



# PARCOURS TOURISTIQUES ET GASTRONOMIQUES DU COL DE TENDE AUX RÉGIONS DE CEVA ET DE MONDOVÌ

les itinéraires Tourval





Les espoirs de relance des territoires passent aussi par des projets européens, comme Tourval, né pour promouvoir une aire à découvrir, s'étendant dans la bande méridionale de la province de Cuneo.

Les paysages et les agglomérations allant du Col de Tende aux régions de Ceva et de Mondovì sont un environnement charmant, mais ils savent aussi offrir des parcours suggestifs aux racines culturelles solides, présenter une cuisine liée aux productions locales et faire vivre l'artisanat et le commerce traditionnels.

Le projet Tourval, pensé pour la valorisation touristique de la région en misant sur ses typicités, a offert un ensemble d'opportunités. Il a mis en évidence les capacités d'attraction pour ceux qui sont à la recherche de lieux respectueux des dimensions humaines, en dehors des itinéraires classiques, désirant s'immerger dans des réalités qui vivent de cultures de niche, de petits magasins de village, de traces d'un passé où ils ont été les protagonistes.

C'est dans cette optique que les quatre itinéraires présentés dans cette brochure ont été choisis : du trekking avec des ânes dans la vallée Pesio et dans les vallées de Ceva et Mondovì aux parcours napoléoniens entre XVIII<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> siècle, de l'attention pour le phénomène géologique des grottes de Bossea aux tracés à parcourir à vélo.

Et, entretemps, voilà les haltes dans les « bistrò » de pays, de petites auberges et des



restaurants parsemés sur les collines, prêts à offrir, avec leur accueil plaisant et dans une atmosphère familiale, les plats du terroir. Ou encore des « bistrò » qui sont des magasins aux marchandises très diverses, ayant su échapper à un déclin qui semblait inévitable, en se réinventant comme des lieux de rencontre et des points d'information et de services pour les résidents et les touristes.

Une pause devant la vitrine des fromages typiques, des fruits et légumes du terroir, du vin, du pain et des gâteaux maison à peine sortis du four à bois, du miel et des châtaignes est indispensable.

Mais les achats peuvent trouver des espaces élargis, si nous regardons à un artisanat spécialisé dans le travail du bois et dans la réalisation de faïences selon des règles anciennes, dans le respect d'un style unique, ou bien à l'agriculture d'excellence, sachant offrir au consommateur le plus exigeant des produits de qualité.

Voilà les rubriques d'une économie qui, justement à cause de ses particularités, est arrivée à survivre et qui se rend compte, aujourd'hui, de son unicité et de la force d'attraction qu'elle sait encore émaner, en se proposant comme élément de pointe dans le cadre d'une offre touristique alternative et encore forte, singulière et unique.

## le projet

Le projet simple Valorisation des produits typiques, financé par le programme européen Alcotra 2007-2013, intéresse le territoire transfrontalier compris entre les Alpes-Maritimes, Imperia et la partie limitrophe de la province de Cuneo.

L'objectif fixé par Tourval est la promotion de l'artisanat local et des productions agroalimentaires de niche, comme élément caractéristique de l'identité du territoire.

Cette publication présente certains des résultats obtenus au cours des deux années d'activité. Parmi eux, les recettes préparées au cours pour cuisiniers et opérateurs du secteur transfrontalier, organisé avec l'École d'Hôtellerie de Mondovì pour approfondir les liens entre le monde de la restauration et les produits identitaires du territoire.

Elle présente aussi les quatre itinéraires de parcours de plein-air, cyclotourisme, trekking avec des ânes, géologique, itinéraire napoléonien. Chacun d'entre eux est associé aux productions et aux métiers typiques pour redécouvrir le territoire, avec des idées pour une pause de relax dans les « bistrò di paese » et des idées pour l'achat de produits typiques.

## le territoire

La richesse de certains lieux est à rechercher dans la terre même. Ce qui est particulièrement vrai pour ces aires qui ont mieux su respecter leurs équilibres environnementaux, en s'appuyant sur les ressources disponibles, sur la capacité de leurs habitants d'adapter leurs activités et leurs projets à l'existant, sur le fort lien entre le territoire et les résidents. C'est le cas de la bande aux pieds des montagnes qui entoure la région de Cuneo, du Col de Tende aux vallées de Ceva et de Mondovì. Ici, ceux qui aiment la nature peuvent apprécier l'étendue des espaces et la profondeur des silences, ils peuvent aussi affronter des parcours extraordinaires à pied, à cheval, à dos d'âne ou en VTT.

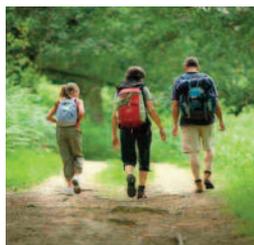
C'est une terre qui sait capter l'attention du visiteur, non seulement en le prenant par la gourmandise, mais en le conduisant à la découverte de paysages suggestifs, animés par une riche culture locale qui se concrétise en d'excellentes œuvres artisanales à acheter comme souvenirs (faïences, bois, verre, gravures).

### Pour infos

Ufficio Studi  
Camera di Commercio  
di Cuneo

[studi@cn.camcom.it](mailto:studi@cn.camcom.it)

[www.cn.camcom.gov.it/tourval](http://www.cn.camcom.gov.it/tourval)





# sommaire

LA CARTE DES ITINÉRAIRES

pages 6/7

AVEC LES ÂNES SUR LES ANCIENNES ROUTES DU SEL

pages 8/13

SUR LES TRACES DE NAPOLÉON

pages 14/21

EN VTT ENTRE LURISIA TERME ET LIMONE PIEMONTE

pages 22/25

LA RÉGION DE MONDOVI: DES TRÉSORS GÉOLOGIQUES

DANS DES TERRES MARINES

pages 26/31

Textes par:

Camera di Commercio di  
Cuneo, Coldiretti Cuneo,  
GAL Mongioie Leader,  
Gianni Boschis, Barbara  
Rizzoli.

Recettes par les chefs:

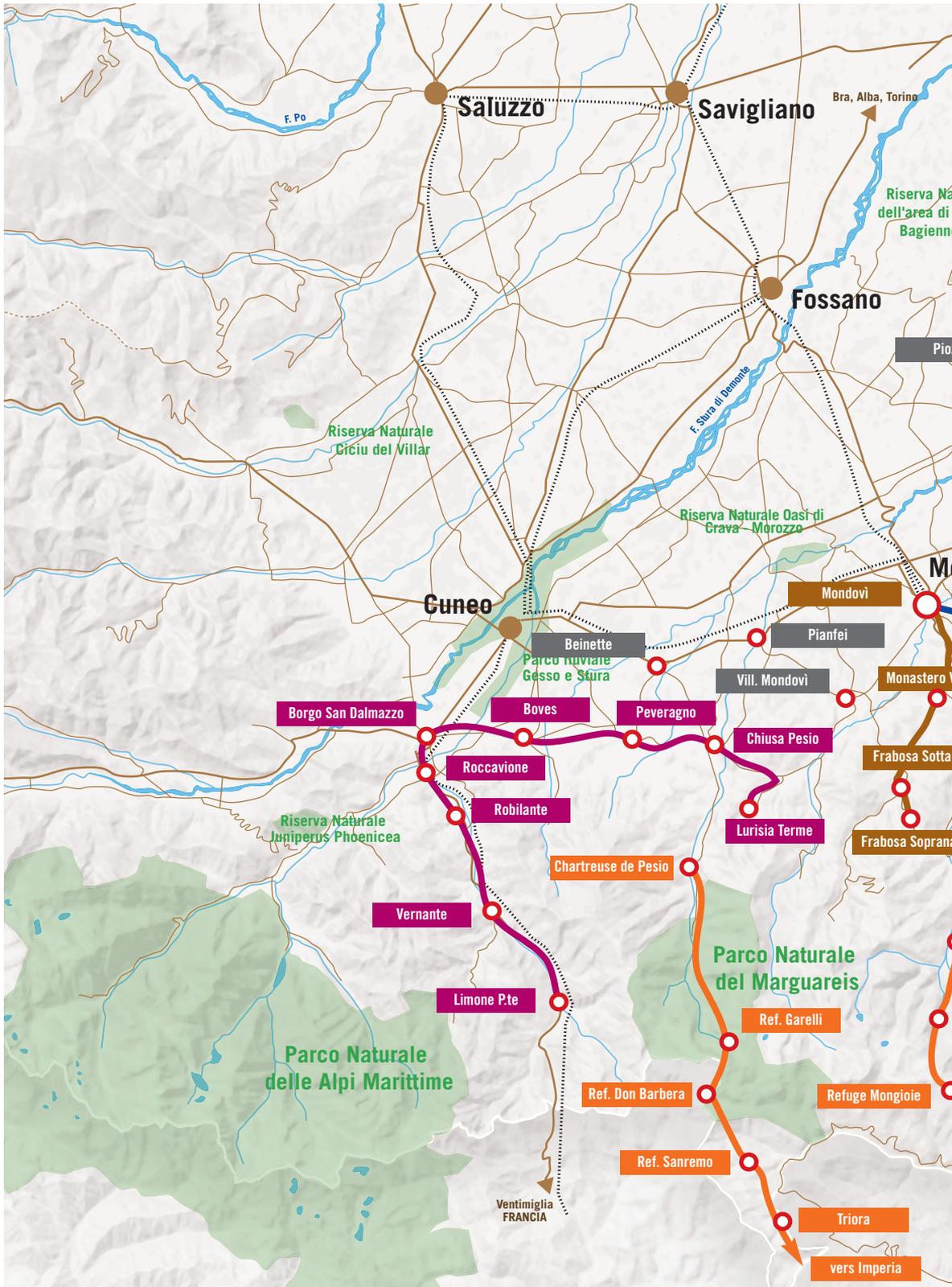
Paolo Pavarino, Rudy  
Mamino, Mario Berutti  
dell'Istituto Alberghiero  
"Giovanni Giolitti"

di Mondovi.

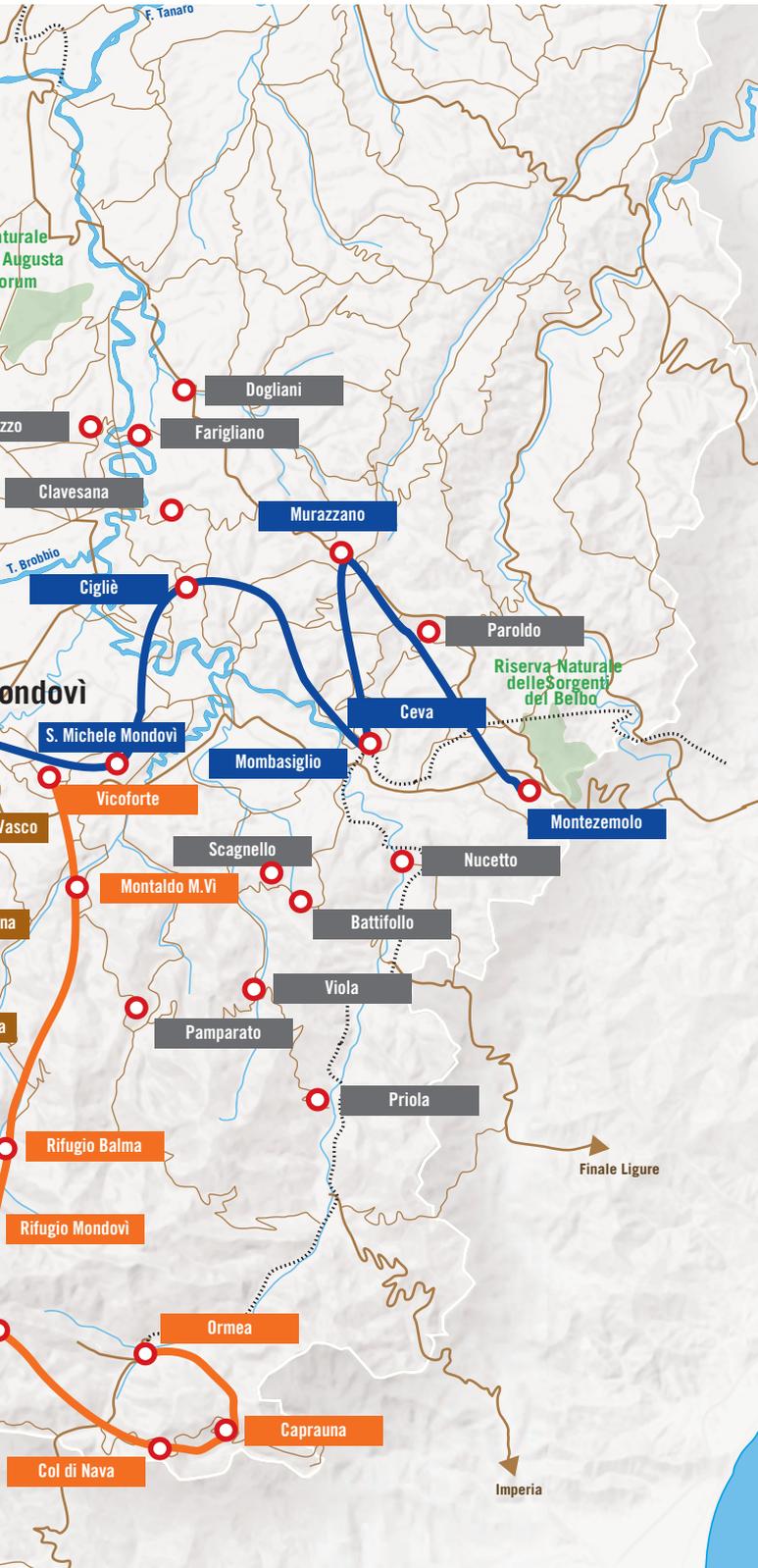
Pour les photographies,  
merci à:  
Coldiretti Cuneo, Parco  
naturale del Marguareis,  
GAL Mongioie Leader,  
ATL Cuneo, Gianni  
Boschis.

