

TRAVEL

# WEEKEND *di fine estate*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

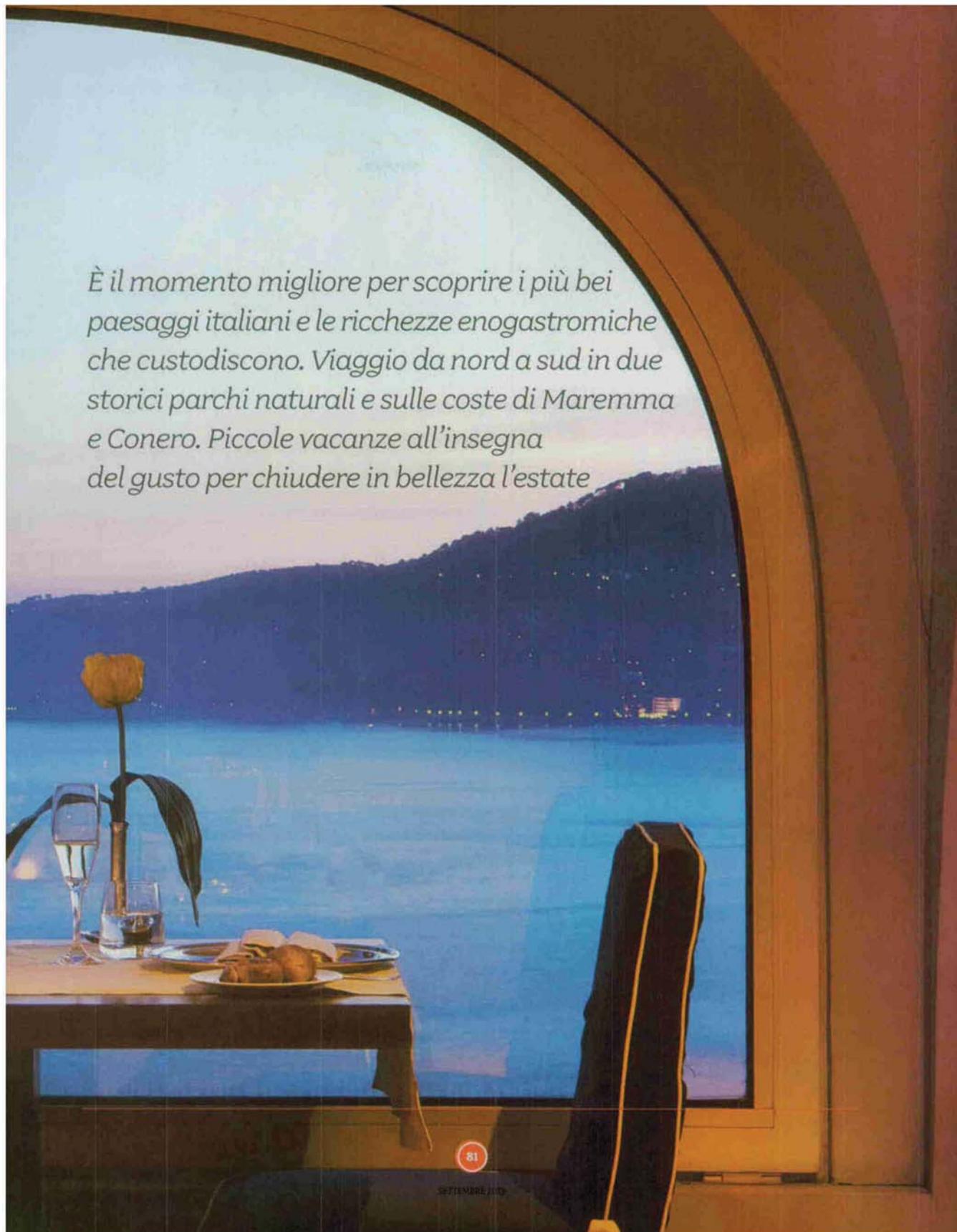


80

SETTEMBRE 2013

*È il momento migliore per scoprire i più bei paesaggi italiani e le ricchezze enogastronomiche che custodiscono. Viaggio da nord a sud in due storici parchi naturali e sulle coste di Maremma e Conero. Piccole vacanze all'insegna del gusto per chiudere in bellezza l'estate*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



