

## TOMA PIEMONTESE (DOP)

È prodotto solo con latte vaccino ed esclusivamente nell'areale alpino piemontese. Le origini risalgono all'epoca romana. Si presenta in due diverse tipologie: grasso, con latte intero a pasta morbida, colore paglierino, sapore dolce, odore delicato; e semigrasso, con latte parzialmente scremato a pasta semidura, colore bianco, sapore e odore intenso.

**Azienda Agricola/Commercial Farm Fortis Giulio** Giulio Fortis, Via Grupola 4, 28010 Massino Visconti (NO), tel. +39 0322980061, cell./mob. +39 3383779142, [azagricolafortis@libero.it](mailto:azagricolafortis@libero.it)

It is only produced with cow's milk, exclusively in the Piedmont Alpine distribution area. Its origins date back to Roman times. It comes in two different types: fat, with whole milk, soft, with straw color, mild flavor, and a delicate aroma; and semi-fat, with semi-skimmed milk; a semi-hard cheese, in a white color, with an intense aroma and flavor.

## NOCCIOLINI DI CHIVASSO (PAT)

In origine il nome era Noisettes, nocciole in francese. Con l'avvento del fascismo il nome fu cambiato in Nocciolini. Prodotti solo artigianalmente sono dolci friabili dal colore dorato e dalla forma di una mezza sfera. Ricordano un piccolo bottone o una goccia. Sono composti da nocciole (varietà Tonda Gentile delle Langhe), zucchero e albume d'uovo.

**Dolciaria Fontana di Genisio Anna Maria** Anna Maria Genisio, Via Ivrea 31, 10034 Chivasso (TO), tel. +39 0119102661, [info@nocciolinifontana.it](mailto:info@nocciolinifontana.it)

Their ancient name was *Noisettes*, which stands for hazelnuts in French. With the advent of fascism, the name was changed into *Nocciolini*. They are sweet handcrafted products with a golden color and the shape of half of a sphere. They look like a small button or a drop. They are made with hazelnuts (Tonda Gentile delle Langhe), sugar and albumen.

## BARBERA COLLI TORTONESI (DOC)

Il vino, prodotto nel Tortonese, in provincia di Alessandria, ha odore gradevolmente vinoso caratteristico, colore rosso rubino carico che con l'invecchiamento si attenua assumendo toni granata, sapore secco, fresco, talvolta vivace, sapido, robusto (11,5°). Da abbinare ad arrostiti misti, formaggi a media stagionatura, pastasciutte e salumi stagionati.

**Cascina San Leto** Carlo Daniele Ricci, Via Montale Celli 9, 15050 Costa Vescovato (AL) tel./fax +39 0131838115 cell./mob. +39 3358296312, [cascinasanleto@libero.it](mailto:cascinasanleto@libero.it) - [www.aziendaagricolaricci.it](http://www.aziendaagricolaricci.it)

This wine, produced in Tortona, Alessandria, has a pleasantly winy odor, a characteristic ruby red color that, with the passing of time, changes into dark red; it is dry, fresh, sometimes lively, fruity and robust (11.5°). It can be served with roasted meats, seasoned cheeses, pastas and cured meats.



LA BISACCIA  
DEL PELLEGRINO  
PILGRIM'S POUCH



# PIEMONTE



**PAT** Prodotto Agroalimentare Tradizionale - **TSG** Traditional Specialities Guaranteed;  
**DOP** Denominazione di Origine Protetta - **PDO** Protected Designation of Origin;  
**DOC** Denominazione di Origine Controllata - **CDO** Controlled Designation of Origin;  
**IGP** Indicazione Geografica Protetta - **PGI** Protected Geographical Indication;  
**DOCG** Denominazione di Origine Controllata e Garantita - **CDOG** Controlled Designation of Origin Guaranteed;  
**IGT** Indicazione Geografica Tipica (Typical Geographical Indication)

[romaincampaña.it](http://romaincampaña.it)



## LINGUA DI SUOCERA (PAT)

È un tipo di pane dalla caratteristica forma allungata e sottile e dalla consistenza croccante e friabile. Gli ingredienti sono farina 00, malto, sale, lievito, olio e strutto. La pasta è simile a quella dei grissini, ma presenta una lavorazione in tre tempi. Viene impastata a macchina e stirata a mano. Si accompagna particolarmente bene con gli antipasti.

**Da una Spiga di Grano di Manavella Stefano** Stefano Manavella, Via del Pascolo 40, 10061 Cavour (TO), tel. +39 0121600002, cell./mob. +39 3493834911, stefano.manavella@gmail.com

It is a crunchy and crumbly bread with a characteristic elongated and thin shape. The ingredients are pastry flour, malt, salt, yeast, oil and lard. The pasta is similar to that of breadsticks, but it needs a particular kind of preparation. It is kneaded by a machine and hand stretched. It is ideal to be served with appetizers.

