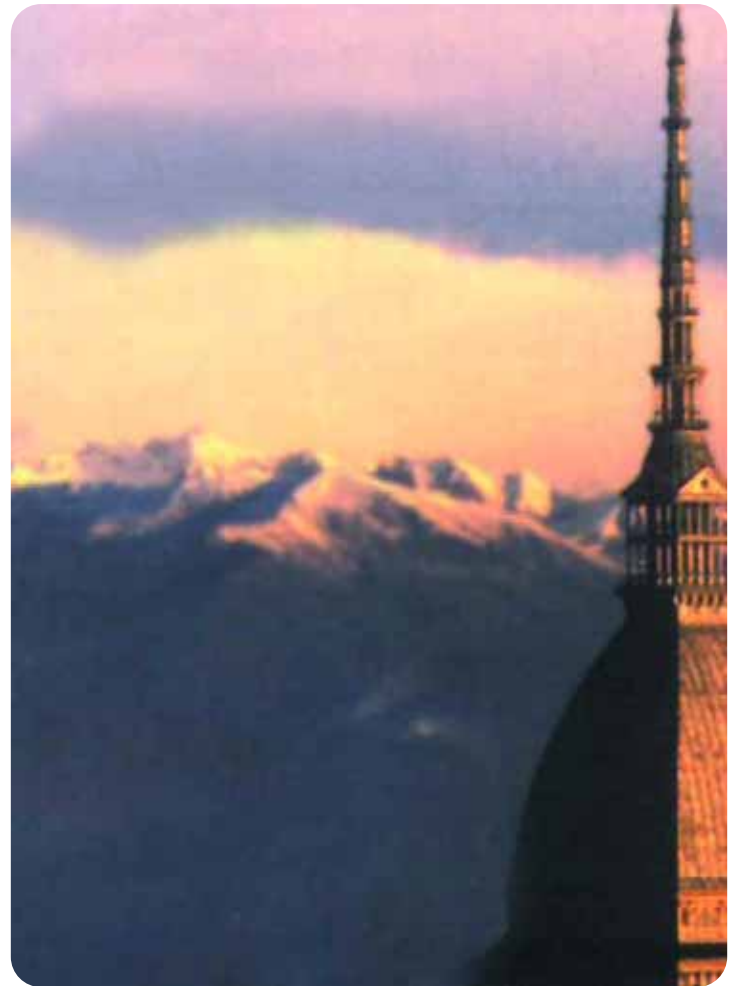


PROVINCIA di TORINO

TURIN PROVINCE



Apertura: stagionale dal 01/05 al 31/10

Giorno di chiusura

Nessuno

Prezzo

€ 20 - 23 bevande escluse

Recapito

Tel. 0124/809143

Borgata Trione

10080 Alpette Canavese (TO)

Persona di Riferimento

Michelina SEREN ROSSO

Open: Seasonally from 01/05 to 31/10

Closed

Never closes during the season

Price

€ 20 – 23 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 0124/809143

Borgata Trione

10080 Alpette Canavese (TO)

Reference

Michelina SEREN ROSSO

(for information about gluten-free food)

Giorno di chiusura

Mercoledì

Prezzo

€ 20 - 25 bevande escluse

Recapito

Tel. 0122/907811

Via Pallavier, 47 fraz. Rochemolles

10052 Bardonecchia (TO)

Persona di Riferimento

Daniela VANZIN

Closed

Wednesday

Price

€ 20 - 25 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 0122/907811

Via Pallavier, 47 fraz. Rochemolles

10052 Bardonecchia (TO)

Reference

Daniela VANZIN

(for information about gluten-free food)

Osteria "Alpina"

E se andassimo a vedere le stelle cadenti? Le notti estive ci invitano a farlo. Percorrendo la tangenziale nord di Torino si esce in direzione Ceresole - Cuornè: SS460. Siamo nel canavese e ci inoltriamo nella valle dell'Orco. Ad Alpette si può visitare l'ecomuseo del rame: la lavorazione di questo metallo è tipica della zona. Arrivati all'osservatorio astronomico siamo accolti da una guida che, oltre a svelarci i segreti del cielo, saprà rispondere con chiarezza alle nostre domande.

Nella Borgata Trione troviamo la nostra Osteria "Alpina". L'atmosfera che si respira è molto simile a quella dei rifugi. La prima sala da pranzo è piccola, le pareti rivestite di legno, l'arredamento rustico, la seconda sala da pranzo è invece molto più ampia. Un grande prato è a disposizione per i giochi e per il relax.



There is a large meadow where guests can relax and their children can play. The lady who looks after us is kind and meticulous. The cuisine is Piedmontese, with special attention being paid to the *polenta* (a typical dish of the area, made with maize meal into a sort of hot, savoury porridge and served as an accompaniment to various meat and vegetable dishes). We are served an appetising *lingua in salsa* (tongue in sauce), cooked according to the old Piedmontese recipes. The *ragù* (meat sauce) served with the spaghetti is very tasty, the *polenta* is well cooked and the *spezzatino* (a meat stew with thick gravy) is soft and full of flavour. The meal ends with a colourful and fragrant *macedonia di frutta* (fresh fruit salad). The *Dolcetto delle Langhe* (a local red wine) is a fine accompaniment to the meal.

Trattoria "Aquila Nera"

Percorrendo l'Autostrada del Frejus arriviamo alla bella conca di Bardonecchia: località nota per gli sport invernali (è sede dei giochi olimpici) e per la gradevolezza dei soggiorni estivi. Ricca di storia ha interessanti cappelle da visitare. Saliamo alla frazione di Rochemolles dove possiamo anche visitare un mulino ancora funzionante. La trattoria "Aquila Nera" è un piacevole e molto familiare luogo di sosta per rifocillarsi dopo un'escursione o durante una passeggiata.

La proprietaria, sempre indaffarata, vi accoglierà con molto calore e vi proporrà rustici piatti della tradizione montana.

Subito vengono portate delle crêpes con lardo e miele di castagno, unione di sapori molto gradevole, e una casalinga insalata russa. Gli gnocchi, fatti con patate e farina di grano saraceno,

conditi con abbondante gorgonzola, sono squisiti. Il piatto che segue è tipico della zona dove il salato si accosta gradevolmente al dolce. I "subric" sono polpette di carne e mele innaffiate con vino rosso e zucchero. Il tutto accompagnato dalla polenta. Terminiamo con una soffice torta di mele. Buono e ben lievitato il pane con farina di grano saraceno. Il vino sfuso è un rosso piemontese.



"Alpina" Tavern

Why not go and see some shooting stars? Summer evenings are most inviting for this pastime. Take the *tangenziale nord* (the northern part of the Turin ring road) and follow directions to Ceresole - Cuornè: SS460. This area is known as the *Canavese*, and the road leads us into the Orco Valley. At Alpette there is the eco-museum of copper, and copper working is the traditional occupation of this zone. When we get to the *Osservatorio Astronomico* (Observatory) we are met by a guide who not only explains the secrets of the sky to us but is also able to answer all our questions in clear terms. In Borgata Trione we find the Osteria "Alpina" (roughly translated it means Alpine Tavern or Inn). The atmosphere here is similar to that of an Alpine refuge. The first dining room is small, with its walls panelled in wood and rustic furniture, while the second dining room is much more spacious.

"Aquila Nera" Trattoria

Driving along the motorway towards the Frejus Tunnel we arrive in the lovely valley of Bardonecchia, which is a well-known winter sports resort (where several competitions of the Winter Olympics 2006 are held) as well as being a very pleasant summer resort for mountain holidays. It has a rich history and interesting chapels to visit. We ascend to the hamlet of Rochemolles where we can also visit a mill which is still in use.

The Trattoria "Aquila Nera" is a pleasant, family place to stop for refreshments after an excursion or during a walk. The owner, who is always extremely busy, will welcome you very warmly and will propose traditional rustic mountain dishes.

Immediately you are brought some

crêpes con lardo e miele di castagno (pancakes with slices of bacon fat and chestnut honey) which is a very pleasant mixture of flavours, and a homemade *insalata russa* (Russian salad). The *gnocchi*, which are made with potatoes and buckwheat flour and served with lots of gorgonzola cheese, are exquisite. The dish that follows is typical of the area where savoury is pleasantly served with sweet. The "*subric*" are little balls of meat and apple cooked in wine and sugar. This is accompanied by *polenta* (a sort of porridge made with maize meal). We end the meal with a soft *torta di mele* (apple pie). The bread is good and well risen, made with buckwheat flour.

The house wine is Piedmontese.



Agriturismo "Crè Seren"

A pochi chilometri da Susa, sulla statale per il Moncenisio, incontriamo il paese di Giaglione circondato da prati, boschi e da cui si gode un bel panorama.

Molto interessanti sono le sue feste che ricordano riti antichissimi come, ad esempio, la "Danza degli Spadoni" e i suoi vigneti d'alta quota. Può essere un punto di partenza per vari itinerari: visitare l'antica abbazia della Novalesa o Susa con i suoi monumenti romani e medioevali. Possiamo salire sul Rocciamelone, meta anche di pellegrinaggi, o goderci il grande lago attorniato da alte cime sul passo del Moncenisio.

Se decidiamo di fermarci qualche giorno o di pranzare o cenare, l'agriturismo "Crè Seren" soddisferà anche il nostro desiderio di tranquillità e buon cibo. Saremo accolti con molta

cortesia.

In cucina si fa largo uso dei prodotti dell'agriturismo e le erbe di montagna, con i loro aromi intensi, hanno il sapore del sole e del vento.

Il menù è stagionale tipico dell'alta Val di Susa.

Da non perdere l'olio prodotto con le loro noci. Lo sformatino di miglio è originale e squisito come lo sono gli agnolotti, gli gnocchi di castagne, le insalate, insaporite con l'olio di noci, lo strudel di verdure. Possiamo terminare con una terrina ai tre cioccolati di grande effetto e con deliziose paste di meliga.

Il vino, prodotto dai vicini vigneti d'alta quota, ben si abbina ai vari piatti.

L'agriturismo dispone anche di un prato con i giochi per i bambini.

Giorni di apertura

Del solo ristorante i fine settimana e tutto il mese di Agosto

Prezzo

Ristorante € 15 - 27 bevande escluse
4 camere con bagno:
singola € 35 - doppia € 50

Recapito

Tel. 0122/629264

Frazione San Rocco, 10 - 10050 Giaglione (TO)

Persona di Riferimento

Serena SERENO



"Crè Seren" Farm

Just a few kilometers away from Susa, on the state highway for Moncenisio, you come across the village of Giaglione that is surrounded by meadows and woods where there is a lovely view. Of considerable interest are its festivals which recall very ancient rites like the "Danza degli Spadoni" (sword dance) and its high altitude vineyards. It is a good point of departure for various itineraries: to visit the ancient abbey of the Novalesa, or the town of Susa with its Roman and medieval monuments. You can climb to Rocciamelone, which was a pilgrimage destination, or enjoy the great lake surrounded by high peaks on the Moncenisio pass.

If you decide to stay a few days or have lunch or dinner in this part of the world then the "Crè Seren" farmhouse will satisfy any requirement for peace and tranquillity and good food.

We are welcomed with great friendliness.

In the kitchen they use their own products from the farm and mountain herbs with their intense aromas which have the flavour of wind and sunshine.

The menu is seasonal and typical of the upper Susa valley.

Do not miss the oil produced with the walnuts from the farm. The *sformato di miglio* (millet flan) is original and exquisite, as are the *agnolotti* (pasta cases usually filled with meat or cheese and herbs), the *gnocchi di castagne* (chestnut gnocchi), the salads seasoned with walnut oil, the *strudel di verdure* (vegetable strudel). We end our meal with a *terrina ai tre cioccolati* (three chocolate terrine) which is awesome, and delicious *paste di meliga* (maize biscuits).

The wine, which is produced in the nearby vineyards, is well suited to the various dishes.

The farm also has a meadow with things for children to play on.

Open - Restaurant only

Weekends and the whole of the month of August

Price

Ristorante € 15 - 27 excluding drinks
4 rooms with bathroom:
single € 35 - double € 50.

Telephone number and address

Tel. 0122/629264

Frazione San Rocco, 10 - 10050 Giaglione (TO)

Reference

Serena SERENO

(for information about gluten-free food)



Giorni di chiusura
Domenica sera e lunedì
Prezzo
€ 25 - 35 bevande escluse
Recapito
Tel. 011/9692388
Strada Castagnole, 29
10041 Carignano (TO)
Sito: www.ilcanonico.it
Persona di Riferimento
Piero PULLI

Closed
Sunday evening and Monday
Price
€ 25 - 35 excluding wines
Telephone number and address
Tel. 011/9692388
Strada Castagnole, 29
10041 Carignano (TO)
Site: www.ilcanonico.it
Reference
Piero PULLI
(for information about gluten-free food)

Ristorante "Il Canonico"

"Il Canonico" Restaurant

Alle porte di Carignano, piccolissima città che ben merita una visita ai suoi portici medioevali, alla parrocchiale dell'Alfieri e a una modernissima ristrutturazione del Sartoris di un sito industriale, troviamo il ristorante "Il Canonico" che prende il nome da un cascinale dell'800 sorto su una casa parrocchiale.

L'ambiente è rustico-raffinato con salone per cerimonie e altre sale per pranzi o cene più raccolte. Sarete accolti dalla signora Silvia, la proprietaria, che vi seguirà e vi consiglierà durante tutto il pasto.