TRAVEL / GRAN PARADISO

DI DARIO BRAGAGLIA

I VIGNETI VISTI DALL'AZIENDA LES CRÉTES

## Pani & formaggi d'alta quota

*Novant'anni compiuti, ma ancora da scoprire. Il Parco Nazionale del Gran Paradiso è la più antica area protetta d'Italia e moltiplica in questi mesi le iniziative per far conoscere gastronomicamente, una zona montana fra Piemonte e Valle d'Aosta che svetta oltre i 4.000 metri*

**È** l'unico "quattromila" interamente italiano. E tutto il territorio circostante, grazie anche alla lunga storia di protezione dell'ambiente, offre una serie di piccole produzioni gastronomiche legate ad antiche tradizioni e saperi, ancora a oggi ben

tramandati. Formaggi, miele, vino, dolci, pane, genepi: sono solo alcune delle eccellenze che si sono meritati il "Marchio Q", il marchio di Qualità Gran Paradiso, ideato dall'Ente Parco. Qualche cenno di storia fa capire meglio l'unicità del terri-

torio. La fondazione del parco risale al 1922, ma già nel 1856 il re Vittorio Emanuele II aveva creato una riserva reale di caccia per impedire lo sterminio indiscriminato di stambecchi, l'animale simbolo di queste montagne. Il numero dei capi si era ridotto a poche centinaia

82

SETTEMBRE 2013



### COME ARRIVARE

Il versante piemontese del parco è raggiungibile da Torino attraverso la SS 460 della Valle dell'Orco. A Pont Canavese si svolta verso la Val Soana. Chi proviene da Milano deve utilizzare il raccordo autostradale Santhià-Ivrea, che si diparte dalla **A5 Milano-Torino**. A Ivrea proseguire verso Castellamonte per immettersi poi sulla SS 460. Il versante aostano è raggiungibile con l'autostrada A5 per Aosta e il raccordo per il Tunnel del monte Bianco. Per Cogne, Rhêmes e la Valsavaranche si esce ad Aosta Ovest. info: [www.pngp.it](http://www.pngp.it)

e si rischiava l'estinzione. Oggi sono circa 4 mila e godono di ottima salute, per il piacere degli escursionisti in cerca di immagini da immortalare. Il re era un gran cacciatore, ma anche un gran pigro: amava puntare gli animali da postazioni fisse e comode da raggiungere. Fece costruire le case reali di caccia e tracciare una serie di strade e sentieri utili per incerparsi a dorso di cavallo e arrivare con relativa comodità alle quote più alte: ancora oggi questi sentieri (complessivamente si sviluppano per oltre 300 km) costituiscono le vie più importanti per accedere alle zone interne del parco.

