



PERCORSI TURISTICI E GASTRONOMICI DAL COL DI TENDA AL CEBANO MONREGALESE

gli itinerari Tourval





Le speranze di rilancio dei territori passano anche attraverso progetti europei come Tourval, nato per promuovere un'area tutta da scoprire, che si estende nella fascia meridionale della nostra provincia.

I paesaggi e i centri abitati dal Col di Tenda al cebano-monregalese sono affascinanti a livello ambientale, ma anche capaci di offrire percorsi suggestivi dalle valide radici culturali, di presentare una cucina legata alle produzioni locali e di far vivere l'artigianato e il commercio tradizionali.

Il progetto Tourval, pensato per la valorizzazione turistica della zona facendo leva sulle sue tipicità, ha offerto una serie di opportunità ed evidenziato le capacità di attrazione per chi cerca luoghi rispettosi delle dimensioni umane, al di fuori degli itinerari classici, desideroso di calarsi in realtà che vivono di coltivazioni di nicchia, di piccoli negozi di paese, di tracce di un passato che le ha viste protagoniste.

In quest'ottica sono stati individuati i quattro itinerari presentati nell'opuscolo, dal trekking con asini in valle Pesio e nelle valli cebano monregalesi, ai percorsi napoleonici tra '700 ed '800, all'attenzione per il fenomeno geologico delle grotte di Bossea, ai tracciati da superarsi in bicicletta.

E, intanto, ecco le tappe nei "bistrò" di paese, piccoli alberghi e ristoranti disseminati sulle colline, pronti ad offrire i piatti locali tra atmosfere familiari e piacevoli

accoglienza. O ancora bistrò come negozi dal genere merceologico estremamente vario, capaci di sfuggire ad un declino che pareva inevitabile, reinventandosi come luoghi di incontro e punti di informazione e servizi per i residenti e i turisti.

Una sosta davanti alla vetrina dei formaggi tipici, dell'ortofrutta di zona, del vino, del pane e dei dolci casalinghi appena usciti dal forno a legna, del miele e delle castagne è doverosa.

Gli acquisti però, possono fruire di spazi ancor più grandi, se si guarda ad un artigianato specializzato nella lavorazione del legno e nella realizzazione di ceramiche in base a regole antiche, nel rispetto di uno stile unico, così come ad un'agricoltura di eccellenza, che può offrire al consumatore più esigente prodotti di qualità.

Sono queste le voci di un'economia che, proprio per le sue peculiarità, è riuscita a sopravvivere e si rende conto, oggi, della sua unicità e della forza di attrazione che ancora sa esercitare, proponendosi come elemento trainante in un'offerta turistica alternativa e ancora forte, singolare e irripetibile.



Il Presidente della Camera di commercio di Cuneo
Ferruccio Dardanello

il progetto

Il progetto singolo Valorizzazione prodotti tipici, finanziato dal programma europeo Alcotra 2007-2013, interessa il territorio transfrontaliero compreso tra Alpes Maritimes, Imperia e la parte confinante della provincia di Cuneo.

Tourval si è posto l'obiettivo di promuovere l'artigianato locale e le produzioni agroalimentari di nicchia come elemento caratteristico dell'identità del territorio.

In questa pubblicazione sono stati inseriti alcuni dei risultati ottenuti nei due anni di attività. Tra questi, le ricette elaborate durante il corso per chef e operatori del settore transfrontaliero organizzato con l'Istituto Alberghiero di Mondovì per approfondire i legami tra il mondo della ristorazione ed i prodotti identitari del territorio.

Sono presentati i quattro itinerari di percorsi outdoor, cicloturismo, trekking con gli asini, geologico, itinerario napoleonico. Ciascun itinerario è associato alle produzioni e ai mestieri tipici per riscoprire il territorio, con spunti per una sosta rilassante presso i bistrò di paese e idee per l'acquisto di prodotti tipici.

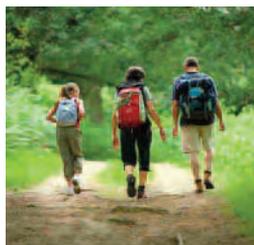
il territorio

La ricchezza di certi luoghi va ricercata nella terra stessa. Questo vale, soprattutto, per le aree che meglio hanno saputo rispettare i loro equilibri ambientali, facendo leva sulle risorse disponibili, sulla capacità degli abitanti di adattare attività e progetti all'esistente, sul legame forte tra territorio e residenti. È il caso della fascia pedemontana che avvolge il cuneese, dal Col di Tenda alle valli cebano monregalesi, dove chi ama la natura può apprezzare la vastità degli spazi e la profondità dei silenzi e affrontare percorsi straordinari a piedi, a cavallo o sull'asino o in mountain bike.

È una terra che sa catturare l'attenzione del visitatore non solo prendendolo per la gola, ma guidandolo alla scoperta di paesaggi suggestivi, animati da una ricca cultura locale che si concretizza in eccellenti pezzi artigianali da acquistare come souvenir (ceramiche, legno, vetro, stampe).

Per informazioni

Ufficio Studi
Camera di Commercio
di Cuneo
studi@cn.camcom.it
www.cn.camcom.gov.it/tourval



sommario

LA CARTINA DEGLI ITINERARI

pag. 6/7

CON GLI ASINI SULLE ANTICHE VIE DEL SALE

pag. 8/13

RICALCANDO LE ORME DI NAPOLEONE

pag. 14/21

IN BICICLETTA TRA LURISIA TERME E LIMONE PIEMONTE

pag. 22/25

MONREGALESE: TESORI GEOLOGICI IN TERRE MARINE

pag. 26/31

Testi a cura di:
Camera di Commercio di
Cuneo, Coldiretti Cuneo,
GAL Mongioie Leader,
Gianni Boschis, Barbara
Rizzoli.

Ricette a cura degli chef:
Paolo Pavarino, Rudy
Mamino, Mario Berutti
dell'Istituto Alberghiero
"Giovanni Giolitti"

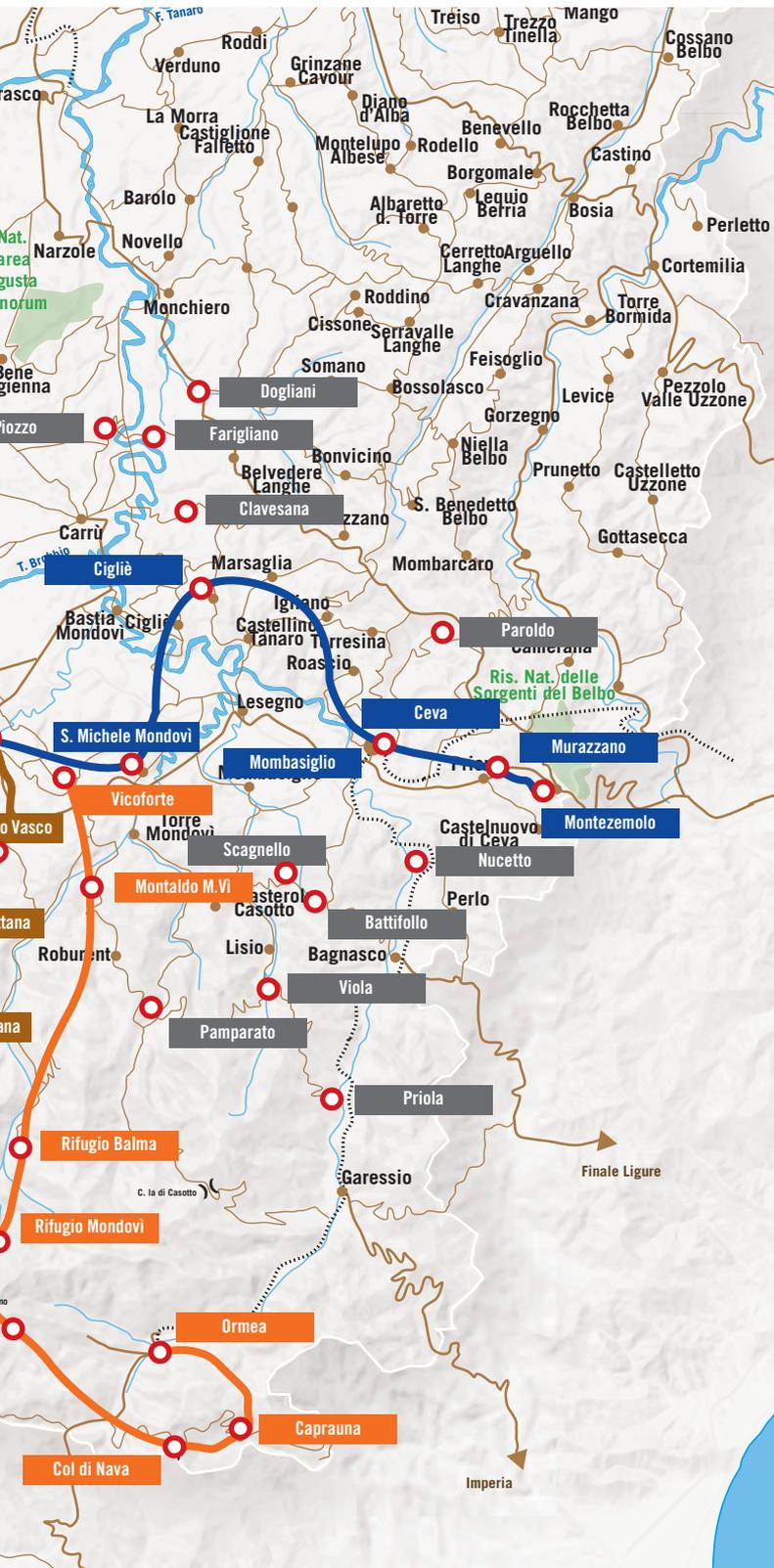
di Mondovì.

Si ringraziano per le
fotografie:
Coldiretti Cuneo, Parco
naturale del Marguareis,
GAL Mongioie Leader,
ATL Cuneo, Gianni
Boschis.

Impaginazione:
Bbox srl - Cuneo



Gli itinerari Tourval



**Con gli asini
sulle antiche vie del sale** pag. 8/13

SANTUARIO DI VICOFORTE - VICOFORTE

Montaldo Mondovì
Rifugio La Balma
Rifugio Mondovì
Rifugio Mongioie
Col di Nava
Caprauna
Ormea

CERTOSA DI PESIO-CHIUSA PESIO

Rifugio Garelli
Rifugio Don Barbera
Rifugio Sanremo
Triora
Carpasio
Pantasina

**Ricalcando
le orme di Napoleone** pag. 14/21

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

**In bicicletta tra
Lurisia Terme e
Limone Piemonte** pag. 22/25

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

**Monregalese: tesori
geologici in terre marine** pag. 26/31

Mondovì
Monastero di Vasco
Frabosa Sottana
Frabosa Soprana

Gli itinerari Tourval

Con gli asini sulle antiche vie del sale

Fino a non molti anni fa gli animali da soma erano compagni inseparabili per la maggior parte delle attività dell'uomo, e il corpo degli Alpini ha usato i muli fino al 1993.

Oggi gli asini vivono una seconda giovinezza grazie all'uso come appoggio in occasione di trekking ed escursioni in montagna: some e basti tornano ad appesantirsi ma con uno scopo ludico-ricreativo.

Per info sull'itinerario: Agriturismo Lungaserra, fraz. Vigna 2 bis, Chiusa Pesio. Tel. 0171/734514, fax 0171/735878, info@lungaserra.it, www.lungaserra.com ■



Introduzione

Fare un trekking con gli asini non significa solamente farsi portare lo zaino, ma è un modo diverso di vivere una vacanza all'aria aperta. Con un asino a fianco si cammina, si parla, si osserva tutto ciò che c'è intorno.

Un tempo, questo simpatico quadrupede era quotidianamente presente nella vita di ogni individuo, utilizzato come mezzo di trasporto e di lavoro. Dimenticato per lunghi secoli, ai nostri giorni ritorna protagonista dando la possibilità di poter vivere un'esperienza davvero unica, divertente e coinvolgente.

Paziente con i bambini, e quindi adatto alle famiglie, possiede uno sguardo dolce, un modo di fare lento e rilassato che vi conquisterà e trasmetterà tranquillità.

Indicata alle persone che intendono staccare la spina, che amano la genuinità delle

cose semplici e delle emozioni pulite, quest'attività sarà sicuramente una formidabile ginnastica interiore. Grazie ai suoi ritmi cadenzati, l'asino ci permette di essere più attenti a tutto ciò che ci sta intorno, un'integrazione totale tra noi e la natura circostante.

Il trekking è un cammino fatto anche di pause e di meditazioni per spolverarci di dosso quella patina di ritmi frenetici e stressanti della società contemporanea.

Con l'aiuto di una guida sarà possibile conoscere la flora e la fauna, le peculiarità del territorio e della sua storia.

