

Neprovalter

Rete delle produzioni agricole caratteristiche
per la valorizzazione e la conoscenza del territorio alpino
Network of the local agricultural production
for the valorisation and the knowledge of the Alpine area



Il miglioramento delle condizioni di vita delle popolazioni dell'area alpina è l'obiettivo principale del progetto **Neprovalter**, che è stato avviato nel 2003 e si concluderà nel 2006. Il territorio alpino per le sue peculiarità rappresenta un importante serbatoio di tradizioni, usi e spazi: un vero patrimonio di tutta la comunità dei popoli europei. Alle aziende agricole di montagna va riconosciuta la funzione di garantire e preservare tale patrimonio. Il progetto Neprovalter prevede la realizzazione di una rete di cooperazione transnazionale tra territori, istituzioni e servizi per la creazione di un modello di sviluppo sostenibile in agricoltura, in grado di offrire opportunità di benessere per le attuali generazioni e preservare le risorse per quelle future.

Lo studio riguarda:

- ▶ la produzione di carne biologica,
- ▶ la produzione di latte biologico,
- ▶ le produzioni agricole locali,
- ▶ la creazione di una rete di fattorie didattiche, la creazione di una rete di fattorie sociali.



Improved quality of life in the local population of the Alpine area is the principal objective of the 2003-2006 **Neprovalter** project. The Alpine territory is an important reserve of tradition, space and customs-a veritable patrimony for all Europeans. Agricultural mountain businesses guarantee and preserve this patrimony. The Neprovalter project facilitates the realisation of a transnational network connecting different areas, institutions and services resulting in the creation of a sustainable model of agricultural development able to provide wealth for the current generation and preserve resources for the future generation.

The study focuses on:

- ▶ the production of organic meat;
- ▶ the production of organic milk;
- ▶ the production of local products;
- ▶ the creation of a network of educational farms;
- ▶ the creation of a network of social farms.

Le produzioni agricole locali

Le particolarità ambientali e culturali delle zone collinari e montane hanno favorito nel passato l'ottenimento di prodotti alimentari caratteristici, legati al territorio. L'abbandono delle aree montane, con la conseguente perdita delle attività tradizionali, sta portando alla scomparsa di queste produzioni che, per le quantità ridotte, sono poco competitive sul mercato. Da parte dei consumatori più sensibili ed attenti si sta però sviluppando un nuovo interesse verso tali prodotti, non solo per le peculiari caratteristiche organolettiche e di salubrità, ma anche per la loro valenza storico-culturale.

Il progetto si propone quindi di valorizzare le produzioni agricole, legate al territorio ed alle sue tradizioni, perché queste possano diventare un veicolo per far conoscere e crescere economicamente la montagna e contribuire così a frenare il lento e continuo fenomeno di spopolamento che la caratterizza.

Local Agricultural Products

Environmental and cultural characteristics of hilly and mountainous areas have long since favoured the production of unique local foods closely linked to the territory. The constant abandonment of these areas with the resulting dwindling of traditional activities has led to the near-disappearance of these local products, which in such low quantities are unable to compete on the market. However, thanks to the more sensitive consumer, there is new interest in these products, both for their wholesomeness and their historical, cultural value,

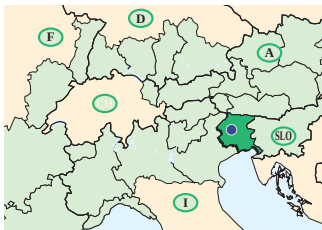
This project aims to improve agricultural production which is intrinsically linked to the land and its traditions: in doing so this may be a means to draw attention to the mountains and enable these areas to enjoy economic growth and thus stop the continuous depopulation.



Val Tramontina

La Val Tramontina si sviluppa lungo il torrente Meduna nella provincia di Pordenone e rientra, in parte, nel Parco Naturale Regionale delle Dolomiti Friulane. È caratterizzata dalla presenza dei laghi di Ciul, Selva

e Redona. Il suo naturale isolamento, la scarsa antropizzazione ed il ridotto sviluppo economico hanno permesso la conservazione di tradizioni che si riflettono particolarmente nelle peculiari produzioni alimentari.