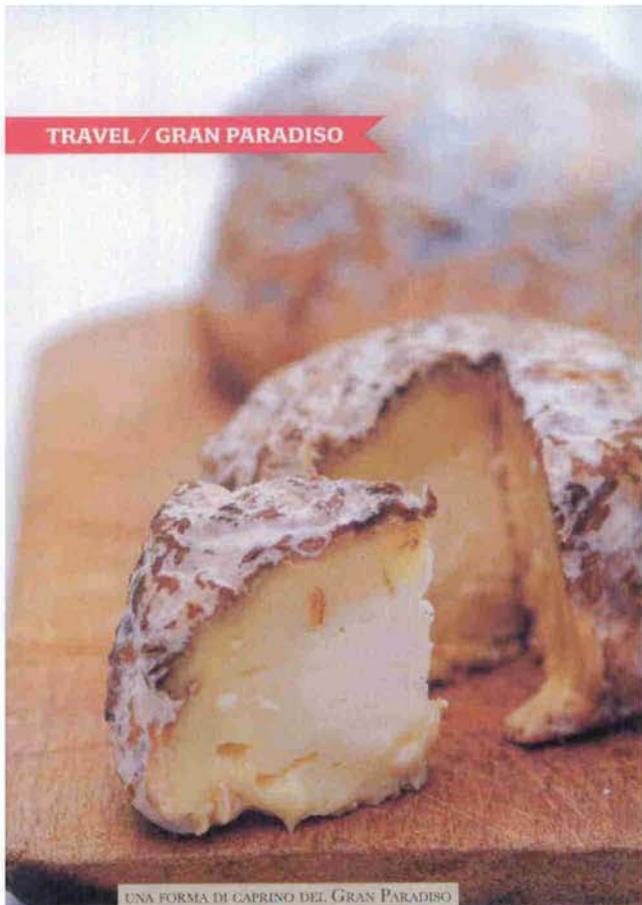
Sul versante piemontese, la

Valle dell'Orco sale fino a Ceresole Reale, entrata a far parte dell'associazione Perle delle Alpi ([www.alpine-pearls.com](http://www.alpine-pearls.com)). Da qui in estate, dopo che la strada è stata liberata scavando un varco fra metri di neve, ci si arrampica fino al Colle del Nivolet a 2.600 metri di altitudine. Di fronte, si apre un grande pianoro alpino lungo sei chilometri, costellato di laghi e pascoli in fiore, da cui è facile avvistare marmotte e dove si può passeggiare facilmente al cospetto di alcuni dei più bei ghiacciai delle Alpi. Insomma, un posto paradisiaco che giustifica il nome del parco. Più appartata la Val Soana, terra di emigranti: vetrai e spazza-

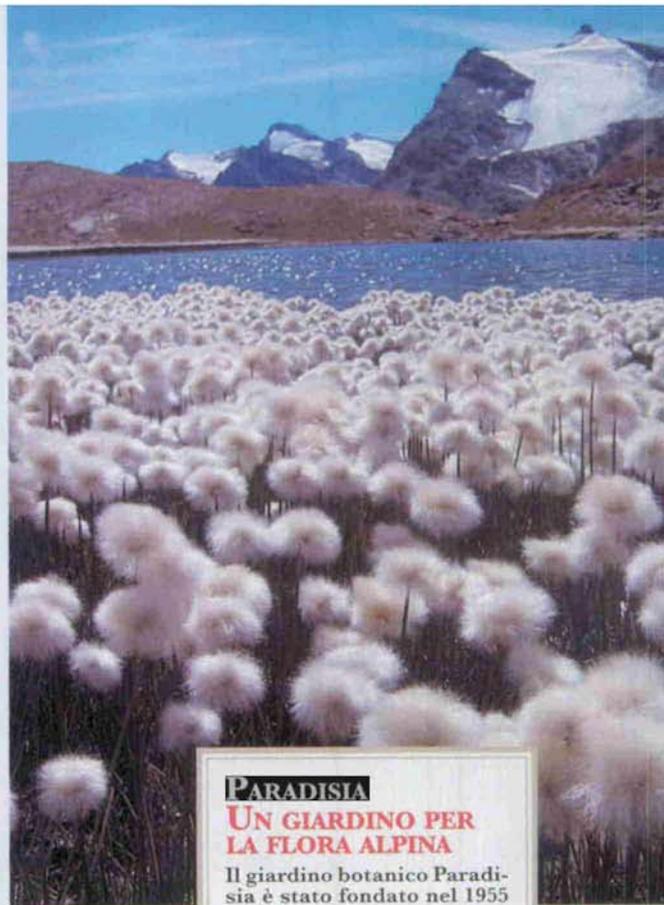
camini che andavano a cercar lavoro a Parigi, ma anche di personaggi che hanno fatto fortuna. Come "Jacky" Clerico, che partito da un minuscolo paese a 1.350 metri di altezza (Campiglia Soana) con il solo biglietto di andata, ha diretto per decenni il Moulin Rouge, il celebre locale parigino. Nonostante la fama conquistata, Clerico tornava ogni anno in Val Soana e vi è tornato per sempre fino a quest'anno, all'inizio di gennaio, quando è mancato all'età di 83 anni.

Le valli piemontesi del Gran Paradiso sono un po' più rustiche rispetto a quelle valdostane, anche se alcune località come Ceresole vantano una lunga

TRAVEL / GRAN PARADISO



UNA FORMA DI CAPRINO DEL GRAN PARADISO



### PARADISIA UN GIARDINO PER LA FLORA ALPINA

Il giardino botanico Paradisia è stato fondato nel 1955 a Valnontey, non lontano da Cogne. Siamo a 1.700 metri di altitudine, una quota non troppo elevata che consente di coltivare diverse specie montane e alpine. L'obiettivo è di far conoscere meglio le piante che si incontrano durante le escursioni, ma anche quello di scoprire specie di tutto il mondo. Attualmente nei diversi ambienti del giardino sono ospitate circa 1.000 specie. Il giglio di monte (nome latino: *Paradisea liliastrum*) è quello che dà il nome al giardino. Si tratta di uno splendido giglio bianco che cresce fra gli 800 e i 1.800 metri di quota in ambienti prativi e pascoli.