ITINERARIO 1

> da Vicoforte a Ormea

Questo itinerario, con partenza dal Santuario di Vicoforte e arrivo a Ormea, si snoda attraverso le antiche vie di comunicazione che univano valle con valle e la costa con la pianura padana. Sono, anzi erano, le "vie del sale" o "vie marenche" che dalla preistoria all'arrivo di **Napoleone**, hanno svolto la funzione

di strade di collegamento e di commercio. "Vie del sale" per chi portava non solo il sale ma anche l'olio e le merci d'oltremare dai porti della costa ai mercati della pianura Padana; "vie marenche" per chi le percorreva in senso opposto dalla pianura al mare, con grano, carne e quant'altro abbondasse nelle terre "celtiche" del nord e scarseggiasse sulle mediterranee coste dei Liguri. Queste strade erano disseminate anche di contrabbandieri che utilizzavano le strade di montagna per i loro traffici. Nel tempo si è creata una vera e propria ramificazione di percorsi, appunto tra la Liguria di Ponente e il Piemonte, sui quali sono state costruite, durante i due conflitti mondiali, numerose fortificazioni.

Lasciando sullo sfondo l'imponente cupola del Santuario di Vicoforte si imbecca la Valle Corsaglia, terra di castagneti e pascoli e si pernotta presso il Bistrò di Paese Albergo Ristorante Corsaglia, dove oltre al ristoro si troveranno informazioni turistiche su natura, sport e cultura del territorio. Il giorno successivo si

continua per la Valle Maudagna e si toccherà il borgo di Frabosa Soprana, nota soprattutto agli appassionati di sci perché inserita nel comprensorio del Mondolè Ski, e in estate per le passeggiate e le escursioni nei boschi verso Monte Moro.

Dopo Frabosa Soprana si sale verso le montagne e si fa tappa, prima al rifugio “La Balma”, dopo al “Mondovi”, sul cui sfondo si erge il monte Mondolé, simbolo della zona, e infine il rifugio “Mongioie”.

Tra queste montagne da sempre viene prodotto il formaggio Raschera che a testimonianza del suo forte legame con il territorio, porta il nome di un alpeggio e di un pascolo ai piedi del Monte Mongioie. L'alpe Raschera, infatti, con una superficie di circa 620 ettari rientra oggi nel territorio di Magliano Alpi, che deve il suo appellativo “Alpi” proprio a questa isola montana disgiunta dal resto del territorio comunale. Dalle alture si scende poi al Colle di Nava, valico delle Alpi Liguri situato nel territorio di Pornassio, in provincia di Imperia, sorvegliato in epoca sabauda da una serie di fortificazioni, ancora oggi visibili.

La zona è celebre per la coltivazione di lavanda, da cui si estraggono prodotti cosmetici. Infine verranno visitate Caprauna, paesino al confine con la Liguria e famoso per la sua rapa (presidio Slow Food), e Ormea, cittadina di origine antica, che conserva un nucleo caratterizzato da un curioso perimetro a cuore. **Ormea** è situata a 720 m sopra il livello del mare ed è il luogo ideale per gli amanti della natura:

montagne, acque cristalline, vegetazione variegata, questa è la cornice che il turista può notare. Insomma un ambiente incontaminato e selvaggio. Abitata dai Liguri Vagienni, conquistata dai Romani, ha subito nel X secolo incursioni da parte dei saraceni, che hanno lasciato sul territorio segni del loro passaggio con torri e rifugi. Durante l'itinerario sarà possibile assaporare i prodotti tipici della zona, valorizzati con lo specifico progetto singolo del PIT Tourval: formaggi, polenta di mais ottofile, Dolcetto di Dogliani, paste di meliga e tanti altri.

ITINERARIO 2

> dalla Certosa di Pesio a Imperia

Questo itinerario, con partenza dalla Certosa di Pesio e arrivo a Imperia - Oneglia, propone l'attraversamento del **Parco del Marguareis** e la scoperta della Strada Marenca, via che, nel corso della storia, ha avuto molteplici funzioni.

Essa infatti, è stata frequentata da pastori, pellegrini, mercanti, militari, ma anche contrabbandieri, briganti ed eremiti. Possedeva una valenza spirituale legata al paesaggio



Gli itinerari Tourval

Con gli asini sulle antiche vie del sale



TAPPE E INFORMAZIONI PRATICHE

DAL SANTUARIO DI VICOFORTE A ORMEA

PRIMA TAPPA Partenza ore 09.00, dal Santuario di Vicoforte a Corsaglia, percorrendo un sentiero collinare. Distanza percorsa: 20 km. Tempo di percorrenza: 6 ore. Pernottamento presso il Bistrò di Paese: Albergo Ristorante Corsaglia (Montaldo M.Vi, tel. 0174.349109).

SECONDA TAPPA da Corsaglia al rifugio "La Balma", percorrendo un sentiero subalpino. Distanza percorsa: 11 km. Dislivello di salita: 1000 m. Tempo di

percorrenza: 6 ore. Pernottamento presso il rifugio "La Balma".

TERZA TAPPA dal rifugio "La Balma" al rifugio "Mondovi", percorrendo un sentiero alpino. Distanza percorsa: 7 km. Dislivello di discesa 400 m. Dislivello di salita 300 m. Tempo di percorrenza: 5-6 ore. Pernottamento presso il rifugio "Mondovi".

QUARTA TAPPA dal rifugio "Mondovi" al rifugio "Mongioie", percorrendo un sentiero alpino. Distanza percorsa: 10-11 km. Dislivello di salita: 400 m. Dislivello di discesa: 600 m. Tempo di percorrenza: 6-7 ore. Pernottamento presso il rifugio "Mongioie".

QUINTA TAPPA dal rifugio "Mongioie" al Col di Nava, percorrendo un sentiero subalpino. Distanza percorsa: 13-14 km. Dislivello di salita: 150 m. Dislivello di discesa: 700 m. Tempo di percorrenza: 7 ore. Pernottamento presso struttura in loco.

SESTA TAPPA dal Col di Nava a Caprauna, percorrendo l'Alta Via dei Monti Liguri. Distanza percorsa: 11 km. Dislivello di salita: 600 m. Tempo di percorrenza: 4 ore. Pernottamento presso: rifugio.

SETTIMA TAPPA da Caprauna a Ormea, percorrendo l'Alta Via dei Monti Liguri e la Via Alpina. Distanza percorsa: 12 km. Dislivello di salita: 250 m; di discesa: 450 m. Tempo: 6 ore. Arrivo previsto ore 16. Rientro alla partenza con navetta.

DATE da settembre, su prenotazione per gruppi minimi di 6 persone.

EQUIPAGGIAMENTO occorre avere indumenti adatti: scarpe comode o scarponcini, T-shirt, felpe, pantaloni lunghi e corti, occhiali da sole, cappellini con visiera, pila frontale, borraccia, k-way in caso di pioggia. Sarà fornito al momento della prenotazione un sacco impermeabile dove ognuno potrà disporre il proprio materiale fino ad una capienza di kg 8.

suggestivo, tanto da favorire la credenza che fossero presenti delle divinità: spiritualità naturalistiche ricordate al giorno d'oggi dalle tradizioni.

Tradizioni importanti per le relazioni che si sono create fra i tre versanti toccati: ligure, provenzale e monregalese.

A testimonianza di questo fatto, si sono sviluppate delle conoscenze comuni nelle tecniche dell'utilizzo del territorio, nella selezione delle razze animali (es. la pecora brigasca), nella lavorazione della lana, nella cucina e nella struttura delle malghe.

Il tragitto che verrà percorso è ricco dal punto di vista ambientale: in pochi chilometri si passa in linea d'aria dai 2000 m delle Alpi al mare, quindi da un ambiente tipicamente montano a uno mediterraneo.

Sarà un viaggio a piedi in mezzo a una natura ricca e rigogliosa, un patrimonio floristico immenso, dagli alberi ad alto fusto alle piante erbacee rare ed endemiche, che determina un panorama eterogeneo, con quasi 1.500 specie censite.

L'area protetta custodisce da sola oltre un quarto delle specie vegetali presenti in Italia, una situazione unica dovuta alla convivenza di una flora tipicamente alpina con quella mediterranea.

Questa zona, infatti, rappresenta il punto d'incontro fra diversi distretti climatici e ha costituito, nel passato, il crocevia dei flussi migratori di specie provenienti da aree diverse. La particolare posizione geografica, unita alla conformazione rocciosa calcarea, hanno determinato la

LE RICETTE TIPICHE DEL TERRITORIO

per quattro persone

✓ Fonduta frita



INGREDIENTI

FORMAGGIO RASCHERA 150G, BURRO 100 G, FARINA 00 100G, LATTE 0,5L, UOVA INTERE N.2, PANE GRATTUGIATO 250G

PROCEDIMENTO

Fare sciogliere il burro in una casseruola abbastanza capiente, aggiungere la farina e fare il roux. Versare il latte e mescolare energicamente, aggiungere poi il formaggio tagliato precedentemente a dadini. Cuocere per qualche minuto e stendere poi in teglia su carta da forno: lo spessore deve essere di circa 1cm. Abbattere o lasciare raffreddare bene in frigorifero. Una volta freddo tagliare il composto a dadini e impanare. Cuocere in olio caldo a 170° circa e servire caldi.

✓ Tortino di castagne e Raschera con lonza affumicata su crema di porri



INGREDIENTI

FETTE DI LONZA N. 12, CASTAGNE COTTE (MEGLIO LE SECCHE) 250G, FORMAGGIO RASCHERA 150G, UOVA INTERE N.2, FORMAGGIO GRATTUGIATO 50G, PANNA DA CUCINA 200G, LATTE 0,5L, OLIO EXTRAVERGINE, SALE, PEPE Q.B.

PROCEDIMENTO

Cuocere direttamente le castagne in acqua con poco sale, sino a che risultino cotte. Foderare gli stampini monoporzionatura imburrati con la lonza, fare un'appareil con le uova, formaggio, panna. Pulire tagliare in modo sottile i porri. Cuocerli in casseruola con un poco di olio e un poco di burro. Una volta appassiti bagnare con il latte e continuare la cottura sino a che il latte sia consumato. Aggiungere poi la panna, cuocere ancora per qualche minuto e passarli con il mixer e prima di servire montarli all'olio. Sistemare le castagne e il formaggio tagliato a pezzetti nello stampo, aggiungere l'appareil, cuocere in forno a 180° per 15 minuti circa. Una volta cotti sformare, mettere al centro del piatto la crema di porri, sistemare il tortino al centro, e guarnire a piacere.

✓ Zuppetta di gnocchi di rape di Caprauna e le sue foglie con crema di zucca, trota



INGREDIENTI

PER GLI GNOCCHI: RAPE DI CAPRAUNA 0,5KG, RICOTTA 100G, UOVA N. 2, FARINA 00 250G, SALE Q.B. PER LA SALSA: ZUCCA 0,5KG, CIPOLLA MEDIA N. 1, FILETTI DI TROTA N. 2, POMODORI N. 2, BURRO 50G, FOGLIE DI RAPA 50G, RAMELLO DI ROSMARINO N. 1, SPICCHIO D'AGLIO IN CAMICIA N. 1, OLIO DI OLIVA, SALE Q.B.

PROCEDIMENTO

Gnocchi: Disporre la rapa passata su una spianatoia ed aggiungere la ricotta. Amalgamare poi le uova e farina, infine un pizzico di sale. Impastare bene e procedere come per gli gnocchi di patate. L'impasto deve risultare abbastanza duro, eventualmente aggiungere farina. Zuppetta: Cuocere la zucca facendola stufare dopo aver fatto un fondo di cipolla. Quando la zucca sarà cotta bisogna passarla o frullarla per ottenere la crema. Nel frattempo sfilettare la trota e tagliarla a pezzetti. Lavare e tagliare a julienne le foglie. Scottare il pomodoro, privarlo della pelle e dei semi, tagliare a filettini. Infine... Mettere in una padella una noce di burro e un po' di rosmarino, far rosolare la trota precedentemente tagliata a pezzettini. Cuocere per due minuti circa, salare e pepare. Aggiungere la crema di zucca, le foglie e poi il pomodoro scottato. Cuocere gli gnocchi in acqua salata e bollente e farli saltare in padella con la salsa. Servire in una fondina.

PRODOTTI E PRODUTTORI

TRA SANTUARIO E ORMEA

Associazione Valorizzazione

Cece di Nucetto

Via Nicolini 75, Nucetto.
Tel. 0174/74092. *Cece.*

Basso Claudio

Via Castello 51, Viola. Tel. 0174/73425.
Castagne fresche, essiccate e farine, Carni di razza Piemontese.

Castagnino Anna Maria

Via San Mauro 6, Ormea.
Tel. 0174/392190.

Castagne essiccate, fresche, Formaggio Ormea, Formaggi di latte caprino e vaccino freschi e stagionati, Grano saraceno ed Erbe di montagna.