Regione Autonoma
Friuli Venezia Giulia

Autonomous Region
of Friuli Venezia Giulia



Tramontina Valley

Tramontina Valley runs along the Meduna torrent in the Pordenone province and also covers part of the Natural Regional Park of the Friulan Dolomites. This Valley is

characterised by the Ciul, Selva and Redona lakes. Its secluded position, scarce population and modest economic development have ensured the conservation of traditions, particularly those connected to gastronomy.

È un salume a base di carne di pecora, capra o di ungulati, prodotto in Val Tramontina fin dall'800.

La carne viene tritурata, conciata ed aromatizzata con sale, pepe, erbe aromatiche e vino in cui sono macerati aglio

e bacche di ginepro. Con l'impasto si formano delle grosse polpette che sono poi passate nella farina di mais ed affumicate con legno di faggio e ginepro. Si serve cruda, con brodo di polenta, alla brace o in padella.



Pitina

Pitina

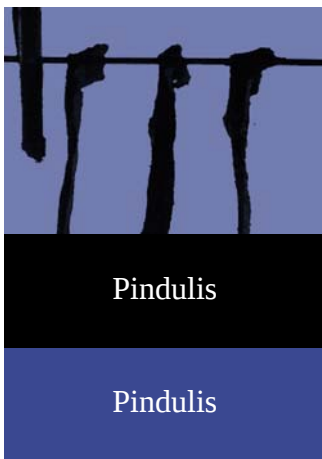
This salami, produced in the Tramontina Valley since the 1800s, is made with sheep, goat and the meat of other hoofed animals. The meat is minced, tanned and flavoured with salt, pepper, aromatic herbs and wine, to

which garlic and juniper is added. The mixture is made into meatballs, which are rolled in cornflour and then smoked with beech-wood and juniper. The meatballs are served raw with polenta and broth or are cooked on the embers or in a pan.

IT

Sono strisce sottili di carne secca, affumicata dopo macerazione sotto sale, pepe ed erbe. In origine si producevano con carne di capra, pecora o selvaggina, ora anche con manzo e maiale. Si consumano al naturale.

È un prodotto nato nelle aree montane dove l'allevamento di ovini e caprini e la selvaggina potevano offrire occasionale disponibilità di carne che però, almeno in parte, andava conservata per prolungarne la possibilità d'uso.



They are thin strips of smoked, dried meat flavoured with salt, pepper and herbs. This product was originally made with goat, sheep or game meat, but now it is made from beef or pork.

It is eaten uncooked. Pindulis was created in mountain areas where sheep, goats and game were the only types of meat available and were, at least in part, conserved as long as possible.

GB

IT

Il *latteria* è un formaggio tradizionale, a pasta semidura, che si consuma a diversi stadi di maturazione, dai 30 giorni ai due anni di stagionatura. Il *salato* è invece un prodotto che acquista particolari

caratteristiche per la sua immersione in vecchie salamoie (salmuerie) composte da acqua, sale, panna e/o latte. Il *formai dal cit*, è un impasto di formaggi locali con l'aggiunta di latte e/o panna e pepe.



Latteria, formaggio
salato o asìno,
formai dal cit

Latteria, formaggio
salato o asìno,
formai dal cit

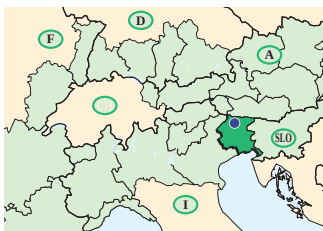
Latteria is a traditional cheese, of medium consistency which can be matured from anything from 30 days to 2 years. *Salato* is made from water, salt, cream

and/or milk and is characterised by its immersion in old pickling jars. *Formai dal cit*, is a mixture of local cheese to which milk and/or cream and pepper is added.