INFO: TEL. 01 657 4147 |  
ORARIO: 10-17,30 |  
APERTO FINO AL 15 SETTEMBRE

tradizione di frequentazioni turistiche. Qualcuno ricorderà ancora l'incipit di Piemonte, poesia che Giosuè Carducci scrisse proprio a Ceresole Reale: "Su le dentate scintillanti vette / salta il camoscio, tuona la valanga..." Siamo al 27 luglio 1890: di quel periodo lo storico edificio del Grand Hotel serba il fascino ricordando quando Ceresole era una rinomata meta di vacanze elitarie. Oggi è diventato una delle sedi del parco e ospita il centro visitatori "Homo et Ibex" dove una esposizione ripercorre la storia del rapporto fra uomo e stambecco. Dal punto di vista gastronomico nella Valle

dell'Orco sono forti le influenze del Canavese, con la produzione di biscotti e torcetti e dell'ottimo pane alle noci della Val Soana. Racconta Mario Rigoni Stern in *Amore di confine*: "Quando arrivava portato su dal nostro mulo ne sentivamo il profumo anche se eravamo ad arrampicare. Quel pane era felice come il paese, come noi, come tutta la Val Soana". Un insaccato tipico è poi il salam patata, un misto di carne suina e patate generalmente prodotto nella stagione fredda. Dal versante valdostano, invece, si accede al parco risalendo tre valli che corrono quasi parallele da nord a sud: la Valle di Cogne,

84

SETTEMBRE 2013

## TRAVEL / GRAN PARADISO

**UVA VIGNETI TRA LE NUVOLE**

L'imbocco delle tre valli valdostane che si inoltrano verso il Gran Paradiso, un ristretto territorio compreso approssimativamente fra i paesi di Arvier e Aymavilles, è il luogo d'elezione dei vitigni autoctoni valdostani Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Mayolet, Premëtta, da cui nascono alcuni delle più importanti Doc regionali, come l'Enfer d'Arvier e il Torrette. Fra i rossi, interessanti anche le produzioni di Gamay, Merlot, Pinot noir e Syrah. Fra i bianchi da citare Chardonnay, Müller Thurgau, Petite Arvine e Pinot Grigio.

Un ambiente di grande valore paesaggistico, dove si mescolano vigneti e frutteti prima che l'altitudine lasci spazio a boschi e pascoli. I vigneti dell'Enfer, del Mont Torretta, di Les Crêtes sono i più significativi di questa microregione che gode di condizioni climatiche eccezionali e favorevoli alla maturazione delle uve.

Fra i produttori si possono citare l'Atouéyo, la Cave des Onze Communes, Didier Gerbelle a Aymaville, la Coenfer ad Arvier (vedi box). L'azienda più significativa della zona è Les Crêtes di Aymavilles (3 bicchieri per la Cuvée Bois). Costantino Charrère, il patron, è uno dei grandi personaggi dell'enologia valdostana che ha saputo dare visibilità, anche internazionale, a vini legati indissolubilmente al territorio regionale. Da provare il Valle d'Aosta Petite Arvine 2011 o il Valle d'Aosta Fumin 2010.

la Valsavaranche, e la Valle di Rhêmes.

Alcune cifre del parco servono a chiarire che in un ambiente con queste caratteristiche le produzioni agroalimentari non possano che essere limitate e preziose. Su una superficie di 70.318 ettari, il 62% è ghiaccio, morene, rocce; il 20,2% è fatto di foreste e il 17% di praterie e pascoli. Solo lo 0,8% del territorio è antropizzato e coltivato. Un'area che, per quanto straordinaria dal punto di vista ambientale, rimane pur sempre aspra e difficile per la vita dell'uomo.