La cucina è tipica del territorio con accostamenti inconsueti e originali e la carta viene rinnovata

ogni mese adattandola alla stagione.

Raffinati e saporiti gli gnocchi alle erbe con ragù d'oca agli scalogni, gradevolissimo l'accostamento della mocetta di cervo alla maggiorana selvatica con i Martin sec al vino rosso.

Il filetto di vitello alle uova di quaglia con scaglie di Castelmagno al Nebbiolo ha un sapore intenso e inconsueto.

Si può terminare con una delicata bavarese ai frutti di bosco con salsa caramello al mango.

La signora Silvia, che è anche un saggio sommelier, vi saprà indicare i vini più adatti ai vostri palati: dal Ruchè di Costigliole Monferrato alla Freisa di Chieri al Gavi di Gavi.

At the gates of Carignano, a very small town which is worth visiting for its medieval arcades, Alfieri parish church and a very modern restoration by Sartoris of an industrial site, we find the restaurant "Il Canonico" which takes its name from an 1800s farmstead which was built on a Parish house.

The ambience is refined-rustic with a large reception room for ceremonies and other rooms for more intimate lunches or dinners. You will be welcomed by Signora Silvia, the owner, who will look after you and advise you throughout your meal.

The cooking is typical of the territory with unusual and original combinations of food and the menu is renewed each month to suit the season.

The *gnocchi alle erbe con ragù d'oca agli scalogni* (gnocchi seasoned with herbs with goose and shallot sauce) are refined and tasty, the combination of *mocetta di cervo alla maggiorana selvatica con i Martin sec al vino rosso* (cured venison seasoned with wild marjoram served with little pears cooked in red wine) is extremely pleasant.

The *filetto di vitello alle uova di quaglia con scaglie di Castelmagno al Nebbiolo* (fillet of veal seasoned with quail's eggs served with thin slices of Castelmagno cheese in Nebbiolo red wine) has an intense and unusual flavour.

You can finish up with a delicate *bavarese ai frutti di bosco con salsa caramello al mango* (forest fruits mousse with mango caramel sauce).

Signora Silvia, who is also a wise sommelier, will be able to advise you on the wines that are best suited to your palates: from Ruchè di Costigliole Monferrato to Freisa di Chieri to Gavi di Gavi.



Carignano





Mulino storico
Historic mill



Closed
Tuesday and always at lunchtime Sunday
and holidays open also at lunchtime
Price
€ 23 - 35 excluding drinks
Telephone number and address
Tel. - fax 0121/91678
Piazza Pietro Micca, 4
10066 Torre Pellice (TO)
Reference
Piercarlo ALLASIA
(for information about gluten-free food)

Ristorante “La Civetta”

“La Civetta” Restaurant

Da Pinerolo, percorriamo la statale della Val Pellice per arrivare al suo centro più importante: Torre Pellice, centro della comunità Valdese. Qui, ogni anno ad agosto, si riunisce la “Tavola Valdese” per il Sinodo, durante il quale vengono affrontati temi religiosi e sociali. Si può visitare il Complesso di via Beckwith composto da diverse strutture, tra cui il Museo, con le testimonianze della storia valdese, la Biblioteca con 60.000 volumi, l'Archivio Storico della Tavola Valdese e il Tempio, edificato nella II metà del XIX secolo in seguito al riconoscimento, nel 1848, dei diritti civili alle minoranze religiose da parte del re Carlo Alberto. È molto piacevole passeggiare nelle vie della piccola città o visitarne i dintorni immersi nei prati e nei boschi della valle dove scorre il Pellice e tutto parla della storia, della cultura, della religione e del lungo e non facile percorso dei seguaci di Pietro Valdo.

Il ristorante “La Civetta” è situato proprio nel centro storico di Torre Pellice. È un locale intimo, arredato con cura, accogliente che

ben si inserisce nel contesto della piccola città. La cucina è tradizionale - creativa, molto aromatica, con largo uso di prodotti locali.

Le acciughe al verde, con le quali cominciamo il pasto, sono molto saporite e ben si accompagnano al pane appena sfornato. L'insalata di carne cruda di bufalo è per noi insolita, ma ha un buon sapore delicato. Si prosegue con il fresco profumo delle tagliatelle allo zafferano e zucchine per arrivare a un vigoroso capriolo al “civet”. Grande successo per gli squisiti funghi porcini impanati. La cena termina con una vera delizia per gli occhi e per il palato: una mousse alla menta di un delizioso color verde in contrasto con lo scuro del cioccolato fondente. I vini sono in prevalenza piemontesi e saranno suggeriti con competenza.

Giorni di chiusura

Martedì
Domenica e giorni festivi aperto anche a pranzo

Prezzo

€ 23 - 35 bevande escluse

Recapito

Tel. - fax 0121/91678

Piazza Pietro Micca, 4

10066 Torre Pellice (TO)

Persona di Riferimento

Piercarlo ALLASIA

From Pinerolo we take the Val Pellice statale (state road) until we get to its most important town, Torre Pellice, which is the centre of the Valdese (Waldensian) community. Here, every year in August, the “Tavola Valdese” meets for the Synod during which social and religious subjects are discussed. It is possible to visit the Complex of Via Beckwith which is composed of various structures, among which the Museum, with the testimony of Waldensian history, the Library with 60,000 volumes, the *Archivio Storico della Tavola Valdese* (Historical Archives of the Waldensian Board) and the *Tempio* (Temple) built in the second half of the nineteenth century following the recognition, in 1848, of the civil rights of religious minorities by King Carlo Alberto. It is very pleasant to walk in the streets of the little town or to visit the surrounding area of meadows and woods in the valley where the Pellice River runs and where everything echoes the history, culture, religion and the long and not easy path of the followers of Pietro Valdo.

The restaurant “La Civetta” is situated right in the historic centre of Torre Pellice. It is a

cosy place, furnished with care, which fits in very well with the context of the little town.

The cuisine is traditional - creative, very aromatic, with great use of local products.

The *acciughe al verde*, with which we begin our meal, are very tasty and they are perfectly suited to the freshly baked bread served with them. The *insalata di carne cruda di bufalo* (raw buffalo meat salad) is unusual for us, but it has a very good and delicate flavour. Next we had the fresh perfume of the *tagliatelle allo zafferano e zucchine* (pasta ribbons with saffron and courgettes) followed by a vigorous *capriolo al “civet”* (venison marinated and served in a thick, red wine sauce). The exquisite *funghi porcini* (boletus mushrooms) fried in breadcrumb crumbs were a great success. The dinner ended with a true delight for the eyes and for the palate: a delicate, light green mint mousse which contrasted beautifully with the dark brown of the hot, plain chocolate sauce.

The wines are mainly Piedmontese, knowledgeably proposed.

Giorno di chiusura

Martedì

Prezzo

€ 25 - 30 bevande escluse

Recapito

Tel. 0122/78409 - 347/3222370

Via Del Beth, 9

10060 Pragelato Loc. Plan (TO)

Persona di Riferimento

Franca LACH

Closed

Tuesday

Price

€ 25 - 30 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 0122/78409 - 347/3222370

Via Del Beth, 9

10060 Pragelato Loc. Plan (TO)

Reference

Franca LACH

(for information about gluten-free food)

Giorni di chiusura

Lunedì e martedì sera

Prezzo

€ 30 - 60 vini inclusi

Recapito

Tel. 011/9904296

Via Roma, 71 - 10060 None (TO)

Parcheggio interno

Persona di Riferimento

Marcella RUSSO

Closed

Monday and Tuesday evening

Price

€ 30 - 60 including wines

Telephone number and address

Tel. 011/9904296

Via Roma, 71 - 10060 None (TO)

Private parking

Reference

Marcella RUSSO

(for information about gluten-free food)

Ristorante "La Greppia"

Siamo a Pragelato nell'alta Val Chisone: terra ricca di storia e di tradizioni.

Se desideriamo ristorarci dopo aver percorso la più lunga pista di sci da fondo d'Europa, o aver percorso i sentieri che si inoltrano nel Parco Naturale della Val Troncea, il Ristorante "La Greppia" può soddisfare i nostri desideri.

Il Ristorante è situato nella frazione Plan in un'antica stalla che mantiene l'impianto originale con il bel soffitto in pietra e l'arredamento è molto curato. Il camino acceso contribuisce a rendere l'ambiente più confortevole, rilassante e a farci sentire in pace con il mondo intero. La

proprietaria ci accoglie con molta affabilità e ci segue con cura e attenzione.

La cucina è tipica del territorio: le specialità sono la *Pierrade* e la *Raclette*. Il nostro pranzo comincia con la *tacchinella all'aceto balsamico tenera e raffinata*, continua con una delicata vellutata di carote e un risotto allo zafferano e zucchine ben equilibrato nei sapori. Le patate al forno sono rosolate e tenere. Si termina con un'ottima fonduta al cioccolato accompagnata da vari frutti che ci dà una gradevolissima sensazione di calore, di coccole e di energia. I vini rossi e bianchi ben accompagnano i diversi piatti.

Ristorante "L'Orologio"

Per arrivare a None si esce dalla tangenziale di Torino a Stupinigi.

Di grande interesse è l'omonima palazzina di caccia: splendido esempio di architettura barocca dello Juvarra, sede del museo dell'arredamento e di importanti mostre. Il grande parco che si estende intorno invita a piacevoli passeggiate. Ripresa la statale che da Torino porta a Pinerolo ed alle sue valli dopo pochi km arriviamo, nel centro di None, al Ristorante "L'Orologio" dove nei periodi estivi si può pranzare o cenare all'aperto.

La persona che vi seguirà è gentile e capace.

La cucina è a base di pesce. Il menu ricorda il sole, il mare, e gli intensi profumi della cucina sarda. Cominciamo con un

saporito e colorato antipasto di peperoni e con un piatto di capesante al forno molto ben cucinato. Continuiamo con una pasta condita con un sugo di gamberi e verdure così allegro che ci fa sentire in vacanza. Il tonno alla griglia con melanzane e zucchine è ricco di sapori e cotto al punto giusto. Terminiamo con una delicata crema alla vaniglia.

Il pane, ben lievitato, dev'essere richiesto con largo anticipo.

I vini bianchi o rossi ben si accompagnano al pesce.



"La Greppia" Restaurant

We are in Pragelato in the upper Val Chisone: a land that is rich in history and traditions.

If we want refreshments after skiing around the longest cross-country skiing track in Europe, or after a walk along the paths that lead up to the Val Troncea Nature Park, "La Greppia" Restaurant fits the bill perfectly.

The restaurant is situated in the Plan hamlet in an ancient stable that maintains the original plan with its lovely ceiling in stone and it has been furnished with great attention to detail. A fire is lit in the fireplace and this makes the surroundings even more comfortable and relaxing and we feel at peace with the whole world. The lady owner welcomes us warmly and looks after us with care and attention.

The cooking is typical of the territory: the

specialities are *Pierrade* (the food is cooked directly on a hot stone) and *Raclette* (potatoes served with melted cheese). Our lunch begins with a tender and refined *tacchinella all'aceto balsamico* (turkey with aromatic vinegar), continues with a delicate *vellutata di carote* (carrot soup) and a *risotto allo zafferano e zucchine* (risotto with saffron and courgettes) that is well balanced in its flavours. The *patate al forno* (roast potatoes) are crispy and tender. We end the meal with an excellent *fonduta al cioccolato* (chocolate fondue) served with various types of fruit which gives a very pleasant sensation of warmth, affection and energy. The red and the white wines are very well suited to the various dishes they accompany.

"L'Orologio" Restaurant

To reach None you have to get off the Turin "tangenziale" (ring road) at Stupinigi.

The Stupinigi hunting lodge is of great interest: it is a splendid example of Baroque architecture by the architect Juvarra, and it also houses the museum of furniture and important exhibitions. The great park surrounding the hunting lodge is very inviting for pleasant walks. If you carry on along the "Statale" (the highway) from Turin to Pinerolo and its valleys, after a few kilometers you get to the centre of None and to the Ristorante "L'Orologio" where in summer you can lunch or dine outside in the open air. The staff are expert and friendly. The cuisine is mainly fish. The menu

reminds you of sunshine, the sea, the intense perfumes of Sardinian cooking. We began with a tasty and colourful antipasto of peppers and a dish of baked *capesante (coquilles de saint Jacques)* which was excellent. We continued with pasta served with a sauce of prawns and vegetables that was so cheerful that we felt we were on holiday again. The second course of grilled tuna with aubergines and courgettes was full of flavour and done to a turn. We finished our meal with a delicate vanilla cream.

The bread, which was well-risen, has to be requested considerably in advance.

The red or white wines are an excellent accompaniment to the fish.



Giorno di chiusura
Nessuno
Prezzo
€ 40 - 60 bevande escluse
Recapito
tel. 0121/884811
Località Prà Catinat
10060 Fenestrelle (TO)
Persona di Riferimento
Walter MOCCI

Closed
Never
Price
€ 40 - 60 excluding drinks
Telephone number and address
Tel. 0121/884811
Località Prà Catinat
10060 Fenestrelle (TO)
Reference
Walter MOCCI
(for information about gluten-free food)

Centro Soggiorno "Pracatinat"

"Pracatinat" Centro Soggiorno

Salendo da Torino verso Sestriere lungo la Val Chisone, sede dei giochi olimpici invernali 2006, poco prima di Fenestrelle, si devia a destra e ci si inoltra nel parco naturale dell'Orsiera - Rocciavré. In 5 chilometri si raggiungono i 1750 metri s.l.m. del Centro Soggiorno di Pracatinat, in località Prà Catinat: splendido balcone sulla valle immerso nel verde della pineta in estate e nel bianco della neve in inverno. Ci accolgono due bellissimi edifici del primo novecento che godono di un panorama incantevole. Il Soggiorno "Pracatinat" dispone di saloni, sale e apparecchiature per convegni, congressi, musica o intrattenimenti. Le possibilità di trascorrere una piacevole vacanza nel sommesso rumore della natura sono molte, sia sportive sia culturali.