GB

Le Valli dei torrenti Bût e Chiarsò fanno parte della regione Carnia, in provincia di Udine, e confluiscono nell'ampia conca di Tolmezzo. Teatro di importanti avvenimenti storici, dai tempi antichi a quelli

più recenti della Prima Guerra Mondiale, la zona conserva, a livello familiare ed artigianale, molte produzioni agroalimentari tipiche nate dalla necessità di sfruttare al meglio le poche risorse a disposizione.



Regione Autonoma
Friuli Venezia Giulia

Autonomous Region
of Friuli Venezia Giulia



The valleys of the Bût and Chiarsò torrents, which flow through the wide Tolmezzo basin, are part of the Carnia region, in Udine. This is a historic region, famous from ancient times to the more recent events

of the First World War. This area has preserved the traditional family and artisan production of many gastronomic products, created from the need to make use of the few resources available.

I **prodotti** locali tradizionali sono il *salame*, il *musetto*, la *pancetta*, l'*ossocollo*, il *guanciale* ed il *lardo*, tutti derivati dalla lavorazione delle diverse parti del maiale e con in comune la tecnica, molto diffusa nelle aree

montane, dell'affumicatura. Sono prodotti a livello familiare, per l'autoconsumo, ed in piccoli laboratori artigianali, soprattutto per la vendita diretta. Vengono molto usati nella cucina della zona.



Salumi

Salumi ~ Cold Meats

Traditional local products include salami, *musetto*, *pancetta*, *ossocollo*, *guanciale* and *lardo*, all of which are made from various parts of the pig and the production methods and smoking

are common in many mountainous areas. These products are produced by families for their own use or are homemade for direct sale. They are an important element of the local cuisine.

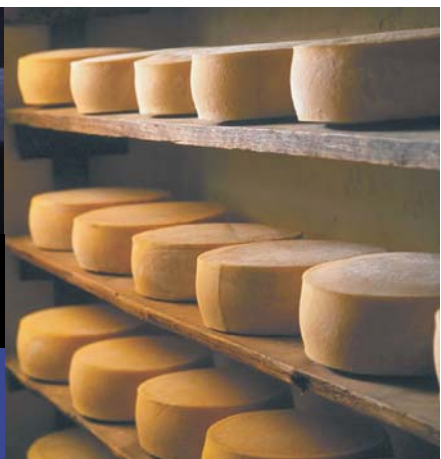
Prodotti caratteristici della zona sono il *latteria*, il *formaggio di malga* e la *ricotta affumicata*. Il primo è un formaggio a pasta semidura, fatto nei caseifici locali ancora con sistemi tradizionali. Il formaggio di

malga, simile al *latteria*, si produce invece d'estate, in malga, con il latte del bestiame al pascolo. La *ricotta affumicata* è prodotta sia in malga che in caseificio e trova ampio spazio nella cucina locale.



Formaggi e
ricotta affumicata

Cheese and
smoked ricotta



Latteria, *formaggio di malga* (Shepherd's Cheese) and *ricotta affumicata* (smoked ricotta) are traditional local products. *Latteria* is a cheese of medium consistency, which is made in local dairies in the traditional way. *Formaggio di malga*

(Shepherd's Cheese) is similar to *Latteria* but is produced in the summer in shepherd's huts using the milk of the pasture animals. Smoked Ricotta is produced in the dairy or in the shepherd's huts of high pastures and is often used in local dishes.

I **distillati** classici sono lo *slivovitz* (distillato di susine) ed il *distillato di pere*. Le susine e le pere utilizzate sono in parte di vecchie varietà autoctone e presentano peculiari caratteristiche aromatiche che

si sviluppano grazie al microclima, particolarmente favorevole per la maturazione della frutta, di alcune zone dell'area. I distillati sono spesso aromatizzati con frutti di bosco e semi di piante spontanee.



