele di castagno, più amaro. E poi i **mieli "di melata"**, dove le api si nutrono di sostanze lasciate da altri insetti. Alcuni mieli sono rarissimi: per una buona produzione di melata d'abete a volte bisogna attendere qualche annata...

Perché limitarsi a un gusto soltanto?

Le api, alleate e indicatori. Semplicemente, rendono possibile l'impollinazione tra i fiori: ecco perché le api sono così essenziali. La loro presenza segnala la salute di un ambiente.

FUNGHI SPONTANEI

Chiodini, gallinacci e lingue di brughiera — oltre ai **porcini** c'è di più. Come i pregiati **ovoli** dal cappello arancione o le ***crave***, nome locale dei porcinelli. Spuntano spontanei nei boschi di conifere e di latifoglie, gli alberi a foglie larghe, grazie alle condizioni climatiche ideali e contribuiscono alla **ricchezza del suolo**. *Chapeau!*

Un regno di varietà fantastiche, al servizio dell'ecosistema

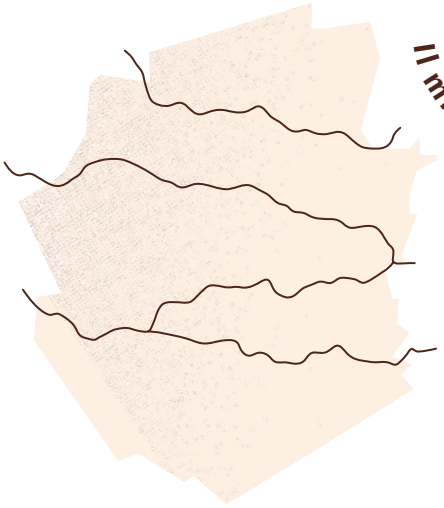
Ti piace andare a funghi? Puoi trovare i Funghi delle Vallate Piemontesi in tutte le valli dalla Stura all'Infernotto. Ma attenzione: sempre prudenza e rispetto delle norme!

CIBO - LA MIA TOP 10

		VOTO
1.	.....	○ ○ ○ ○ ○
2.	.....	○ ○ ○ ○ ○
3.	.....	○ ○ ○ ○ ○
4.	.....	○ ○ ○ ○ ○
5.	.....	○ ○ ○ ○ ○
6.	.....	○ ○ ○ ○ ○
7.	.....	○ ○ ○ ○ ○
8.	.....	○ ○ ○ ○ ○
9.	.....	○ ○ ○ ○ ○
10.	.....	○ ○ ○ ○ ○

MAS PARAULAS EN OCCITAN

....
....
....
....



Il mio itinerario

Chi ho incontrato

.....
.....
.....
.....

Cosa ho visitato

.....
.....
.....
.....

Questo libretto è una produzione del
GAL Tradizione delle Terre Occitane

nell'ambito della campagna
Il tuo territorio – Vivo perché vario

Si ringraziano le Unioni Montane del territorio del GAL.

Progetto editoriale, testi e grafica
Bellissimo

Crediti fotografici
- Archivio Unione Montana Valle Stura. Foto di Simone Mondino
- Archivio Unione Montana Valle Grana. Foto di Lorenzo Martini
- Archivio Consorzio Turistico Valle Maira. Foto di Daniele Molineris
- Archivio Unione Montana Valle Varaita
- Archivio GAL Tradizione Terre Occitane. Foto di Oscar Bernelli

Per approfondire la biodiversità agroalimentare di questi territori, consigliamo l'***Atlante dei sapori delle Terre del Monviso e Valli Occitane***, liberamente scaricabile sul sito di Terres Monviso.

Per ulteriori informazioni sull'attività del GAL, visita **tradizioneterreoccitane.com**

Un progetto di

GAL Tradizione delle Terre Occitane

In collaborazione con

CAMERA DI COMMERCIO CUNEO

Finanziato nell'ambito di

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

GAL Tradizione delle Terre Occitane