Mise en pages:

Bbox srl - Cuneo



# Les itinéraires Tourval



■ **Avec les ânes  
sur les anciennes routes du sel**  
pages 8/13

## SANCTUAIRE DE VICOFORTE – VICOFORTE

Montaldo Mondovì  
Refuge La Balma  
Refuge Mondovì  
Refuge Mongioie  
Col de Nava  
Caprauna  
Ormea

## CHARTREUSE DE PESIO – CHIUSA PESIO

Refuge Garelli  
Refuge Don Barbera  
Refuge Sanremo  
Triora  
Carpasio  
Pantasia

■ **Sur les traces  
de Napoléon**

pages 14/21

Montezemolo  
Murazzano (Pedaggera)  
Ceva  
Cigliè  
Mombasiglio  
San Michele Mondovì  
Mondovì

■ **En VTT entre Lurisia Terme  
et Limone Piemonte** pages 22/25

Roccaforte Mondovì (Lurisia Terme)  
Chiusa Pesio  
Peveragno  
Boves  
Borgo San Dalmazzo  
Roccavione  
Robilante  
Vernante  
Limone Piemonte

■ **La région de Mondovì :  
des trésors géologiques dans  
des terres marines** pages 26/31

Mondovì  
Monastero di Vasco  
Frabosa Sottana  
Frabosa Soprana

# Les itinéraires Tourval

## Avec les ânes sur les anciennes routes du sel

Jusqu'à il y a peu d'années, les bêtes de somme étaient les compagnons inséparables de la majorité des activités de l'homme, et le corps des Chasseurs alpins a utilisé les mulets jusqu'en 1993.

Aujourd'hui, les ânes vivent une seconde jeunesse grâce à leur utilisation comme appuis à l'occasion de trekkings et randonnées en montagne : sommes et bâts redeviennent lourds, mais dans un but ludique-récréatif.

Pour infos sur cet itinéraire : Agriturismo Lungaserra, fraz. Vigna 2 bis, Chiusa Pesio. Tél. +39 (0)171/734514 ; fax +39 (0)171/735878 ; info@lungaserra.it ; www.lungaserra.com ■



## Introduction

*Faire du trekking avec les ânes se signifie pas tout simplement se faire transporter le sac à dos : c'est une façon différente de vivre une vacance en plein air. Avec un âne à ses côtés, on parle, on observe tout ce qui nous entoure. Autrefois, ce quadrupède sympa était une présence quotidienne dans la vie de chacun. Il était un moyen de transport et de travail. Oublié pendant de longs siècles, de nos jours il redevient en protagoniste. Il offre la possibilité de vivre une expérience véritablement unique, amusante et très prenante. Patient avec les enfants, et donc indiqué pour les familles, il a un regard doux, des manières lentes et détendues qui vont vous conquérir et vous transmettre sa tranquillité.*

*Indiquée pour ceux qui veulent décompresser, pour ceux qui aiment la pureté des choses*

*simples et des émotions naïves, cette activité sera, sans aucun doute, une formidable gymnastique intérieure. Grâce à ses rythmes cadencés, l'âne nous permet d'être plus attentifs à tout ce qui nous entoure. C'est une intégration totale entre nous et la nature environnante.*

*Le trekking est une marche faite aussi de pauses et de méditations, pour chasser la patine de rythmes frénétiques et stressants de la société contemporaine.*

*Avec l'aide d'un guide, il sera possible de connaître la flore et la faune, les particularités du territoire et de son histoire.*

### ITINÉRAIRE 1

#### > de Vicoforte à Ormea

Cet itinéraire, qui part du Sanctuaire de Vicoforte et arrive à Ormea, serpente à travers les anciennes voies de communication qui unissaient les vallées entre elles et avec la côte et la plaine du Pô. Ce sont, ou mieux, c'étaient, les « routes du sel » ou « vie marenche » qui, de la préhistoire à l'arrivée de Napoléon,

ont joué le rôle de routes de liaison et de commerce. « Routes du sel » pour ceux qui portaient non seulement le sel, mais aussi l'huile et les marchandises d'outre-mer des ports de la côte aux marchés de la plaine du Pô. « Vie marenche » pour ceux qui les parcouraient dans le sens opposé, de la plaine à la mer, avec du blé, de la viande, et tout ce qui abondait dans les terres « celtiques » du nord et qui manquait sur les côtes méditerranéennes des Ligures. Ces routes de montagne étaient aussi parsemées de contrebandiers, qui les utilisaient pour leurs trafics. Au fil du temps, une véritable toile d'araignée s'est créée. Des parcours entre la Ligurie occidentale et le Piémont sur lesquels, au cours des deux guerres mondiales, de nombreuses fortifications ont été bâties. En laissant sur le fond l'imposante coupole du Sanctuaire de Vicoforte, on prend la Vallée Corsaglia, une terre de châtaigneraies et pâturages, pour passer la nuit au « Bistrò di Paese » Albergo Ristorante Corsaglia. Ici, on trouvera l'accueil, mais aussi des informations touristiques sur nature,

sport et culture du territoire. Le jour suivant, on continue par la Vallée Maudagna, en passant par le village de Frabosa Soprana, très connu par les amateurs du ski surtout, étant inséré dans la station du Mondolè Ski, et, l'été, pour les promenades et les randonnées dans les bois vers le Mont Moro.

Après Frabosa Soprana, on monte vers les montagnes et on s'arrête au refuge « La Balma » et ensuite au refuge « Mondovì », derrière lequel se dresse le mont Mondolè, le symbole de cette zone, et enfin au refuge « Mongioie ». Sur ces montagnes, depuis toujours, on produit le fromage Raschera, qui, comme témoignage de son fort lien avec le territoire, porte le nom d'un alpage et d'un pâturage aux pieds du mont Mongioie. L'alpe Raschera, en effet, avec sa superficie d'environ 620 hectares, fait aujourd'hui partie du territoire de Magliano Alpi, qui doit son appellation « Alpi » justement à cette île de montagne séparée de la partie restante du territoire de la commune. On quitte ensuite les hauteurs pour descendre au Col de Nava, passage des Alpes Ligures situé dans le territoire de Pornassio, en province d'Imperia, à l'époque de la Maison de Savoie surveillé par une série de fortifications encore visibles aujourd'hui.

Cette région est connue pour la culture de la lavande, dont on extrait des produits cosmétiques.

Enfin, la visite va continuer à Caprauna, un petit village à la frontière avec la Ligurie connu pour son navet (Sentinelle Slow Food), et Ormea, petite ville aux origines

anciennes, qui garde sa cité au curieux périmètre en forme de cœur. **Ormea** est située à 720 m sur le niveau de la mer. C'est l'endroit idéal pour ceux qui aiment la nature : montagnes, eaux cristallines, végétation bigarrée. Voilà le cadre que le touriste peut remarquer. Bref, un milieu intact et sauvage. Habitée par les Ligures Vagiens, conquise par les Romains, au X<sup>ème</sup> siècle elle a subi les incursions des sarrasins, qui ont laissé sur son territoire les signes de leur passage: des tours et des refuges. Le long de l'itinéraire, il sera possible de goûter aux produits typiques de la région, valorisés par le projet simple du PIT Tourval leur consacré : fromages, polenta de maïs huit fils, Dolcetto de

Dogliani, « paste di meliga » (biscuits de maïs) et beaucoup d'autres.

## ITINÉRAIRE 2

### > de la Chartreuse de Pesio à Imperia

Cet itinéraire, qui part de la Chartreuse de Pesio pour arriver à Imperia-Oneglia, propose la traversée du **Parco del Marguareis** et la découverte de la « Strada Marenca », la route qui, au cours de l'histoire, a joué de nombreuses fonctions. En effet, elle a été fréquentée par les bergers, les pèlerins, les marchands et les militaires, mais aussi par les contrebandiers, les brigands et les ermites. Elle avait une valeur spirituelle liée à son paysage



# Les itinéraires Tourval

Avec les ânes sur les anciennes routes du sel



## ÉTAPES ET INFORMATIONS PRATIQUES

### DU SANCTUAIRE DE VICOFORTE À ORMEA

**PREMIÈRE ÉTAPE** départ 9h, du Sanctuaire de Vicoforte à Corsaglia, pour parcourir un sentier de colline. Distance parcourue : 20 km. Temps de parcours : 6 heures. Nuit au « Bistrò di Paese » : Auberge Restaurant Corsaglia (Montaldo Mondovì, tél. +39 (0)174349109).

**DEUXIÈME ÉTAPE** de Corsaglia au refuge « La Balma », en parcourant un sentier subalpin. Distance parcourue : 11 km. Dénivellation en montée : 1000 m. Temps de parcours : 6 heures. Nuit au refuge « La Balma ».

**TROISIÈME ÉTAPE** du refuge « La Balma » au refuge « Mondovì », en parcourant un sentier alpin. Distance parcourue : 7 km. Dénivellation en descente : 400 m. Dénivellation en montée : 300 m. Temps de parcours : 5-6 heures. Nuit au refuge « Mondovì ».

**QUATRIÈME ÉTAPE** du refuge « Mondovì » au refuge « Mongioie », en parcourant un sentier alpin. Distance parcourue : 10-11 km. Dénivellation en montée : 400 m. Dénivellation en descente : 600 m. Temps de parcours : 6-7 heures. Nuit au refuge « Mongioie ».

**CINQUIÈME ÉTAPE** du refuge « Mongioie » au Col de Nava, en parcourant un sentier subalpin. Distance parcourue : 13-14 km. Dénivellation en montée : 150 m. Dénivellation en descente : 700 m. Temps de parcours : 7 heures. Nuit dans une structure sur place.

**SIXIÈME ÉTAPE** du Col de Nava à Caprauna, en parcourant l'« Alta Via

dei Monti Liguri ». Distance parcourue : 11 km. Dénivellation en montée : 600 m. Temps de parcours : 4 heures. Nuit dans un refuge.

**SEPTIÈME ÉTAPE** de Caprauna à Ormea, en parcourant l'« Alta Via dei Monti Liguri » et la « Via Alpina ». Distance parcourue : 12 km. Dénivellation en montée : 250 m. Dénivellation en descente : 450 m. Temps de parcours : 6 heures. Arrivée prévue : 16h. Retour au départ en navette.

**DATES** 30 juillet - 5 août.

**ÉQUIPEMENT** il faut avoir des vêtements adéquats : chaussures confortables ou bottines, T-shirts, sweat-shirts, pantalons longs et courts, lunettes de soleil, casquettes à visière, lampe frontale, gourde, k-way en cas de pluie. À la réservation, un sac imperméable pour ranger son matériel jusqu'à 8 kilos sera distribué à chaque participant.

suggestif, à tel point qu'elle avait favorisé la croyance que des divinités étaient présentes : des spiritualités naturalistes aujourd'hui rappelées par les traditions.

Des traditions importantes pour les rapports qui se sont créés entre les trois versants intéressés, de la Ligurie, de la Provence et de Mondovì. Ce fait est démontré par le développement de connaissances communes dans les techniques d'utilisation du territoire, dans la sélection des races animales (ex. la brebis Brigasque), dans le travail de la laine, dans la cuisine et dans les structures des cabanes de berger. Le trajet qui sera parcouru est riche du point de vue environnemental : en quelques kilomètres, on passe à vol d'oiseau des 2 000m des Alpes à la mer, et donc d'un environnement typiquement de montagne à un méditerranéen.

Ce sera un voyage à pied au milieu d'une nature riche et luxuriante – un patrimoine floristique immense, des arbres de haut fût aux plantes herbacées rares et endémiques – qui dessine un panorama hétérogène, avec presque 1 500 espèces recensées. L'aire protégée, à elle seule, abrite plus d'un quart des espèces végétales présentes en Italie : une situation unique, où la flore typiquement alpine coexiste avec la méditerranéenne. Cette zone, en effet, est le point de rencontre entre différents districts climatiques et, par le passé, elle a constitué le croisement des flux migratoires d'espèces venant d'aires différentes. La position géographique particulière et la conformation

## LES RECETTES TYPIQUES DU TERROIR

pour quatre personnes

### ✓ Fondue frite



#### INGRÉDIENTS

FROMAGE RASCHERA 150G, BEURRE 100 G, FARINE 00 100G, LAIT 0,5L, ŒUFS ENTIERS N.2, PAIN RÂPÉ 250G

#### PROCÉDÉ

Faire fondre le beurre dans une casserole assez grande, ajouter la farine et faire le roux. Verser le lait et mélanger avec force, ajouter ensuite le fromage préalablement coupé en petits dés.

Cuisiner pendant quelques minutes et ensuite étaler sur un plaque recouverte de papier à four : l'épaisseur doit être d'environ 1 cm. Rafraîchir ou laisser bien refroidir au réfrigérateur. Quand elle est froide, couper la fondue en petits dés et la paner. Cuisiner dans l'huile chaude à 170° environ et servir chauds.

### ✓ Tourte de châtaignes et Raschera avec longe de porc fumée sur crème de poireaux



#### INGRÉDIENTS

FRANCHES DE LONGE DE PORC FUMÉE PAS TROP PAS TROP MINCES N. 12, CHÂTAIGNES CUITES (MIEUX LES SÈCHES) 250G, FROMAGE RASCHERA 150G, ŒUF N.2, FROMAGE RÂPÉ 50G, CRÈME 200G, OIREAUX 200G, POIREAUX 200G, LAIT 0,5L, UILE EXTRA-VIERGE D'OLIVE, SEL, POIVRE Q.S.

#### PROCÉDÉ

Cuire directement les châtaignes dans de l'eau avec peu de sel, jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Foncer les mini-moules beurrés avec la longe, faire un appareil avec les œufs, le fromage et la crème. Nettoyer les poireaux et les couper en tranches minces. Les cuire dans une casserole avec un peu d'huile et un peu de beurre. Une fois qu'ils sont fondus, baigner avec le lait et continuer la cuisson jusqu'à ce que le lait est consommé. Ajouter ensuite la crème, cuire encore pendant quelques minutes, les passer au mixeur et, avant de servir, les monter à l'huile. Mettre les châtaignes et le fromage coupé en petits morceaux dans les mini-moules, ajouter l'appareil, cuire au four à 180° pendant environ 15 minutes. Une fois cuits, démouler, mettre au centre de l'assiette la crème de poireaux, placer la tourte au centre et décorer selon votre goût.