Distillati di frutta

Fruit Distillations

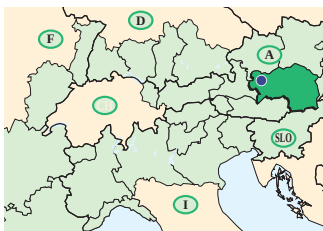
Traditional distillations include *Slivovitz* (distilled sloes) and *Distilled Pear*. The sloes and pears used are local and possess special aromatic properties thanks to the

microclimate which is particularly good for fruit production. The distillations are often flavoured with forest fruits and the seeds of various plants.

Distretto di Liezen

Il distretto di Liezen è situato nel nord ovest della Stiria tra le Alpi austriache. Il paesaggio, molto vario, è caratterizzato dalla Valle dell'Enns, del Salzkammergut nonché dalle montagne dei Niedere Tauern,

del Dachstein e del Totes Gebirge. Vi è una grande attività turistica estiva e, grazie alle numerose stazioni sciistiche, anche invernale. In questa regione si conservano con grande attenzione le vecchie tradizioni.



Regione Federale
della Stiria

Federal Region
of Styria



Liezen District

The district of Liezen is situated north-west of Styria in the Austrian Alps. The wonderfully varying countryside includes the Enns Valley, Salzkammergut and the

mountains of Niedere Tauern, Dachstein and Totes Gebirge. This area is equipped for both summer and winter tourism thanks to its large number of ski resorts. Age-old traditions still characterise this area.

IT

Per la produzione di questo formaggio dell'Ennstal il latte magro, aggiunto il caglio, viene riscaldato e la cagliata così ottenuta viene condita con sale e pepe. Successivamente il composto è pressato in stampini appositi che dopo

alcuni giorni vengono sformati. I formaggini vengono poi stagionati per circa quattro-sei settimane. Questo formaggio risulta friabile con un gusto forte e viene prodotto prevalentemente sui pascoli alpini nei mesi estivi.



Ennstaler Steirerkäse
Formaggio stiriano

Ennstaler Steirerkäse
Stirian Cheese

This cheese is produced using skimmed milk to which rennet is added, the milk is then heated and flavoured with salt and pepper. The mixture is then poured into special moulds and

left for a few days. The cheese is left to mature for a period of 4-6 weeks. This crumbly cheese has a strong taste and is generally produced in Alpine pastures during the summer.

GB

Questa specialità si ottiene da un impasto di segale, steso con il matterello e fritto in strutto bollente. Sul krapfen si distribuiscono dell'Ennstaler Steirerkäse (formaggio stiriano),

delle patate lesse schiacciate oppure dei crauti. Una volta farcito si arrotola per mangiarlo. La produzione di questa pietanza tradizionale avviene soprattutto durante l'estate sui pascoli alpini.



Roggene Krapfen
Krapfen di farina
di segale

Roggene Krapfen
Rye Doughnuts



This speciality is made from rye which is fried in boiling lard. Once the doughnuts are stuffed with Ennstaler Steirerkäse (Stirian cheese), mashed

potatoes or sauerkraut and made into balls, they are ready to eat. This traditional main course is generally produced in Alpine pastures during the summer.

IT

I Raunkerl sono un tipo di bombolone fatto di farina, burro, panna e anice e fritto nello strutto bollente. Secondo la tradizione viene preparato sui

pascoli alpini, specialmente in autunno, per la discesa dall'alpeggio, quando il bestiame viene condotto a valle.



Raunkerl ~ Bombolone

Raunkerl ~ Doughnuts

Raunkerl is a type of doughnut made with flour, butter, cream, aniseed which is then fried in boiling lard. Tradition dictates

that Raunkerl is produced in the Alpine pastures in the autumn when the animals are led to lower pastures.

GB

È un tipo di pane saporito e dolce con frutta secca e spezie mescolati all'impasto. Viene preparato in piccoli filoni o in forma rettangolare. Di colore marrone scuro, la consistenza è compatta e

sugosa. Nella fetta tagliata compaiono i pezzettini di frutta secca ed i gherigli di noci. Viene spesso decorato con mandorle. Si conserva a lungo e viene preparato soprattutto per il Natale.