Si possono praticare

l'arrampicata, lo sci di fondo, le passeggiate con le racchette da neve, conoscere gli animali con una guida esperta oppure sentire musica, seguire corsi di educazione ambientale o conferenze e convegni. Durante tutto l'anno si organizzano settimane - studio. Le possibilità di soggiorno sono molte e si differenziano a seconda degli edifici e della tipologia.

Tutti i locali sono funzionali, ben arredati e gradevoli.

Sarete accolti con cortesia e attenzione.

Il Ristorante è self-service, la cucina tradizionale e tipica con prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Il passato di porri con crostini è delicato. La bistecca alla milanese tenera e ben impanata, le verdure di contorno grigliate con cura. Terminiamo con della profumata frutta di stagione.

Ascending the mountains from Turin towards Sestriere along the Val Chisone, where the 2006 Winter Olympics are to be held, just before Fenestrelle you turn off to the right and drive into the Orsiera - Rocciavré nature reserve. It takes five kilometers to reach the "Centro Soggiorno Pracatinat" in the Prà Catinat resort at 1,750 metres above sea level: a splendid balcony over the valley with the pine forest green in the summertime and white with snow in the winter. The Centro Soggiorno Pracatinat is in two beautiful buildings built at the beginning of the last century which enjoy enchanting views. There are reception rooms, halls and equipment for conventions, congresses, music or entertainment. There are many opportunities for spending a pleasant holiday in the subdued sounds of nature, whether your tastes are cultural or sporting. Rock climbing, cross country skiing, walks with snow shoes, seeing wild animals with an expert guide, or listening to music, attending courses on environment education or conferences

conventions. Throughout the year study weeks can be arranged. The possibilities are many and different activities are held in different buildings.

All the premises are pleasant, functional and well-furnished.

You will be welcomed with courtesy and attention.

The Restaurant is self-service, the cuisine is traditional and typical of the area and the products are all produced with biological farming methods.

The *passato di porri con crostini* (leek soup with croutons) is delicate. The *bistecca alla milanese* (thin slice of veal fried in breadcrumbs) is tender and well breadcrumbed, the vegetables are grilled with care. We end the meal with some fragrant fruit of the season.



Giorni di chiusura

Lunedì

Prezzo

€ 6 - 30 (aperitivo/cena) bevande escluse

Recapito

Tel. 0121/393107

Via Trento, 31
10064 Pinerolo (TO)

Persona di Riferimento

Angelo CONFORTI

Closed

Monday

Price

€ 6 - 30 (aperitif/dinner) excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 0121/393107

Via Trento, 31
10064 Pinerolo (TO)

Reference

Angelo CONFORTI
(for information about gluten-free food)

Apertura

Tutto l'anno

Giorno di chiusura

Martedì da ottobre a marzo

Recapito

Tel. 011/9801892

Via Umberto I, 7
10067 Vigone (TO)

Persona di Riferimento

Gianbiagio COMBA

Open

All the year round

Closed

Tuesday from October to March

Telephone number and address

Tel. 011/9801892

Via Umberto I, 7
10067 Vigone (TO)

Reference

Gianbiagio COMBA
(for information about gluten-free food)

Ristorante "Tanit"

Le luci della sera accendono di mille magie le antiche vie di Pinerolo. In questa atmosfera è piacevolissimo passeggiare e fermarsi poi al Tanit, un ambiente allegro molto frequentato dai giovani, per assaporare un ricco e colorato aperitivo o per gustare la cena.

Il locale è stato ristrutturato con sapienza e cura: il soffitto e i muri hanno mantenuto le loro caratteristiche con mattoni e pietre a vista e l'arredamento ben si inserisce in questo contesto.

Siamo accolti da una persona gioiosa e attenta.

La cucina è tradizionale con fantasia.

La cena inizia con un'insalata di petto d'anatra e radicchio: i colori e il sapore ne fanno una delizia. Il risotto che scegliamo, con pere e noci, è insolito, saporito e cotto al

punto giusto. Proseguiamo con una morbida gallinella alla griglia servita con delicate patate. Terminiamo con una vivace macedonia di frutta fresca. I vini consigliati ben si adattano alle pietanze scelte.



Piazza San Donato

"Tanit" Restaurant

The evening lights illuminate the ancient streets of Pinerolo with magic. In this atmosphere it is very pleasant to stroll and later on to take a break at "Tanit", a cheerful venue which is very popular with young people, to sip a rich and colourful aperitif or to savour the dinner. The premises have been restored with care and expertise: the ceiling and the walls have maintained their original characteristics with the old bricks and stonework left bare and the furnishing is well suited to this context.

The person who welcomes us is cheerful and attentive.

The cuisine is both traditional and

imaginative.

The dinner begins with an *insalata di petto d'anatra e radicchio* (duck breast and chicory salad): the colours and flavours are delightful. The *risotto con pere e noci* (risotto, a hot, savoury, creamy rice dish with pears and nuts) we choose is unusual, tasty and perfectly cooked. We continue with a very tender *gallinella alla griglia* (grilled pullet) served with delicate *patate* (potatoes). We end the meal with a colourful *macedonia di frutta fresca* (fresh fruit salad).

The wines proposed are well suited to the dishes we choose.

Gelateria "Da Biagio"

Vigone è un paese della campagna torinese e lo si raggiunge facilmente dalla statale Torino - Pinerolo. È molto piacevole passeggiare sotto i portici medioevali e ammirare le case, i palazzi, la bella pieve di Santa Caterina.

Concediamoci una piacevole pausa e gustiamoci un buon gelato.

La gelateria è situata nella via principale e ci si può accomodare anche all'aperto sia sotto i portici, sia in un piccolo giardino interno. Il locale è ben arredato e gradevole.

La persona che ci accoglie è cordiale e molto scrupolosa.

I gelati hanno vari gusti. Il cioccolato è molto buono come, d'altra parte, lo sono la crema o i gelati alla frutta.



"Da Biagio" Ice-Cream Parlour

Vigone is a village in the countryside near Turin and you can get there easily from the Torino-Pinerolo *statale* (state road). It is very pleasant to walk under its mediaeval arcades and admire the houses, buildings and the lovely Santa Caterina parish church. Why not stop and have a snack, like a tasty home-made ice-cream.

The ice-cream parlour is in the high street and you can sit outside in the open either

under the arcades or in a little private garden. The premises are pleasant and well-furnished.

The person who serves you is cordial and very scrupulous.

There are various flavours of ice-cream. The *cioccolato* (chocolate) is very good, as are the *crema* (vanilla) and the *gelati alla frutta* (fruit flavours). If you like you can bring your own gluten-free cone with you.

AOSTA



Giorno di chiusura

Mercoledì

Prezzo

€ 8 - 11

Recapito

Tel. 0165/361241

Via G. Elter, 20

11100 Aosta

Persona di Riferimento

Cesare CRISTIANI

Closed

Wednesday

Price

€ 8 - 11

Telephone number and address

Tel. 0165/361241

Via G. Elter, 20

11100 Aosta

Reference

Cesare CRISTIANI

(for information about gluten-free food)

Pizzeria "Caesar"

Quando si arriva ad Aosta, la città offre subito la bellezza delle sue montagne e il piacere di passeggiare in un centro storico molto interessante e godibile. Ci accolgono l'imponente Arco di Augusto, le Mura e il Teatro Romano, la chiesa di S. Orso col bel chiostro. Alla fine di gennaio, ogni anno, si tiene la "Fiera di S. Orso" (se ne ha già notizia nell'anno mille) dove gli artigiani della Valle espongono le loro opere: mobili e sculture in legno, draps, pizzi e oggetti di uso quotidiano.

Nel centro storico ci possiamo fermare alla Pizzeria Caesar. È un locale con più sale, e una di queste dispone di grandi strutture per i giochi dove i bambini possono tranquillamente intrattenersi.

Durante la settimana, al pomeriggio, si organizzano per loro feste di compleanno molto frequentate e con

menu dedicato.

La persona che vi accoglierà e seguirà per tutto il pasto è molto cordiale.

Vi si trova una grande varietà di pizze, la torta di mele è celestiale, squisite le tegole che sono un dolce regionale a base di albumi, nocciole e ...

Se non desiderate la pizza, altri piatti sapranno certamente soddisfare i vostri gusti.

Ottimi i vini della Valle, sia bianchi che rossi; le viti sono coltivate ad alta quota e sono sorrette da tipici sostegni in pietra.



"Caesar" Pizzeria

When you arrive in Aosta the town immediately offers you the beauty of its mountains and the pleasure of walking in a very interesting and enjoyable historic centre. You can see the imposing Arch of Augustus, the Walls and the Roman Theatre, the Church of St. Orso with its lovely cloisters. At the end of January every year there is the "fiera di St. Orso" (the St. Orso fair was already mentioned in 1,000 AD), where the craftsmen of the valley show their works: furniture and sculptures in wood, cloth, lace and objects for everyday use.

In the historic town centre you can stop off for a meal at the Pizzeria Caesar. It is a restaurant with several rooms and one of these has large structures for playing where children

can happily entertain themselves.

During the week, in the afternoons, large children's parties are organised with a special menu for them.

The person who welcomes you is very friendly and will look after you for the entire meal.

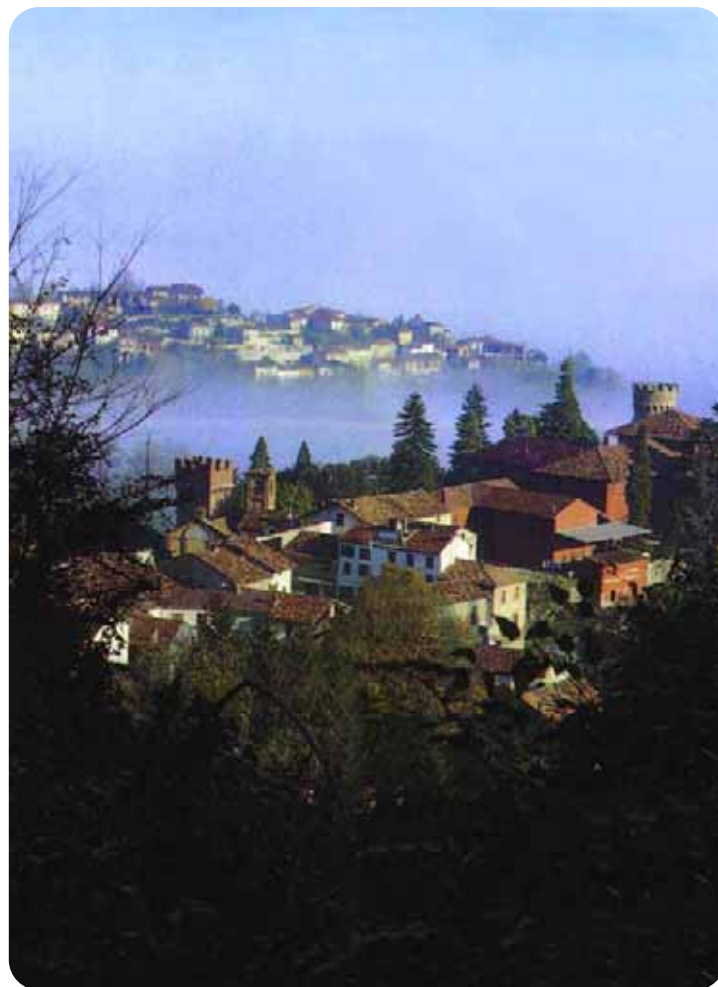
There is a large variety of pizzas, the *torta di mele* (apple cake) is divine, and the exquisite *tegole* (literally, roof tiles) which are a regional dessert based on egg whites, hazel nuts and...

If you do not want a pizza, other dishes will certainly satisfy your tastes.

The red and the white wines from the Valley are excellent; the vines are cultivated at high altitude and they are held up by typical stone supports.

PROVINCIA di ALESSANDRIA

PROVINCE of ALESSANDRIA



Giorno di chiusura

Lunedì

Prezzo

€ 35 - 60 bevande escluse

Recapito

Tel. 0142/806203 - fax 0142/806505

Via Cavalli D'Olivola, 3

15020 San Giorgio Monferrato (AL)

Parcheggio interno

Persona di Riferimento

Giovanni CAVALIERE

Closed

Monday

Price

€ 35 - 60 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 0142/806203 - fax. 0142/806505

Via Cavalli D'Olivola, 3

15020 San Giorgio Monferrato (AL)

Private car park

Reference

Giovanni CAVALIERE

(for information about gluten-free food)

Hotel Ristorante "Castello di San Giorgio"

Nel cuore del Monferrato, a soli 6 Km da Casale, San Giorgio Monferrato domina sui dintorni con il suo castello. Costruito nel X sec. è citato in un documento del 951. Fu dimora dei Gonzaga e dei Savoia. Nell'antica foresteria, circondata dal parco, è stato ricavato l'omonimo albergo-ristorante.