### ✓ Soupe de gnocchis de navets de Caprauna et leurs feuilles avec crème de courge, truite et truffe noire



#### INGRÉDIENTS

POUR LES GNOCCHIS: NAVETS DE CAPRAUNA 0,5KG, RICCIOTA 100G, ŒUFS N. 2, FARINE 00 250G, SEL Q.S.

POUR LA SAUCE: COURGE 0,5KG, OIGNON MOYEN N. 1, FILETS DE TRUITE N. 2, TOMATES N. 2, BEURRE 50G, FEUILLES DE NAVET 50G, RAMEAU DE ROMARIN N. 1, GOUSSE D'AIL EN CHEMISE N. 1, HUILE D'OLIVE, SALE Q.S.

#### PROCÉDÉ

Gnocchis : mettre les navets passés sur une planche à pâtisserie et ajouter la ricotta. Amalgamer ensuite les œufs et la farine, avec une pincée de sel. Pétrir soigneusement et procéder comme pour les gnocchis de pommes de terre. La pâte doit être assez dure, éventuellement ajouter de la farine. Soupe : cuire la courge en la faisant étuver après avoir préparé un fond d'oignons. Lorsque la courge sera cuite, il faut la passer ou bien la mixer pour obtenir la crème. Entretemps, fileter la truite et la couper en petits morceaux. Laver et couper en julienne les feuilles. Blanchir les tomates, les éplucher et leur ôter les graines, les couper en petits filets. Enfin... mettre dans une poêle une noix de beurre et un peu de romarin, faire rissoler la truite préalablement coupée en petits morceaux. Cuire pendant environ deux minutes, saler, poivrer. Ajouter la crème de courge, les feuilles et ensuite les tomates blanchies. Cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée et les sauter dans la poêle avec la sauce. Servir dans une assiette creuse.

### PRODUITS ET PRODUCTEURS

#### ENTRE LE SANTUARIO ET ORMEA

##### Associazione Valorizzazione

###### Cece di Nucetto

Via Nicolini 75, Nucetto.

Tél. 0039.0174.74092. *Pois Chice de Nucetto.*

##### Basso Claudio

Via Castello 51, Viola. Tél.

0039.0174.73425. *Châtaignes diverses et farines. Viande de race autochtone Piémontaise.*

##### Castagnino Anna Maria

Via San Mauro 6, Ormea.

Tél. 0039.0174.392190.

*Châtaignes fraises et séchées, Fromage Ormea, Fromages de lait caprin et de vache frais et affinés, Blé sarrasin et Herbes alpines.*

##### Duberti Maria Giulia

Via Fornaci 5, Scagnello.

Tél. 0039.0174.703892.

*Légumes et Viande de race autochtone Piémontaise.*

##### Gallizio Claudia

Via della Stazione 2/A, Priola. Tél.

0039.0174.88422. *Imprimerie artistique.*

##### Il Balzo

Via S. Grato 38, Viola. Tél.

0039.0174.73530. *Châtaignes diverses fraises et séchées. Fruits et Légumes de saison.*

##### Martino Enrica

Via Giuste Otinas 25, Montaldo

Mondovì. Tél. 0039.0174.222076.

*Pommes de terres des Vallées du Roi.*

#### ENTRE LA CERTOSA ET IMPERIA

##### Dalmasso Matteo

Fr. Pian Campo 20, Chiusa Pesio.

Tél. 0039.338.2576894.

*Fraises, Myrtilles et Légumes.*

##### Erbe di Montagna

Via Blangetti 29, Pianfei.

Tél. 0039.339.2387240. *Herbes aromatiques et officinales, épices, sels, thé, tisanes, miels aromatisés.*

##### Ferro Magia

Via Mondovì 49, Pianfei.

Tél. 0039.0174.585695.

*Travail du fer, Ravalement.*

##### Fulcheri Daniele

Via Mondovì 193, Pianfei.

Tél. 0039.0174/586500.

*Restauration meuble ancien.*

##### Salumificio Marchisio

Strada provinciale Nuova Mondovì-

Cuneo, Pianfei. Tél. 0039.0174.585167.

*Charcuterie, Saucisson Cuneo, Saucisses, Jambon cuit Cuneo (CON.SA.TI), Lard Cuneo classic ou avec le herbes. Saucissons de Barolo, de âne, de cerf, de sanglier, ou avec pièces de truffe noire, "Salame della Rosa".*



rocheuse calcaire ont déterminé la richesse et la variété de végétation que nous admirons et étudions aujourd'hui. Un patrimoine qui fait de ce territoire l'aire à plus haute biodiversité végétale de tout l'arc alpin. D'autres petits villages ligures seront traversés, tel le magnifique bourg de **Triora**, pavillon orange, perché sur le sommet d'un coteau raide à 780 m sur le niveau de la mer, dans la haute vallée Argentina. Cet ancien bourg est connu comme le « pays des sorcières ». Au Moyen-âge, en effet, ce centre fut le théâtre de l'un des procès les plus sanglants de toute la Ligurie. En 1587, une année de grande misère et de famine dans l'Italie tout entière, les autorités ecclésiastiques ligures commencèrent le procès à celles qui étaient appelées les « baguie » (sorcières), en accusant quelques femmes du village, particulièrement adroites dans la récolte et préparation d'infusions d'herbes, d'actes diaboliques tels le cannibalisme ou les rituels sataniques. La répression de l'inquisition fut violente et de nombreuses jeunes femmes moururent suite à d'atroces tortures. Ce ne fut qu'en 1589, après la requête des autorités mêmes de la ville de mettre fin au massacre, que la chasse aux sorcières s'interrompit. Cette réputation, de pair avec les nombreuses manifestations organisées sur ce sujet, a fait de Triora une destination touristique, surtout ces dernières années. Cet itinéraire se termine à Imperia Oneglia, la partie la plus étendue et importante, rassemblée autour de Piazza Dante, dont s'ouvrent

quelques-unes des principales routes modernes. Oneglia, historiquement, a été le centre industriel de l'agglomération, essentiellement lié à la production d'huile et de pâtes. À vocation plus commerciale que Porto Maurizio, ce centre est caractérisé par une architecture d'inspiration piémontaise (l'influence de Via Roma et Piazza San Carlo de Turin est évidente), un héritage de la période où elle faisait partie des territoires de la Maison de Savoie.



## ÉTAPES ET INFORMATIONS PRATIQUES

### DE LA CHARTREUSE DE PESIO À IMPERIA

**PREMIÈRE ÉTAPE** départ 9h de la Chartreuse de Pesio au refuge « Garelli », en parcourant la « Via Alpina ». Temps de parcours: 4-5 heures environ.

Distance parcourue: 7-9 km.  
Dénivellation en montée: 1000 m.  
Nuit au refuge « Garelli ».

**DEUXIÈME ÉTAPE** du refuge « Garelli » au refuge « Don Barbera », en parcourant la « Via Alpina ». Temps de parcours: environ 5 heures.  
Distance parcourue: 7-9 km.  
Dénivellation en montée: 400 m.

Dénivellation en descente: 350 m.  
Nuit au refuge « Don Barbera ».

**TROISIÈME ÉTAPE** du refuge « Don Barbera » au refuge « Sanremo », en parcourant la « Via Alpina » chemin charretier. Temps de parcours : environ 7-8 heures.  
Distance parcourue : 20 km. Nuit au refuge « Sanremo ».

**QUATRIÈME ÉTAPE** du refuge « Sanremo » à Triora, en parcourant l'« Alta Via dei Monti Liguri » et la « Strada Marenca ». Temps de parcours : environ 6 heures.

Distance parcourue : 10-12 km.  
Dénivellation en descente : 1100 m.  
Nuit dans une structure sur place.

**CINQUIÈME ÉTAPE** de Molini de Triora à Carpasio, en parcourant les sentiers de la « Strada Marenca ». Temps de parcours : environ 7-8 heures.

Distance parcourue : 14-16 km.  
Dénivellation en montée : 450 m.  
Dénivellation en descente : 400 m.  
Nuit dans une structure sur place.

**SIXIÈME ÉTAPE** de Carpasio à Pantasina, en parcourant la « Strada Marenca ».

Temps de parcours : environ 5-6 heures. Distance parcourue : 10-12 km. Dénivellation en montée : 400 m. Dénivellation en descente : 650 m. Nuit dans un refuge.

**SEPTIÈME ÉTAPE** de Pantasina à Oneglia (Imperia), en parcourant la « Strada Marenca ». Temps de parcours : environ 6-7 heures.

Distance parcourue : 14-16 km.  
Dénivellation en montée : 300 m.  
Dénivellation en descente : 700 m.  
Arrivée prévue 16h.

Retour au départ en navette.

**DATES** 20 juillet - 27 août.

**ÉQUIPEMENT** il faut avoir des vêtements adéquats : chaussures confortables ou bottines, T-shirts, sweat-shirts, pantalons longs et courts, lunettes de soleil, casquettes à visière, lampe frontale, gourde, k-way en cas de pluie. À la réservation, un sac imperméable pour ranger son matériel jusqu'à 8 kilos sera distribué à chaque participant.

# Les itinéraires Tourval

## Sur les traces de Napoléon

En 1796, Napoléon Bonaparte franchit les Alpes et il descend en province de Cuneo : c'est le début de la première Campagne d'Italie. Lorsqu'elle terminera, Napoléon deviendra empereur. La région de Mondovì rappelle ces guerres lointaines et la figure du Corse à travers un itinéraire conjuguant les mémoires historiques et les valeurs paysagères, grâce aux témoignages picturaux des batailles peints par G.P. Bagetti. Pour infos sur l'itinéraire : G.A.L. Mongioie, Piazza Vittorio Veneto 1, 12070 Mombasiglio. Tél. +39 (0)174/80268 - info@mongioie-leader.it ; www.mongioie-leader.it ■



## Introduction

*L'itinéraire napoléonien serpente pour 113 km sur un territoire situé à la frontière entre le Piémont et la Ligurie.*

*Il est formé par douze étapes, dont six en province de Cuneo. Ce parcours n'est que l'histoire de ce qui se passa dans le sud de cette province et dans l'arrière-pays ligure dans le lointain avril 1796. Cette année représente le début de la Première Campagne d'Italie du Général Bonaparte, une période de temps qui changea la destinée de l'Europe. Les représentations des guerres de cette période, entre 1802 et 1805, grâce au travail précieux du grand peintre turinois Giuseppe Pietro Bagetti, sont devenues des œuvres d'art, gardées dans le Musée Generale Bonaparte de Mombasiglio.*

*C'est ainsi qu'une série de vues garantissant un examen approfondi des lieux, non seulement du point de vue militaire, mais aussi topographique, naturaliste et pictural, nous sont parvenues.*

*La précision militaire, qui indiquait le point précis où l'artiste se plaçait pour dessiner ses esquisses, a permis, même après des siècles, de retrouver ces lieux et de les faire devenir des « sites napoléoniens ». Ils sont signalés par des obélisques, des silhouettes en métal et*

*des peintures, qui ont été réalisés avec un projet du GAL Mongioie en collaboration avec le GAL Valli del Bormida.*

*L'itinéraire « Redécouvre l'histoire » permet de redécouvrir et de visiter les lieux des batailles en partant de Montenotte et en continuant par le Mont Negino, Dego, Carcare, Cosseria et Millesimo. Ces derniers sont situés dans une autre province, celle de Savone, et, ayant été intéressés par les mêmes vicissitudes militaires que la région de*

*Cuneo, et même avant celle-ci, il faut les citer.*

*Sur cette partie d'Apennin qui se fonde avec les premiers sommets alpins, le long des routes escarpées qui montent dans ces villages, l'armée napoléonienne se battit longtemps avec les troupes autrichiennes et piémontaises.*

*L'objectif de ce projet a été de permettre au visiteur de comparer, plus de 200 ans après, le paysage offert aujourd'hui par le*





LE FORT DE CEVA - ILLUSTRATION G.P. BAGETTI

*territoire avec celui que Bagetti nous présente dans ses esquisses, desseins et aquarelles, dont les copies sont placées sur les douze sites de l'itinéraire. Elles nous offrent la vue de ce territoire tel qu'il se présentait aux troupes du Général Bonaparte au mois d'avril de 1796. Pour le visiteur, il s'agit d'une opportunité à l'extrême importance historique, puisque ces collines et ces vallées ont été le théâtre des victoires du jeune général français et qu'elles lui ont ouvert les portes pour la conquête des états italiens et, ensuite, de l'Europe entière.*

### Chronique des événements de 1796

**16 avril** : arrivée de Bonaparte en personne sur la hauteur de Montezemolo

**16 avril** : bataille de la Pedaggera et succès des troupes piémontaises contre les françaises

**16-17 avril** : bataille de Ceva entre français et piémontais

**19 avril** : Bataille du Corsaglia à Rocca d'Arazzo

**19 avril** : Bataille de San Michele Mondovì

**21 avril** : Bataille du Bricchetto de Mondovì et prise de Mondovì

### ÉTAPE PAR ÉTAPE

#### > Montezemolo

Montezemolo s'allonge sur la crête qui sépare la courte vallée de la Cevetta des sources du Belbo. Perché là haut, il surplombe les routes qui, en remontant de Ceva, mènent à Savone, tandis qu'une autre route laisse en haut les hameaux de Montezemolo et s'aventure parmi les collines de la Haute Langa. Cette route, dite « Pedaggera », a perdu son importance d'antan, lorsqu'elle était parcourue par des mulets et des porteurs qui, chargés de vins et de produits de l'agriculture et de l'élevage, allaient en Ligurie pour en revenir avec du sel et de l'huile.

Riche en forêts et en faune sauvage, parmi ses excellences gastronomiques il y a le miel qui, chaque année, est porté en triomphe au mois de juillet.

**NOTES HISTORIQUES** Les troupes françaises avancèrent sur ces routes tortueuses en allant vers Mondovì. Le 16 avril, sur les hauteurs de Montezemolo, le général Bonaparte arriva. Il fit immédiatement remarquer à son armée la beauté du panorama qui les entourait : des

## MANGER ET DORMIR

### DE MONTEZEMOLO À CEVA



#### Trattoria Bar del Pino / Bistrò di Paese

Via Don Gasco 63, Torre Mondovì.  
Tél. 0039.0174.329024.