Duberti Maria Giulia

Via Fornaci 5, Scagnello.
Tel. 0174/703892.

Verdure e Carni di razza Piemontese.

Gallizio Claudia

Via della Stazione 2/A, Priola. Tel. 0174/88422. *Stampa Serigrafica.*

Il Balzo

Via S. Grato 38, Viola. Tel. 0174/73530.
Castagne fresche e secche. Frutta e verdure di stagione.

Martino Enrica

Via Giuste Otinas 25, Montaldo Mondovì. Tel. 0174/222076.
Patate Valli del Re.

TRA CERTOSA E IMPERIA

Dalmasso Matteo

Fr. Pian Campo 20, Chiusa Pesio.
Tel. 338/2576894.
Fragole, Mirtilli, Verdure.

Erbe di Montagna

Via Blangetti 29, Pianfei.
Tel. 339/2387240. *Erbe aromatiche e officinali, Spezie, Sali, Thé, Tisane, Sughii disidratati, Risotti, Mieli aromatizzati, Bevande e Frutta disidratata.*

Ferro Magia

Via Mondovì 49, Pianfei.
Tel. 0174/585695.
Ferro battuto, restauro.

Fulcheri Daniele

Via Mondovì 193, Pianfei.
Tel. 0174/586500.
Torneria in Legno, Restauro mobili antichi.

Salumificio Marchisio

Strada provinciale Nuova Mondovì-Cuneo, Pianfei. Tel. 0174/585167.
*Salame Cuneo, lardo Cuneo classico ed alle erbe, Pancetta Cuneo e Salame cotto Cuneo (Con.sa.ti).
Salami con Barolo, con pezzi di tartufo nero, con noci, "Salame della Rosa", salami di cervo, d'asino o di cinghiale.
Salumi, prosciutti, salsiccia e cotechini prodotti con carni di filiera km 0.*

ricchezza e la varietà di vegetazione che oggi ammiriamo e studiamo, un patrimonio che rende questo territorio l'area a maggiore biodiversità vegetale di tutto l'arco alpino.

Infine verranno attraversati alcuni caratteristici paesini liguri, come il bellissimo borgo di **Triora**, bandiera arancione, abbarbicato sulla cima di un ripido poggio a 780 m sul livello del mare, in alta val Argentina. Questo antico borgo è diventato famoso come il "paese delle streghe". Nel corso del Medioevo, infatti, questo centro fu teatro di uno dei più cruenti processi inquisitori di tutta la Liguria. Nel 1587, anno di grande miseria e carestia in tutta Italia, le autorità ecclesiastiche liguri iniziarono il processo alle cosiddette "bagiue" (streghe), accusando alcune donne del paese, particolarmente abili nella raccolta e preparazione di infusi di erbe, di atti diabolici quali cannibalismo o rituali satanici. La repressione dell'inquisizione fu violenta e numerose giovani donne morirono dopo atroci torture; solamente nel 1589, in seguito alla richiesta delle stesse autorità cittadine di porre fine al massacro, la caccia alle streghe fu interrotta. Questa fama ha fatto sì che Triora diventasse meta turistica soprattutto negli ultimi anni, grazie anche alle numerose manifestazioni organizzate sul tema. L'itinerario termina a **Imperia Oneglia**, la parte più estesa e rilevante, che si raccoglie intorno a Piazza Dante, dalla quale si aprono alcune delle principali strade moderne. Oneglia ha costituito storicamente il



centro industriale dell'abitato, legata principalmente alla produzione di olio e pasta. Di vocazione maggiormente commerciale rispetto a Porto Maurizio, il centro è caratterizzato da un'architettura d'impronta piemontese (è evidente l'ispirazione a Via Roma e Piazza San Carlo di Torino), eredità del periodo in cui faceva parte dei territori dei Savoia.



TAPPE E INFORMAZIONI PRATICHE DALLA CERTOSA DI PESIO A IMPERIA

PRIMA TAPPA partenza ore 09.00 dalla Certosa di Pesio al rifugio "Garelli", percorrendo la Via Alpina. Tempo impiegato 4-5 ore circa; distanza percorsa 7-9 km. Dislivello di salita: m 1000. Pernottamento effettuato presso il rifugio "Garelli".

SECONDA TAPPA dal rifugio "Garelli" al rifugio "Don Barbera", Percorrendo la Via Alpina. Tempo impiegato 5 ore circa; distanza percorsa 7-9 km. Dislivello di salita: m 400; dislivello di discesa: m 350.

Pernottamento effettuato presso il rifugio "Don Barbera".

TERZA TAPPA dal rifugio "Don Barbera" al rifugio "Sanremo", percorrendo la Via Alpina carrareccia. Tempo impiegato 7-8 ore circa; distanza percorsa 20 km. Pernottamento effettuato presso il rifugio "Sanremo".

QUARTA TAPPA dal rifugio "Sanremo" a Triora, percorrendo l'Alta Via dei Monti Liguri e Strada Marenca. Tempo impiegato 6 ore circa; distanza percorsa 10-12 km. Dislivello di discesa: m 1100. Pernottamento effettuato presso struttura in loco.

QUINTA TAPPA da Molini di Triora a Carpasio, percorrendo i sentieri della Strada Marenca. Tempo impiegato 7-8 ore circa; distanza percorsa 14-16 km. Dislivello di salita: m 450. Dislivello di discesa: m 400. Pernottamento effettuato presso struttura in loco.

SESTA TAPPA da Carpasio a Pantasina,

percorrendo la Strada Marenca. Tempo impiegato 5-6 ore circa; Distanza percorsa 10-12 km. Dislivello di salita: m 400; Dislivello di discesa: m 650. Pernottamento effettuato presso struttura in loco.

SETTIMA TAPPA da Pantasina a Oneglia (Imperia), percorrendo la Strada Marenca. Tempo impiegato 6-7 ore circa, distanza percorsa 14-16 km. Dislivello di salita: m 300; Dislivello di discesa: m 700. Arrivo previsto ore 16.00. Rientro alla partenza con navetta.

DATE 20 luglio-27 agosto.

EQUIPAGGIAMENTO occorre avere indumenti adatti: scarpe comode o scarponcini, T-shirt, felpe, pantaloni lunghi e corti, occhiali da sole, cappellini con visiera, pila frontale, borraccia, k-way in caso di pioggia. Sarà fornito al momento della prenotazione un sacco impermeabile dove ognuno potrà disporre il proprio materiale fino ad una capienza di kg 8.

Gli itinerari Tourval

Ricalcando le orme di Napoleone

Nel 1796 Napoleone Bonaparte varca le Alpi e scende in provincia di Cuneo: è l'inizio della prima Campagna d'Italia, al termine della quale il generale diventa imperatore. Il Monregalese ricorda quei lontani eventi bellici e la figura del Corso, attraverso un itinerario che coniuga memorie storiche e valori paesaggistici grazie alle testimonianze pittoriche delle battaglie dipinte da G.P. Bagetti.

Per info sull'itinerario: G.A.L. Mongioie, Piazza Vittorio Veneto 1, 12070 Mombasiglio. Tel. 0174/780268 - info@mongioie-leader.it; www.mongioie-leader.it ■



Introduzione

L'itinerario napoleonico si snoda per 113 km lungo un territorio situato al confine tra Liguria e Piemonte.

È composto da dodici tappe, di cui sei in provincia di Cuneo. Questo percorso altro non è che la storia di quello che accadde nel sud della nostra provincia e nell'entroterra ligure nel lontano aprile del 1796, anno che rappresenta l'inizio della Prima Campagna d'Italia del Generale Bonaparte un lasso di tempo che cambiò i destini dell'Europa. Le rappresentazioni degli eventi bellici di questo periodo sono divenute, tra il 1802 e il 1805, grazie al prezioso lavoro del grande pittore torinese Giuseppe Pietro Bagetti, delle opere d'arte, custodite nel Museo Generale Bonaparte di Mombasiglio.

Sono così giunte a noi una serie di vedute che garantiscono un'approfondita ricognizione dei luoghi, non solo dal punto di vista militare, ma anche topografico, naturalistico e pittorico.

La precisione militare, che indicava l'esatto posto in cui l'artista si posizionava per disegnare gli schizzi, ha consentito anche a distanza di secoli di individuare questi luoghi e farli diventare dei "siti napoleonici", segnalati con obelischi, sagome di metallo e dipinti, realizzati con un progetto del Gal Mongioie

in collaborazione con il GAL Valli del Bormida.

L'itinerario "Riscopri la storia" consente di riscoprire e visitare i luoghi delle battaglie partendo da Montenotte, e proseguendo per il Monte Negino, Dego, Carcare, Cosseria e Millesimo. Queste località si trovano in un'altra provincia, Savona, e poiché furono interessate prima ancora del cuneese, dalle stesse vicende militari, occorre citarle.

In questa parte di Appennino che si fonde

con le prime vette alpine per le ripide strade che salgono in questi paesi, l'esercito napoleonico si batté a lungo contro le truppe austro-piemontesi. L'obiettivo del progetto è stato quello di consentire al visitatore di confrontare a distanza di oltre 200 anni, il paesaggio che oggi offre il territorio con quello che si rileva dagli schizzi, dai disegni e dagli acquerelli del Bagetti che, collocati in copia sui dodici siti dell'itinerario,





IL FORTE DI CEVA - ILLUSTRAZIONE G.P. BAGETTI

permettono di confrontare il territorio rispetto a come si presentava alle truppe del Generale Bonaparte nell'aprile del 1796. Opportunità per il visitatore di estrema importanza storica, in quanto queste nostre colline e vallate sono state teatro delle vittorie del giovane generale francese e gli hanno aperto le porte per la conquista prima degli stati italiani e poi di tutta l'Europa.

Cronaca degli eventi del 1796

- 16 aprile:** arrivo di Bonaparte in persona sull'altura di Montezemolo
- 16 aprile:** battaglia della Pedaggera e successo delle truppe piemontesi contro quelle francesi
- 16-17 aprile:** battaglia di Ceva tra francesi e piemontesi
- 19 aprile:** Combattimento del Corsaglia a Rocca d'Arazzo
- 19 aprile:** Combattimento di San Michele Mondovì
- 21 aprile:** Battaglia del Bricchetto di Mondovì e presa di Mondovì

TAPPA PER TAPPA

> Montezemolo

Montezemolo si allunga sullo spartiacque che divide la breve valle della Cevetta dalle sorgenti del Belbo. Appollaiato lassù, domina le strade che risalendo da Ceva portano a Savona, mentre un'altra via lascia in alto le borgate di Montezemolo e si avventura tra le colline dell'Alta Langa. Questa strada chiamata "Pedaggera", ha perso l'importanza che rivestiva un tempo, quando era percorsa da muli e portatori, che carichi di vini e prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento si recavano in Liguria per tornare a casa con sale e olio.

Ricca di boschi e fauna selvatica tra le sue eccellenze gastronomiche troviamo il miele, che viene portato ogni anno in trionfo a luglio.

NOTE STORICHE Le truppe francesi avanzarono su queste strade tortuose dirigendosi verso Mondovì e il 16 aprile sulle alture di Montezemolo arrivò il generale Bonaparte, che fece notare immediatamente al suo esercito la bellezza del panorama

MANGIARE & DORMIRE

DA MONTEZEMOLO A CEVA



Trattoria Bar del Pino / Bistrò di Paese

Via Don Gasco 63, Torre
Mondovì. Tel. 0174/329024.

Agriturismo Cascina Raflazz
Loc. Viora 19, Paroldo.
Tel. 0174/789074.

Agriturismo Rumé
Fraz. Mellea 49, Murazzano.
Tel. 0173/797174.

Agriturismo La Mesa Verde
Fraz. Mù Catalani 2, Saliceto.
Tel. 0174/98358.

**Albergo Ristorante
Al Castagneto / Bistrò di Paese**
Via Nazionale 69, Priola.
Tel. 0174/88021.

**Bottega di Paese /
Bistrò di Paese**
Via Ceva Monesiglio 1, Paroldo.
Tel. 340/5011609.

Cascina Zanot (pennottamento)
Strada San Rocco 17,
Marsaglia. Tel. 0174/787188.

**Agriturismo I Fornelli
(pennottamento)**
Loc. Fornello 1, Niella Tanaro.
Tel. 0174/226181.

LE RICETTE TIPICHE DEL TERRITORIO

per quattro persone

✓ Acciughe ripiene fritte



INGREDIENTI

ACCIUGHE FRESCHE 0,4KG, MORTADELLA 120G, UOVA N. 2, LATTUGA 50G, PREZZEMOLO 50G, MAGGIORANA 10G, SPICCHIO D'AGLIO N. 1, GRANA PADANO GRATTOGIATO 40G, OLIO E SALE Q.B., MOLLICA DI PANE AMMOLLATA NEL LATTE E PANE GRATTOGIATO Q.B.