L'atmosfera è calda e accogliente: l'ambiente sobrio, elegante, curato. Si gode di un bel panorama sui vigneti e sulle colline circostanti. Può essere il punto di partenza per itinerari di vario interesse: la storia, la cultura, la cattedrale e la sinagoga con il suo museo di Casale Monferrato; i numerosi castelli che si ergono sulle colline; le cantine dove si producono ottimi vini: grignolino e barbera. Si possono festeggiare matrimoni e incontri e, con la bella stagione,

assaporare aperitivi serviti nel parco. La cucina è tipica piemontese e internazionale. Il menù è vario e possiamo cominciare con un vitello tonnato senza maionese, come indica l'antica ricetta, continuare con squisiti agnolotti al brasato e, scegliendo tra numerosi secondi piatti, il petto d'anatra. Per terminare, il soufflé di mele è veramente una delizia e ben si adatta all'atmosfera del luogo.

I piatti sono accompagnati da un'ampia scelta di vini locali e stranieri.



"Castello di San Giorgio" Restaurant Hotel

In the heart of the Monferrato area, just 6 kilometres from Casale, the castle of San Giorgio Monferrato dominates the surrounding area. Built in the tenth century, it is cited in a document of 951. It was the residence of the Gonzaga and the Savoy families. In the ancient guest quarters, which are surrounded by a park, there is the hotel and restaurant called the "Castello di San Giorgio".

The atmosphere is warm and welcoming: the ambience is sober, elegant, polished. There is a lovely view of the vineyards and the surrounding hills. It can be a good starting point for itineraries of various types: to absorb the history and culture of Casale Monferrato with its cathedral, its synagogue and museum; to visit the numerous castles perched on the hilltops; to investigate the cellars where excellent wines – Grignolino and Barbera - are

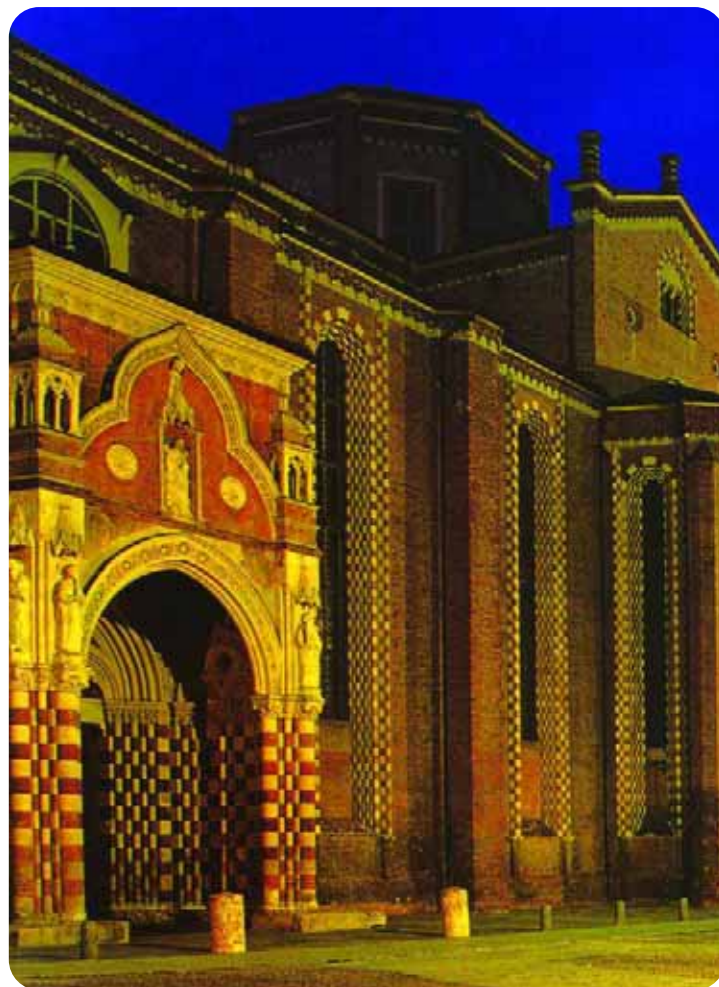
produced. It is also an ideal place for celebrating wedding receptions, parties or meetings and on fine spring and summer days it is lovely to enjoy aperitifs served in the beautiful park.

The cuisine is typical Piedmontese and also international. The menu is varied and you can start with a *vitello tonnato* (a delicious veal with tuna sauce) served without mayonnaise according to the ancient recipe. Afterwards try the excellent *agnolotti al brasato* (little pasta cases stuffed with savoury braised meat) and, choosing from the numerous second courses, *petto d'anatra* (duck breast). To round off the meal, the *soufflé di mele* (apple soufflé) is a real delight and very much in keeping with the atmosphere of the place.

All dishes are accompanied by a wide choice of local and foreign wines.

PROVINCIA di ASTI

PROVINCE of ASTI





Ristorante “La Lanterna”

Uscendo a Villanova, dall'autostrada Torino - Piacenza, si percorre un bel fondo valle tra le colline dell'Astigiano per salire poi a San Damiano: un delizioso paese, dove il tempo sembra essersi fermato. Passeggiando sotto i portici si gode lo splendido panorama delle colline. Ci si può fermare nella Parrocchiale, ammirare le belle tavole del Morgari, per poi raggiungere Piazza 1275 (anno della sua fondazione) ed entrare nell'antico edificio coevo dove troviamo il nostro ristorante “La Lanterna”.

Il locale è molto piccolo, arredato con cura, con la

cucina a vista. La proprietaria - cuoca vi accoglierà con molto calore. La cucina è piemontese, legata ai prodotti della zona, e cambia da stagione a stagione.

Gli antipasti sono vari e saporiti: involtini di prosciutto, un'ottima trota salmonata in carpione, freschissimi asparagi con maionese oltre alla gustosa frittata con le cipolle. Si può continuare con delle delicate crêpes in salsa di asparagi e terminare con una golosa torta con cialda, panna e frutta fresca.

I vini sono tipici della zona: barbera e moscato.



Giorni di chiusura
Martedì sera e mercoledì sera
Prezzo
€ 15 - 26 bevande escluse
Recapito
Tel. 0141/982217
Piazza 1275, 2
14015 San Damiano D'Asti (AT)
Persona di Riferimento
Lucia ROAGNA

Closed
Tuesday evening and Wednesday evening
Price
€ 15 - 26 excluding drinks
Telephone number and address
Tel. 0141/982217
Piazza 1275, 2
14015 San Damiano D'Asti (AT)
Reference
Lucia ROAGNA
(for information about gluten-free food)

“La Lanterna” Restaurant

Exit the Torino - Piacenza motorway at Villanova, drive along the bottom of the valley through the Astigiano hills and then follow the road that climbs to San Damiano. This is a delightful village where time seems to have stopped. Walking through the old arcades you can enjoy the splendid panorama of the hills. You can stop in the Parish Church, admire the beautiful panels by Morgari, and then proceed to Piazza 1275 (the year of its foundation) and enter the ancient building of the same period where there is the “La Lanterna” restaurant.

The premises are very small, furnished with care, with the kitchen open to view.

The owner - cook welcomes us very warmly.

The cooking is Piedmontese and it is closely tied to the products of the area and changes from season to season.

The *antipasti* are varied and flavoursome: *involtini di prosciutto* (little ham rolls), an excellent *trota salmonata in carpione* (soused salmon trout), very fresh *asparagi con maionese* (asparagus with home-made mayonnaise), and a tasty *frittata con le cipolle* (onion omelette). You can continue with delicate *crêpes in salsa di asparagi* (savoury pancakes in asparagus sauce) and finish your meal with a scrumptious *torta con cialda, panna e frutta fresca* (cake with wafer, cream and fresh fruit).

The wines are typical of the zone: Barbera, Moscat.



Giorni di chiusura

Lunedì - martedì - mercoledì - giovedì

Prezzo

€ 30 bevande escluse

Recapito

Tel. 0141/203015

Via Maiocco, 4

14030 Scurzolengo (AT)

Persona di Riferimento

Giulio FERRARIS

Closed

Monday - Tuesday - Wednesday - Thursday

Price

€ 30 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 0141/203015

Via Maiocco, 4

14030 Scurzolengo (AT)

Reference

Giulio FERRARIS

(for information about gluten-free food)

Ristorante “La Raviola Galante”

Usciamo al casello Asti Est dell'Autostrada Torino - Piacenza in direzione Casale Monferrato. Percorriamo la statale: attenzione al bivio Porta Comaro - Scurzolengo, svoltiamo e seguiamo seguendo le indicazioni. Le colline del Monferrato, ricoperte di vigne, sono una tavolozza di colori con tutte le sfumature degli ocra, dei rossi, dei bruni. Il cielo autunnale ci invita a godere non solo degli splendidi panorami, ma anche della succulenta cucina che questi luoghi offrono. Scurzolengo è un balcone sulle colline, piccolo, curato che suggerisce i ritmi lenti e tranquilli della natura che lo circonda. “La Raviola Galante” è un locale molto gradevole, rustico-elegante, con soffitti a volta, ricordi di famiglia, piatti decorati e tovaglette di carta-paglia. Il proprietario ci accoglie e ci segue con molta cortesia e attenzione; ci illustra il menu dal punto di vista storico e culinario.

La cucina rivela la vecchia tradizione piemontese, contadina.

Si comincia con dei deliziosi fichi glassati



all'aceto, la giardiniera che segue è ricca e ben equilibrata nella cottura e nei sapori. Lo stinco di vitello con pomodori accomodati è saporito, la tartrà è morbidissima.

Gli agnolotti, ripieni di arrosti e verdure e conditi con sugo di coniglio sono ben cucinati e molto graditi.

Seguono i maltagliati con sugo di vitello altrettanto gustosi. Terminiamo con un profumato budino alle pesche accompagnato ancora da pesche sciropate nella grappa di moscato e miele.

Il vino che ben si adatta alle portate è un Ruchè (vitigno autoctono), profumato.

“La Raviola Galante” Restaurant

We leave the Torino - Piacenza motorway at the Asti Est toll gate and we take the road to Casale Monferrato. We drive along the statale (state road): keep your eyes open for the Porta Comaro - Scurzolengo fork where we take the road to Scurzolengo. The Monferrato hills, covered with vineyards, are an artist's palette of colours with all shades of ochre, reds and browns. The autumn sky invites us to enjoy not only the splendid views but also the succulent cuisine that these places can offer us. Scurzolengo is a balcony on the hills, small and well cared for, which hints at the slow, tranquil rhythms of nature that surrounds it.

“La Raviola Galante” is a very pleasant restaurant, rustic-elegant, with vaulted ceilings, family mementos, decorated plates and napkins of straw-paper. The owner welcomes us and looks after us with great courtesy and attention; he explains the menu to us from the historical and culinary point of view.

The cuisine reveals the old, peasant Piedmontese tradition.

We start with some delicious *fichi glassati all'aceto* (glazed figs with vinegar). The *giardiniera* (pickled vegetables) that follows is rich and well balanced in its cooking and its flavours. The *stinco di vitello con pomodori accomodati* (veal shin with tomatoes) is tasty, the *tartrà* is very soft, the *agnolotti ripieni di arrosti e verdure, con sugo di coniglio* (pasta cases with roast meat and vegetable filling and rabbit sauce) are well cooked and most appreciated, and they are followed by *maltagliati con sugo di vitello* (irregularly cut pasta shapes with veal sauce) which are equally full of flavour.

We end the meal with a fragrant *budino alle pesche* (peach pudding) accompanied by *pesche sciropate nella grappa di moscato e miele* (peaches in a syrup of moscato wine and honey).

The wine which is well suited to the courses is a fragrant Ruchè (from a native species of vine).

PROVINCIA di BIELLA

PROVINCE of BIELLA





Ristorante "Al Buon Ricordo"

Biella è una città che offre molte opportunità. Il suo centro storico ha edifici e monumenti da non perdere che possiamo conoscere seguendo vari percorsi.

Il Sentiero "Attraverso la Storia", ad esempio, ci guida dalle origini romane fino allo sviluppo industriale dell'800. Il "Sentiero dei ciottoli" si snoda in un itinerario alla scoperta del borgo medievale (che si raggiunge con la funicolare). A Biella e nelle sue valli tutto parla dell'industria della lana, delle filature e dei loro tessuti: si produce anche il tessuto dell'abito bianco del Pontefice. Lasciamoci tentare e dedichiamoci agli acquisti: i negozi e i magazzini che vendono abiti confezionati con le celebri lane sono veramente molti, con una grande varietà di prodotti.

Dopo aver trascorso una giornata così impegnativa possiamo cenare "Al Buon Ricordo". Il Ristorante è molto

piacevole: l'ingresso e un grande salone sono arredati con divani e con mobili di giunco e si affacciano su di un giardino dando la sensazione di essere in vacanza. Al piano superiore la sala da pranzo, sempre arredata con mobili di giunco, si affaccia, con una parete in vetro, su una lussureggiante e fiorita serra. La persona che vi accoglie è gentile e molto disponibile.

La cucina è tipica del territorio. La fondutina di Maccagno che ricopre la crêpe ai funghi porcini è squisita e delicata. Il riso al cagnone profumato di salvia è cotto al punto giusto e ben sgranato. Le verdure miste grigliate con scagliette di formaggio sono stuzzicanti e saporite. Il dolce che viene servito a fine pasto è veramente imperdibile: una friabile meringata con crema pasticceria con fragole, kiwi, pere e piccole foglie di menta. Una festa di colori e di sapori.