**Agriturismo Cascina Raflazz**  
Loc. Viora 19, Paroldo.  
Tél. 0039.0174.789074.

**Agriturismo Rumé**  
Fraz. Mellea 49, Murazzano.  
Tél. 0039.0173.797174.

**Agriturismo La Mesa Verde**  
Fraz. Mù Catalani 2, Saliceto.  
Tél. 0039.0174.98358.

**Albergo Ristorante Al Castagneto / Bistrò di Paese**  
Via Nazionale 69, Priola.  
Tél. 0039.0174.88021.

**Bottega di Paese / Bistrò di Paese**  
Via Ceva Monesiglio 1, Paroldo.  
Tél. 0039.340.5011609.

**Cascina Zanot (nuitée)**  
Strada San Rocco 17, Marsaglia.  
Tél. 0039.0174.787188.

**Agriturismo I Fornelli (nuitée)**  
Loc. Fornello 1, Niella Tanaro.  
Tél. 0039.0174.226181.

### LES RECETTES TYPIQUES DU TERROIR

pour quatre personnes

#### ✓ Anchois farci frits



##### INGRÉDIENTS

ANCHOIS FRAIS 0,4KG, MORTADELLE 120G, EUFS N. 2, LAITUE 50G, PERSIL 50G, MARJOLAINE 10G, GOUSSE D'AIL N. 1, GRANA PADANO RÂPÉ 40G, OUILE ET SEL Q.S., MIE DE PAIN TREMPÉE DANS LE LAIT ET CHAPELURE Q.S.

##### PROCÉDÉ

Nettoyez les anchois en leur retirant la tête et les boyaux, lavez-les, puis ouvrez-les et retirez l'arête centrale, en laissant la queue. Essuyez-les bien. Hachez finement le pain trempé et la mortadelle et incorporez-les à l'ail, au persil, à la laitue hachée finement, au Grana padano, aux œufs et à la marjolaine, ajoutez sel et poivre et amalgamez le tout.

Prenez les anchois, un à la fois, et farcez-les avec une petite cuillerée de mélange. Exercez une légère pression sur l'anchois et saupoudrez-le de chapelure. Faites frire les anchois farcis dans de l'huile bouillante et laissez-les dorer. Disposez la préparation sur une feuille de papier absorbant, essuyez-les et servez-les bien chauds.

Si vous préférez les cuire au four, disposez-les sur une plaque à peine huilée ou sur une feuille de papier sulfurisé et cuisez-les à 200° pendant 5 minutes.

#### ✓ "Tortelli" en pâte au basilic farcis de Murazzano DOP avec crème de haricots de Bagnasco et pignons grillés



##### INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE : FARINE 00 200G, BASILIC LIGURE MIXÉ 30G, EUFS ENTIERS N. 1, JAUNE D'ŒUF N. 1, SEL Q.S.

POUR LA CRÈME DE HARICOTS : HARICOTS BLANCS DE BAGNASCO TREMPÉS 150G, POIREAUX 50G, CUILLÈRE DE CRÈME À FOUETTER N. 1, PIGNONS 60G, BEURRE 50G. POUR LA FARCE : MURAZZANO DOP (FRAIS) 150G, CUILLÈRES FARINE 00 N. 2, JAUNE D'ŒUF N. 1, LAIT 100G, HUILE D'OLIVE Q.S.

##### PROCÉDÉ

Pour la pâte : coupez le Murazzano en petits dés, mettez-les dans une casserole, de préférence en aluminium. Ajoutez la farine et amalgamez-la bien au fromage. Mettez le jaune d'œuf et le lait, placez sur le feu à flamme douce et faites cuire, en remuant toujours, jusqu'à ce que le tout aura bien fondu et sera amalgamé. Laissez refroidir.

Pour la pâte : disposez la farine en fontaine sur une planche de travail. Au centre, cassez les œufs, ajoutez le basilic mixé et le sel et battez bien à l'aide d'une fourchette.

Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur couverte d'un torchon pendant au moins 30 minutes.

Pour la crème de haricots : dans une casserole, faites rissoler les poireaux coupés en julienne avec un peu d'huile d'olive. Une fois rissolés, ajoutez les haricots et le sel et faites cuire à feu doux. Lorsque les haricots seront cuits, mixez le tout jusqu'à obtenir une crème dense. Gardez au chaud.

Composer les "tortelli" : étalez la pâte fine, coupez des carrés d'environ 5 cm et placez au centre un peu de farce. Badigeonnez la pâte avec les blancs d'œufs restants et formez des "tortelli". Une fois prêts, laissez-les sur la planche, couverts d'un torchon. Calculez une moyenne d'environ 7 "tortelli" par portion.

Enfin... Grillez les pignons dans une poêle.

Sur la flamme, placez une casserole grande avec de l'eau et faites bouillir.

Salez, mettez les tortelli et faites bouillir pendant quelques minutes.

Égouttez le tout, sautez les tortelli dans une poêle avec du beurre fondu.

Placez une petite louche de crème de haricots chaude dans une assiette creuse, placez-y dessus les tortelli en pyramide, baignez avec un peu de beurre fondu, saupoudrez de pignons et servez le tout chaud.

montagnes blanchies qui se dressaient comme des cascades de glace sur les riches plaines du Piémont.

#### > Pedaggera

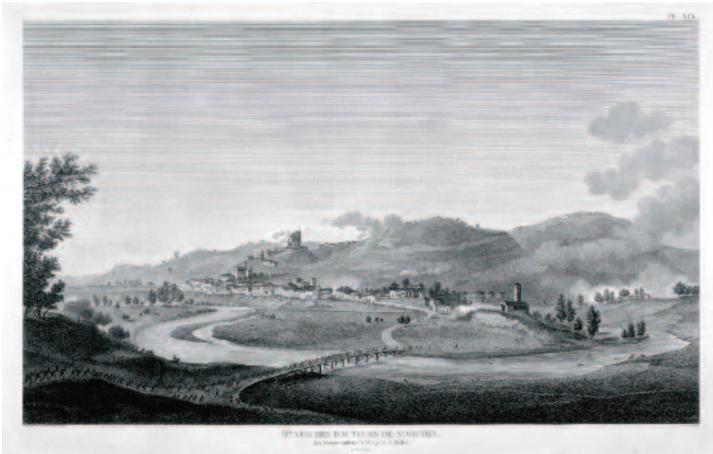
Murazzano est la patrie de la « Toma di Murazzano DOP » et de la « Toma delle Langhe », qu'on pourra goûter dans les agritourismes et acheter sur la globalité du territoire de la commune, dans les exploitations agricoles ayant un point de vente à la ferme.

**NOTES HISTORIQUES** Le 16 avril les Chasseurs du Général Colli et les soldats du Régiment provincial d'Acqui opposèrent une résistance vivace aux troupes françaises de Joubert et de la brigade Beyerand. La bataille de la Pedaggera fut un succès total des troupes piémontaises, qui démontrèrent une grande vigueur et du courage. Ces engagements coûtèrent aux français 600 hommes entre morts et blessés, tandis que l'armée piémontaise ne perdit, façon de parler, que 270 hommes.

#### > Ceva

Entouré par les calanques, les Rocche, qui rongent les basses pentes des collines, protégé par l'haute arête qui le défend du haut plateau de Mondovì, la cité se rassemble sur le





LES HAUTEURS DES ALENTOURS DE SAN MICHELE - ILLUSTRATION G.P. BAGETTI

coin formé par la confluence du torrent Cevetta avec le fleuve Tanaro. Encore aujourd'hui marquée par le Château des marquis Pallavicino, du XVI<sup>ème</sup> siècle, cette ville offre des particularités gastronomiques - dont le miel et les cèpes - fêtées chaque année au mois de septembre. Les fromages produits dans ces zones sont aussi très connus : Raschera DOP, Sola DOP, Valcasotto. En regardant ses vallées, il est impossible de ne pas remarquer la présence de châtaigneraies. La châtaigne, donc, ne pouvait qu'être un produit typique. Autrefois, elles étaient mises dans les séchoirs et fumées. Le fruit qui en ressortait était blanc, et il pouvait être consommé cuit ou bien sucé comme un bonbon. Aujourd'hui, la crise des marchés et, surtout, la maladie qui a frappé ces plantes, en ont gravement compromis la production. Et il ne faut pas oublier les cultures de plantes officinales et aromatiques

présentes dans la région : lavande, hysope, camomille, achillée, sauge, coriandre, fenouil et beaucoup d'autres. Ce sont les cultures dominantes, dotées de certification biologique et biodynamique.

**NOTES HISTORIQUES** Le formidable Fort de Ceva, au centre de la couronne des tranchées, était une fortification imposante. L'image qu'on trouve reproduite, toutefois, est une reconstruction historique. Lorsque Bagetti et Martinel montèrent sur le sommet de la hauteur où il était érigé, en effet, ce fort avait déjà été détruit. Ceva fût le théâtre des combats entre français et piémontais les 16 et 17 avril.

### > Rocca d'Arazzo

À Cigliè, on peut admirer la construction du château, qui remonte à une période comprise entre 950 et 1000. La vue panoramique est magnifique, mouchetée de vignobles de Dolcetto.

## MANGER ET DORMIR

DE ROCCA D'ARAZZO  
AU BRICCHETTO  
DI MONDOVÌ



### Albergo Ristorante Albero Fiorito / Bistrò di Paese

Via Corsaglia 5, Vicoforte. Tél. 0039.0174.329023.

### Ristorante Bar Al Castello / Bistrò di Paese

Via Capris 38, Cigliè. Tél. 0039.0174.60400.

### Trattoria Bar del Pino / Bistrò di Paese

Via Don Gasco 63, Torre Mondovì. Tél. 0039.0174.329024.

### Agriturismo I Fornelli

Loc. Fornello 1, Niella Tanaro. Tél. 0039.0174.226181.

### Agriturismo Santa Lucia

Casale Rolfi 18, Roccaforte Mondovì. Tél. 0039.0174.65187.

### Agriturismo Aia Grande

Via Carducci 29, San Grato, Vicoforte. Tél. 0039.0174.563892.

### Antica Meridiana Relais-Art (nuitée)

Via Montex 1, Vicoforte Mondovì. Tél. 0039.0174.563364.

## PRODUITS ET PRODUCTEURS



### **Agriturismo Cascina Raflazz**

Loc. Viora 19, Paroldo.  
Tél. 0039.0174.789074. *Murazzano AOP*  
et *Fromages typiques*.

### **Agriturismo Rumé**

Fraz. Mellea 49, Murazzano. Tél.  
0039.0173.797174. *Fromage:*  
*Murazzano AOP. Saucissons Cuneo.*

### **Antica Meridiana Relais-Art**

Via Montex 1, Vicoforte. Tél.  
0039.0174.563364. *Dolcetto Langhe*  
*Monregalesi.*

### **Apicoltura Boetti**

Via Tanaro 22, Mondovì.  
Tél. 0039.0174.43591.  
*Miel de Tarassaco, d'Acacia, de Tilleul,*  
*de Rhododendron, de Haute Montaigne,*  
*de Menthe, des Fleurs des Vallées*  
*Monregalesi, Miellat de Sapin, Pollen et*  
*Gellée Royale.*

### **Apicoltura Devalle**

Borgata Biorella 35, Dogliani.  
Tél. 0039.0173.721469. *Miel de Mille-*  
*Fleurs, d'Acacia, de Châtaigne, de*  
*Tilleul, de Miellat de Bois, Pollen,*  
*Propolis, Cire d'abeille, Gellée Royale.*

### **Apicoltura L'Aveare**

Cascina du Ryan, Via Mombasiglio 53,  
Ceva. Tél. 0039.0174.700216. *Miel de*  
*Tarassaco, d'Acacia, de Mille- Fleurs,*  
*de Cerisier, de Châtaigne, de*  
*Framboise, de Rhododendron, Miellat*  
*de Sapin Blanc et de Bois, de Tilleul,*  
*Gellée Royale, Pollen et Propolis.*

### **Apicoltura Taramazzo**

Loc. Berghe 1, Sale delle Langhe.  
Tél. 0039.0174.75238. *Miel de Mille-*  
*Fleurs, d'Acacia, de Tarassaco, de*

*Fleurs de Bois,*  
*de Rhododendron,*  
*Miellat et Tournesol,*  
*Pollen, Propolis, Noix et Noisettes sous*  
*miel, Noisettes hachées et grillées sous*  
*miel.*

### **Avignolo**

Borgata Valdibà 110, Dogliani.  
Tél. 0039.0173.70045. *Vins : Dogliani,*  
*Dolcetto di Dogliani, Langhe Nebbiolo,*  
*Piemonte Barbera, Langhe Dolcetto,*  
*Langhe Favorita.*

### **Besio 1842**

Via Vecchia di Pianfei 2, Mondovì.  
Tél. 0039.0174.45321. *Céramiques.*

### **Primo Pan / Bistrò di Paese**

Via Chiossa 18, Battifollo.  
Tél. 0039.0174.783322.  
*Biscuits e "paste di meliga".*

### **Blua Claudio**

Via del Campo 2, Mondovì.  
Tél. 0039.0174.47983. *Prunes, Poires,*  
*Pommes, Abricots, Pêches, Cerises et*  
*Fruits transformés.*

### **Brocardo Gianfranco**

Fraz. Mellea, Cascina Garombo 57,  
Murazzano. Tél. 0039.334.2140667.  
*Céréales autochtones.*

### **Brovia Marisa**

Via Albaretti 3, Sale delle Langhe.  
Tél. 0039.0174.75304. *Blé, Blé*  
*Sarrasin, Pommes de terre de l'Haute*  
*Vallée Belbo, Maïs.*

### **Cascina Biasin**

Via Rifreddo 30, Mondovì.  
Tél. 0039.0174.61207. *Viande de race*  
*autochtone Piémontaise, Charcuterie.*