Kletzenbrot ~ Pane dolce con frutta secca

Kletzenbrot ~ Sweet Bread with Dried Fruit



This is a tasty, sweet bread which is made with dried fruit and spices. This dark brown, compact, juicy bread is either rectangular in form or is produced as little rolls.

Once cut open the dried fruit and nut kernels are visible. It is often decorated with almonds and can kept for long periods, especially for Christmas.

Queste acquaviti vengono distillate dai più vari tipi di frutta tradizionale (mele, pere, prugne, sorbole, fragoline selvatiche), nonché da erbe medicinali ed aromatiche. Per una specialità particolare,

l'acquavite di cembro, le pigne del pino cembro vengono infuse in acquavite di grano. Nella produzione di queste acquaviti di qualità viene usata esclusivamente frutta pulita, fresca e matura.



Acquaviti speciali

Acquaviti ~ Special Brandies

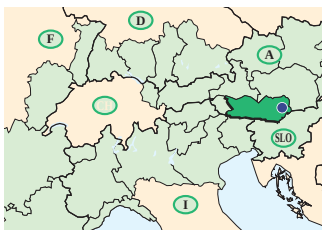
These special brandies are produced from a traditional variety of distilled fruits (apples, pears, plums, wild strawberries, rowan berries) and medicinal and aromatic herbs. A real

speciality is Pine Brandy where pinecones are infused with grain brandy. These quality brandies are only ever produced using clean, fresh and mature fruit.

Valle Lavanttal

La valle Lavanttal si trova all'estremo orientale della Regione Federale della Carinzia, estendendosi dal passo "Obdacher Sattel", a nord, fin dove sfocia il fiume Lavant nella Drava, a sud. Lo sviluppo turistico assai modesto

ha contribuito a mantenere la tradizione delle coltivazioni naturali e della lavorazione della frutta. Il succo, il mosto e l'aceto di mele, il distillato di pere da vino, gli asparagi e il pollo ruspante sono alcuni dei prodotti tradizionali di questa regione.



Regione Federale
della Carinzia

Federal Region
of Carinzia



Lavanttal Valley

Lavanttal Valley is situated at the extreme east of the Federal Region of Carinzia, and covers the area from the "Obdacher Sattel" Pass, in the north to the Lavant river of the Drava in the south. The modest tourist

development of this area has left the traditional methods of natural cultivation and preparation of fruit untouched. The traditional products of this area include fruit juice, malt, apple vinegar, distilled pear wine, asparagus and free-range chicken.

Il Zoggelhof è una vecchia fattoria appartenente al Convento Benedettino di St. Paul che è stata ristrutturata dai contadini abitanti nei dintorni. Qui la frutta viene lavorata e i prodotti vengono presentati una volta all'anno ad

un concorso, in cui i migliori produttori vengono premiati da parte di una giuria internazionale specializzata. Il Zoggelhof viene utilizzato anche come centro di istruzione ed approfondimento per il settore della lavorazione della frutta.



ZoggelhofBlüte ~
Fattoria Zoggelhof

ZoggelhofBlüte ~
Zoggelhof Farm

Zoggelhof is an old farm which belongs to the Benedictine Convent of St. Paul and was rebuilt by local farmworkers. Fruit is produced here and the products are entered in an

annual competition where the best products are awarded prizes by a jury of international experts. Zoggelhof Farm is also used as an educational centre for the field of fruit preparation.

La raccolta di mele nei frutteti avviene manualmente, scuotendo gli alberi e raccogliendo, pezzo per pezzo, i frutti caduti. La frutta raccolta viene immediatamente messa al torchio; il succo ottenuto viene pastorizzato ed imbottigliato.

Questa modalità di conservazione tradizionale risparmia in gran parte le vitamine poco resistenti al calore. Particolarmente adatta per la produzione di succo è la specie antica "Lavanttaler Bananenapfel" (mela banana).