Giorni di chiusura
Lunedì sera - martedì
Prezzo
€ 15 - 30 bevande escluse
Recapito
Tel. - fax 015/23831
Viale G. Matteotti, 17
13900 Biella (BI)
Persona di Riferimento
Francesco D'ORIA

Closed
Monday evening - Tuesday
Price
€ 15 - 30 excluding drinks
Telephone number and address
Tel. - fax 015/23831
Viale G. Matteotti, 17
13900 Biella (BI)
Reference
Francesco D'ORIA
(for information about gluten-free food)

"Al Buon Ricordo" Restaurant

Biella is a city that offers a lot of opportunities. Its historic town centre has buildings and monuments that should not be missed and you can visit them by following various itineraries. The "historical path", for example, takes you from its Roman origins right up to the industrial development of the 1800s. The "cobble path" follows an itinerary of discovery of the mediaeval town which is reached by cable car. In Biella and in its valleys everything testifies to the woollen industry, the spinning mills and the textiles: this is where the Pope's white robe is produced. Give in to temptation and go shopping: the shops and stores that

Buon Ricordo". The restaurant is very pleasant: the hall and one large room are furnished with sofas and furniture made of cane and they look out onto a garden which gives you the sensation of being on holiday. On the first floor the dining room, which is also furnished in cane, looks out through a glass wall onto a luxuriant and flowering greenhouse.

The person who looks after you is kind and very helpful. The cuisine is typical of the area.

The *fondutina di Maccagno* (melted cheese sauce) which coats the *crêpes ai funghi porcini* (savoury pancakes with *porcini* mushrooms) is delicate and exquisite. The *riso al cagnone profumato di salvia* (rice flavoured with sage) is cooked to a turn and the grains are well separated. The *verdure miste grigliate con scagliette di formaggio* (mixed grilled vegetables with slivers of cheese) are appetising and tasty. The dessert that is served at the end of the meal should not be missed: it is a crumbly *meringata* (meringue cake) with a light custard filling containing strawberries, kiwi fruit, pears and little leaves of mint. It is a feast of colours and flavours.



sell ready-to-wear clothes with these famous wools are truly numerous and there is a great variety of products. After spending such a busy day you can dine at "Al



Giorni di chiusura
Nessuno
Sabato no gluten-free
Prezzo
€ 10 - 30
Recapito
Tel. 015/8409909
Via Candelo, 1 - 13900 Biella (BI)
Persona di Riferimento
Daniela ZANONE

Closed
Never, but on Saturday there is no gluten-free service
Price
€ 10 – 30
Telephone number and address
Tel. 015/84.09.90.9
Via Candelo, 1 - 13900 Biella (BI)
Reference
Daniela ZANONE
(for information about gluten-free food)

Ristorante Pizzeria “BIO&BIO”

“BIO&BIO” Restaurant and Pizzeria

Candelo è il “Ricetto” meglio conservato del Piemonte. Nel medioevo veniva costruito lontano dal centro abitato, in questo caso Biella, in un luogo facilmente difendibile per proteggere le derrate alimentari da eventuali nemici. Le case, i magazzini e le mura che li proteggevano sono stati edificati in ciottoli di fiume. Ora sono sottoposti a un restauro accurato.

Percorrere le strade, osservare l'architettura, ripensare alla vita che si conduceva può essere un modo gradevole e stimolante di trascorrere una giornata.

Appena tornati a Biella (dista pochi chilometri) possiamo fermarci al Ristorante - Pizzeria

“Bio&Bio” che è situato in un loft con terrazza. L'ambiente è spazioso, luminoso, con un arredamento minimale.

Vi si svolgono molte attività: si tengono conferenze e si sente musica.

La persona che ci accoglie è gentile e premurosa.

La cucina è tradizionale con prodotti biologici.

A pranzo, in settimana, c'è il Self-service e un “Buffet Vegetale”.

La pizza è ben cotta e gustosa, le verdure sia cotte che crude sono preparate con fantasia e con sapori vari ed inconsueti. Le crostatine di verdure sono deliziose e quelle con la marmellata friabili e profumate.

Candelo is the best preserved “Ricetto” (“a refuge or shelter”: a group of houses surrounded by high walls where in mediaeval times the inhabitants of the nearby countryside would seek refuge in times of danger) in Piedmont, which already boasts the best examples in Italy. These “Ricetto”s were built far from the nearest town, in this case Biella, in a place that it was easy to defend in order to protect the food stocks from possible enemies. The houses, warehouses and walls that protected them were built using stones from the river. Now they have been carefully restored. Walking through the streets, observing the architecture, thinking of the life that people led in those times is a pleasant and stimulating way to spend the day.

As soon as we get back to Biella (just a few kilometres away) we stop off at the Ristorante - Pizzeria “Bio&Bio” which is in a loft with a terrace. The premises are spacious and bright with minimal furnishing.

This venue is used for

various purposes, also for lectures and listening to music.

The person who looks after us is kind and thoughtful.

The cuisine is traditional with biological products.

At lunchtime, during the week, there is a self-service buffet and a “Buffet Vegetale” (vegetable buffet).

The pizza is well cooked and tasty; the cooked and raw vegetables are prepared with imagination and with various and unusual flavours. The vegetable tarts are delicious and the jam tarts are fragrant and melt in the mouth.



Giorno di chiusura
Martedì
Prezzo
€ 22 medio bevande escluse
Recapito
Tel. 015/441167
Via Del Mulino, 1
13841 Bioglio (BI)
Parcheggio privato
Persona di Riferimento
Carla AUDISSINO

Closed
Tuesday
Price
€ 22 on average, excluding drinks
Telephone number and address
Tel. 015/441167
Via Del Mulino, 1
13847 Bioglio (BI)
Private parking
Reference
Carla AUDISSINO
(for information about gluten-free food)



Trattoria "Bosco & Riviera"

Da Cossato o da Biella si percorre la statale fino a Bioglio: piccolo paese tra le colline biellesi. Il campanile è antico e di pregio. Non si può dimenticare il Santuario di Banchette poco distante e molto amato dalle persone di questa zona. Le colline intorno sono dolci, ammantate di boschi di castagni e di prati. La raccolta di funghi e di castagne è sempre abbondante come lo sono i frutti di bosco.

Possiamo facilmente immaginare Fra' Dolcino con i suoi seguaci percorrere questi luoghi e ci pare di sentire il suo spirito libero aleggiare intorno. Bioglio è una bella meta per godere una giornata all'aria aperta e per pranzare o cenare alla trattoria "Bosco e Riviera".

Il locale è situato in una villa del primo novecento dalla quale si gode un ampio panorama sulla campagna intorno. Ci accomodiamo in una calda saletta. Una parete ricoperta di libri

che rivelano il piacere per la lettura dei proprietari (la loro biblioteca comprende 5.000 testi), un pianoforte, i tavoli e le sedie con l'aspetto un po' vecchiotto ma accogliente, che è proprio anche dell'altra sala da pranzo e di tutta la casa, suscitano una sensazione di serenità e di piacere. Nella bella stagione si può pranzare all'aperto nel giardino ombroso. La cucina unisce i piatti, i profumi e i sapori della Liguria con quelli del Piemonte.

La padrona di casa è molto cordiale, disponibile, attenta.

Ci viene servita una gustosa tagliata di pesce spada affumicato e un antipasto piemontese: un tomino elettrico di nome e di fatto e una profumata insalata di sedano e noci. Il pesto che condisce le linguine racchiude i colori e i sapori della Liguria. Terminiamo degnamente il pasto con delle crêpes al rhum veramente deliziose.

I vini sono consigliati con sapienza e disponibilità.



"Bosco & Riviera" Trattoria

From Cossato or from Biella take the *statale* (state road) until you get to Bioglio, a little village in the Biella hills. The bell tower is interesting and the organ of the church is antique and valuable. Do not miss the Santuario di Banchette which is nearby and much loved by the people of this area. Chestnut woods and meadows cover the surrounding hills. There is an abundant harvest of chestnuts, mushrooms and forest fruits from these woods. It is easy to imagine Fra' Dolcino with his followers wandering through these parts and his free spirit still lingers here. Bioglio is a good place to enjoy a day outdoors and to lunch or dine at the Trattoria "Bosco & Riviera".

The restaurant is in a villa of the early nineteen hundreds from which you have a good view over the surrounding countryside. We sit down in a warm little dining room. One wall is covered with books which reveals the owners' pleasure in reading (their library contains 5,000 volumes), there is a piano and the tables and chairs look a little old but cosy. This is also true of the other dining room and of the whole house which arouses a feeling of serenity and pleasure. In the

summertime you can eat outside in the shady garden.

The cuisine unites the dishes, scents and flavours of Liguria with that of Piedmont.

The owner is very cordial, helpful and attentive.

We are served a tasty *tagliata di pesce spada affumicato* (finely sliced smoked swordfish) and an *antipasto piemontese* (Piedmontese starter): a *tomino elettrico* (fresh *tomino* cheese with chilli pepper – hence the adjective "electric" - and olive oil) in name and in reality, and a fragrant *insalata di sedano e noci* (celery and walnut salad). The *pesto* (fresh basil crushed with pine nuts, parmesan cheese and olive oil) sauce that flavours the *linguine* (long pasta laces cut more squarely than spaghetti) is bursting with the colours and flavours of Liguria. We round off the meal with some truly delicious *crêpes al rhum* (pancakes with rum).

The wines are proposed with helpful expertise.

Giorno di chiusura

Mercoledì
(sempre aperto da giugno a settembre)

Prezzo

€ 20 - 35 bevande escluse

Recapito

Tel. 015/2455923
Via Oropa, 480
13060 Oropa Santuario (BI)

Persona di Riferimento

Ivan RAMELLA

Closed

Wednesday
(always open from June to September)

Price

€ 20 - 35 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 015/2455923
Via Oropa, 480
13060 Oropa Santuario (BI)

Reference

Ivan RAMELLA
(for information about gluten-free food)



Ristorante “Croce Bianca”

Il Santuario di Oropa è situato a 1200 metri s.l.m., dista da Biella 12 Km e lo si raggiunge uscendo ai caselli di Santhià o di Carisio dell'autostrada Torino – Milano, o con i mezzi pubblici.

Il Sacro Monte della Beata Vergine con le sue 19 Cappelle e il Santuario è uno dei sette Sacri Monti piemontesi inseriti dall'Unesco nella “Lista del Patrimonio mondiale”. Il più antico documento che cita il Santuario è la bolla papale di Innocenzo III del 1207. In questo contesto si possono visitare anche il Museo e l'appartamento dei Savoia. Il luogo merita di essere visitato, non solo per un pellegrinaggio devozionale, ma per l'architettura, l'arte, la storia, i percorsi naturalistici.

L'accoglienza alberghiera è di buon livello e offre differenti opportunità.

Il Ristorante “Croce Bianca” è situato, nel contesto architettonico del Santuario, nell'ala destra dello scalone da cui si accede al Santuario stesso. Il locale è elegante, raffinato e mantiene un'atmosfera intima e raccolta. Le piccole sale hanno il camino, i soffitti con le travi in legno, i mobili antichi in armonia con il solare tono di giallo delle tovaglie.

La persona che vi accoglie è

gentile ed esperta.

La cucina è creativa nel rispetto dei prodotti tipici del territorio. L'antipasto scelto è una tagliata di tonno con misticanza di riso e verdure. Il tonno cucinato a puntino ben si accompagna al riso bianco, rosso e nero (ricordandoci che Biella è anche terra di risaie), con un accostamento di sapori e colori molto gradevole. È poi servita un'ottima polenta concia condita con toma e burro, morbida, delicata, saporita. La trota al burro con carote e carciofi è ben rosolata e profumata. Anche il dolce richiama i prodotti del luogo: è un semifreddo ai marroni con decorazioni di cioccolato fuso e conclude degnamente un pranzo molto gradito.

I vini sono consigliati con la sapienza e disponibilità di chi ama il vino.



“Croce Bianca” Restaurant

The Santuario di Oropa (Oropa Sanctuary) is situated at 1,200 metres above sea level and it is 12 km from Biella. To get there you leave the Turin-Milan motorway at either the Santhià or the Carisio toll gate, or you can use public transport.

The Sacro Monte della Beata Vergine (the Holy Mount of the Blessed Virgin) with its 19 Chapels and the Sanctuary is one of the seven Piedmontese Holy Mounts on the UNESCO “World Heritage List”. The oldest document citing the Sanctuary is the 1207 Papal Bull by Innocent III. It is also possible to visit the Museum and the Savoy apartment. The Sacro Monte is well worth a visit, not only for a religious pilgrimage, but also for the architecture, art, history and nature.

The hotel offers a good level of service and there are various options available.

The restaurant “Croce Bianca” is situated, in the architectural context of the Sanctuary, on the right side of the steps which lead to the Sanctuary itself. The premises are elegant, refined, and the atmosphere is intimate and cosy. The little rooms have a fireplace, ceilings with wooden beams, antique furniture in harmony with the sunny shade of yellow of the

table cloths.

The person who welcomes you is polite and expert.