### **Cascina Lisindrea**

Via Santo Stefano 7, Vicoforte.  
Tél. 0039.0174.70021. *Viande de Race*  
*Autochtone Piémontaise, Charcuterie,*  
*Farine de Maïs.*

### **Cascina Soffietti**

Fraz. Rea 30/A, Murazzano. Tél.  
0039.335.5244340. *Produits laitiers et*  
*fromagers, Viande de race autochtone*  
*des Langhe.*

### **Chiapella SRL**

Corso Vitt. Olcese 6, Clavesana. Tél.  
0039.0173.732001 o 0039.0173.732002.  
*Charcuterie : Saucisses, Saucissons,*  
*Jambon cuit et cru.*

### **Consorzio per la valorizzazione e la tutela dei prodotti tipici dell'Alta Valle Tanaro**

Loc. San Bernardino, Via Case Rosse 1,  
Ceva. Tél. 0039.0174.705600.  
*Châtaignes de la variété "Garessine",*  
*Pois Chice de Nucetto, Haricot Blanc de*  
*Bagnasco, Fromage Ormea, Fromage de*  
*lait de vache, caprin et ovin affinés et*  
*frais, Navets Blancs de Caprauna,*  
*Herbes alpines, Pommes de terre de*  
*Montagne, Farine de Châtaigne et Blé*  
*sarrasin.*

### **Consorzio Granda Sapori**

Via Gallo 19/21, Vicoforte.  
Tél. 0039.0174.563312. *Denrées*  
*alimentaires et Vins.*

### **Consorzio per la promozione delle paste di meliga**

Via Vigevano 16, Mondovì.  
Tél. 0039.0174.43818. *"Paste di*  
*meliga" et Spécialités boulangères.*

suite à la page 20 >

**NOTES HISTORIQUES** Le 19 avril il y eut la bataille du Corsaglia. Le général Joubert, pour donner le bon exemple, se jeta dans le Tanaro et il arriva à atteindre la rive opposée sous des mitrailleurs et des fusillades terrifiantes. Mais, lorsqu'il vit que personne ne l'avait suivi et que le talus l'empêcherait de monter, il traversa le fleuve dans le sens inverse en courant encore une fois le même danger, pour atteindre sa colonne. À son retour, il dit à ses grenadiers : « Oui, vous avez raison, on ne peut pas passer! ».

### > San Michele Mondovì

San Michele Mondovì se trouve à l'entrée de la route du fond de la vallée, qui porte dans les Vallées Corsaglia et Casotto. Ces dernières sont connues pour leur production de châtaignes, pour les « paste di meliga » (biscuits de maïs) et pour la profonde tradition artisanale liée au travail du bois. La Vallée Casotto héberge le Château, en réalité né comme Chartreuse Santa Maria, l'une des plus anciennes d'Italie. Elle fut achetée en 1837 par Charles Albert de Savoie, qui la transforma en un château de chasse et en une résidence d'été. En 1881, le château fut cédé à des privés. Il est ensuite passé dans les mains de différents propriétaires. Il a même été utilisé comme base partisane au cours de la seconde guerre mondiale.

**NOTES HISTORIQUES** Les troupes du général Sérurier, le 19 avril, après une bataille longue et pénible, dite justement de San Michele, arrivèrent à traverser le pont sur le Corsaglia et



#### Pour en savoir plus : Giuseppe Pietro Bagetti

Né à Turin en 1764, Giuseppe Pietro Bagetti obtint en 1782 le titre d'architecte civil et militaire à la Regia Università de Turin. En 1792, il fut chargé de l'enseignement du dessin topographique à la Reale Accademia dei Nobili de Turin et il reçut la nomination royale comme maître de dessin à la Reale Accademia Militare. En 1793, il travailla sur le territoire ligure et niçois en célébrant les épisodes de la guerre entre le Royaume de Sardaigne et la République française. En 1793, le roi Victor-Amédée III le nomma « notre dessinateur de vues et de villages ». En 1797, à Turin, il eut le poste de professeur de topographie à la Scuola del Genio et au Reale Corpo di Artiglieria. Ensuite, il entra dans le Service topographique piémontais, avec le grade de

Capitaine Ingénieur Géographe. Il fut ensuite assigné à l'Armée d'Italie comme « artiste chargé d'exécuter les vues des sites les plus intéressants des principales affaires auxquelles la guerre va donner lieux ». On lui confia la représentation de la bataille de Marengo, la bataille emblématique de la naissance du mythe napoléonien. Entre 1802 et 1805 Bagetti, détaché à la Section Topographique piémontaise aux ordres du capitaine Joseph Marie François de Martinel, parcourut le territoire compris entre la Ligurie, les Alpes maritimes et la plaine. Il dessina les vues des principales batailles de l'armée française au cours de la Première Campagne d'Italie. Après la chute de Napoléon, il eut la chaire de « dessinateur de vues et paysages » à la Regia Accademia di Belle Arti de Turin. Bagetti mourut à Turin en 1831.

## PRODUITS ET PRODUCTEURS

### Eraldo Revelli

Loc. Pianbosco 29, Farigliano.  
Tél. 0039.0173.79715. *Vins.*

### Fattoria Primavera SNC

Via Cuneo 95, Mondovì.  
Tél. 0039.0174.681663 o  
0039.0174.681928. *Produits laitiers et  
fromagers.*

### Fornasero Pietro e Alessandro

Via Viotto 1 bis, Mondovì.  
Tél. 0039.0174.797154. *Pêches, Kiwi,  
Pommes, Poires, Abricots..*

### Ghiglia Paolo

Via S. Maria 20, Mondovì.  
Tél. 0039.0174.43696. *Kiwi, Pommes,  
Cerises, Prunes, Pêches, Abricots,  
Poires et du Miel.*

### Ghigliano Giacomo

Loc. Ghigliani 18, Clavesana.  
Tél. 0039.0173.75303. *Dolcetto di  
Dogliani.*

### I Fornelli

Loc. Fornello 1, Niella Tanaro.  
Tél. 0039.0174.226181. *Miel, Fromages,  
Noisette du Piémont "Tonda Gentile" IGP.*

### Il Palazzetto

Borgata Palazzotto 18, Clavesana.  
Tél. 0039.0173.790381. *Saucissons  
Cuneo, Paste di Meliga, Fruits et  
Légumes de saison.*

### Le delizie

Via Gallo 19/21, Vicoforte.  
Tél. 00039.0174.563312. *Chocolat,  
Nougats, Confitures, Pâtes Glacées.*

### Maestro del Legno

Via Lisio 2, Ceva. Tél. 0039.0174.704858.  
*Fabrication de meubles.*

### Michelis Egidio snc

Via Vigevano 16, Mondovì.  
Tél. 0039.0174.43818. *Pâtes et  
Biscuits.*

### Montezemolo Salumi

Loc. Fabbrica 1, Montezemolo.  
Tél. 0039.333.9455830. *Charcuterie:  
Saucissons.*

### Murazzano Penta

Fraz. Mellea 5/A, Murazzano.  
Tél. 0039.0173.791189. *Fromages,  
Formage Murazzano AOP et Charcuterie  
Cuneo.*

### Pasticceria Della Ferrera

Via Vittorio Emanuele 18, Dogliani.  
Tél. 0039.0173.70587. *Produits  
typiques à la noisette et au chocolat.*

### Romana Carlo

Via Gombe 16, Dogliani.  
Tél. 0039.0173.76315.  
*Vins: Dolcetto, Dolcetto di Dogliani,  
Happe, Barbera.*

### Silvestro Massimo

Via Torino 43, Mondovì.  
Tél. 0039.0174.42276. *Pain et  
Spécialités boulangères.*

### Storie di Fiori

Via Beccaria 24,  
Mondovì.  
Tél. 0039.0174.42742.  
*Fleurs en soie et cours.*

### Suria Renato

Reg. Surie 6, Sale delle  
Langhe.  
Tél. 0039.0174.75286.  
*Herbes officinales et  
Huiles essentielles.*

elles se dirigèrent vers le village défendu par les autrichiens et les piémontais. Au cours de la nuit, le général Colli fut contraint de se retirer avec ses troupes sur Mondovì, en abandonnant San Michele.

### > Bricchetto

Mondovì est une riante petite ville de la province de Cuneo, connue pour ses faïences et pour sa tradition culinaire : du vin à la charcuterie, des fruits aux gâteaux (« paste di meliga » et « nonregalesi »). Sur tout le territoire de la commune il est possible de trouver de nombreux magasins et des exploitations agricoles ayant un point de vente, où goûter et acheter un souvenir de ces vallées « napoléoniennes ».

**NOTES HISTORIQUES** Ce fut au Bricchetto de Mondovì que, le 21 avril, il y eut une terrible fusillade entre les deux armées. Cette bataille est représentée dans l'œuvre de Bagetti avec une précision remarquable : les canons placés sur la hauteur de gauche, la cavalerie en bas à droite, les troupes à l'assaut partout. Cette bataille vit la victoire des français, qui purent ainsi conquérir la ville de Mondovì.



## À NE PAS RATER LE LONG DU PARCOURS

### LE MUSÉE GÉNÉRAL BONAPARTE



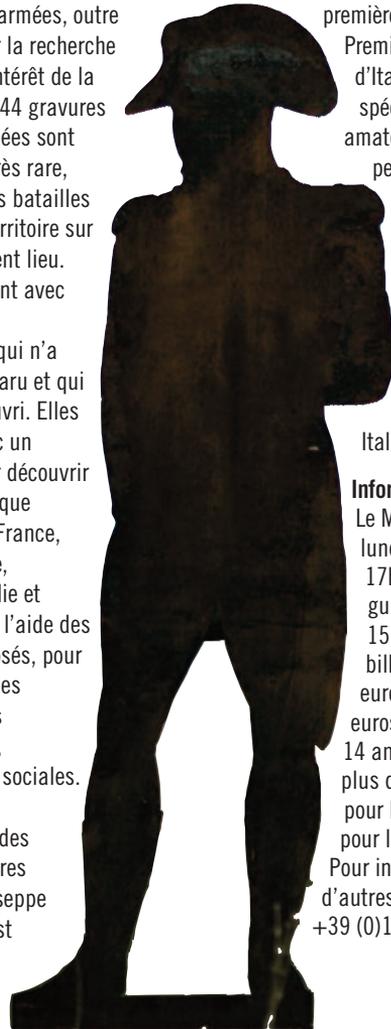
L'imposant Château de Mombasiglio héberge le Musée Général Bonaparte, réunissant toutes les gravures de Bagetti et d'anciennes collections. Le Musée Général Bonaparte naît grâce à un projet fortement voulu par le G.A.L. Mongioie, la Fondation Castello di Mombasiglio et au travail long et absorbant de quelques historiens locaux. Ses salles ont ouvert en 2004 et, suite à des choix muséographiques et muséologiques précis, elles ont pour but de témoigner de l'héroïsme des troupes piémontaises, du génie militaire du Général Bonaparte et de célébrer la figure du grand peintre turinois Giuseppe Pietro Bagetti. Aménagé à l'intérieur du Château de Mombasiglio, ce Musée doit son charme non seulement aux collections qu'il contient, mais aussi au manoir historique qui les héberge. La disposition savante de la collection à l'intérieur des salles permet au visiteur de jouir non seulement d'un grand patrimoine historique et artistique de façon immédiate et captivante, mais aussi de l'architecture qui le contient. Une sorte de double lecture, un double

parcours qui permet aux collections de ne pas envahir le bâtiment médiéval, mais de l'intégrer en générant un enrichissement réciproque. Ce Musée est articulé autour de la figure du général Bonaparte et des nombreuses batailles qu'il combattit au cours de la Première Campagne d'Italie, en 1796. Il a pour but de garder la mémoire du paysage et du stationnement de milliers de soldats des différentes armées, outre que de favoriser la recherche historique et l'intérêt de la population. Les 44 gravures sur cuivre exposées sont une collection très rare, documentant les batailles mais aussi le territoire sur lequel elles eurent lieu. Elles représentent avec précision un environnement qui n'a pas encore disparu et qui n'est pas appauvri. Elles deviennent donc un instrument pour découvrir l'aire géographique comprise entre France, Piémont, Ligurie, Lombardie, Émilie et Vénétie et, avec l'aide des documents exposés, pour renseigner sur ses caractéristiques topographiques, économiques et sociales. La pleine compréhension des batailles militaires peintes par Giuseppe Pietro Bagetti est

rendue possible à travers la lecture des instructions fournies au peintre par le capitaine Joseph François Marie de Martinel, le chef de la Section Topographique en garnison au Piémont, où l'artiste opérait. Les rares et précieuses collections d'uniformes, de soldats de plomb et d'étain, de pièces, de bustes et d'armes et une vaste documentation muséale placent le Musée Bonaparte au premier rang comme centre documentaire de la première phase de la Première Campagne d'Italie de 1796. Les spécialistes et les amateurs d'histoire peuvent accéder à une moderne banque de données riche en documentations, même inédites, sur la période historique de référence du musée, récoltées en Italie et à l'étranger.

#### Informations générales

Le Musée est ouvert du lundi au jeudi de 15h à 17h. La visite est guidée, avec départs à 15h et à 16h. Coût du billet : tarif plein 4.00 euros ; tarif réduit 3.00 euros pour les moins de 14 ans, les écoles et les plus de 65 ans. Gratuit pour les handicapés et pour la carte Musées. Pour infos et visites en d'autres horaires : +39 (0)174/780268.