Cogne, un'altra delle Perle Alpine, può essere considerata

**DORMIRE**

**HOTEL BLANCHETTI** | B.TA PRESE, 13  
| CERESOLE REALE (TO) |  
TEL. 012 495 3174 |

WWW.HOTELBLANCHETTI.IT |

CAMERA DOPPIA E PRIMA COLAZIONE  
70-100 EURO

**BELLEVUE** | VIA GRAN PARADISO 22 |  
COGNE (AO) | TEL. 016 574 825 |

WWW.HOTELBELLEVUE.IT |

CAMERA DOPPIA E PRIMA COLAZIONE  
170-390 EURO

**HOSTELLERIE DU PARADIS** |

LOC. EAU-ROUSSE | VALSAVARENCHÉ  
(AO) | TEL. 016 590 5972 |

WWW.HOSTELLERIEDUPARADIS.IT |

CAMERA DOPPIA E PRIMA COLAZIONE  
100 EURO

**PETT DAHU** | LOC. VALNONTÉY 27  
| COGNE (AO) | TEL. 016 574 146 |

WWW.HOTELPETTDAHU.COM |

CAMERA DOPPIA IN MEZZA PENSIONE  
DA 110 EURO

**GRANTA PAREY** | LOC. CHANAVEY 23  
| RHÈMES NOTRE DAME (AO) |

TEL. 016 593 6104 |

WWW.RHEMESGRANTAPAREY.COM |

CAMERA DOPPIA E PRIMA COLAZIONE  
80-110 EURO

**MANGIARE**

**BRASSERIE DU BON BEC** |

RUE BOURGEOIS 72 | COGNE (AO) |

TEL. 016 574 9288 |

PREZZO 25-30 EURO

**LOU RESSIGNON** | RUE DES MINES 22

| COGNE (AO) | TEL. 016 574 034

| WWW.LOURESSIGNON.IT |

PREZZO 27-32 EURO

**FOODSHOP**

**MACELLERIA BOETTO** |

VIA MARCONI 23 |

PONT CANAVESE (TO) |

TEL. 012 484 674

**MACELLERIA VENEZIA** |

VIA ROMA 33 |

RONGO CANAVESE (TO) |

TEL. 012 481 7360

**CASEIFICIO CERESA** | ALPE OREGGE |

RIBORDONE (TO) |

TEL. 339 825 3211 |

WWW.AURELIOCERESA.IT

**APICOLTURA PEZZETTI MARCO** |

BORGATA PRATOLUNGO 3 |

LOCANA (TO) | TEL. 347 578 7202

| WWW.APICOLTURAPEZZETTIMARCO.

BLOGSPOT.IT

**APICOLTURA CANAVESANA** |

VIA CORTE D'ASSISE 21 |

IVREA (TO) | TEL. 01 2523 9926 -

349 473 8027 |

WWW.APICOLTURACANAVESANA.IT

**PASTA FRESCA GASTRONOMIA**

**DA PAOLO** | VIA ROMA 25 |

LOCANA (TO) | TEL. 349 692 7326

**PASTICCERIA PEROTTI** |

VIA DESTEFANIS 2 | PONT CANAVESE

(TO) | TEL. 01 248 5129 |

WWW.PASTICCERIAPEROTTI.IT

**AGRICOLA POC MA BUN** |

B.TA BISONIO CASE SPARSE 11 BIS |

PONT CANAVESE (TO) |

TEL. 347 5500 831

**ATELIER DI SCULTURA**

**DI MARCO ROLANDO** |

B.TA CAPOLUOGO, 5 | CERESOLE

REALE (TO) | TEL. 347 158 9954 -

01 2495 3211

la capitale turistica del Gran Paradiso per l'offerta ricettiva e gastronomica: il posto giusto per cercare la fontina d'alpeggio, quella prodotta nei mesi estivi quando le mucche sono in alpeggio e mangiano erba ricca di fiori profumati. La fontina entra in uno dei piatti tradizionali di Cogne, la seupetta che, nonostante il nome, è a base di riso, crostoni di pane e, appunto, il formaggio più famoso della valle. Tra i dolci ci sono il mécoulin, una sorta di pane all'uvetta, scorze di limone e rhum e la crema di Cogne (dessert al cucchiaino a base di panna, zucchero, cioccolato). Nelle degustazioni viene abbi-

nata spesso alle tegole, classico dolce valdostano che prende il nome dalla forma ondulata dovuta al fatto che, tradizionalmente, dopo il passaggio in forno venivano messe ad asciugare su una superficie arrotondata: sono a base di farina di frumento, albume, nocchie e mandorle.

La fontina entra anche in un'altra specialità, la favò, che si può trovare in qualche locale di Cogne, come al Bar à Fromage dell'Hotel Bellevue. In realtà questo piatto a base di fave, fontina, pane nero abbrustolito nel burro, salsiccia, pancetta e pasta è originario di Ozein che gli dedica una sa-

gra nella penultima settimana di luglio: è uno dei tanti piatti poveri della tradizione montanara e si sposa bene con il vino rosso della zona, il Torrette. È molto coinvolgente l'atmosfera che si vive a Cogne verso la fine di settembre in occasione della Devétéya, la festa che saluta la discesa delle mandrie dagli alpeggi al termine della stagione estiva. Gli animali con i loro campanacci sfilano nelle vie del paese accanto al mercato dei prodotti tipici. E i ristoranti propongono menù speciali: "Les Saveurs de l'Alpage", piatti tradizionali da gustare agli ultimi raggi di sole della bella stagione.