The cuisine is creative while respecting the typical products of the territory. The *antipasto* chosen is a *tagliata di tonno con misticanza di riso e verdure* (tuna fish cooked as a whole piece and then sliced like roast beef with a mixture of rice and vegetables). The tuna fish is cooked just right and the red, white and black rice served with it reminds us that Biella is also a land of rice-paddies, making this dish a very pleasant combination of colours and flavours. The next course is an excellent *polenta concia condita con toma e burro* (*polenta* is a sort of porridge made with maize meal and flavoured with local cheese and butter), soft, delicate and tasty. The *trota al burro con carote e carciofi* (buttered trout with carrots and artichokes) is well browned and fragrant. The dessert also echoes the local produce: it is a *semifreddo ai marroni* (a kind of ice-cream with chestnuts) with melted chocolate decorations which fittingly concludes a very enjoyable meal.

The wines are suggested with the wisdom and helpfulness of the true wine lover.

Giorno di chiusura
Mercoledì
Prezzo
€ 18 - 30 bevande escluse
Recapito
Tel. 015/921702
Via Mazzini, 42
13836 Cossato (BI)
Persona di Riferimento
Vito FRANCESE

Closed
Wednesday
Price
€ 18 - 30 excluding drinks
Telephone number and address
Tel. 015/921702
Via Mazzini, 42
13836 Cossato (BI)
Reference
Vito FRANCESE
(for information about gluten-free food)

Giorno di chiusura:
Mercoledì
Prezzo
€ 15 - 30 bevande escluse
Recapito
Tel. 015/21930
Via Garibaldi, 6
13900 Biella (BI)
Persona di Riferimento
Raffaele APICELLA

Closed
Wednesday
Price
€ 15 - 30 excluding drinks
Telephone number and address
Tel. 015/21930
Via Garibaldi, 6
13900 Biella (BI)
Reference
Raffaele APICELLA
(for information about gluten-free food)

Ristorante Pizzeria "La Bussola"

Raggiungiamo Cossato uscendo al casello di Carisio sull'Autostrada Torino - Milano. La località è interessante perché, tra l'altro, è posta al confine tra la zona collinare, nota per le sue numerose e famose filature, e la pianura con le sue molteplici riserve naturali delle "Baragge" (l'unica steppa italiana) e la produzione del riso. Questi luoghi meritano davvero una visita per il loro valore paesaggistico, agricolo e industriale.

Dopo un'intensa giornata all'aria aperta possiamo concederci con gioia una bella pizza a Cossato.

"La Bussola" è un locale arredato con buon gusto: pareti ricoperte di legno, colori in armonia, composto da piccole sale.

La persona che ci accoglie è molto cordiale, gentile e disponibile.

La cucina è mediterranea con una bella scelta di pizze.

Per iniziare gustiamo proprio una saporita e ben cotta pizza con le olive, continuiamo

con i profumi del mediterraneo e assaporiamo un branzino con patate cucinato a puntino. Per terminare nulla di meglio del delizioso affogato al caffè che ci viene proposto.



"La Bussola" Restaurant and Pizzeria

We reach Cossato (in the province of Vercelli) by coming off the Turin-Milan motorway at the Carisio toll gate. The place is interesting because, among other things, it lies between the hills area, renowned for its numerous and famous spinning mills, and the plains with its many nature reserves of the "Baragge" (the only Italian steppe area) and the rice production zone. These places really deserve a visit for their agricultural, industrial and landscape value. After an intense day outdoors we are delighted to enjoy a good pizza at Cossato.

"La Bussola" is tastefully furnished: the walls are lined with wood, the

colours are harmonious and it is made up of several small rooms. The person who welcomes us is very friendly, polite and helpful. The cuisine is Mediterranean with a good choice of pizzas.

To start, we have a tasty and well cooked pizza with olives, we continue with *i profumi del mediterraneo* (the perfumes of the Mediterranean) and we enjoy a *branzino con patate* (sea bass with potatoes) which is done to a turn. To end the meal we order the chef's choice, a delicious *affogato al caffè* (ice-cream with hot espresso coffee poured over it).

Ristorante Pizzeria "La Pace"

Il centro storico di Biella ha monumenti, chiese, palazzi molto interessanti. Percorriamo le antiche strade con i numerosissimi negozi che, con le loro vetrine, attirano il nostro sguardo e ci invitano a fare acquisti (che facciamo con molto piacere). Incontriamo e visitiamo il bel Battistero romanico. Entriamo poi nella Basilica di San Sebastiano che merita una visita. Con la funicolare è possibile salire, passeggiare e visitare il borgo medievale del Piazzo.

Possiamo interrompere o terminare una giornata così intensa al ristorante - pizzeria "La Pace" situato proprio nel centro della città.

Il Locale è elegante e ben arredato.

La persona che ci accoglie è molto cortese e disponibile. La pizza che ci viene servita è ben cotta e profumata. Continuiamo con un pesce prete alla pescatora molto saporito e gustoso. Terminiamo il pasto con un morbido e delicato tiramisù. Il vino bianco di Lessona ben accompagna le varie portate.

Battistero



"La Pace" Restaurant and Pizzeria

The historic centre of Biella has some very interesting monuments, buildings and churches. We walk through the ancient streets with their numerous shops whose window displays attract our attention and invite us to enter and buy something (which we do with great pleasure). We come across, and visit, the beautiful Romanesque Baptistery. We then go into the Basilica di San Sebastiano which is worth a visit. It is possible to take the cable car up to explore the mediaeval part of the Piazzo.

We can either take a break or otherwise finish such an intensive day at the Ristorante - pizzeria "La Pace" which is

situated right in the middle of the town. The restaurant is elegant and well furnished.

The person who receives us is very courteous and helpful.

The pizza we are served is well cooked and fragrant. We continue with a *pesce prete alla pescatora* (fisherman's "priest" fish) which is very tasty and full of flavour. We end the meal with a soft and delicate *tiramisù* (a dessert made with layers of sponge finger biscuits dipped in coffee and covered with a cream made of mascarpone cheese).

The white wine of Lessona is a good accompaniment to the various dishes.

PROVINCIA di CUNEO

PROVINCE of CUNEO



Giorno di chiusura

Lunedì

Prezzo: € 20 bevande escluse**Recapito**

Tel. 0172/697804

Frazione Isola, 148

12041 Bene Vagienna (CN)

Parcheggio privato

Persona di Riferimento

Gianni REMONDINO

Closed

Monday

Price: € 20 excluding drinks**Telephone number and address**

Tel. 0172/697804

Frazione Isola, 148

12041 Bene Vagienna (CN)

Private parking

Reference

Gianni REMONDINO

(for information about gluten-free food)

Giorni di chiusura

Lunedì e martedì

Prezzo

€ 8 - 30 bevande escluse

Recapito

Tel. 0175/391510

Via Cave, 305

12031 Bagnolo Piemonte (CN)

Persona di Riferimento

Patrizia COSTANZO

Closed

Monday and Tuesday

Price

€ 8 - 30 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 0175/391510

Via Cave, 305

12031 Bagnolo Piemonte (CN)

Reference

Patrizia COSTANZO

(for information about gluten-free food)

Agriturismo "Isola Felice"

Dall'autostrada Torino - Savona, uscendo al casello di Fossano, si arriva a Bene Vagienna, interessante, piccolo paese nella campagna cuneese. Numerose testimonianze e molti reperti parlano di questo importante centro commerciale e manifatturiero in epoca romana. Durante il Medioevo furono costruiti il castello e le mura da cui si gode di un bel panorama sulla pianura e sulle colline. Gli antichi portici offrono l'opportunità di passeggiare tra case e palazzi medioevali.

Lasciata alle spalle Bene Vagienna, con direzione Isola, percorriamo una strada, con scarsissimo traffico, tra campi e prati. L'agriturismo "Isola Felice" è una piccola cascina, la sala da pranzo è ben arredata con una discretissima musica di sottofondo. La persona che ci riceve è affabile e attenta. Viene servito il pane con una stuzzicante

focaccia al pomodoro seguita da un saporito peperone con salsa all'acciuga. Molto gradevoli le verdure sott'aceto o sott'olio. I fusilli sono ben conditi da un sugo di pomodoro con erbe aromatiche. Il tacchino alla griglia è accompagnato da una fresca insalata di stagione. Il pranzo termina con profumate fragole appena raccolte e marmellate, sempre di fragole, cotte secondo le antiche ricette piemontesi. Un Dolcetto ben accompagna le varie portate.



Ristorante Pizzeria "Il Provenzale"

Arriviamo a Bagnolo Piemonte percorrendo la statale che da Pinerolo arriva a Saluzzo e si snoda in una bella campagna tra la pianura e la collina. Le prime notizie storiche del paese compaiono già nell'XI secolo. Interessanti sono il Castello Malingri, recentemente ristrutturato, le cave di pietra e la lavorazione della pietra stessa. Salendo sulla collina verso Villar alla nostra destra incontriamo via Cave e il Ristorante - Pizzeria "Il Provenzale". Al piano terra c'è la pizzeria, in quello superiore il ristorante. Il locale è ampio e, dalle numerose finestre, si gode un bel panorama. La persona che ci riceve è cortese e

disponibile. La nostra pizza ci sarà servita al piano superiore. La cucina è internazionale con un'attenzione particolare al pesce. Cominciamo con un assaggio di pizze e di focaccia e con una ben condita insalata di mare. Per non tradire la campagna, continuiamo con una buona carne all'albese. Gli gnocchi al pomodoro hanno la giusta consistenza, il merluzzo con le olive ha già il profumo della Provenza e le verdure miste sono ben cucinate. Terminiamo con un fresco e dolce melone. Un buon "Dolcetto" ha accompagnato il nostro pranzo.

"Isola Felice" Farm

From the Torino - Savona motorway take the Fossano exit and you get to Bene Vagienna, an interesting little town in the Cuneese countryside. There are many archaeological finds and other evidence that testify to this important manufacturing and trading centre in Roman times. The castle and the walls which give you an excellent view of the plains and hills were built during the mediaeval period. The ancient arcades are ideal for walks among the mediaeval houses and buildings. Leaving Bene Vagienna behind you, take the road towards Isola. The road runs between fields and meadows and there is very little traffic. The "Agriturismo Isola Felice" is a small farmhouse, the dining room is well furnished and there is soft, very discreet background music. The person who welcomes you is affable and attentive.

Bread is served with an appetising *focaccia al pomodoro* (a sort of thick pizza bread with tomato topping), followed by a tasty *peperone con salsa d'acciuga* (a pepper with anchovy sauce). The *verdure sott'aceto* (pickled vegetables) and the *verdure sott'olio* (vegetables preserved in oil) are very pleasant. The *fusilli* (short pasta twists) are well seasoned with a *sugo di pomodoro con erbe aromatiche* (tomato sauce with aromatic herbs). The *tacchino alla griglia* (grilled turkey) is accompanied by a fresh *insalata di stagione* (salad of the season). The meal ends with fragrant, freshly picked *fragole* (strawberries) and *marmellate* (jams), always made with strawberries, made according to ancient Piedmontese recipes. A *Dolcetto* wine is a good accompaniment to the various courses.

"Il Provenzale" Restaurant and Pizzeria

We arrive in Bagnolo Piemonte along the "statale" (highway) that goes from Pinerolo to Saluzzo which winds through beautiful countryside between the plains and the hills. The first historical news of the village dates back to the eleventh century. Of interest are the Castello Malingri, which has recently been restored, the stone quarries and the stone-working itself. Ascending the hill towards Villar on our right we come across Via Cave and the Ristorante-Pizzeria "Il Provenzale". On the ground floor there is the Pizzeria, while the restaurant is upstairs. The premises are spacious and from the numerous windows you can enjoy a lovely view. The person who receives us is courteous and helpful. Our pizza is

served upstairs (even though the Pizzeria is on the ground floor). The cuisine is international with particular attention to fish. We start with a taste of pizzas and *focaccia* (a sort of savoury flat bread) and a seafood salad with a tasty dressing. So as not to betray the countryside, we then have a good *carne all'albese* (very fresh, finely sliced raw meat with wafer-thin pieces of parmesan cheese). The *gnocchi al pomodoro* (gnocchi with tomato sauce) are just the right consistency and the *merluzzo con le olive* (cod with olives) has a Provençal fragrance. The mixed vegetables are done to a turn and we end the meal with a fresh and sweet melon. A good "Dolcetto" is a fine accompaniment to our lunch.



Trattoria "La Via del Sale"

Polonghera è un piccolo paese della campagna cuneese immerso nei grandi campi di mais che lo circondano. È situato tra le città di Pinerolo e di Saluzzo, sede dell'omonimo Marchesato, entrambe ricche di storia e di arte che ben meritano una visita. La Trattoria è situata sull'antica via del sale che univa la Liguria al Marchesato. È una cascina ben ristrutturata che mantiene l'atmosfera e i colori del tempo passato. Grandi cesti di frutta e di verdure di stagione rallegrano e invitano a gustare le varie portate.

La persona che ci accoglie è capace e premurosa. La cucina usa prodotti stagionali e pesce.