PROCEDIMENTO

Pulite le acciughe togliendo la testa e le interiora, lavatele poi apritele e private della lisca lasciando però la coda; asciugatele bene.

Tritate finemente il pane ammollato e la mortadella e quindi incorporateli all'aglio, al prezzemolo, alla lattuga tritata finemente, al grana, alle uova e alla maggiorana, aggiustate di sale e pepe, amalgamate il tutto.

Prendete le acciughe una per una e farcitele con una cucchiata scarsa di impasto; fate una leggera pressione sull'acciuga e spolveratela con pane grattugiato. Friggete le acciughe ripiene in olio bollente e abbondante e lasciatele dorare. Disporre la preparazione su un foglio di carta assorbente. asciugatele e servitele ben calde. Se preferite cuocerle in forno disponetele su di un tegame appena unto o su di un foglio di carta da forno, e cuocetele a 200° per 5 minuti.

✓ Tortelli in sfoglia al basilico ripieni di Murazzano DOP con crema di fagioli di Bagnasco e pinoli abbrustoliti



INGREDIENTI

PER LA SFOGLIA: FARINA 00 200G, BASILICO LIGURE FRULLATO 30G, UOVO INTERO N. 1, TUORLO D'UOVO N. 1, SALE Q.B. PER LA CREMA DI FAGIOLI: FAGIOLI BIANCHI DI BAGNASCO AMMOLLATI 150G, PORRI 50G, CUCCHIAIO DI PANNA DA MONTARE N. 1, PINOLI 60G, BURRO 50G. PER IL RIPIENO: MURAZZANO DOP FRESCO 150G, CUCCHIAI FARINA 00 N. 2, TUORLO D'UOVO N. 1, LATTE 100G, OLIO DI OLIVA Q.B.

PROCEDIMENTO

per il ripieno: tagliate a dadini il Murazzano, metteteli in una casseruola preferibilmente di alluminio. Aggiungete la farina e amalgamatela bene al formaggio. Mettete il tuorlo e il latte, portare sul fuoco a fiamma bassa e fate cuocere, sempre mescolando, fino a che il tutto non sarà ben sciolto e amalgamato; lasciate raffreddare.

Per la sfoglia: Disponete la farina a fontana su una spianatoia.

Al centro rompete le uova, aggiungete il basilico frullato, il sale e sbattete bene con una forchetta. Impastate sino ad ottenere una pasta omogenea e liscia. Lasciate riposare la pasta in frigo coperta con un canovaccio per almeno 30 minuti.

Per la crema di fagioli: in una casseruola fate rosolare i porri tagliati a filettini con un po' di olio di oliva. Una volta rosolati aggiungete i fagioli, il sale e fate cuocere a fuoco basso.

Quando i fagioli saranno cotti, frullate il tutto sino ad ottenere una crema densa.

Tenete poi da parte al caldo.

Comporre i tortelli: Tirate la pasta in modo sottile, tagliate dei quadrati di circa 5 cm e al centro disponete un po' di ripieno.

Spennellate la pasta con gli albumi rimasti e formate dei tortelli. Una volta pronti lasciateli sull'asse coperti con un canovaccio. Calcolate una media di circa 7 tortelli a porzione.

Infine: tostate i pinoli in una padella. S

ulla fiamma sistemate una casseruola capiente con acqua e portate ad ebollizione. Salate, buttate i tortelli e fate bollire per alcuni minuti.

Scolate il tutto, saltate i tortelli in una padella con burro fuso.

Disponete una piccola mestolata di crema di fagioli calda in un piatto fondo, adagiate i tortelli a piramide, bagnate con un po' di burro fuso, cospargete con i pinoli e servite il tutto caldo.

circostante: montagne imbiancate che si levavano come cascate di ghiaccio sopra le ricche pianure del Piemonte.

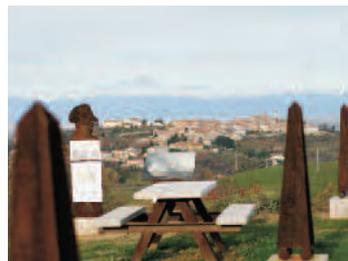
> Pedaggera

Murazzano è la patria della Toma di Murazzano DOP e della Toma delle Langhe, che si potranno gustare presso le strutture agrituristiche e acquistare sull'intero territorio comunale nelle aziende agricole dotate di punto vendita.

NOTE STORICHE Il 16 aprile i Cacciatori del Generale Colli e i soldati del Reggimento provinciale d'Acqui opposero una vivace resistenza alle truppe francesi di Joubert e della brigata Beyerand. La battaglia della Pedaggera si risolse con un completo successo delle truppe piemontesi che dimostrarono grande vigore e coraggio. Gli scontri costarono ai francesi 600 uomini tra morti e feriti, mentre l'esercito piemontese perse, si fa per dire, solo 270 uomini.

> Ceva

Circondata dai calanchi, le Rocche, che erodono le basse pendici delle colline, protetto dall'alto costone che lo difende dall'altipiano monregalese, il centro storico si raccoglie sul cuneo ricavato dalla confluenza del torrente





LE ALTURE NEI DINTORNI DI SAN MICHELE - ILLUSTRAZIONE G.P. BAGETTI

Cevetta nel fiume Tanaro. Ancora oggi contraddistinta dal Castello dei marchesi Pallavicino, risalente al XVI secolo, questa cittadina offre alcune peculiarità gastronomiche, tra le quali il miele e i funghi porcini, che vengono festeggiati ogni anno nel mese di settembre. Rinomati sono anche i formaggi prodotti in queste zone: Raschera DOP, Sola DOP, Valcasotto. Rivolgendo lo sguardo verso le sue vallate non si può fare a meno di notare la presenza di castagneti. La castagna quindi, non poteva che essere un prodotto tipico. Un tempo, venivano messe negli essiccatoi e affumicate, ne usciva un frutto bianco che poteva essere consumato cotto o a mo' di caramella. Oggi la crisi dei mercati e soprattutto la malattia che ha colpito queste piante ne ha gravemente pregiudicato la produzione. Da ricordare inoltre le coltivazioni di piante officinali e aromatiche presenti

nella zona: lavanda, issopo, camomilla, achillea, salvia, coriandolo, finocchio e tante altre ancora, sono le coltivazioni prevalenti e dotate di certificazione biologica e biodinamica.

NOTE STORICHE Il formidabile Forte di Ceva, al centro della corona dei trinceramenti era una fortificazione imponente. L'immagine che si trova riprodotta è però una ricostruzione storica perché il forte era già stato distrutto quando il Bagetti e il Martinel salirono sulla sommità dell'altura su cui s'elevava. Ceva fu teatro degli scontri tra francesi e piemontesi il 16 e il 17 aprile.

> Rocca d'Arazzo

A Cigliè si può ammirare la costruzione del castello risalente ad un periodo compreso tra il 950 e il 1000. Splendida è la vista panoramica, punteggiata da vigne di dolcetto.

NOTE STORICHE Il 19 aprile si ebbe il

MANGIARE & DORMIRE

DA ROCCA D'ARAZZO
AL BRICCHETTO
DI MONDOVÌ



Albergo Ristorante Albergo Fiorito / Bistrò di Paese

Via Corsaglia 5, Vicoforte.
Tel.0174/329023.

Ristorante Bar Al Castello / Bistrò di Paese

Via Capris 38, Cigliè.
Tel. 0174/60400.

Trattoria Bar del Pino / Bistrò di Paese

Via Don Gasco 63, Torre Mondovì. Tel. 0174/329024.

Agriturismo I Fornelli

Loc. Fornello 1, Niella Tanaro.
Tel. 0174/226181.

Agriturismo Santa Lucia

Casale Rolfi 18, Roccaforte Mondovì. Tel. 0174/65187.

Agriturismo Aia Grande

Via Carducci 29, San Grato, Vicoforte. Tel. 0174/563892.

Antica Meridiana Relais-Art (pernottamento)

Via Montex 1, Vicoforte Mondovì.
Tel. 0174/563364.

PRODOTTI E PRODUTTORI

Agriturismo Cascina Raflazz

Loc. VIORA 19, PAROLDO. TEL.
0174/789074. *Murazzano DOP e altri
formaggi tipici*

Agriturismo Rumé

Fraz. Mellea 49, Murazzano. Tel.
0173/797174. *Murazzano DOP*

Antica Meridiana Relais-Art

Via Montex 1, Vicoforte. Tel.
0174/563364. *Dolcetto Valli
Monregalesi*

Apicoltura Boetti

Via Tanaro 22, Mondovì.
Tel. 0174/43591.
*Miele di Tarassaco, Acacia, Tiglio,
Rododendro, Menta, di Alta Montagna,
Fiori delle Valli Monregalesi, Melata di
Abete di Bosco, Polline e Pappa Reale*

Apicoltura Devalle

Borgata Biorella 35, Dogliani.
Tel. 0173/721469. *Miele di Millefiori, di
Acacia, di Castagno, di Tiglio, di Melata
di Bosco, Polline, Propoli, Cera d'api,
Pappa Reale.*

Apicoltura L'Aveare

Cascina du Ryan, Via Mombasiglio 53,
Ceva. Tel. 0174/700216. *Miele
Tarassaco, Acacia, Millefiori, Ciliegie,
Castagno, Lampono, Rododendro,
Melata di Abete Bianco e di Bosco,
Tiglio, Pappa Reale, Polline e Propoli.*

Apicoltura Taramazzo

Loc. Berghè 1, Sale delle Langhe.
Tel. 0174/75238. *Miele di Millefiori,
Acacia, Tarassaco, Fior di Bosco,
Rododendro, Melata e Girasole, Polline,
Propoli, Noci e Nocciole sottomiele,
Nocciole tostate e macinate sottomiele.*

Avignolo

Borgata Valdibà
110, Dogliani.
Tel. 0173/70045.
*Dogliani, Dolcetto di
Dogliani, Langhe Nebbiolo, Piemonte
Barbera, Langhe Dolcetto, Langhe
Favorita.*

Besio 1842

Via Vecchia di Pianfei 2, Mondovì.
Tel. 0174/45321. *Ceramiche.*

Primo Pan / Bistrò di Paese

Via Chiossa 18, Battifollo.
Tel. 0174/783322.
Biscotti e paste di meliga.

Blua Claudio

Via del Campo 2, Mondovì.
Tel. 0174/47983. *Susine, Pere, Mele,
Albicocche, Pesche, Ciliegie e Frutta
trasformata.*

Brocardo Gianfranco

Fraz. Mellea, Cascina Garambo 57,
Murazzano. Tel. 334/2140667.
Cereali autoctoni.

Brovia Marisa

Via Albaretti 3, Sale delle Langhe.
Tel. 0174/75304. *Grano, Grano
Saraceno, Patate dell'Alta Valle Belbo,
Mais.*

Cascina Biasin

Via Rifreddo 30, Mondovì.
Tel. 0174/61207. *Carni razza bovina
piemontese e Salumi*

Cascina Lisindrea

Via Santo Stefano 7, Vicoforte.
Tel. 0174/70021. *Carni razza bovina
Piemontese, Salumi, Mais e Farina di
polenta ottofile.*



Cascina Soffietti

Fraz. Rea 30/A,
Murazzano. Tel. 335/5244340. *Prodotti
lattiero-caseari, Carne ovina di razza
delle Langhe.*

Chiapella SRL

Corso Vittorio Olcese 6, Clavesana.
Tel. 0173/732001, 0173/732002.
*Insaccati crudi, Insaccati cotti, Salumi
da parte intere, Prosciutto cotto,
Prosciutto crudo.*

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

Loc. San Bernardino, Via Case Rosse 1,
Ceva. Tel. 0174/705600. *Castagne
Garessine, Cece di Nucetto, Fagiolo
Bianco di Bagnasco, Formaggio Ormea,
Formaggi di latte vaccino, caprino e
ovino stagionati e freschi, Rape di
Caprauna, Erbe di Montagna, Patate di
Montagna, Farine di castagne e di
Grano saraceno.*

Consorzio Granda Sapori

Via Gallo 19/21, Vicoforte.
Tel. 0174/563312. *Prodotti alimentari e
vini.*

Consorzio per la promozione delle paste di meliga

Via Vigevano 16, Mondovì.
Tel. 0174/43818. *Paste di meliga e
prodotti da forno.*

Eraldo Revelli

Loc. Pianbosco 29, Farigliano.
Tel. 0173/797154. *Vini.*

segue a pag. 20 >

combattimento del Corsaglia. Il generale Joubert, per essere d'esempio si gettò nel Tanaro e riuscì a raggiungere la sponda opposta sotto mitragliamenti e fucilate terrificanti. Ma vedendo che nessuno lo aveva seguito e che la scarpata gli avrebbe impedito di salire, riattraversò il fiume correndo nuovamente lo stesso pericolo per raggiungere la colonna. Al suo ritorno disse ai suoi granatieri: "Si avete ragione, non si può passare!".