## GRISSINO STIRATO (PAT)

Il nome deriva da *grissia* o *gherssa*: il pane tipico di tutto il Piemonte, un tempo di forma allungata e stretta. Assottigliando e allungando sempre più la forma del pane è nato il *ghersin stirà*, particolarmente friabile e croccante. Gli ingredienti sono farina 00, acqua, lievito e sale. Vuoto all'interno, ha colore dorato, aroma fragrante e sapore delicato.

**Da una Spiga di Grano di Manavella Stefano** Stefano Manavella, Via del Pascolo 40, 10061 Cavour (TO), tel. +39 0121600002, cell./mob. +39 3493834911, stefano.manavella@gmail.com

The name comes from *grissia* or *gherssa*: the typical bread of Piemonte, once its shape was elongated and narrow. The crumbly and crunchy *ghersin stirà* was finally produced by thinning and stretching the bread's shape. The ingredients are pastry flour, water, yeast and salt. It is blank inside, with a golden color, a fragrant aroma and a delicate flavor.

## SALAME D'LA DOJA (PAT)

Salume suino, prende il nome dal contenitore di conservazione: un boccale di terracotta o *dolia*. Spalla e pancetta sono macinati a grana media e conditi con sale, pepe, aglio, vino rosso (generalmente Barbera), cannella e noce moscata. Insaccato in budello di manzo, si lascia maturare per 4 settimane. Quindi resta per 8 mesi nella doja, immerso nello strutto.

**Azienda Agricola/Commercial Farm Valsesia Snc Di Bergamaschi F. & C.** Flavio Bergamaschi, Via Fiume Sesia 2/c, 28064 Sillavengo (NO), tel. +39 0321825246, fax +39 0321824239, cell./mob. +39 3397248186, agricola.valsesia@tin.it - www.agricolavalsesia.it

It's a pork cold cut that takes its name from its container: an earthenware jug known as *dolia*. Shoulder and bacon are medium grain milled and seasoned with salt, pepper, garlic, red wine (usually Barbera), cinnamon and nutmeg. Wrapped within beef casings, it takes for 4 weeks for it to get seasoned. Then it remains inside the *doja*, dipped in lard, for 8 months.

## MONTEBORE (PAT)

Di origini medievali, è un formaggio grasso, a pasta bianca di latte vaccino e ovino. La forma, detta *il Castellino*, ispirata alla torre del castello di Montebore, è simile a un tronco di cono per la sovrapposizione di 3 o 5 formelle di diverso peso e dal diametro decrescente. Ha sapore delicato se gustato fresco, è invece deciso con sentori di pecora se maturo.

**Vallenostra** Roberto Grattone, Fr.Vergagni, 15060 Mongiardino Ligure (AL), tel./fax +39 014394131, cell./mob. +39 3404500729, info@vallenostra.it, www.vallenostra.it

Of medieval origins, it is a sheep and cow's milk fat cheese. Its shape, called *Il Castellino*, (which stands for "little castle") inspired by the tower of Montebore's castel, looks like the trunk of a cone because of the superposition of 3 or 5 panels of different weight and decreasing diameter. It has a delicate flavor when it is still fresh, it has instead an heavy-bodied taste when it is seasoned.



La *bisaccia del pellegrino*, realizzata in occasione del progetto promosso da RadioRai e Associazione Civita che prevede anche un programma radiofonico itinerante da Aosta a Roma con giornalisti di radio italiane ed europee, intende arricchire l'esperienza di fruizione della Via Francigena e dei territori da essa attraversati con una componente *food* di alta qualità e adatta per il consumo escursionistico. Leggerezza, conservabilità, alto valore nutrizionale ed energetico, naturalità sono alcune delle caratteristiche dei prodotti contenuti in questa speciale bisaccia che, attraverso la collaborazione attivata con i produttori, potrà arricchirsi nel tempo.

*Pilgrim's pouch*, conceived on the occasion of the project promoted by RadioRai and Associazione Civita that also envisages an itinerant radio broadcast from Aosta to Rome, involving Italian and European radio reporters, aims to enrich the fruition of Via Francigena and of the vast web of areas crossed by this pilgrimage road, with high quality gastronomic experiences, suitable for hiking activities. Lightness, maintainability, high nutritional values and genuineness are just a fragment of the qualities that characterize the food products within this unique pouch that, through an active collaboration with the producers, may get even richer over time.