# Les itinéraires Tourval

## En VTT entre Lurisia Terme et Limone Piemonte

La province de Cuneo est inséparablement liée au vélo : sur ce territoire ont été écrites des pages indélébiles de l'histoire du cyclisme et presque chaque année le Giro d'Italia vient parcourir ses routes. Plus récemment, le Tour de France aussi est passé par ce versant des Alpes. Un itinéraire cyclotouristique est donc l'une des façons les plus adéquates pour découvrir, au rythme cadencé des coups de pédale, des routes et des rues locales, à la recherche de paysages, panoramas et particularités historiques, gastronomiques et folkloriques. ■



Le parcours reliant Lurisia à Limone Piemonte offre aux touristes une variété paysagère, panoramique et culturelle remarquable, ainsi que des particularités artistiques, gastronomiques et folkloriques uniques. Le **vélo** n'est pas seulement un moyen écologique pour se déplacer ou découvrir la nature, la montagne ou la mer, mais il est aussi une façon de vivre. Derrière le vélo se cache l'explorateur qui est en nous, l'amateur voulant visiter les lieux en en flairant les senteurs, en en découvrant les saveurs et les couleurs. Cet itinéraire part de Lurisia, un hameau de la commune de **Roccaforte Mondovì**, connu pour ses eaux curatives et pour ses traitements esthétiques et symptomatiques. Son institut hydrothermal naît et se développe en 1940. Il offre une ambiance exclusive et confortable, immergé dans les pinèdes et les châtaigneraies menant vers le Mont Pigna, qu'on peut monter en parcourant le sentier de terre battue ou en télécabine. On emprunte ensuite la route provinciale en direction de Chiusa Pesio, où on arrive après avoir

franchi le Col Murtè, un col parcouru aussi par la plus importante et connue des courses italiennes par étapes, le « Giro d'Italia ». Chiusa Pesio, siège du Parc Naturel du Marguareis, est une petite ville connue aussi pour son Musée de la Regia Fabbrica dei Vetri e Cristalli, qui regroupe une sélection des œuvres les plus significatives créées, justement, par la Fabrique

Royale née à Turin sur le modèle de la « **Manufactures Privilégiées et Royales de France** » et portées à Chiusa Pesio en 1759 par le Gouvernement de Charles Emmanuel III de Savoie. De là, on emprunte via Circonvallazione Vigne et ensuite la route provinciale 42, en direction de la Vallée Pesio, pour l'abandonner peu



après en faveur de via Mombrisono, sur la droite. On arrive dans le hameau de Montefallonio et ensuite, dans l'agglomération de **Peveragno**, connue pour sa fête de St André, qui a lieu depuis plus de six cent ans. Mais cette petite ville, située aux pieds de la Bisalta, est aussi la patrie de la fraise de Cuneo, portée en triomphe chaque année au mois de juin. C'est une occasion pour déguster une excellence de la province de Cuneo, la province «Granda», le fleuron de ses productions fruitières, la fraise. L'itinéraire continue le long de via Giovanni Pellegrini, jusqu'à ce qu'on arrive à un feu rouge, après lequel on tourne à gauche sur via Bisalta. Après deux cent mètres, en tournant à droite on emprunte via Brard, qui mène au hameau San Giovenale. Immédiatement après l'église, on abandonne cette rue pour continuer, à gauche, sur via del Colletto qui, après 10 km en tout, porte au sommet de la montée du Colletto. On arrive à Rivoira et on continue tout droit jusqu'à **Boves**, où il est possible de visiter trois musées : de la Châtaigne, du Champignon et le Musée des Sciences Naturelles. Et c'est justement la châtaigne, un produit typique de la tradition locale, qui joue le rôle de protagoniste de ce musée plongé dans le vert, né pour valoriser un aliment qui, pendant des siècles, a été une importante source de subsistance pour les communautés locales. L'aire boisée entourant Cascina Marquet, le siège du Musée, fait partie intégrante de la visite. Les itinéraires et les parcours didactiques proposés aux visiteurs permettent de connaître les anciennes

coutumes du territoire. La Châtaigne Cuneo IGP est présente dans toutes les vallées de Cuneo, dans des typologies différentes : sur cette aire sont cultivés le Marron de Chiusa Pesio, le Garrone Rosso et le Garrone Nero. Une autre production très importante est celle de la Pomme de terre de la Bisalta. On quitte Boves pour suivre la direction de **Fontanelle** et Borgo San Dalmazzo, où il est possible d'admirer le Sanctuaire Regina Pacis, un bâtiment architectural de 1924 ressentant l'influence baroque et renaissance. Œuvre de l'architecte Pier Giuseppe Mazzarelli, il héberge à son intérieur deux toiles de Poloni qui dominent les chapelles latérales. L'icone centrale, représentant la Vierge avec l'Enfant qui répand ses grâces sur les souffrants, est de Caffaro Rore. Les fresques de la grande coupole ont été peintes par Paracchini. Elles représentent le triomphe de Marie sur le mal et le péché. De Fontanelle on continue vers **Roccavione**. Ici, on emprunte la nationale 20 en direction de **Limone Piemonte**, situé près du Col de Tende. Dans l'ordre, on passe à **Robilante e Vernante**, caractérisés par les chevelures touffues de leurs châtaigniers et, du point de vue architectonique, par les anciens bourgs aux toits en paille de seigle, avec les fermes à arbalétriers recourbés. On arrive enfin dans la station de ski de Limone Piemonte, dite « Riserva Bianca », avec ses environ 80 km de pistes et 16 remontées. Nous sommes dans la Vallée Vermentagna, depuis toujours un lieu de transits d'armées et de marchandises entre le Piémont, le

Niçois et la Ligurie de l'ouest. À partir du Moyen-âge, il a été le passage pour le commerce et la contrebande du sel. En 1883, pour faciliter le trafic des malles-postes, le tunnel routier, l'un des premiers sur les Alpes, sous le Col de Tende fut creusé. Par ses 3,3 km de long, il unit encore aujourd'hui les vallées Vermentagna et Roya. Cette vallée est aussi parcourue par le chemin de fer reliant Cuneo à Vintimille et à Nice, par un petit train qui grimpe sur un parcours très scénographique, parsemé de vues panoramiques et de tunnels hélicoïdaux.

## MANGER ET DORMIR



### Agrifoglio

Fr. Ceresole 9, Limone Piemonte.  
Tél. 0039.0171.927970.

### Lungaserra

Fr. Vigna 2 bis, Chiusa Pesio.  
Tél. 0039.0171.734514.

### Santa Lucia

Strada Santa Lucia, Tetto Mariné, Vernante.  
Tél. 0039.0171.920385.

### Cascina La Commenda (nuitée)

Fr. Santa Margherita 16, Peveragno. Tél. 0039.0171.385351.

### LES RECETTES TYPIQUES DU TERROIR

pour quatre personnes

#### ✓ Oignons farcis



##### INGRÉDIENTS

OIGNONS BLANCS MOYENS N. 3, RIZ BOUILLI G. 80, ŒUF N. 2, VIANDE RÔTIE DE COCHON OU MORTADELLE 100G, GRANA PADANO RÂPE 50G, BEURRE 50G, HUILE D'OLIVE ET SEL Q.S.

##### PROCÉDÉ

Faites bouillir pendant environ 10 minutes les oignons pelés dans de l'eau bouillante salée. Une fois cuits, égouttez et laissez refroidir. Coupez ensuite les oignons en moitié dans le sens horizontal et obtenez ainsi des coques des parties les plus grandes. Hachez la viande et la partie restante des oignons, ajoutez le riz, les œufs, le fromage et, si nécessaire, ajustez le sel. Disposez la farce dans les oignons, saupoudrez de chapelure et cuisez au four pendant 15 minutes environ à 170°.

#### ✓ Longe de porc aux pruneaux avec panure aux herbes aromatiques



##### INGRÉDIENTS

LONGE DE PORC 500G, PRUNEAUX DÉNOYAUTÉS 150G, OIGNON MOYEN N. 1, CAROTTE N. 1, TIGE DE CÉLERI N. 1, GOUSSES D'AIL N. 1, CHAPELURE 300G, BLANCS D'ŒUF N. 2, PERSIL, THYM, SAUGE Q.S., HUILE D'OLIVE, SEL, BOUILLON DE VIANDE Q.S.

##### PROCÉDÉ

Prenez la longe et percez-y un trou dans le sens horizontal, remplissez-le avec les pruneaux. Liez la longe, faites-la rissoler dans une plaque avec de l'huile chaud et salez. Mettez la longe dans le four chaud et laissez-la cuire jusqu'à ce qu'elle commence à prendre couleur. Entretez, nettoyez les légumes et coupez-les en mirepoix. Lorsque la longe sera rissolée et qu'elle nécessitera d'être arrosée, ajoutez la mirepoix et continuez la cuisson. Après cette opération, si nécessaire, ajoutez du bouillon. Entretez, préparez la panure de chapelure et herbes : hachez finement les herbes aromatiques, mélangez-les avec la chapelure, ajoutez un peu de sel et pétrissez dans un bol avec les blancs d'œuf. À cuisson presque terminée, ôtez la longe de la plaque, mettez-la sur du papier sulfurisé, recouvrez-en la partie supérieure avec la panure et faites passer pendant environ 15 minutes encore dans le four à 180°. Tirez ensuite le fond de cuisson, en ajoutant éventuellement un peu de farine pour le lier. Filtrez le fond et gardez-le au chaud, coupez la longe au moment de la servir. Placez enfin dans les assiettes en baignant avec la sauce de cuisson et, éventuellement, décorez avec quelques pruneaux.

#### ✓ Timbale de poires "martin-sec" avec pâte au maïs huit fils et crème de sabayon



##### INGRÉDIENTS

POUR LA TIMBALE : FARINE 00 250G, FARINE DE MAÏS HUIT FILS 250G, BEURRE 200G, SUCRE 250G, JAUNES D'ŒUF N. 1, ŒUF ENTIER N. 1, POIRES "MARTIN-SEC" CUITES DANS LE VIN N. 8. POUR LA CRÈME DE SABAYON : JAUNES D'ŒUF N. 2, CUILLÈRES DE SUCRE N. 2, VIN MOSCATO NATUREL 0,3L, CRÈME À FOUETTER 200G

##### PROCÉDÉ

Pour la timbale : préparer la pâte en mettant les deux farines en fontaine, travailler le beurre et le sucre avec les œufs et amalgamer le tout. Laisser reposer au réfrigérateur pendant une demi-heure, ensuite beurrer un moule et fariner, tirer la pâte et l'étendre dans le moule en laissant les bords hauts. Mettre les poires sans pétiole (précédemment cuites avec du vin rouge, du sucre, de la cannelle et des clous de girofle) dans le moule, couvrir avec une autre couche de pâte, la faire bien adhérer et cuire au four préchauffé à 180° pendant 30 minutes environ. Lorsqu'elle sera cuite, la démouler et la laisser reposer jusqu'à ce qu'elle sera froide. Couper en tranches de l'épaisseur de 2 cm environ et servir avec la sauce de cuisson des poires. Pour la crème de sabayon : bien mélanger les œufs avec le sucre, ajouter le vin. Monter le sabayon à feu modéré jusqu'à ce qu'il ne résultera pas monté. Une fois monté, mettre le sabayon dans un récipient et rafraîchir ou faire refroidir au frigidaire. Lorsqu'il est froid, fouetter la crème et la mélanger avec le sabayon.

#### DEUX ALTERNATIVES POSSIBLES

##### > Alternative 1

Une alternative intéressante, pour les cyclistes entraînés, prévoit de se diriger de Chiusa Pesio vers la Chartreuse de Pesio et puis au **Pian delle Gorre**. Cette Chartreuse a été fondée en 1173, l'année où les Seigneurs de Morozzo firent cadeau à l'Ordre des chartreux de toutes les terres de la Haute Vallée Pesio. Ce Monastère, pas trop éloigné de la maison mère de Grenoble, sera le troisième en Italie après le calabrais de Serra San Bruno, fondé directement par Saint Brunone en 1090, et la voisine cénobite de Casotto.

La **Chartreuse de Pesio** au cours des siècles, a été beaucoup agrandie, en édifiant à l'étage supérieur un grand cloître et une église qui, au fil des années, est devenue un écrin d'œuvres art précieuses, avec des peintures de Pentani et de Claret. À la moitié du XVII<sup>ème</sup> siècle, ce complexe monastique fut profondément redessiné par l'architecte de la Maison de Savoie Giovenale Boetto qui, entre autres, bâtit l'élégante galerie qui s'étend au fond de l'allée d'entrée.

En 1802, la Chartreuse de Pesio fut supprimée par le Gouvernement Napoléonien, ses importants biens immobiliers et artistiques furent dispersés à mille endroits différents et les murs austères du monastère, au XIX<sup>ème</sup> siècle, hébergèrent un établissement hydrothérapeutique fréquenté par la haute société européenne. Lorsque la première guerre mondiale éclata, le grand hôtel ferma et l'ancien monastère des chartreux fut

abandonné à soi-même pendant de longues années. Ce fut en 1934, avec l'arrivée des Pères Missionnaires de la « Consolata », qu'il redevint un important centre de spiritualité. Depuis 1978, la Chartreuse est à l'intérieur du Parc Naturel, son cadre merveilleux composé d'un paysage végétal luxuriant. De la Chartreuse, on continue vers le Pian delle Gorre, à 1032 m d'altitude: le point de départ pour toutes les randonnées pour le Marguareis. Ici il y a un refuge et, tout près, un centre de sauvegarde de la faune sauvage où il est possible de trouver des exemplaires de cerf.

### > Alternative 2

À Vernante, ceux qui veulent pénétrer dans la nature et découvrir un coin spécial de la vallée, au lieu de monter jusqu'à Limone Piemonte, peuvent emprunter la route des hêtres séculaires de la **forêt de Palanfrè**, petit bourg et aire protégée faisant partie du Parc Naturel des Alpes Maritimes. Une forêt épargnée par les haches des bûcherons grâce à son importante fonction de protection de l'agglomération contre les avalanches. Sa sauvegarde est documentée dès 1699 dans les Registres cadastraux et au XVIII<sup>ème</sup> siècle, dans les avis champêtres gardés dans les archives municipales de Vernante. C'est une hêtraie anormale, aux fûts courts et à la chevelure réduite. Un aspect de véritable bois des fables, et cela grâce à la haute altitude, aux conditions climatiques difficiles, à l'enneigement important et prolongé et à la forte pente du terrain. Ici, on peut trouver l'auberge/refuge « L'Alberg de Giordano Silvana ».