> San Michele Mondovì

San Michele Mondovì si trova all'imbocco della fondovalle che porta in Valle Corsaglia e in Val Casotto, zone conosciute per la produzione di castagne, delle paste di meliga e per la profonda tradizione artigianata legata alla lavorazione del legno. In Val Casotto è presente il Castello, nato in realtà come Certosa di Santa Maria, una tra le più antiche d'Italia. Venne acquistata nel 1837 da Carlo Alberto di Savoia che la trasformò in un castello di caccia e in una residenza estiva. Nel 1881 il castello venne ceduto a privati, passando poi in mano a vari proprietari e venendo anche utilizzato come base partigiana nel secondo conflitto mondiale.

NOTE STORICHE Le truppe del generale Sérurier il 19 aprile, dopo una lunga e faticosa battaglia, chiamata appunto di San Michele, riuscirono ad attraversare il ponte sul Corsaglia e si diressero verso il villaggio difeso dagli austro-piemontesi. Il generale Colli dovette ritirarsi nottetempo con le sue truppe su Mondovì, abbandonando San Michele.



Per saperne di più: Giuseppe Pietro Bagetti

Nato a Torino nel 1764, Giuseppe Pietro Bagetti conseguì nel 1782 il titolo di architetto civile e militare alla Regia Università della capitale sabauda. Nel 1792 fu incaricato dell'insegnamento di disegno topografico alla Reale Accademia dei Nobili di Torino e ricevette la nomina regia quale maestro di disegno presso la Reale Accademia Militare. Nel 1793 lavorò in territorio ligure e nizzardo celebrando episodi della guerra fra il Regno di Sardegna e la repubblica francese. Nel 1793 il re Vittorio Amedeo III lo nominò "nostro disegnatore di vedute e paesi". Nel 1797 a Torino ebbe l'incarico di docente di topografia presso la Scuola del Genio e il Reale Corpo di Artiglieria. In seguito entrò a far parte dell'Ufficio topografico piemontese col grado di

Capitano Ingegnere Geografo. Fu quindi assegnato all'Armata d'Italia come "artiste chargé d'exécuter les vues des sites les plus intéressants des principales affaires aux quelles la guerre va donner lieu". Gli fu affidata la raffigurazione della battaglia di Marengo, battaglia emblematica della nascita del mito napoleonico. Dal 1802 al 1805 il Bagetti, distaccato alla Sezione topografica piemontese sotto il comando del capitano Joseph Marie François de Martinel, percorse il territorio compreso fra la Liguria, le Alpi marittime e la pianura disegnando le vedute delle principali battaglie dell'esercito francese durante la Prima Campagna d'Italia. Dopo la caduta di Napoleone, ebbe la cattedra di "disegnatore di vedute e paesi" presso la Regia Accademia di Belle Arti di Torino. Il Bagetti morì a Torino nel 1831.

PRODOTTI E PRODUTTORI

Fattoria Primavera SNC

Via Cuneo 95, Mondovì.
Tel. 0174/681663; 0174/681928.
Ricotte, Formaggi freschi, Formaggi stagionati.

Fornasero Pietro e Alessandro

Via Viotto 1 bis, Mondovì.
Tel. 0174/797154. *Pesche, Kiwi, Mele, Pere e Albicocche.*

Ghiglia Paolo

Via S. Maria 20, Mondovì.
Tel. 0174/43696. *Kiwi, Mele, Ciliegie, Ramassin, Pesche, Albicocche, Pere, Miele.*

Ghigliano Giacomo

Loc. Ghigliani 18, Clavesana.
Tel. 0173/75303. *Dolcetto di Dogliani.*

I Fornelli

Loc. Fornello 1, Niella Tanaro.
Tel. 0174/226181. *Miele, Formaggi, Nocciola Piemonte Tonda e Gentile IGP.*

Il Palazzetto

Borgata Palazzotto 18, Clavesana.
Tel. 0173/790381. *Salame Cuneo, Paste di Meliga, Frutta e Verdura di Stagione.*

Le delizie

Via Gallo 19/21, Vicoforte.
Tel. 0174/563312. *Cioccolato, Torrone, Confetture, Paste, Gelato.*

Maestro del Legno

Via Lisio 2, Ceva.
Tel. 0174/704858. *Fabbricazione di mobili.*

Michelis Egidio snc

Via Vigevano 16, Mondovì.
Tel. 0174/43818. *Pasta e Biscotti.*

Montezemolo Salumi

Loc. Fabbrica 1, Montezemolo.
Tel. 333/9455830. *Insaccati crudi, Salumi da parte intere.*

Murazzano Penta

Fraz. Mellea 5/A, Murazzano.
Tel. 0173/791189. *Formaggi, Murazzano DOP, Salumi Cuneo.*

Pasticceria Della Ferrera

Via Vittorio Emanuele 18, Dogliani.
Tel. 0173/70587. *Prodotti tipici a base di nocciole e cioccolato.*

Romana Carlo

Via Gombe 16, Dogliani.
Tel. 0173/76315. *Dolcetto, Dolcetto di Dogliani, Grappa, Barbera, Bag in box.*

Silvestro Massimo

Via Torino 43, Mondovì.
Tel. 0174/42276. *Pane fresco, grissini, focacce, altri prodotti della panificazione.*

Suria Renato

Reg. Surie 6, Sale delle Langhe.
Tel. 0174/75286. *Erbe officinali e Oli essenziali.*

Storie di Fiori

Via Beccaria 24, Mondovì.
Tel. 0174/42742;
329/2594093.
Fiori in seta pura, Corsi per la realizzazione di fiori in seta, in carta trattata e decorazioni sia laboratorio nelle varie città che a domicilio.



> Bricchetto

Mondovì è una ridente cittadina cuneese, famosa per le sue lavorazioni in ceramica e per la sua tradizione culinaria: dal vino ai salumi, dalla frutta ai dolci (paste di meliga e monregalesi). Su tutto il territorio comunale è possibile imbattersi in numerosi negozi e imprese agricole con punto vendita, dove assaporare e acquistare un ricordo di queste vallate "napoleoniche".

NOTE STORICHE Al Bricchetto di Mondovì il 21 aprile si verificò un terribile scontro a fuoco tra i due eserciti.

La battaglia è rappresentata sull'opera di Bagetti con particolare precisione: i cannoni piazzati sull'altura a sinistra, la cavalleria in basso a destra, ovunque le truppe all'assalto.

Da questa battaglia ne scaturì la vittoria dei francesi e la conquista della cittadina monregalese.



DA NON PERDERE SUL PERCORSO IL MUSEO GENERALE BONAPARTE



L'imponente Castello di Mombasiglio ospita il Museo Generale Bonaparte con tutte le stampe del Bagetti e antiche collezioni. Il Museo Generale Bonaparte nasce grazie ad un progetto fortemente voluto dal G.A.L. Mongioie, dalla Fondazione Castello di Mombasiglio, e grazie ad un lungo e impegnativo lavoro di alcuni storici locali. Le sale aprono i battenti nel 2004 ed, in seguito a precise scelte museografiche e museologiche, mirano a testimoniare l'eroismo delle truppe piemontesi, il genio militare del Generale Bonaparte ed a celebrare la figura del grande pittore torinese Giuseppe Pietro Bagetti. Allestito all'interno del Castello di Mombasiglio, il Museo deve il proprio fascino non solo alle collezioni che contiene, ma anche allo storico maniero che le conserva. La sapiente dislocazione della raccolta all'interno delle sale fa sì che non solo si renda fruibile al visitatore in modo immediato ed accattivante un grande patrimonio storico-artistico, ma che allo stesso tempo si possa anche godere dell'architettura che lo contiene. Una sorta di doppia lettura,

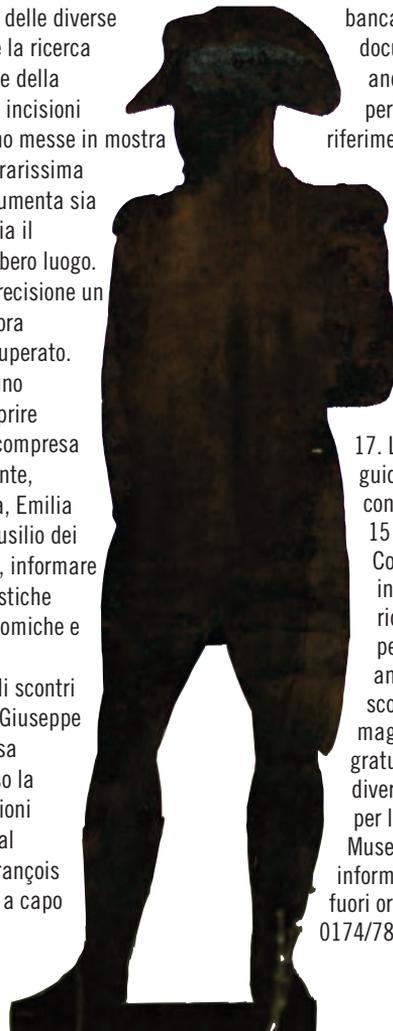
un doppio percorso, che fa sì che le collezioni non siano invasive nei confronti della costruzione medioevale, ma che al contrario si integrino arricchendosi vicendevolmente. Il Museo verte intorno alla figura del generale Bonaparte ed alle numerose battaglie da lui combattute durante la Prima Campagna d'Italia del 1796, con lo scopo di conservare la memoria del passaggio e dello stazionamento di migliaia di soldati delle diverse armate, di favorire la ricerca storica e l'interesse della popolazione. Le 44 incisioni su rame che vi sono messe in mostra costituiscono una rarissima collezione che documenta sia i combattimenti, sia il territorio su cui ebbero luogo. Raffigurano con precisione un ambiente non ancora scomparso e depauperato. Diventano perciò uno strumento per scoprire l'area geografica compresa tra Francia, Piemonte, Liguria, Lombardia, Emilia e Veneto e, con l'ausilio dei documenti esposti, informare delle sue caratteristiche topografiche, economiche e sociali. La piena comprensione degli scontri militari dipinti da Giuseppe Pietro Bagetti è resa possibile attraverso la lettura delle istruzioni fornite al pittore dal capitano Joseph François Marie de Martinel, a capo della Section

Topographique di stanza in Piemonte, in cui l'artista si trovava ad operare. Le preziose e rare collezioni di uniformi, di soldatini in piombo ed in stagno, di reperti, di busti, di armi e una vasta documentazione museale pongono il Museo Bonaparte al primo posto come centro documentale della prima fase della Prima Campagna d'Italia del 1796. Gli studiosi e gli appassionati di storia possono

accedere ad una moderna banca dati ricca di documentazioni, anche inedite, sul periodo storico di riferimento museale, raccolte in Italia ed all'estero.

Informazioni generali

Il Museo è aperto dal lunedì al giovedì ore 15-17. La visita è guidata e si effettua con partenza alle ore 15 e alle ore 16. Costo biglietto: intero 4,00 euro; ridotto 3,00 euro per minori 14 anni, per scolaresche e per maggiori di 65 anni; gratuito per diversamente abili e per la tessera Musei. Per informazioni e visite fuori orario 0174/780268.



Gli itinerari Tourval

In bicicletta tra Lurisia Terme e Limone Piemonte

La provincia di Cuneo è legata in modo inscindibile alla bicicletta: in questo territorio sono state scritte pagine indelebili della storia del ciclismo e quasi ogni anno il Giro d'Italia torna a percorrere le strade cuneesi. Più di recente, anche il Tour de France ha fatto capolino su questo versante delle Alpi.