The harvesting of apples is done by hand and fruit is shaken from the trees and is collected piece by piece. The apples are immediately pressed and the juice is pasteurised and bottled,

thus the vast majority of vitamins are conserved. "Lavanttaler Bananenapfel" or banana apple which has long been used is particularly suited to this purpose.

Il vino di mele nasce dalla fermentazione del succo di mele fresco e successivamente reso limpido. Si tratta di una bibita fresca con scarsa gradazione alcolica che si usa bere nella zona del Lavanttal

soprattutto di sera, con la merenda contadina a base di speck, solitamente accompagnata anche da vini prodotti da una sola qualità di frutta, come succede con il vino d'uva.



Apple wine is created after apple juice is fermented and the liquid becomes clear. It is a fresh drink with a low alcohol content

and is drunk in the evenings in the Lavanttal area, often accompanied by speck, as is the case with fruit wines in general.

IT

La pera da vino è una specie antica, tipica della valle Lavanttal. L'associazione "Confraternita pere da vino" è riuscita a dare nuova vita alla tradizione antica della

produzione del distillato. Con la commercializzazione di questo si è altresì riusciti a conservare quei peri con fusti alti che danno un'impronta inconfondibile a questo paesaggio caratteristico.



Distillato
di Pere da vino

Distilled Pear Wine



Pear wine is a particular to the Lavanttal Valley. The "Confraternita pere da vino" association has reawakened interest in the

traditional distillation production and the resulting commercialisation has enabled the conservation of the pear trees which characterise this area.

GB

Da poco tempo si produce al Zogglhof aceto di mele. In un apposito serbatoio di fermentazione, l'alcol contenuto nel vino di mele, durante un secondo processo di fermentazione, diviene aceto.

Successivamente, su richiesta di un partner commerciale, questo aceto di mele viene mescolato a condimenti speciali. Dopo tre mesi si ha un estratto che viene imbottigliato e messo in vendita.



Zogglhof has only recently started producing apple vinegar. The alcohol contained in apple wine is left to ferment in a special tank until it becomes vinegar.

Following the request of a business partner, this apple vinegar is mixed with special flavourings. After three months the liquid is bottled and ready to be sold.

La zona del Lavanttal è anche nota per la sua produzione di asparagi. Gli asparagi del Lavanttal vengono coltivati su terreni agricoli leggermente

sabbiosi, lungo il fiume Lavant. Essendo considerati "re" tra le verdure, attorno agli asparagi si è sviluppata una vera cultura gastronomica.



Spargel ~ Asparagi

Spargel ~ Asparagus



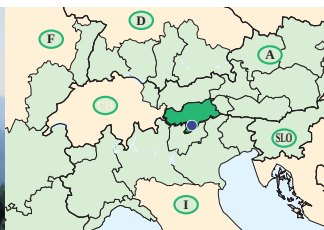
The Lavanttal area is famous for its asparagus which is grown in the sandy soil along the Lavant

river. This is considered the 'King' of vegetables and is part of a real gastronomic culture.

Altrei – Anterivo

Anterivo è una piccola e isolata località dell'Alto Adige, situata a 1.200 metri di altitudine con circa quattrocento abitanti. Il paese, circondato dal Parco naturale Corno di Trodena, grazie alla sua esposizione, è molto soleggiato e

da qui si può godere una splendida vista sulla Valle di Cembra. Nel paese si trovano ancora numerosi edifici tradizionali. Il paesaggio mostra una grande varietà: prati e coltivi con ortaggi, cereali e piccoli frutteti sono circondati da boschi misti.



Provincia Autonoma
di Bolzano

Autonomous Province
of Bolzano

Altrei – Anterivo

Anterivo, a small, isolated place situated at 1.200 metres above sea level in Alto Adige, is home to around 400 people.

This village is in a splendid sunny position and is surrounded by the natural park

or Trodena, it also enjoys a wonderful view of the Cembra Valley. There are many traditional buildings to be found here and the countryside is wonderfully various and is home to fields and orchards surrounded by woods.