## PRODUITS ET PRODUCTEURS

### Antica Formaggeria Carletti

Vicolo della Chiesa 2, Peveragno.  
Tél. 0039.0171.383576. *Fromages typiques.*

### Caffè Fantino

Via degli Artigiani 16, Peveragno.  
Tél. 0039.0171.384816. *Maison du café.*

### Castellino & C snc

Via Circonvallazione Mombrisono 2, Chiusa Pesio. Tél. 0039.0171.734016.  
*Fabrication de meubles et Fabrication de bâti.*

### Cirifer

Via Piansottano 18, Robilante.  
Tél. 0039.393.9052924. *Fer forgé.*

### Daziano Francesco

Via Martiri 92, Beinette.  
Tél. 0039.0171.384177. *Produits de Menuiseries, Réalisation de statues, sculptures et objets divers en bois.*

### Dutto Domenico

Strada Tetto Marchese 4, Peveragno.  
Tél. 0039.0171.385097. *Fraise Cuneo, Haricots Cuneo, Confiture et Pain.*

### Giorgis snc

Via Bersezio 7, Peveragno.  
Tél. 0039.0171.383038. *Fabrication de bâti et Décoration.*



### Il Farro

Via Beinette 16, Peveragno.  
Tél. 0039.0171.384952.  
*Noisettes, Pain et Biscuits à la farine d'Épautre, Châtaignes, Millet, Blé sarrasin, Orge, Blé tendre.*

### Il Fornaio snc

Via Tecco 1, Boves.  
Tél. 0039.0171.380480.  
*Pain et Spécialités boulangères.*

### Marchisio Pietro

Via Traversagna 15, S. Anna Boves.  
Tél. 0039.0171.386752. *Petits Fruits, Légumes, Pommes de terre de la Bisalta, Haricots de Cuneo.*

### Pellegrino Aldo

Via Colletto 4, Boves.  
Tél. 0039.0171.389252.  
*Réalisation de statues, sculptures et objets divers en bois.*

### Santa Lucia

Casale Rolfi 18, Roccaforte Mondovi.  
Tél. 0039.0174.65187.  
*Truite, Légumes, Châtaignes.*

### Società Agricola Dutto Mattia e Giordanengo Bruno ss

Via Cuneo 114, S. Anna Boves.  
Tél. 0039.347.7541464 o 0039.340.7771191. *Fraises, Framboise, Pommes, Légumes de saison, Poivron de Cuneo.*

### Vola Ornella

Via Cerati 102, Boves.  
Tél. 0039.0171.387789.  
*Châtaignes Cuneo IGP.*

# Les itinéraires Tourval

## La région de Mondovì : des trésors géologiques dans des terres marines

La région de Mondovì, à elle seule, compte plus de cinquante variétés de marbre, autrefois utilisées dans tous les principaux chantiers des alentours, comme par exemple celui du Sanctuaire de Vicoforte, mais aussi en dehors de ce territoire. Un itinéraire à la découverte de cette richesse spéciale, aujourd'hui presque oubliée à cause des difficultés d'extraction de ces roches-ci et d'autres roches prisées, permet de connaître d'autres réalités géologiques du territoire aussi : l'érosion karstique, en effet, a créé ici des grottes et des cavités souterraines visitables. ■



## Introduction

*La région de Mondovì est un coin de Piémont extraordinaire, compris entre les Alpes et les Langhe, dont les terres annoncent déjà la voisine côte ligure dans l'origine marine de ses reliefs. Telles des ondes agitées par le vent, les collines entourant Mondovì, au large, en direction de la mer, deviennent de blanches lames. Ici, un entrecroisement favorable de conditions climatiques donne aux montagnes la belle neige qui commence le paysage et qui, l'hiver, devient une ressource touristique précieuse. Entre une onde et l'autre, les vallées (Ellero, Maudagna, Corsaglia, Casotto et Mongia) convergent vers la plaine comme les doigts d'une main chargée de bijoux d'histoire et de nature : dans la paume il y a Mondovì, le départ idéal de cet itinéraire géo-touristique. Le fil rouge est la géodiversité, qui reconnaît la variété des environnements géologiques comme la base de la variété de la vie sur la Terre. On découvre une facette plus amusante de la Géologie : non pas la technique et « sévère » des bâtiments ou des risques naturels, mais la « douce », faite aussi d'attraits, d'histoire et, pourquoi pas, de jouissance visuelle et émotionnelle. Un retour à la « civilisation naturelle », où l'homme projette son âme et ses*

*sentiments sur la nature, en lui rendant une charge symbolique qui passe par la gamme complète de ses sens.*

### ITINÉRAIRE

Mondovì Piazza, où l'on arrive aisément avec le funiculaire panoramique, accueille le visiteur avec son magnifique cadre architectural à l'empreinte médiévale, revisité par le style baroque : des pierres ornementales et des briques travaillées à la main lambrissent Piazza Maggiore, enrichie par des églises et des palais. Parmi ces derniers, Palais Fauzone di Germagnano, maison cossue du début XIII<sup>ème</sup> siècle, se distingue pour ses arcades gothiques en briques et grès, cachant des caves creusées directement dans le tuf de la colline. Ce monument est le digne siège du **Musée de la céramique**. La visite achevée, Mondovì quittée, pas avant d'avoir fait une promenade et siroté un café dans son centre artistique, nous vous suggérons d'aller vers Vicoforte en empruntant la plus tortueuse, mais pittoresque, via delle Cappelie, qui serpente sur les collines

en direction du fameux sanctuaire. C'est l'ancienne rue parcourue par les pèlerins allant prier devant le pylône consacré au XV<sup>ème</sup> siècle à la Madone avec l'Enfant, qui est ensuite devenu le cœur de la grande église. Le **Sanctuaire de Vicoforte** apparaît tout à coup, avec sa taille grandiose, ses quatre clochers et sa coupole elliptique haute 75 mètres et ayant une ampleur qui la rend la plus grande au monde pour cette forme (diamètres de 37 m sur 25 m). Sa construction, pour ses proportions et pour son engagement économique, a duré presque trois siècles (de 1596 à 1891). Son origine, curieusement, est en partie... géologique. C'est à la fin du XV<sup>ème</sup> siècle qu'un pylône champêtre sur lequel est peinte une Madone avec l'Enfant est bâti par un fabricant de briques, pour rendre propice la cuisson de ces derniers. Les argiles, en effet, sont des terrains communs dans la région de Mondovì, et l'activité d'extraction et les briqueteries sont des activités anciennes et diffusées. L'histoire du début de sa dévotion n'est pas moins

curieuse. En 1592, par erreur, ce pylône est frappé par le coup de fusil d'un chasseur. L'image de la vierge subit une éraflure dont, par la suite, on dit que des gouttes de sang jaillissent. Le sentiment religieux grandit en très peu de temps, renforcé par les guérisons attribuées au vénérable Pylône. Ce fut ainsi que, par volonté populaire, naquit une première chapelle. Mais ce fut l'ambition du Duc de Savoie Charles-Emmanuel d'en faire un mausolée de

la Maison de Savoie qui donna le départ à l'édification du majestueux sanctuaire. Sur projet de l'architecte Ascanio Vitozzi, la première pierre fut posée le 7 juillet 1596. Bien avant les précieux marbres ornant l'autel central, qui enferme l'image historique et les quatre chapelles latérales, ce fut surtout une humble mais solide et ductile pierre locale qui fut utilisée : le grès de Vico. Il s'agit d'un sable cimenté, par effet de la déposition, il y environ 20 millions

d'années, de sédiments marins, à une époque où les eaux de la Mer Paléo-Adriatique arrivaient à lécher les côtes raides de la jeune chaîne Alpine-apenninique, en submergeant toute la plaine du Pô, jusqu'à Cuneo. Si l'extérieur de cette église est dominé par l'uniformité de la couleur beige du grès, l'intérieur laisse bouche bée pour la richesse et la gamme chromatique non seulement des grandioses fresques de la coupole, mais aussi des placages et



## À NE PAS RATER LE LONG DU PARCOURS

### LE MUSÉE DE LA CÉRAMIQUE

Tradition et orgueil de Mondovì, qui continue encore grâce à un travail artisanal vieil de presque deux siècles, l'emblème de sa décoration est le coq bariolé aux longues plumes. Les salles, qui occupent presque 600 m<sup>2</sup>, exposent plus de 600 exemplaires, mais beaucoup plus nombreux - environ 2000 - sont les articles gardés dans les dépôts, à disposition de savants et d'amateurs. L'évolution de ce produit, devenu le symbole artistique et culturel de la région de Mondovì, doit ses origines à la pâte obtenue avec des mains (et des

pieds) adroits d'argiles venants de carrières voisines, riches en kaolin et en quartz. Visiter ce musée, c'est comme voyager à l'intérieur d'une usine virtuelle, où l'argile, mûrie, pétrie, mise dans les moules et enfin cuite, devient de la vaisselle luisante prête pour la finition au pinceau ou à l'éponge, selon des techniques de décoration qui se sont évoluées le long du temps en une forme artistique qu'il est possible d'apprécier le long du parcours.

### Informations générales

Le musée est ouvert le vendredi et le samedi, 16h-19h et le dimanche 10h-19h. Autres ouvertures possibles pour groupes et sur demande. Coût du billet : tarif plein 6.00 euros ; tarif réduit 3.00 euros pour les moins de 18 ans, les universitaires avec carte d'étudiant et les plus de 60 ans, les groupes de 15 personnes minimum, les membres FAI, les groupes famille d'au moins trois personnes. Gratuit pour les enfants jusqu'à 6 ans et pour la carte Turin Musées.

### LE MUSÉE DES PIERRES ET DES MARBRES

Entre le XVII<sup>ème</sup> et le XIX<sup>ème</sup> siècle, le territoire qui est aujourd'hui réuni dans le GAL Mongioie a constitué le bassin marbrier le plus important du Royaume de la Maison de Savoie. Palais, églises et monuments importants ont été bâtis avec les marbres aux différentes couleurs extraits dans ces vallées. La mémoire historique de cette activité florissante est aujourd'hui présentée dans ce musée, hébergé dans la tour millénaire, restaurée, du château de Mombasiglio.

### Informations générales

Le musée est ouvert du lundi au jeudi 15h-17h. La visite est guidée, avec départs à 15h et à 16h. Coût du billet : tarif plein 4,00 euros; tarif réduit 3,00 euros pour les moins de 14 ans, les écoles et les plus de 65 ans. Gratuit pour les handicapés et pour la carte Musées. Pour infos et visites en d'autres horaires : +39 (0)174/780268.

La région de Mondovì : des trésors géologiques dans des terres marines

## PRODUITS ET PRODUCTEURS



### Bruno Oreste

Via Rovere 26, Dogliani.  
Tél. 0039.0173.70426. *Imprimerie artistique.*

### Calcografia al pozzo

Via Fontana 3, Dogliani.  
Tél. 0039.0173.721567. *Imprimerie Artistique.*

### Enolocanda del Tufo

Via Madonna delle Grazie 33, Dogliani.  
Tél. 0039.0173.70692. *Vins: Dolcetto di Dogliani, Langhe Chardonnay, Dolcetto Langhe.*

### Falegnameria Ambrosio

Corso Marconi 8, Villanova Mondovì.  
Tél. 0033.0174.699025. *Fabrication de meubles et Fabrication de bâti.*

### Filippi Fabrizio

Via Frabosa 29/A, Villanova Mondovì.  
Tél. 0039.0174.699247. *Restauration de véhicules d'époque.*

### Giaccone Andrea

Via Roma 86, Pamparato.  
Tél. 0039.347.1606253. *Réalisation de statues, sculptures et objets divers en bois.*

### I Monti

Loc. Casale Monti 94, Pamparato.  
Tél. 0039.0174.227933. *Petits fruits, Châtaignes, farine de Châtaignes, Farine de Blé Sarrasin, Farine de Blé 00, Farine de "Maïs Ottofile".*

### Il Marmo

Loc. Marmo 245, Pamparato.  
Tél. 0039.0174.351103. *Châtaignes diverses fraises et séchées, Blé Sarrasin, Farine de Châtaignes.*

### La Crosa

Via Riviera 208, Pamparato.

Tél. 0039.0174.351154. *Fraises, Châtaignes, Farine de Châtaignes, Légumes.*

### La Fuina

Loc. Panceretto 85 bis, Farigliano.  
Tél. 0039.0173.76571. *Vins: Dolcetto di Dogliani, Langhe Dolcetto.*

### La Pieve

Via Torino 353, Dogliani.  
Tél. 0039.0173.742554. *Vin: Dolcetto di Dogliani. Miel et Confiture*

### Mauro Daniele

Via Gosi 9, Frabosa Sottana.  
Tél. 0039.347.7972805. *Travail du fer, Ravalement.*

### Non solo Pane

Via Carrù 4, Piozzo.  
Tél. 0039.0173.795526. *Pain et Spécialités boulangères.*

### Pasticceria-Gelateria L'Angolino

Corso Marconi 36, Villanova Mondovì.  
Tél. 0039.0174.597600. *Spécialités boulangères, Glaces.*

### Pian Bosco

Fraz. Pian Bosco 32, Farigliano.  
Tél. 0039.0173.797155. *Vin: Dolcetto Dogliani.*

### Romanisio Franco

Via Pià 10, Piozzo. Tél. 0039.0173.795410.  
*Nashi, Noisette du Piémont "Tonda Gentile" IGP.*

### Salumificio Villanovese SNC

Via IV Novembre 13, Villanova Mondovì.  
Tél. 0039.0174.699152. *Saucissons, Saucisses, Jambon cuit.*

### Vetreria Comino

Via Roccaforte 10, Villanova Mondovì.  
Tél. 0039.0174.699078. *Gadgets, Ameublement, Travaux artistiques, traditionnels et innovatifs.*

des sculptures en marbre. Parmi les marbres utilisés, ceux de Frabosa brillent. Ils sont principalement utilisés dans les chapelles latérales, comme celles de Saint Bernard et de Saint Benoît. Ici, on peut admirer le clair « verzin », qui forme des embases et des chapiteaux ou la variété noire dans les colonnes hautes et luisantes qui ornent, sur les côtés, le monument à Marguerite de Savoie. Dans la chapelle de Saint Benoît, l'autel orné du tableau où le saint fondateur de l'ordre bénédictin et Saint Charles vénèrent le saint suaire vaut la peine qu'on s'y arrête. Pour une corrélation singulière, l'utilisation du marbre noir de Frabosa nous renvoie directement à la chapelle du Saint-Suaire dans la Cathédrale de Turin, que Guarini voulut lambrisser complètement de cette pierre précieuse. Après avoir quitté le Sanctuaire, l'itinéraire continue en direction de Mondovì sur la route provinciale n.28. Après quelques minutes, le parcours tourne à gauche, en montant sur les bas reliefs en direction de **Monastero di Vasco**. En laissant sur la gauche le petit bourg, on descend vers le fond de la vallée en suivant la route principale. Ici, la route serpente à travers de vastes châtaigneraies bien soignées, où l'on cultive quelques-unes des châtaignes les plus prisées de notre région, ayant remporté le label Castagna Cuneo IGP. Cet itinéraire se relie à la route principale qui monte à Frabosa Sottana, qu'on atteint après un peu moins d'une demi-heure de Mondovì. On continue en montant sur la droite, vers le hameau de Frabosa Soprana.