Un itinerario cicloturistico è quindi uno dei modi più indicati per scoprire, al ritmo cadenzato della pedalata, strade e contrade locali alla ricerca di paesaggi, panorami e particolarità storiche, gastronomiche e folkloristiche. ■



raggruppa una selezione dei manufatti più significativi creati, appunto, dalla Regia Fabbrica sorta a Torino sul modello della **“Manufactures Privilegées et**

Il percorso che va da Lurisia a Limone Piemonte offre al turista una varietà paesaggistica, panoramica e culturale notevole, nonché peculiarità artistiche, gastronomiche e folkloristiche uniche. La **bicicletta** non è solo un mezzo ecologico con cui spostarsi o con il quale scoprire la natura, la montagna o il mare, ma è un modo di vivere. Dietro di essa si cela l'esploratore che è in noi, l'appassionato che vuole visitare i luoghi annusandone gli odori, scoprendone i sapori e i colori. L'itinerario parte da Lurisia, frazione del comune di **Roccaforte Mondovì**, famosa per le sue acque curative e per i trattamenti estetici e sintomatici. L'istituto idrotermale nasce e si sviluppa nel 1940 offrendo un ambiente esclusivo e confortevole immerso tra le pinete e i boschi di castagni che conducono verso il Monte Pigna, raggiungibile attraverso il sentiero sterrato o con la cabinovia. Si imbecca in seguito, la strada provinciale in direzione Chiusa Pesio, che si raggiunge dopo aver valicato il Colle Murtè, colle percorso anche

dalla corsa italiana a tappe più importante e conosciuta, “il Giro d'Italia”. Da Chiusa Pesio, sede del Parco Naturale del Marguareis e cittadina famosa per il Museo della Regia Fabbrica dei Vetri e Cristalli che



Royales de France” e portati a Chiusa Pesio nel 1759 dal Governo di Carlo Emanuele III di Savoia, si imbecca via Circonvallazione Vigne e poi la provinciale 42, in direzione Valle Pesio abbandonandola dopo poco in favore di via Mombrisone, a destra. Si giunge in frazione Montefallonio per raggiungere poi l’abitato di **Peveragno**, famosa per la festa di Sant’Andrea che si svolge da oltre seicento anni. Ma questa cittadina, collocata ai piedi della Bisalta, è anche la patria della fragola di Cuneo, portata in trionfo ogni anno a giugno, un’occasione per degustare un’eccellenza della Granda, fiore all’occhiello delle produzioni frutticole. L’itinerario si snoda per via Giovanni Pellegrini, si incontra un semaforo, dopo il quale si gira nuovamente a sinistra in via Bisalta; dopo 200 metri si svolta a destra in via Brard che porta in frazione San Giovenale. Subito dopo la chiesa si abbandona questa strada e si prosegue a sinistra in via Colletto che porta, dopo 10 km totali al culmine della salita del Colletto. Si giunge a Rivoira e si prosegue dritti fino a **Boves**, dove si potranno visitare ben tre musei: della Castagna, del Fungo e il Museo di Scienze Naturali. Proprio la castagna prodotto tipico della tradizione locale, è la protagonista di questo museo immerso nel verde, nato per valorizzare un alimento che per secoli è stato importante fonte di sostentamento per le comunità locali. L’area boschiva che circonda Cascina Marquet, sede del Museo, è una parte integrante rispetto alla visita: gli itinerari e i percorsi didattici proposti

ai visitatori, consentiranno di conoscere le antiche usanze del territorio. La Castagna Cuneo Igp è presente in tutte le vallate del Cuneese in varie tipologie: in quest’area vengono coltivati il Marrone di Chiusa Pesio, il Garrone Rosso e il Garrone Nero. Un’altra produzione molto importante è quella della Patata della Bisalta. Si lascia Boves e si segue la direzione per **Fontanelle** e Borgo San Dalmazzo, dove è possibile ammirare il Santuario Regina Pacis, una costruzione architettonica del 1924 che risente dell’influsso barocco e rinascimentale. Opera dell’architetto Pier Giuseppe Mazzarelli, al suo interno vi sono due tele di Poloni che dominano le cappelle laterali; l’icona centrale è di Caffaro Rore e rappresenta la Vergine con il Bambino che effonde le sue grazie sui sofferenti. La grande cupola fu affrescata da Paracchini e raffigura il trionfo di Maria sul male e il peccato. Da Fontanelle si prosegue verso **Roccavione**. Da qui si prende la statale 20 in direzione **Limone Piemonte** collocato in prossimità del valico del Colle di Tenda. Si superano nell’ordine **Robilante** e **Vernante** caratterizzati dalle folte chiome dei castagni e, dal punto di vista architettonico, dalle antiche borgate aventi i tetti in paglia di segale con le capriate a puntoni ricurvi. Si giunge infine nella località sciistica Limone Piemonte denominata “Riserva Bianca”, con circa 80 km di piste e 16 impianti di risalita. Ci troviamo in Valle Vermenagna, da sempre luogo di transiti di eserciti e merci tra il

Piemonte, il Nizzardo e la Liguria di ponente e a partire dal medioevo via di passaggio per il commercio ed il contrabbando del sale. Nel 1883, per facilitare il traffico delle diligenze postali fu scavato il traforo stradale sotto il colle di Tenda, uno dei primi delle Alpi, che ancora oggi unisce le valli Vermenagna e Roya ed è lungo 3,3 km. La valle è percorsa anche dalla ferrovia che collega Cuneo a Ventimiglia e a Nizza, con un trenino che si inerpica su di un percorso altamente scenografico, punteggiato da scorci panoramici e

MANGIARE & DORMIRE



Agrifoglio

Fr. Ceresole 9, Limone Piemonte.
Tel. 0171/927970.

Lungaserra

Fr. Vigna 2 bis, Chiusa Pesio.
Tel. 0171/734514.

Santa Lucia

Strada Santa Lucia, Tetto Mariné, Vernante.
Tel. 0171/920385.

Cascina La Commenda (pernottamento)

Fr. Santa Margherita 16, Peveragno. Tel. 0171/385351.

LE RICETTE TIPICHE DEL TERRITORIO

per quattro persone

✓ Cipolle ripiene



INGREDIENTI

CIPOLLE BIANCHE MEDIE N. 3, RISO BOLLITO G. 80, UOVA N. 2, CARNE ARROSTO DI MAIALE O MORTADELLA 100G, GRANA PADANO GRATTUGIATO 50G, BURRO 50G, OLIO DI OLIVA E SALE Q.B.

PROCEDIMENTO

Lessate per 10' circa le cipolle pelate in acqua bollente e salata; scolate e lasciate raffreddare. Tagliate le cipolle in metà orizzontali e ricavate gusci per le parti più grandi. Tritate la carne e la parte rimanente delle cipolle, aggiungete riso, uova, formaggio e aggiustate di sale se necessita. Disponete il ripieno nelle cipolle, cospargete con pane grattugiato, e cuocete in forno per 15' circa a 170°

✓ Lonza di maiale alle prugne con panatura alle erbe aromatiche



INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE 500G, PRUGNE DENOCCHIATE 150G, CIPOLLA MEDIA N. 1, CAROTA N. 1, GAMBO DI SEDANO N. 1, SPICCHIO D'AGLIO N. 1, PANE GRATTUGIATO 300G, ALBUMI D'UOVO N. 2, PREZZEMOLO, TIMO, SALVIA Q.B., OLIO D'OLIVA, SALE, BRODO DI CARNE Q.B.

PROCEDIMENTO

Prendete la lonza e praticate all'interno un buco in senso orizzontale, riempite con le prugne. Legate la lonza, fatela poi rosolare in una teglia con olio caldo e salate. Mettete la lonza in forno caldo e lasciate cuocere sino a che non incomincia a colorire. Nel frattempo pulite le verdure e tagliatele a pezzetti (fare mirepoix). Quando la lonza risulterà rosolata e necessita di essere bagnata, aggiungete la mirepoix e continuate la cottura. Dopo questa operazione se necessita aggiungete del brodo. Nel frattempo preparate la panure di pane ed erbe: tritate le erbe aromatiche in modo fine, miscelate con il pane grattugiato, aggiungete un po' di sale e impastate in una ciotola con gli albumi. A cottura quasi ultimata togliete la lonza dalla teglia, disponetela su una carta da forno, ricoprite la parte superiore con la panure e fate passare ancora per 15' circa in forno a 180°. Tirate poi il fondo di cottura eventualmente aggiungendo un po' di farina per legare. Filtrate il fondo e tenete al caldo, tagliate la lonza al momento di servirla. Sistemate al piatto irrorando con la salsa di cottura ed eventualmente guarnite con qualche prugna.

✓ Timballo di pere martin-sec con pasta al mais ottofile e crema di zabaglione



INGREDIENTI

PER IL TIMBALLO FARINA 00 250G, FARINA DI MAIS OTTOFILE 250G, BURRO 200G, ZUCCHERO 250G, TUORLI D'UOVO N. 1, UOVO INTERO N. 1, PERE MARTIN-SEC COTTE NEL VINO N. 8. PER LA CREMA DI ZABAGLIONE: TUORLI D'UOVO N. 2, CUCCHIAI DI ZUCCHERO N. 2, VINO MOSCATO NATURALE 0,3L, PANNA DA MONTARE 200G

PROCEDIMENTO

Timballo: Fate la pasta mettendo le due farine a fontana, lavorate il burro e lo zucchero con le uova quindi amalgamate il tutto e lasciate riposare in frigo per 30'; imburrate uno stampo e infarinate, tirate la pasta e adagiandola nello stampo lasciando alti i bordi. Mettete le pere senza picciolo (cotte con vino rosso, zucchero, cannella e chiodi di garofano) nello stampo, coprite con un altro strato di pasta ben aderente e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30' circa. Sformare e lasciare riposare sino a che sarà freddo, tagliate a fette dello spessore di 2 cm circa e servite con la salsa di cottura delle pere. Crema: miscelate bene i tuorli con lo zucchero, aggiungendo il vino. Montate lo zabaglione a fuoco moderato: una volta montato mettetelo in un contenitore ed abbattetelo o fatelo raffreddare in frigo, poi montate la panna e miscelate con lo zabaglione.

gallerie elicoidali.

DUE ALTERNATIVE POSSIBILI

> Alternativa 1

Un'alternativa interessante e adatta ai ciclisti più allenati è quella di dirigersi da Chiusa Pesio verso la Certosa di Pesio e poi al **Pian delle Gorre**. La Certosa è stata fondata nel 1173, anno nel quale i Consignori di Morozzo donarono all'Ordine Certosino tutti i terreni dell'Alta Valle Pesio. Il Monastero, non lontano dalla casa madre di Grenoble, sarà il terzo in Italia dopo quello calabrese di Serra San Bruno, fondato direttamente da San Brunone nel 1090, ed il vicino cenobio di Casotto.

La **Certosa di Pesio** nel corso dei secoli fu notevolmente ingrandita con l'edificazione al piano superiore di un grande chiostro e di una chiesa, che divenne nel tempo uno scrigno di preziose opere d'arte, con dipinti del Pentani e del Claret.

Il complesso monastico alla metà del Seicento venne profondamente ridisegnato dall'architetto della Corte di Savoia Giovenale Boetto con la costruzione fra l'altro dell'elegante loggiato che si estende in fondo al viale di ingresso.

Nel 1802 la Certosa di Pesio fu soppressa dal Governo Napoleonico, i suoi ingenti beni immobiliari ed artistici andarono dispersi in mille rivoli e le austere mura del monastero nell'Ottocento ospitarono uno stabilimento idroterapico frequentato dall'alta società europea.

Allo scoppio della prima guerra mondiale il grande albergo chiuse i battenti e l'antico monastero

certosino per lunghi anni venne abbandonato a se stesso fino a quando dal 1934, anno in cui con l'arrivo dei Padri Missionari della Consolata, tornò ad essere un importante centro di spiritualità. Dal 1978 la Certosa è inclusa all'interno del Parco Naturale che le fa da meravigliosa cornice con il suo rigoglioso paesaggio vegetale. Dalla Certosa si procede verso il Pian delle Gorre a 1032 m di altitudine, il punto di partenza per tutte le escursioni per il Marguareis. Qui si trova un rifugio e a poca distanza un osservatorio faunistico, dove si possono trovare esemplari di cervo.

> Alternativa 2

A Vernante, chi vuole addentrarsi nella natura e scoprire un angolo particolare della vallata invece di salire fino a Limone Piemonte, può inoltrarsi lungo la via dei faggi secolari del **bosco di Palanfrè**, piccolo borgo e area protetta che fa parte del Parco Naturale delle Alpi Marittime. Un bosco risparmiato dalle lame delle asce dei boscaioli per l'importante funzione di protezione dell'abitato dalle valanghe. La sua tutela è documentata dal 1699 nei Registri catastali e nel '700, nei bandi campestri custoditi nell'archivio comunale di Vernante. Faggeta anomala, contorta, con fusti corti e chioma ridotta. Un aspetto da vero bosco delle fiabe, e questo grazie alla quota elevata, alle condizioni climatiche difficili, all'innervamento importante e prolungato e alla forte pendenza del terreno. Qui si può trovare la locanda/rifugio "L'Alberg di Giordano Silvana".

PRODOTTI E PRODUTTORI

Antica Formaggeria Carletti

Vicolo della Chiesa 2, Peveragno.
Tel. 0171/383576. *Formaggi tipici.*



Caffè Fantino

Via degli Artigiani 16, Peveragno.
Tel. 0171/384816. *Torrefazione Caffè.*

castagne, miglio, grano saraceno, orzo e grano tenero.

Castellino & C snc

Via Circonvallazione Mombrisono 2, Chiusa Pesio. Tel. 0171/734016.
Fabbricazione di mobili, fabbricazione di serramenti.

Il Fornaio snc

Via Tecco 1, Boves. Tel. 0171/380480.
Pane fresco, grissini, focacce, altri prodotti della panificazione.

Cirifer

Via Piansottano 18, Robilante.
Tel. 393/9052924. *Ferro battuto.*

Marchisio Pietro

Via Traversagna 15, S. Anna Boves.
Tel. 0171/386752. *Piccoli Frutti, Verdure, Patate Bisalta, Fagioli Cuneo.*

Daziano Francesco

Via Martiri 92, Beinette.
Tel. 0171/384177. *Lavorazione artistica legno.*

Pellegrino Aldo

Via Colletto 4, Boves.
Tel. 0171/389252.
Lavorazione artistica legno.