Giorni di chiusura: lunedì e martedì

Prezzo

Pranzo € 13

Cena € 23 bevande escluse

Recapito

Tel. 011/974413

Via Dellerà, 4bis

12030 Polonghera (CN)

Persona di Riferimento

Paolo D'AMBROSIO

Closed: Monday and Tuesday

Price

Lunch € 13

Dinner € 23 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 011/974413

Via Dellerà, 4bis

12030 Polonghera (CN)

Reference

Paolo D'AMBROSIO

(for information about gluten-free food)

Polonghera is a little village in the Cuneese countryside surrounded by extensive fields of maize. It is located between the towns of Pinerolo and Saluzzo, seat of the *Marchesato* (Marquisate) of the same name, and both are rich in history and art and are well worth a visit. The *Trattoria* is situated on the ancient *via del sale* (salt road) which joined Liguria to the *Marchesato*. It is a well restored farmhouse which maintains the atmosphere and the colours of a bygone age. Great baskets of fruit and vegetables of the season delight the eyes and are an invitation to taste the various dishes. The person who looks after you is skilled and helpful. The cuisine uses seasonal produce and fish. The *calamari alla griglia con insalatina fresca* (grilled *calamari* - small cephalopods with ten

tentacles - with fresh baby lettuce) are cooked perfectly, tender and exquisite. The *carpaccio di maialino speziato con tometta calda* (wafer thin slices of raw piglet spiced with hot fresh local cheese) is appetising and the combination with soft cheese is very pleasant. The *pizzetta* (mini pizza) that accompanies the dishes is well risen and tasty. The *tagliatelle allo scoglio* (pasta ribbons with seafood sauce) really should be tried for the flavour and freshness of the ingredients. We end the meal with a delicious and very soft *tortina con mele e noci* (little cake with apples and nuts) accompanied by a *gelato alla vaniglia e cioccolato* (vanilla and chocolate ice-cream).

The wines, Piedmontese and from elsewhere too, are a good accompaniment to the various dishes.

Giorno di chiusura

Nessuno

Prezzo

€ 10 - 25 bevande escluse

Recapito:

Tel. 0175/47470

Via A. Volta, 21

12037 Saluzzo (CN)

Persona di Riferimento

Nicola SASSONE

Closed

Never

Price

€ 10 - 25 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 0175/47470

Via A. Volta, 21

12037 Saluzzo (CN)

Reference

Nicola SASSONE

(for information about gluten-free food)

Ristorante Pizzeria "Le Quattro Stagioni d'Italia"

Saluzzo è una delle belle città cuneesi con una storia molto interessante. Sede del potente marchesato, ha un centro storico ricco di opere d'arte, di edifici, di chiese. Una tra le strade medioevali ci riserva delle piacevoli visite. Ne citiamo solo due da non perdere: al Duomo, e a "Casa Cavassa" che all'interno ha decorazioni molto interessanti. Ricordiamo che Saluzzo è celebre per la lavorazione del legno e i suoi artigiani producono mobili finemente intagliati. Vi nacquerò il celebre tipografo Giambattista Bodoni e lo scrittore e poeta Silvio Pellico. Il Ristorante - Pizzeria "Le Quattro Stagioni" è un locale molto grande, ma le luci soffuse e l'arredamento elegante rendono l'atmosfera accogliente e piacevole.

La persona che ci riceve è cordiale ed efficiente. Il menu è alla carta.

Le focaccine con parmigiano, con le quali apriamo il pranzo, sono piacevolmente stuzzicanti. La pizza Margherita è ben cotta. Seguono dei deliziosi piccoli soufflé alle verdure. La panna cotta morbida e profumata conclude

piacevolmente il nostro pranzo.

I vini sono proposti con sapienza e ben si accompagnano alle diverse portate.



"Le Quattro Stagioni d'Italia" Restaurant and Pizzeria

Saluzzo is one of the beautiful towns of the Cuneo area which has a very interesting history. Seat of the powerful Marquisate, it has a historic centre rich with works of art, buildings and churches. One of the mediaeval streets offers some pleasant places to visit. We will just cite two that are a must: the Duomo and the "Casa Cavassa" which has some very interesting decorations inside. Remember that Saluzzo is famous for its wood work and the craftsman here produce finely carved furniture. The famous typographer Giambattista Bodoni was born here, and so was the writer and poet Silvio Pellico. The Ristorante - Pizzeria "Le Quattro Stagioni" is a very large venue, but the soft diffused lighting and the elegant furniture renders the atmosphere pleasant and cosy.

The person who receives us is friendly and efficient.

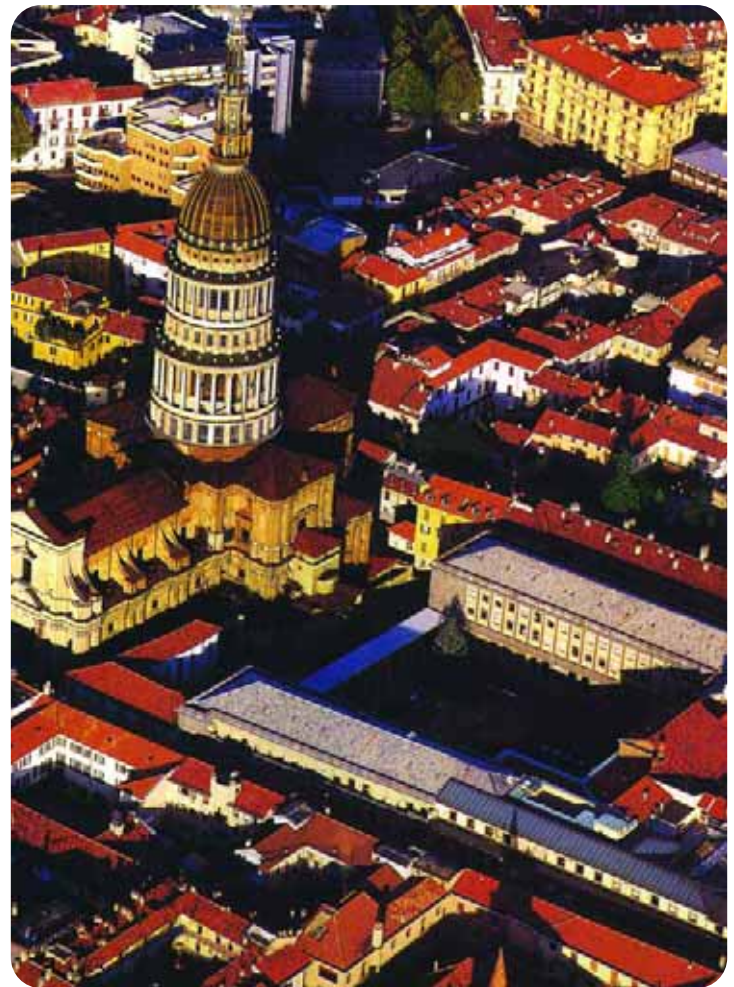
The menu is *à la carte*.

The *focaccine con parmigiano* (small pieces of focaccia or thick pizza bread with parmesan cheese) with which we start the meal are pleasantly appetising. The *pizza Margherita* (pizza with tomato and *mozzarella* cheese) is well cooked. This is followed by some delicious little *soufflé alle verdure* (vegetable soufflé). The soft and fragrant *panna cotta* (similar to crème caramel but made with cream) is a pleasant way to end our meal.

The wines are proposed with expertise and they are a good accompaniment to the various courses.

PROVINCIA di NOVARA

PROVINCE of NOVARA



Giorno di chiusura
Martedì
Prezzo
€ 18 - 28 bevande escluse
Recapito
Tel. - fax 0163/840251
Via Novara, 162
28074 Ghemme (NO)
Parcheggio privato
Persona di Riferimento
Diego BERTANI

Closed
Tuesday
Price
€ 18 - 28 excluding drinks
Telephone number and address
Tel. - fax 0163/840251
Via Novara, 162
28074 Ghemme (NO)
Private parking
Reference
Diego BERTANI
(for information about gluten-free food)

Giorno di chiusura
Lunedì
Prezzo
€ 12 - 25
Recapito
Tel. 0322/838781
Via Madonna, 69
28013 Gattico (NO)
Parcheggio privato
Persona di Riferimento
Giuseppe FUSCO

Closed
Monday
Price
€ 12 - 25
Telephone number and address
Tel. 0322/838781
Via Madonna, 69
28013 Gattico (NO)
Private parking
Reference
Giuseppe FUSCO
(for information about gluten-free food)

Ristorante "Al Gufo Nero"

Percorrendo la statale che porta da Novara alla Val Sesia o uscendo al casello di Romagnano Sesia dell'autostrada Genova - Voltri - Sempione è interessante visitare la Riserva naturale delle Baragge, simile alla steppa, con numerose specie di uccelli o inoltrarsi nelle colline dove si produce un ottimo vino: il Ghemme.

Il ristorante "Al Gufo Nero" dispone di due ampie sale ben arredate e la persona che vi accoglie è gentile e premurosa.

La cucina è regionale e tipica del territorio.

Se non si arriva dopo le 12,30 si può gustare un saporito e robusto piatto tipico del territorio: la Paniscia. Altrimenti, il riso è sempre cotto a puntino e gli gnocchi al pomodoro morbidi e profumati. Il

carrello delle carni è vario e gustoso: arrosto e bollito di vitello, anatra, asino e cacciagione. Il buffet con le verdure cotte e crude è allegro, colorato e molto gradevole. Arriva il carrello dei dolci ricco e festoso: scegliamo le profumate pere cotte. Il Ghemme ben accompagna i piatti scelti.



"Al Gufo Nero" Restaurant

Driving along the *statale* (state road) that leads from Novara to Val Sesia or leaving the Genova - Voltri - Sempione motorway at the Romagnano S exit it is interesting to visit the *Riserva naturale delle Baragge* (Baragge Nature Reserve) - similar to the steppe - with its numerous species of birds, or explore the hills where the excellent *Ghemme* wine is produced.

The restaurant "Al Gufo Nero" has two large and well furnished dining rooms and the person who looks after you is kind and helpful.

The cuisine is regional and typical of the area.

If you arrive before 12.30 you can enjoy a tasty and robust dish which is

typical of the area called *Paniscia*. Otherwise the rice is always cooked to a turn and the *gnocchi al pomodoro* (this dish is a similar concept to pasta but it is made with potato and served with tomato sauce) are soft and fragrant. The *carrello delle carni* (meat trolley) is varied and tasty: there is roast and boiled *vitello* (veal), *anatra* (duck), *asino* (donkey) and *cacciagione* (game). The buffet with the cooked and raw vegetables is cheerful, colourful and very pleasant. The sweet trolley is rich and festive, and we choose the fragrant *pere cotte* (cooked pears).

The Ghemme wine is a good accompaniment to the dishes chosen.

Ristorante Pizzeria "La Rustica"

Gattico è un piccolo paese a pochi chilometri da Borgomanero e comodissimo alle autostrade Genova - Voltri - Sempione e Milano - Sesto Calende - Laghi. La zona gode di un clima favorevole ed è situata a pochi chilometri sia dal lago d'Orta, sia dal lago Maggiore così ricchi di fascino, di bellezze naturali, di giardini, di storia, d'arte, di cultura da meritare più di una visita.

Il ristorante "La Rustica" è ben segnalato. È composto da tre sale molto luminose con vetrate e vista sulle colline.

La persona che vi riceve è cordiale, la cuoca, appassionata della cucina, vi insegnerà come preparare le sue ricette.

Per trovare pronti i piatti che si desiderano, ad esempio le squisite rane fritte, è bene richiederli con anticipo.

La cucina è locale e Beneventana.

Le piccole pizzette, che ci vengono servite a inizio pranzo, sono morbide e deliziose, molto gradito il buon pane fresco. Continuiamo con un saporito e robusto

piatto per noi inconsueto: i cazzarielli di Moiano con pomodoro e salsiccia. Terminiamo con un piatto di moscardini in umido con mozzarella di bufala: un accostamento di sapori e di profumi molto piacevole. Purtroppo le porzioni così abbondanti non ci hanno permesso di assaggiare il dolce (anche se aveva un aspetto molto invitante).

Il vino della casa ben si accompagna ai diversi piatti.



"La Rustica" Restaurant and Pizzeria

Gattico is a small village a few kilometres away from Borgomanero and very easy to reach from the motorways Genova-Voltri-Sempione and Milano-Sesto Calende-Laghi. The area enjoys a favourable climate and it is situated just a few kilometres away from Lake Orta and Lake Maggiore which are so full of charm, natural beauty, history, art and culture that they are well worth a visit.

The Rustica restaurant is well signposted. It is composed of three very bright dining rooms with large picture windows looking onto the hills and it is very cosy.

The person who looks after you is cordial and the cook, who is passionate about cooking, will teach you how to prepare her recipes.

If you wish to find the particular dishes that you want to eat, such as the exquisite fried frogs, it is best to ask in advance.

The cuisine is both local and of Benevento (South Italy).

The *pizzette* (little pizzas), which are served at the beginning of the meal, are soft and delicious, and the good fresh bread is very much appreciated. We continue with a tasty and robust dish which we did not know: *cazzarielli di Moiano con pomodoro e salsiccia fresco* (a dish with tomato and fresh sausage). We end with a plate of *moscardini in umido con mozzarella di bufala* (stewed baby octopus with *mozzarella* cheese made from buffalo milk), which is a very pleasant combination of flavours and scents. Unfortunately such generous portions mean that we are unable to taste any dessert (although it looks extremely inviting).

The house wine is a good accompaniment to the various dishes.

Apertura

Tutto l'anno

Giorno di chiusura

Nessuno

Recapito

Tel. 0322/498133

C.so Cavour, 94

28040 Dormelletto (NO)

Parcheggio privato

Persona di Riferimento

Simone FORTINA e Marilisa ARIU'

Open

All the year round

Closed

Never

Telephone number and address

tel. 0322/498133

C.so Cavour, 94

28040 Dormelletto (NO)

Private parking

Reference

Simone FORTINA e Marilisa ARIU'

(for information about gluten-free food)

Gelateria "La Gelattica"

Dormelletto è una località che offre la possibilità di visitare sia l'interessante "Parco naturale dei Lagoni di Mercurago", sia il bellissimo Lago Maggiore. Vi si arriva con la statale del Sempione. Nulla di meglio durante una giornata così intensa di una sosta per assaporare un gelato. La gelateria "La Gelattica" sicuramente soddisferà questo nostro desiderio.