L'économie de **Frabosa Soprana**, aujourd'hui centrée sur le tourisme d'hiver et d'été, était autrefois liée aux activités agricoles, sylvicoles et pastorales, mais encore plus fortement à l'extraction du célèbre marbre polychrome, déjà rencontré à Mondovi et dans le Sanctuaire de Vicoforte. L'origine de cette roche nous renvoie à il y a plus de 200 millions d'années, lorsque les Alpes ne s'étaient pas encore formées et que les eaux limpides et chaudes d'une mer tropicale (le disparu Océan Ligure-Piémontais) hébergeaient de luxuriantes barrières de corail pullulant de vie. Et ce fut justement la vie des coraux qui posa les fondations calcaires de ce précieux matériau. Les marbres, en effet, dérivent de la transformation des calcaires suite à l'intense activité thermique et tectonique ayant accompagné le soulèvement des Alpes, terminé il y a environ 30 millions d'années. Selon les impuretés minérales mélangées au

carbonate de calcium, les variétés de marbre vont du blanc, connu sous le nom de « verzano », au jaune (riche en fer), au noir ou bis (pour la présence de pigments carbonés). Les carrières, déjà ouvertes à l'époque romaine, les modalités d'extraction et les répercussions historiques, architectoniques et sociales en ont fait l'une des pierres ornementales les plus importantes du Piémont. Ce qui est témoigné par leur utilisation dans la Cathédrale de Turin, déjà citée, et dans la Basilique de Superga. Cette importante activité d'extraction est témoignée par le **Musée des Pierres et des Marbres** de Mombasiglio, dont la visite est à ne pas rater. Les vastes pentes dominant l'agglomération, lorsque la neige fond et que les nombreux skieurs rentrent en ville, se transforment en certains des pâturages les plus riches du Piémont, le lieu d'origine du fromage **Raschera DOP**. Les amples surfaces de ces régions, grâce à la morphologie douce des reliefs, ont été utilisées depuis

toujours pour le pâturage du bétail. Du lait produit et travaillé en dessus des 900 m de hauteur de neufs communes des vallées Ellero, Corsaglia, Casotto et Tanaro on obtient le « Raschera d'alpeggio », différent du « Raschera », dont la zone de production est étendue sur toute la province de Cuneo. Cette différence a une origine « botanique » : les montagnes de

## MANGER ET DORMIR



**Albergo Albero Fiorito / Bistrò di Paese**  
Via Corsaglia 5, Vicoforte.  
Tél. 0039.0174.329023

**Albergo Ristorante Corsaglia / Bistrò di Paese**  
Via Corsaglia 16, Montaldo Mondovi. Tél. 0039.0174.349109.

**Quaglia Maria Margherita / Bistrò di Paese**  
Via Corsagliola 4, Montaldo Mondovi. Tél. 0039.0174.227076.

**Antica Meridiana Relais-Art (nuitée)**  
Via Montex 1, Vicoforte.  
Tél. 0039.0174.563364.

**Santa Lucia (nuitée)**  
Casale Rolfi 18, Roccaforte Mondovi. Tél. 0039.0174.65187.

# Les itinéraires Tourval

## La région de Mondovì : des trésors géologiques dans des terres marines

### À NE PAS RATER LE LONG DU PARCOURS

#### LA GROTTA DE BOSSEA

Découverte dans la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle et ouverte au public en 1874, depuis lors elle est la principale attraction naturaliste de la Vallée Corsaglia. Ce fut à cause « du travail continu, intense et long de l'érosion et de dissolution fait par les agents d'eau dans les calcaires... que les régions calcaires devinrent criblées de trous, découpées, creusées de la façon la plus irrégulière ; c'est ainsi que se formèrent les grottes ». Les mots du grand géologue piémontais Federico Sacco nous aident bien à comprendre les origines de cet extraordinaire paysage souterrain. La beauté spéciale de la grotte et son haute valeur naturaliste, en effet, sont surtout liées à la richesse et au dynamisme de ses eaux qui, au cours du temps, ont généré des paysages et des environnements uniques, des salons cyclopéens, des hauteurs vertigineuses, d'énormes stalagmites, d'imposantes coulées et des stalactites magnifiques. Mais c'est dans les renforcements les plus cachés, noirs et silencieux que l'incroyable variété de vie qui anime cette grotte se cache : ici on a recensé, jusqu'à présent, presque 50 espèces d'animaux, dont nombreuses à l'aspect vaguement extraterrestre. En effet, pour s'adapter à l'absence de lumière, à la température constante pendant

toute l'année et à l'humidité très élevée, une grande partie d'entre elles n'a pas d'yeux, est dépigmentée, a des pattes et des antennes longues et amincies, pour sonder constamment l'environnement qui les entoure. Il s'agit surtout d'insectes et d'autres arthropodes, comme par exemple diplopodes (cent-pattes), chilopodes (mille-pattes) et arachnides, tels scorpions, araignées et acariens. Mais l'hôte le plus illustre de cette grotte est aussi le plus mystérieux et rare: il s'agit d'un palpigrade, un être diaphane de longueur millimétrique, ressemblant vaguement à un scorpion minuscule, même si aucune parenté ne les lie. **Eukoenia strinatii** (c'est ainsi que cet animal s'appelle) est un endémisme de cette grotte. C'est à dire qu'il ne vit qu'à Bossea et aucune autre part dans le monde, et même ici il est très difficile de le dépister. Depuis qu'il a été décrit, en 1977, on n'en a trouvé que 7 autres exemplaires. La flore de grotte ressent beaucoup plus du manque de lumière, par rapport aux animaux. La majorité des organismes, donc, sont concentrés dans la première partie de la cavité : il s'agit surtout de mousses et de fougères, mais on a identifié aussi un lichen et, en se déplaçant vers l'intérieur, de nombreux champignons. À l'intérieur de la grotte, les phares qui illuminent le chemin des touristes sont une source de lumière

importante. Dans les zones ainsi éclairées paraissent des patines verdâtres, principalement formées par des algues microscopiques, les diatomées, et des cyanobactéries. Ils constituent ce qu'on appelle la Lamp-flore et ils peuvent introduire des distorsions graves dans l'écosystème souterrain. C'est pourquoi l'organisme de gestion de la grotte s'occupe souvent de les enlever. Ce site étonne du point de vue paléontologique aussi : dès les premières explorations, des restes d'ours des cavernes furent trouvés. Cette espèce était diffusée jusqu'à il y a 10 000 ans environ sur tout le territoire européen. Elle s'est éteinte suite aux changements environnementaux dus à la fin des glaciations et à la compétition avec l'homme préhistorique. Les mâles de cette espèce avaient des dimensions supérieures à celles du grizzly actuel et un adulte pouvait atteindre, en élévation, les 3,5 mètres de taille. Aujourd'hui, la création de nouveaux itinéraires de visite et la rénovation du système d'éclairage ont permis une grande valorisation environnementale et un fort accroissement des attraits touristiques de cette grotte.

#### Informations générales

La visite de ces grottes est guidée : visites les jours ouvrables (samedi compris) 10h, 11h30, 15h et 16h30. Jours fériés : 10h, 11h30, 14h30, 16h et 17h30. Coût du billet : adultes 11.00 euros, enfants 3-10 ans 8.00 euros.

Mondovi ont un climat assez pluvieux, adouci dans ses températures moyennes par la proximité de la mer. Ce qui fait que ces pâturages de haute altitude présentent une richesse floristique remarquable, dont l'abondance d'odeurs se reflète dans l'arôme du lait, et donc dans celui du Raschera d'alpage, qui assume une saveur et une senteur uniques. Dans ce contexte, l'activité de transhumance du bétail assume une importance particulière dans la sauvegarde de la variété de la végétation. Si cette activité s'arrêtait, en effet, ainsi qu'il s'est passé dans de nombreuses zones de l'arc alpin, avec le temps, la non utilisation du pâturage entraînerait l'établissement d'arbres et d'arbustes, en mettant en marche l'évolution naturelle qui porte, plus ou moins rapidement, à la formation de la forêt, et donc à la perte des espèces végétales typiques des pâturages. Le pâturage extensif pratiqué dans ces zones, avec peu de vaches distribuées sur des territoires très vastes, garantit un équilibre entre les nécessités de production et celles de sauvegarde du patrimoine naturel. Il attribue un rôle fondamental à l'élevage, qui n'a plus seulement une fonction purement économique, mais qui contribue à la gestion et à la sauvegarde du territoire à travers l'utilisation de prés et de pâturages. Frabosa Soprana quittée, l'itinéraire descend sur le fond de la vallée, au milieu d'une mer de châtaigniers, jusqu'au hameau de Corsaglia. D'ici on monte encore, le long de la route principale, jusqu'à **Bossea**, où il est possible de visiter la grotte.

## LES RECETTES TYPQUES DU TERROIR

pour quatre personnes

### ✓ Paupiette de lasagne avec courgettes et ricotta



#### INGRÉDIENTS

COURGETTES 100g, ÉCHALOTES N. 1, BÉCHAMEL (LAIT 1L, FARINE 100g, BEURRE 100g), PÂTE AUX ŒUFS POUR LASAGNES 300g, PARMESAN 50g, SEL, POIVRE ET NOIX MUSCADE Q.S.

#### PROCÉDÉ

Dans une poêle, faites rissoler l'échalote hachée dans peu d'huile, unissez ensuite les courgettes coupées en petits morceaux et cuisez pendant environ 5 minutes. Unissez le lait et faites bouillir, liez la béchamel avec le beurre et la farine et cuisez pendant quelques minutes, ajustez sel, poivre et noix muscade, faites refroidir, unissez la ricotta et un peu de parmesan. Étalez la pâte et cuisez-la dans de l'eau bouillante salée, ensuite refroidissez-la dans l'eau froide. Étendez-la sur un torchon et couvrez-la avec une couche de farce de courgettes et ricotta d'environ 1/2 cm d'épaisseur. Enroulez en vous aidant avec le torchon, coupez le rouleau en tranches régulières et aspergez avec le beurre fondu. Saupoudrez de parmesan. Enfourez à 180°C pendant 10-25 minutes. Servez les rouleaux sur un lit de tomates fraîches émulsionnées à l'huile d'olive.

### ✓ Filet de porc aux "turinois" lardé avec panure au fromage local sur oignons braisés au Dolcetto



#### INGRÉDIENTS

FILETS DE COCHON 400g (À COUPER EN MÉDAILLONS DE 80g CHACUN), GRESSINS TURINOIS MINCES 100g, CHAPELURE 100g, FROMAGE LOCAL 100g, OIGNONS 150g, VINO DOLCETTO 0,3L, TRANCHES DE LARD PAS TROP MINCES N. 8, BEURRE 50g, HUILE D'OLIVE, SEL, HERBES AROMATIQUES Q.S.

#### PROCÉDÉ

Éplucher et couper les oignons en julienne, les faire rissoler dans une casserole avec un peu d'huile et, une fois grillés, les baigner avec le Dolcetto. Saler légèrement et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils ne soient très cuits. Faire la panure en mélangeant le pain râpé avec le fromage local râpé et un peu d'huile d'olive. Couper les filets en portions, les envelopper dans le lard et les passer dans une poêle à feu vif avec du romarin et du thym, en les salant légèrement, pendant quelques minutes. Les disposer sur une plaque revêtue de papier à four, y distribuer une couche de panure et les turinois de façon irrégulière. Cuire au four à 180° pendant 20 minutes. Lorsque les filets seront cuits, mettre au centre de l'assiette une cuillerée d'oignons braisés, y disposer le filet au dessus, ajouter un peu de sauce de cuisson et servir.

### ✓ Tourte de noisettes, châtaignes, chocolat blanc et sauce mou



#### INGRÉDIENTS

ŒUFS MOYENS N. 2, SUCRE 80g, NOISETTES 80g, BEURRE 100g, CHOCOLAT BLANC 100g, FÉCULE DE POMMES DE TERRE 60g, FARINE DE CHÂTAIGNES 60g, SACHET DE LEVURE CHIMIQUE N. 1/2, POUR LA SAUCE MOU: SUCRE 100g, EAU 500g, CRÈME 80g

#### PROCÉDÉ

Faites fondre le beurre avec le chocolat blanc. Dans un bol, travaillez les œufs, le sucre, la levure, les noisettes hachées et la farine de châtaignes. Ajoutez ensuite le beurre et le chocolat et mélangez bien. Mettre le mélange dans les moules monoportion beurrés et éventuellement saupoudrés de farine de maïs. Cuisez sur l'instant au four chaud à 180° pendant environ 12-15 minutes. (pour la sauce mou) Caramélisez le sucre jusqu'à ce qu'il assume la couleur noisette foncée, ajoutez la crème liquide et mélangez bien le tout.



FONDS EUROPÉEN DE DÉ-  
VELOPPEMENT RÉGIONAL



ALCOTRA  
PROGRAMMA ALCOTRA  
2007-2013

Pour infos: Chambre de Commerce de Cuneo  
Via Emanuele Filiberto 3, tél. +39 (0)171 318 743-824-811  
studi@cn.camcom.it

[www.cn.camcom.gov.it/tourval](http://www.cn.camcom.gov.it/tourval)