Dutto Domenico

Strada Tetto Marchese 4, Peveragno.
Tel. 0171/385097. *Fragola Cuneo, Fagioli Cuneo, Confetture e Pane.*

Santa Lucia

Casale Rolfi 18, Roccaforte Mondovì.
Tel. 0174/65187.
Trote, Verdure, Castagne.

Giorgis snc

Via Bersezio 7, Peveragno.
Tel. 0171/383038. *Serramenti e arredo.*

Società Agricola Dutto Mattia e Giordanengo Bruno ss

Via Cuneo 114, S. Anna Boves.
Tel. 347/7541464; 340/7771191.
Fragole, Lamponi, Mele, Verdure di stagione, Peperone di Cuneo

Il Farro

Via Beinette 16, Peveragno.
Tel. 0171/384952. *Nocciole in guscio, pane e biscotti con*

farina di farro,



Gli itinerari Tourval

Monregalese: tesori geologici in terre marine

Nel solo territorio del Monregalese sono più di cinquanta le varietà di marmo censite, un tempo utilizzate in tutti i principali cantieri della zona, come quello del Santuario di Vicoforte, ma anche al di fuori di questo territorio.

Un itinerario alla scoperta di questa particolare ricchezza, oggi quasi dimenticata a causa delle difficoltà nel continuare a estrarre queste e altre pregiate rocce, permette di fare la conoscenza anche con altre importanti realtà geologiche del territorio: il carsismo della zona ha dato infatti origine a grotte e cavità ipogee visitabili. ■



Introduzione

Il Monregalese è uno straordinario angolo di Piemonte, compreso fra le Alpi e le Langhe, le cui terre preannunciano già la vicina costa ligure nell'origine marina dei suoi rilievi. Simili ad onde agitate dal vento, le colline attorno a Mondovì si fanno bianchi cavalloni, più al largo, in direzione del mare: qui, un favorevole intreccio di condizioni climatiche regala ai monti la bella neve che incornicia il paesaggio e diventa preziosa risorsa turistica nella stagione invernale. Fra un'onda e l'altra le valli (Ellero, Maudagna, Corsaglia, Casotto e Mongia) convergono verso la pianura come le dita di una mano carica di gioielli di storia e natura: nel palmo Mondovì, da cui parte idealmente questo itinerario geoturistico. Il filo conduttore è la geodiversità che riconosce nella varietà degli ambienti geologici la base della varietà della vita sulla Terra; si svela un volto più attraente della Geologia, non quello tecnico o "severo" delle costruzioni o dei rischi naturali, ma quello "dolce" fatto anche di attrattive, storia e, perché no?, godimento visivo ed emotivo. Un ritorno "alla civiltà naturale", in cui l'uomo proietta anima e sentimenti sulla natura, restituendole un carico simbolico che passa attraverso la gamma completa dei suoi sensi.

ITINERARIO

Mondovì Piazza, comodamente raggiungibile con la panoramica funicolare, accoglie il visitatore con una magnifica cornice architettonica di impronta medioevale, rivisitata dallo stile barocco: pietre ornamentali e laterizi lavorati a mano rivestono la Piazza Maggiore, impreziosita da chiese e palazzi.

Fra questi, spicca Palazzo Fauzone di Germagnano, dimora signorile risalente ai primi del Duecento con arcate gotiche in mattoni e pietra



arenaria che celano cantine scavate nel vivo tufo della collina.

Il monumento è degna sede del **Museo della ceramica**. Completata la visita e lasciata Mondovì, non prima di una passeggiata e di un caffè nel suo artistico centro, suggeriamo di dirigersi verso Vicoforte mediante la più tortuosa, ma pittoresca, via delle Cappelle, che si snoda fra le colline in direzione del famoso santuario.

È questa l'antica via percorsa dai pellegrini che si recavano a pregare davanti al pilone dedicato nel XV secolo alla Madonna con il Bambino, in seguito diventato fulcro della grande chiesa.

Il **Santuario di Vicoforte** appare all'improvviso con la sua grandiosa mole, i quattro campanili e la cupola ellittica alta 75 metri e con una tale ampiezza da renderla la maggiore al mondo per quella forma (diametri di 37 m per 25 m). La costruzione che, per proporzioni e impegno economico ha abbracciato quasi tre secoli (dal 1596 al 1891), ha una curiosa origine in parte... geologica. È sul finire del '400 che un pilone campestre con il

dipinto di una Madonna con Bambino viene eretto da un fornaciaio, per propiziare la buona cottura dei mattoni. Le argille, infatti, sono terreni comuni nel Monregalese e antica e diffusa è l'attività di estrazione e le fornaci.

Non meno curioso è l'inizio della sua devozione. Nel 1592, per errore, il pilone viene colpito dalla fucilata di un cacciatore: l'immagine della Vergine ne riporta una scalfitura da cui, in seguito, si disse che fossero

sgorgate gocce di sangue. Il sentimento religioso crebbe in breve tempo, rafforzato dalle guarigioni attribuite al venerabile Pilone: nacque così, per volontà popolare, una prima cappella. Ma fu l'ambizioso intento del Duca di Savoia Carlo Emanuele I, di farne un mausoleo dei Savoia, a dare il via all'edificazione del maestoso santuario. Su progetto dell'architetto Ascanio Vitozzi, la prima pietra fu posta il 7 luglio 1596. Prima ancora dei preziosi marmi

destinati ad ornare l'altare centrale che racchiude la storica immagine, e le 4 cappelle laterali, fu soprattutto una umile, ma robusta e duttile pietra locale, ad essere impiegata: l'arenaria di Vico. Si tratta di una sabbia cementata, effetto della deposizione, circa 20 milioni di anni fa, di sedimenti marini, in un periodo in cui le acque del Mar Paleo Adriatico giungevano a lambire le ripide coste della giovane catena Alpino-appenninica, sommergendo l'intera



DA NON PERDERE SUL PERCORSO
IL MUSEO DELLA CERAMICA
 Tradizione e orgoglio di Mondovì che ancora si perpetua grazie ad una lavorazione artigianale antica di quasi due secoli e che ha nel variopinto e piumato gallo l'emblema della sua decorazione. Le sale, che occupano quasi 600 m², espongono oltre 600 pezzi, ma ben di più, circa 2000, sono gli articoli custoditi nei depositi, a disposizione di studiosi e appassionati. L'evoluzione di questo prodotto, divenuto simbolo artistico e culturale del Monregalese, deve le sue origini

all'impasto ottenuto con sapienti mani (e piedi) di argille provenienti da vicine cave, ricche di caolino e quarzo. Visitare il museo è come compiere un viaggio all'interno di una fabbrica virtuale dove l'argilla, maturata, impastata, posta negli stampi e infine cotta, diventa lucenti stoviglie pronte per la finitura a pennello o a spugna, secondo tecniche di decorazione evolute nel tempo in forma artistica che è possibile apprezzare lungo il percorso.

Informazioni generali
 Il museo è aperto il venerdì e il sabato ore 16-19 e la domenica ore 10-19; per gruppi e su richiesta di effettuano altre aperture. Costo biglietto: intero 6,00 euro; ridotto 3,00 euro per giovani fino a 18 anni, studenti universitari con tesserino, adulti oltre i 60 anni, gruppi min. 15 persone, tesserati FAI, gruppo famiglia di almeno 3 persone; gratuito per bambini fino a 6 anni e Tessera Torino Musei.

IL MUSEO DELLE PIETRE E DEI MARMI
 Tra Seicento e Ottocento il territorio che oggi fa capo al GAL Mongioie ha rappresentato il più importante bacino marmifero del Regno Sabauda. Palazzi, chiese e insigni monumenti sono stati costruiti con i marmi dai vari colori estratti da queste vallate. La memoria storica di questa fiorente attività è oggi presentata in questo museo, ospitato nella restaurata millenaria torre del castello di Mombasiglio.

Informazioni generali
 Il Museo è aperto dal lunedì al giovedì ore 15-17. La visita è guidata e si effettua con partenza alle ore 15 e alle ore 16. Costo biglietto: intero 4,00 euro; ridotto 3,00 euro per minori 14 anni, per scolaresche e per maggiori di 65 anni; gratuito per diversamente abili e per la tessera Musei. Per informazioni e visite fuori orario 0174/780268.

PRODOTTI E PRODUTTORI



Bruno Oreste

Via Rovere 26, Dogliani.
Tel. 0173/70426. *Stampa Tipografica.*

Calcografia al pozzo

Via Fontana 3, Dogliani.
Tel. 0173/721567. *Stampa tipografica, stampa artistica xilografica, stampa artistica calcografica.*

Enolocanda del Tufo

Via Madonna delle Grazie 33, Dogliani.
Tel. 0173/70692. *Dolcetto di Dogliani, Langhe Chardonnay, Dolcetto delle Langhe.*

Falegnameria Ambrosio

Corso Marconi 8, Villanova Mondovì.
Tel. 0174/699025. *Fabbricazione di mobili, fabbricazione di serramenti.*

Filippi Fabrizio

Via Frabosa 29/A, Villanova Mondovì.
Tel. 0174/699247. *Restauro auto d'epoca*

Giaccone Andrea

Via Roma 86, Pamparato.
Tel. 347/1606253. *Scultore legno.*

I Monti

Loc. Casale Monti 94, Pamparato.
Tel. 0174/227933. *Piccoli frutti, Castagne, Farina di castagne, Farina di grano saraceno, Farina di grano 00, Farina di Mais Ottofile.*

Il Marmo

Loc. Marmo 245, Pamparato.
Tel. 0174/351103. *Castagne fresche e secche, Grano saraceno, Farina di castagne.*

La Crosa

Via Riviera 208, Pamparato.
Tel. 0174/351154. *Fragole, Castagne, Verdure e Farina di Castagne.*

La Fuina

Loc. Panceretto 85 bis, Farigliano.
Tel. 0173/76571. *Dolcetto di Dogliani, Langhe Dolcetto.*

La Pieve

Via Torino 353, Dogliani.
Tel. 0173/742554. *Dolcetto di Dogliani, Miele e Confetture.*

Mauro Daniele

Via Gosi 9, Frabosa Sottana.
Tel. 347/7972805. *Ferro battuto, Restauro.*

Non solo Pane

Via Carrù 4, Piozzo. Tel. 0173/795526.
Pane fresco, Grissini, Focacce, Altri prodotti della panificazione e Lingue di suocera.

Pasticceria-Gelateria L'Angolino

Corso Marconi 36, Villanova Mondovì.
Tel. 0174/597600.
Prodotti da forno, gelati.

Pian Bosco

Fraz. Pian Bosco 32, Farigliano.
Tel. 0173/797155. *Piccoli Frutti, Castagne, Farina di Castagne, Farina di Grano Saraceno, Farine di Grano 00, Farina di Mais Ottofile.*

Romanisio Franco

Via Pià 10, Piozzo. Tel. 0173/795410.
Nashy, Nocciola Piemonte Tonda Gentile IGP.