Il locale è allegro, arredato con colori vivaci e, nella bella stagione ci si può accomodare anche all'aperto.

La persona che ci accoglie è disponibile e attenta. I gelati sono molto gradevoli e

possiamo scegliere anche un bel cono tra i vari gusti: il cioccolato o la crema? O forse la fragola? Non c'è che l'imbarazzo della scelta.



"La Gelattica" Ice-Cream Parlour

Dormelletto is a place that gives you the chance to visit both the interesting "Parco naturale dei Lagoni di Mercurago" (Mercurago Lakes Nature Park) and the beautiful Lago Maggiore (Lake Maggiore). You get there on the Sempione *statale* (state road).

What could be better on such an intensive day than to stop off for a refreshing ice-cream? "La Gelattica" ice-cream parlour will certainly satisfy this desire.

The premises are cheerful and furnished with lively colours and in the spring and summer time you can also sit outside.

The person who looks after you is helpful and careful. The ice-creams are very enjoyable and we can have a cone with various flavours: *cioccolato* (chocolate) or *crema* (vanilla)? Or perhaps *fragola* (strawberry)? There is a very wide selection to choose from.

PROVINCIA di VERBANIA

PROVINCE of VERBANIA





Pizzeria "Monte Cimolo"

Percorriamo la statale del Sempione lungo il lago Maggiore per ammirare, di sera, la magia delle isole Borromee che si specchiano nelle acque scure del lago. A Intra (Verbania) una visita al bel centro storico e saliamo a Pignone in direzione Premeno con particolare attenzione alle indicazioni stradali!

La Pizzeria "Monte Cimolo" si trova lungo la statale e dispone di un parcheggio privato. Il locale è ampio

con un arredamento in stile alpino curato e accogliente.

La cucina è ovviamente a base di pizze, affettati e dolci.

La persona che ci accoglie è cordiale e molto attenta.

Tra le numerose varietà di pizze ne scegliamo una con le verdure. È saporita, impastata e cotta molto bene. Segue un crème caramel che è una vera delizia.

Giorno di chiusura

Martedì (nel periodo estivo sempre aperto)

Prezzo

€ 12 - 15 bevande escluse

Recapito

Tel. 0323/551403

Via Bèe, 1

28819 Vignone (VB)

Persona di Riferimento

Carole DELLAMORA

Closed

Tuesday (but it is always open in the summer season)

Price

€ 12 - 15 excluding drinks

Telephone number and address

Tel. 0323/551403

Via Bèe, 1

28819 Vignone (VB)

Reference

Carole DELLAMORA

(for information about gluten-free food)



Ristorante "Sant'Antonio"

Dopo una passeggiata a Pallanza, ammirando il centro storico e lo splendido panorama del lago Maggiore, saliamo a San Bernardino, frazione Bieno, verso il Parco naturale della Val Grande: attenzione alle indicazioni stradali!

Il Ristorante "Sant'Antonio" è situato lungo la statale, ben visibile, con parcheggio privato. Il locale è ampio, ben arredato, molto confortevole. La persona che ci accoglie è gentile e

molto premurosa.

La cucina è Regionale, alla carta.

Aprè il pranzo una squisita insalata di mare con i gamberetti croccanti e le verdure profumate. Le tagliatelle con panna, radicchio e bresaola sono delicate e saporite, le carni e le verdure grigliate tenere e ben cotte. Terminiamo il pasto con un delizioso Tiramisù.

La Bonarda accompagna gradevolmente le varie portate.

Giorno di chiusura

Martedì

Prezzo: € 30 - 35 bevande escluse

Recapito

Cell. 349/5485868

Via Fondotoce, 1

28804 S. Bernardino Verbania

Fraz. Bieno (VB)

Persona di Riferimento

Antonella BRUNELLO

Closed

Tuesday

Price: € 30 - 35 excluding drinks

Telephone number and address

Mobile 349/5485868

Via Fondotoce, 1

28804 S. Bernardino Verbania

Fraz. Bieno (VB)

Reference

Antonella BRUNELLO

(for information about gluten-free food)

"Monte Cimolo" Pizzeria

Take the Sempione statale (state road) along the shores of Lago Maggiore to admire the magic of the Isole Borromee reflected in the dark waters of the lake as the day draws to a close. At Intra (Verbania) visit the lovely historic centre and then climb to Pignone in the direction of Premeno, keeping a careful eye out for the signposts!

The Pizzeria "Monte Cimolo" is on the statale (state road) and it has a private car park. The premises are comfortable and spacious and are furnished with care in the Alpine style. The cuisine is obviously based on pizzas, sliced cured meats, hams and

salamis and desserts.

The person who looks after us is friendly and very attentive.

There is a wide choice of pizzas and we choose one with vegetables. It is kneaded and cooked very well and is very tasty. It is followed by a crème caramel which is absolutely delicious.



"Sant'Antonio" Restaurant

After a walk in Pallanza, admiring the historic centre and the splendid panorama of Lago Maggiore, we climb to San Bernardino, frazione Bieno, towards the Parco naturale della Val Grande (Val Grande Nature Park): keep a careful eye on the signposts! The Ristorante "Sant'Antonio" is on the statale (state road), easy to see, with a private car park. The premises are spacious, well furnished and very comfortable.

The person who looks after us is friendly and very helpful.

The cuisine is Regional, à la carte.

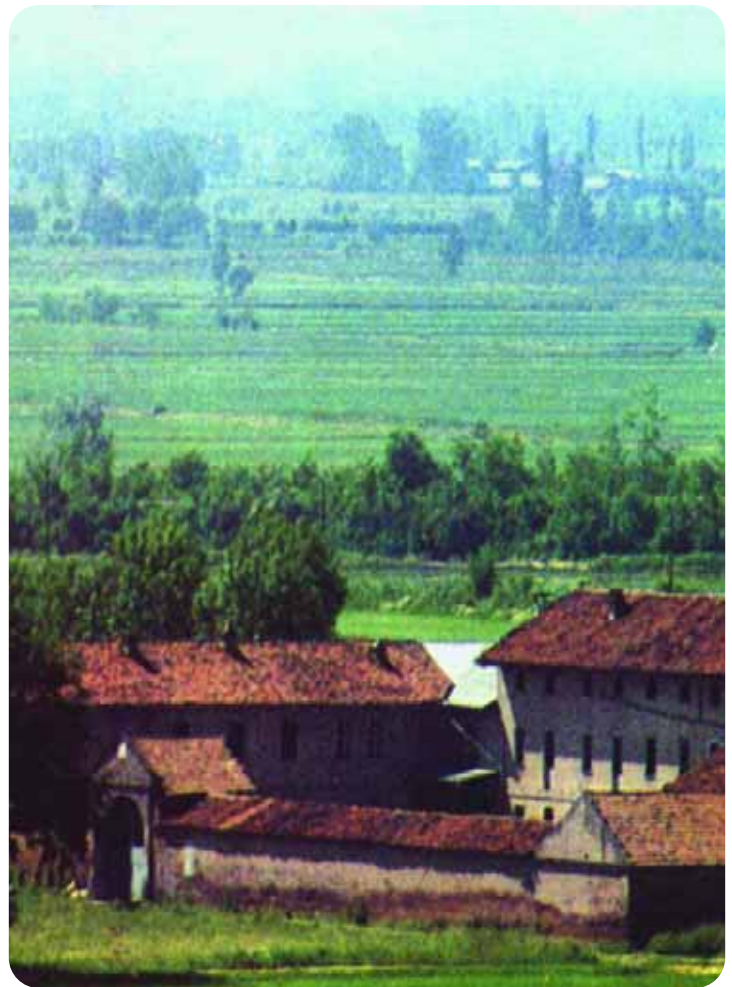
The meal starts with an exquisite insalata di mare (seafood salad) with

crunchy prawns and fragrant vegetables. The tagliatelle con panna, radicchio e bresaola (pasta ribbons with cream, chicory and thinly sliced cured beef) are delicate and flavoursome, the grilled meat and vegetables are tender and well cooked. We end the meal with a delicious Tiramisù (a dessert composed of layers of sponge fingers dipped in coffee alternating with layers of a soft filling made with eggs, sugar and mascarpone cream cheese).

Bonarda wine is a pleasant accompaniment to the various courses.

PROVINCIA di VERCELLI

PROVINCE of VERCELLI



Giorno di chiusura
Martedì
Prezzo
€ 30 - 39 bevande escluse
Recapito
Tel. 0161/860143
Via V.Emanuele II, 22
13030 Ghislarengo (VC)
Persona di Riferimento
Massimo OGLIOTTI

Closed
Tuesday
Price
€ 30 - 39 excluding drinks
Telephone number and address
Tel. 0161/860143
Via V.Emanuele II, 22
13030 Ghislarengo (VC)
Reference
Massimo OGLIOTTI
(for information about gluten-free food)



Ristorante "Ponte Vecchio"

Le risaie allagate con il cielo che si specchia, il volo degli aironi e, sullo sfondo, le montagne ancora innevate: una giornata perfetta per godere questo paesaggio vercellese.

Percorrendo l'autostrada Torino-Milano usciamo a Greggio e, dopo pochissimi chilometri, siamo a Ghislarengo dove scorre il fiume Sesia. Il ristorante "Ponte Vecchio" ricorda appunto il vecchio ponte sul fiume, oggi sostituito dal nuovo. Interessanti le fortificazioni sparse nella campagna con resti risalenti all'anno Mille.

Il ristorante è appena fuori dal paese: accogliente, arredato con cura, con il camino acceso durante le giornate fredde. La persona che si dedicherà a Voi è cortese, premurosa e capace.

La cucina è mediterraneo-piemontese, ricercata. La piccola crescina è piccantina e saporita. La gallinella di manzo in marinata d'erbe selvatiche con crema di rafano e verdure in agrodolce è una festa per gli occhi e un piacere per il palato. Molto ben equilibrati i sapori della battuta al coltello di Fassone piemontese con lingua salmistrata, di loro produzione, e il bagnèt rosso.

Gli gnocchi di patate con moscardini al caciucco livornese sono profumatissimi e ci ricordano il mare. Gli ottimi freschi tajarin agli spinaci, con ragù di coniglio alla santoregia, e verdure estive ci riportano ai sapori della Val Sesia. Terminiamo con due dolci che fanno dimenticare i guai del mondo: la cialda croccante di mandorle, con spuma di tiramisù, si scioglie in bocca e l'aspic di moscato ai frutti di bosco, con salsa di fragole all'Alchermes e amaretto, è una morbida e dolce tavolozza di colori e di sapori. Il fine pasto delizioso e insolito: "la crema Venere"... non ne sveliamo gli ingredienti e Vi lasciamo il piacere di scoprirli. I piatti possono essere piacevolmente accompagnati dai vini tipici della vicina zona collinare quali il Gattinara e il Ghemme.



"Ponte Vecchio" Restaurant

The flooded rice paddies reflecting the sun, herons in flight and, in the background, the snow-capped mountains: it is a perfect day to enjoy this landscape of the Vercelli area.

We take the Turin-Milan motorway and exit at Greggio. After only a few kilometres we reach Ghislarengo where the river Sesia runs. The "Ponte Vecchio" restaurant recalls the old bridge over the river which has now been substituted by the new one. Of interest are the fortifications scattered around the countryside with the ruins dating back to the year 1000.

The restaurant is just outside the village: it is welcoming, furnished with care, and the fire is lit on cold days. The person who looks after us is courteous, helpful and expert.

The cuisine is Mediterranean-Piedmontese, refined. The *piccola crescina* (cress) is hot and tasty. The *gallinella di manzo in marinata d'erbe selvatiche con crema di rafano e verdure in agrodolce* (beef marinated in wild herbs with radish sauce and sweet and sour vegetables) is a feast for the eyes and a pleasure for the palate. Very well balanced are the flavours of the *battuta al coltello di Fassone piemontese con lingua salmistrata* (knife-minced corned tongue and Piedmontese beef of the ancient and rare "fassone" race raised

traditionally and served with a tasty red sauce of herbs and olive oil). The *gnocchi di patate con moscardini al caciucco livornese* (gnocchi with baby squid in the style of fish soup from Livorno) are very fragrant and remind us of the seaside. The excellent fresh *tajarin agli spinaci, con ragù di coniglio alla santoregia* (home-made pasta made with spinach and served with rabbit sauce seasoned with savory), and *verdure estive* (summer vegetables) bring us the flavour of Val Sesia. We finish off the meal with two desserts that make us forget the troubles of the world: the *cialda croccante di mandorle, con spuma di tiramisù* (crunchy almond wafer, with tiramisù mousse) melts in the mouth and the *aspic di moscato ai frutti di bosco, con salsa di fragole all'Alchermes e amaretto* (muscatel and forest fruits aspic with Alchermes – a sweet liqueur made of aromatic herbs - and macaroon strawberry sauce) is a soft and sweet artist's palette of colours and flavours. The unusual and delicious ending to the meal, "*la crema Venere*", (Venus cream)...but we will not reveal the ingredients to leave you the pleasure of discovering them

The dishes can be pleasantly accompanied by the typical wines of the neighbouring hills such as Gattinara and Ghemme.