Salumificio Villanovese SNC

Via IV Novembre 13, Villanova Mondovì.
Tel. 0174/699152. *Insaccati crudi, Insaccati cotti, Salumi da parti intere, Prosciutto cotto.*

Vetreria Comino

Via Roccaforte 10, Villanova Mondovì.
Tel. 0174/699078. *Oggettistica, Arredo e Complementi, Altre lavorazioni artistiche, tradizionali e innovative.*

Pianura padana sino a Cuneo. Se l'esterno della chiesa è dominato dall'omogeneità di colore beige dell'arenaria, l'interno lascia senza parole per la ricchezza e la gamma cromatica non solo dei grandiosi affreschi della cupola, ma dei rivestimenti e sculture marmoree. Tra i marmi impiegati, spiccano quelli di Frabosa, impiegati in particolar modo nelle cappelle laterali come quelle di San Bernardo e di San Benedetto. Qui è possibile ammirare il chiaro "verzino" che forma basamenti e capitelli o la varietà nera nelle alte e luccicanti colonne che ornano, ai lati, il monumento a Margherita di Savoia. Un cenno a parte, nella Cappella di San Benedetto, merita l'altare ornato dal dipinto in cui il santo fondatore dell'ordine benedettino e San Carlo venerano la Sacra Sindone: per singolare correlazione, l'impiego del marmo nero di Frabosa ci rimanda direttamente alla Cappella della Sindone nel Duomo di Torino che il Guarini volle rivestire tutta della preziosa pietra. Lasciato il Santuario, l'itinerario prosegue in direzione di Mondovì lungo la strada provinciale n.28. Dopo pochi minuti, il percorso volge a sinistra, salendo sui bassi rilievi in direzione di **Monastero di Vasco**. Lasciando a sinistra il piccolo borgo si scende sul fondovalle seguendo la strada principale. Qui la strada si snoda attraverso ampi castagneti ben curati, dove vengono prodotte alcune delle castagne più pregiate della nostra regione, premiate con il marchio Castagna Cuneo IGP. L'itinerario si collega alla strada principale che sale a Frabosa



Sottana, dove si giunge dopo poco meno di mezz'ora da Mondovì, quindi prosegue, salendo sulla destra, verso il centro di Frabosa Soprana. L'economia di **Frabosa Soprana**, oggi incentrata sul turismo invernale e su quello estivo di villeggiatura, era un tempo legata alle attività agro-silvo-pastorali, ma più fortemente ancora all'estrazione del famoso marmo policromo, già incontrato a Mondovì e nel Santuario di Vicoforte. L'origine della roccia ci rimanda ad oltre 200 milioni d'anni, quando le Alpi non si erano ancora formate e le limpide e calde acque di un mare tropicale (l'estinto Oceano Ligure-Piemontese) ospitavano rigogliose barriere coralline pullulanti di vita. È stata proprio la vita dei coralli a porre le fondamenta calcaree del prezioso materiale. I marmi derivano infatti dalla trasformazione dei calcari a seguito dell'intensa attività termica e tettonica che ha accompagnato il sollevamento delle Alpi, conclusosi

circa 30 milioni di anni fa. A seconda delle impurità minerali mescolate al carbonato di calcio, le varietà di marmo variano dal bianco, noto come "verzino", al giallo (ricco di ferro), al nero o bigio (per la presenza di pigmenti carboniosi). Le cave, già aperte in epoca romana, le modalità estrattive ed i riflessi storici, architettonici e sociali ne hanno fatto una della più importanti pietre ornamentali del Piemonte, come testimonia il loro impiego nel già citato Duomo di Torino e nella Basilica di Superga. Ricorda questa importante attività estrattiva il **Museo delle Pietre e dei Marmi** di Mombasiglio, la cui visita è da non perdere. Gli ampi pendii sovrastanti l'abitato, quando la neve si scioglie e i numerosi sciatori tornano in città, si trasformano in alcuni dei più ricchi pascoli del Piemonte, luogo d'origine del formaggio **Raschera DOP**. Le ampie superfici di queste zone, grazie alla morfologia dolce dei rilievi,

sono state da sempre utilizzate per il pascolo del bestiame. Dal latte prodotto e lavorato sopra i 900 m di quota di nove Comuni delle valli Ellero, Corsaglia, Casotto e Tanaro si ottiene il Raschera d'alpeggio, distinto dal Raschera, la cui zona di produzione è invece tutta la provincia di Cuneo. Tale differenza ha un'origine "botanica": le montagne monregalesi presentano un clima

MANGIARE & DORMIRE



Albergo Albero Fiorito / Bistrò di Paese

Via Corsaglia 5, Vicoforte.
Tel. 0174/329023

Albergo Ristorante Corsaglia / Bistrò di Paese

Via Corsaglia 16, Montaldo Mondovì. Tel. 0174/349109.

Quaglia Maria Margherita / Bistrò di Paese

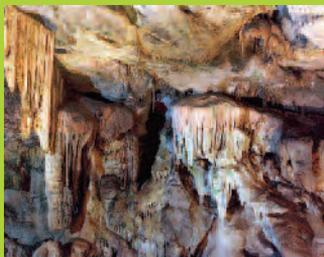
Via Corsagliola 4, Montaldo Mondovì. Tel. 0174/227076.

Antica Meridiana Relais-Art (pernottamento)

Via Montex 1, Vicoforte.
Tel. 0174/563364.

Santa Lucia (pernottamento)

Casale Rolffi 18, Roccaforte Mondovì. Tel. 0174/65187



DA NON PERDERE SUL PERCORSO

LA GROTTA DI BOSSEA

Scoperta nella seconda metà dell'800 e aperta al pubblico nel 1874, è da allora il principale punto di attrazione naturalistico della Val Corsaglia. È stato "dal continuo, intenso e lungo lavoro dell'erosione e di dissoluzione fatto dagli agenti acquei nei calcari...che le regioni calcaree diventarono bucherellate, traforate, scavate nel modo più irregolare; si formarono così le grotte". Le parole del grande geologo piemontese Federico Sacco ben ci aiutano a comprendere le origini di questo straordinario paesaggio sotterraneo. L'eccezionale bellezza della grotta ed il suo alto valore naturalistico sono infatti legati soprattutto alla ricchezza e al dinamismo delle sue acque, che hanno generato nel tempo magnifici ambienti e paesaggi, saloni ciclopici, altezze vertiginose, enormi stalagmiti, imponenti colate e bellissime stalattiti. Ma è negli anfratti più reconditi, bui e silenziosi che si cela l'incredibile varietà di vita che anima la grotta:

qui sono state censite finora circa 50 specie animali, molte con un aspetto vagamente alieno. Infatti, per adattarsi all'assenza di luce, alla temperatura costante durante tutto l'anno e all'umidità molto elevata, gran parte di essi è priva di occhi, depigmentata, con zampe e antenne lunghe e assottigliate per sondare costantemente l'ambiente circostante. Sono soprattutto insetti e altri artropodi, come diplopodi (centopiedi), chilopodi (millepiedi) e aracnidi come scorpioni, ragni e acari. Ma l'ospite più illustre della grotta è anche il più misterioso e raro: si tratta di un palpigrade, un essere diafano di lunghezza millimetrica, lontanamente somigliante a un minuscolo scorpione, sebbene con questo non abbia alcuna parentela. **Eukoenia strinatii** (così si chiama questo animale) è un endemismo di questa grotta, cioè vive solo a Bossea e in nessun'altra parte del mondo e anche qui è molto difficile rintracciarlo: da quando è stato descritto, nel 1977, ne sono stati trovati solo altri 7 esemplari. La flora di grotta risente molto di più della carenza di luce, rispetto agli animali, dunque la maggior parte degli organismi si concentra nel primo tratto della cavità: sono soprattutto muschi e felci, ma è stato identificato anche un lichene e, procedendo verso l'interno, diversi funghi. All'interno della grotta, una importante fonte di luce sono i fari che illuminano il

cammino dei turisti: nelle zone così rischiarate compaiono patine verdastre formate principalmente da alghe microscopiche, le diatomee, e da cianobatteri. Costituiscono la cosiddetta Lamp flora e possono introdurre gravi distorsioni all'ecosistema sotterraneo; per ciò l'ente di gestione della grotta provvede periodicamente alla loro rimozione. Il sito stupisce anche sotto il profilo paleontologico: fin dalle prime esplorazioni vi sono stati rinvenuti i resti di orsi delle caverne, una specie diffusa fino a circa 10.000 anni fa su tutto il territorio europeo ed estintasi in seguito ai cambiamenti ambientali conseguenti alla fine delle glaciazioni e per la competizione con l'uomo preistorico. I maschi di questa specie avevano dimensioni maggiori dell'attuale grizzly e un adulto poteva raggiungere in elevazione i 3,5 metri di altezza. Oggi la creazione di nuovi itinerari di visita ed il rinnovo dell'impianto di illuminazione hanno permesso una grande valorizzazione ambientale e un forte potenziamento delle attrattive turistiche della grotta.

Informazioni generali

Le grotte sono visitabili con accompagnamento guidato: visite feriali (sabato compreso) ore 10, 11.30, 15 e 16.30; festive ore 10, 11.30, 14.30, 16 e 17.30. Costo biglietto: adulti 11,00 euro; bambini 3-10 anni 8,00 euro.

abbastanza piovoso, addolcito nelle sue temperature medie dalla vicinanza al mare; ciò fa sì che i pascoli di alta quota presentino una notevole ricchezza floristica, la cui abbondanza di odori si riflette nell'aroma del latte, quindi in quello del Raschera d'alpeggio, che assume sapore e profumo inconfondibili. In tale contesto, l'attività di monticazione del bestiame assume particolare importanza ai fini del mantenimento della varietà della vegetazione. Infatti, se tale attività cessasse, come è successo in molte zone dell'arco alpino, con il passare del tempo l'inutilizzo del pascolo porterebbe a un graduale insediamento di arbusti e alberi, avviando l'evoluzione naturale che porta, più o meno velocemente, alla formazione del bosco e alla conseguente perdita delle specie vegetali tipiche dei pascoli. Il pascolo estensivo praticato in queste zone, con poche vacche distribuite su territori molto ampi, garantisce invece un equilibrio tra esigenze produttive e di conservazione del patrimonio naturale, attribuendo un ruolo fondamentale all'allevamento: esso non ha più solo una funzione meramente economica ma contribuisce alla gestione e conservazione del territorio attraverso l'utilizzazione di prati e pascoli. Lasciata Frabosa Soprana, l'itinerario scende sul fondovalle, in mezzo a un mare di castagni, fino alla borgata di Corsaglia; da qui si sale ancora, lungo la strada principale, fino a **Bossea**, dove si può visitare la grotta.

LE RICETTE TIPICHE DEL TERRITORIO

per quattro persone

✓ Involtino di lasagna con zucchini e ricotta



INGREDIENTI

ZUCCHINE 100G, SCALOGNO N. 1, BESCIAPELLA (LATTE 1L, FARINA 100G, BURRO 100G), PASTA ALL'UOVO PER LASAGNE 300G, PARMIGIANO 50G, SALE, PEPE E NOCE MOSCATA Q.B.

PROCEDIMENTO

In un tegame fate rosolare lo scalogno tritato in poco olio, unire poi le zucchini tagliatele a pezzetti e cuocete per circa 5 minuti, unite poi il latte e portate a bollore, legate la besciamella con il burro e la farina e cuocete per alcuni minuti, aggiustate di sale pepe e noce moscata, fate raffreddare e unite la ricotta e un po' di parmigiano. Tirate la pasta e cuocetela in acqua bollente e salata, raffreddate poi in acqua fredda. Adagiatela poi su un canovaccio e coprite con la farcia di zucchini e ricotta per uno spessore di ½ cm circa. Arrotolate aiutandovi con il canovaccio, tagliate il rotolo in tranci regolari e irrorate con burro fuso e parmigiano. Infornate a 180° C per 10-25 minuti. Servite i rotoli su un letto di pomodoro fresco emulsionato all'olio di oliva

✓ Filetto di maiale ai "torinesi" lardellato con panure di formaggio locale su cipolle brasate al Dolcetto



INGREDIENTI

FILETTI DI MAIALE 400G (DA TAGLIARE IN MEDAGLIONI DA 80 G. CIASCUNO), GRISSINI TORINESI SOTTILI 100G, PANE GRATTOGGIATO 100G, FORMAGGIO LOCALE 100G, CIPOLLE 150G, VINO DOLCETTO 0,3L, FETTINE DI LARDO NON TROPPO SOTTILI N. 8, BURRO 50G, OLIO DI OLIVA, SALE, ERBE AROMATICHE Q.B.

PROCEDIMENTO

Pelare e tagliare le cipolle a filetti (julienne), farle rosolare in una casseruola con un po' d'olio e una volta tostate bagnarle con il Dolcetto. Salare leggermente e lasciare cuocere sino a che non risulteranno molto cotte. Fare la panure mescolando il pane grattugiato con il formaggio locale grattugiato e un poco d'olio d'oliva. Tagliare i filetti da porzione, avvolgerli con il lardo e passarli in padella a fuoco forte con rosmarino e timo salandoli leggermente per qualche minuto. Disponerli in una teglia su carta forno, e porvi sopra uno strato di panure e i "torinesi" in modo irregolare. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti. Quando i filetti saranno cotti, disporre al centro del piatto una cucchiata di cipolle brasate, porvi al di sopra il filetto, aggiungere un po' di salsa di cottura e servire.

✓ Tortino di nocciole, castagne e cioccolato bianco e salsa mou



INGREDIENTI

UOVA MEDIE N. 2, ZUCCHERO 80G, NOCCIOLE 80G, BURRO 100G, CIOCCOLATO BIANCO 100G, FECOLA DI PATATE 60G, FARINA DI CASTAGNE 60G, BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI N. ½, PER LA SALSA MOU: ZUCCHERO 100G, ACQUA 500G, PANNA 80G

PROCEDIMENTO

(per il tortino) Fate sciogliere il burro con il cioccolato bianco. In una terrina lavorate le uova, lo zucchero lo lievito le nocciole tritate e la farina di castagne. Aggiungete poi il burro e il cioccolato e mescolate bene. Mettete l'impasto in un contenitore monoporzionamento imburato ed eventualmente cosparsi di farina di mais. Cuocete al momento in forno caldo a 180° per 12-15 minuti circa. (per la salsa mou) Caramellate lo zucchero fino a che diventi di color nocciola scuro, aggiungete la panna liquida e amalgamate bene il tutto.



FONDO EUROPEO DI
SVILUPPO REGIONALE



alcotra
PROGRAMMA ALCOTRA
2007-2013