La tostatura di semi e frutti per la preparazione di caffè vanta una lunga tradizione anche nelle regioni dell'arco alpino.

Nella storia troviamo alcune piante, semi e frutti (chicchi di orzo, lupino, semi di noccioli di albicocche, semi di soia e altri) che venivano coltivati e usati

per la preparazione di caffè.

La coltivazione della varietà "Altreier Kaffee" *Lupinus spp.* è tradizionale ad Anterivo, grazie anche alle particolari condizioni climatiche.

Abbandonata negli anni settanta e ottanta, ora se ne sta recuperando la produzione.



Altreier Kaffee ~
Caffè di Anterivo

Altreier Kaffee ~
Anterivo Coffee



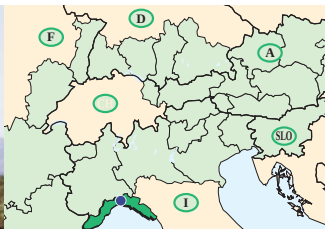
The roasting of seeds and fruit for coffee is part of a long tradition in the Alpine area. Going back in time we see the cultivation of various plants, seeds and fruits (barleycorn, apricot seeds, lupins, soya seeds etc) for the preparation

of coffee. The production of "Altreier Kaffee" is particular to Anterivo, thanks to its unique climactic conditions. Although this production was abandoned in the seventies and eighties, it is now being produced once again.

Valli Stura e Orba

Le Valli Stura e Orba occupano parte dei bacini dei torrenti omonimi, alle spalle di Genova. Luoghi di pascoli e corsi d'acqua, dove si possono visitare importanti emergenze artistiche, scoprire attività artigianali,

percorrere sentieri di grande bellezza all'interno del Parco regionale del Beigua. Il paesaggio è prettamente rurale e le superfici agricole prevalentemente a pascolo, essendo l'allevamento l'attività agricola principale.



Regione Liguria

The Liguria

Stura Valley and Orba Valley

Stura and Orba Valleys are situated in the river basins of the same name, near Genoa. These wonderful valleys, to be found in the Beigua Park, are full of pastures and water. Here

one can visit and take in the works of emerging artists, discover age-old traditions and walk along the beautiful pathways. The countryside is unspoilt and farming is the principal industry.

È un formaggio fresco o semi stagionato di latte vaccino crudo a forma cilindrica, prodotto stagionalmente. Il colore esterno va da giallo pallido a giallo intenso in funzione della stagionatura. La

pasta ha occhiatura da assente a lieve, colore da bianco latte a giallo intenso, consistenza da morbida fino a sfaldabile in funzione della stagionatura. Il gusto è delicato o leggermente saporito.



Formaggetta, made from fresh cows' milk, is a fresh or semi-matured cheese in a cylindrical form and is produced seasonally. The colour of the exterior of this cheese ranges from pale to intense yellow, depending on the

maturity. The cheese may have holes and the interior is anything from milky-white to intense yellow. Formaggetta has a soft, crumbly consistency and the taste is anything from delicate to a little stronger.

Questo latte viene prodotto in provincia di Genova ed è frutto di un'agricoltura tradizionale, avara di concimazioni, nella quale sono assenti antiparassitari e diserbanti. Risale agli inizi del '900 la

fondazione, a Masone, in Valle Stura, di una centrale per la distribuzione del latte e dei suoi derivati. Viene prodotto da bovini in maggioranza di razza Bruna e in misura minore di razza Cabannina.



Latte delle
Valli Genovesi

Genovesi
Valley Milk

This organic cows' milk is produced in the Genoa area, without the use of any chemicals or pesticides and can trace its origins back to the beginning of

the 19th century when a dairy was opened up in Masone in Stura Valley. The majority of cows are from the Bruna breed and the minority from the Cabannina.

IT

È **tipica** di Campo Ligure in Valle Stura. Viene cotta nel forno a legna e si gusta con i salumi e in particolare con la soppressata. Quest'ultimo abbinamento viene riproposto nella sagra di

primavera che si svolge a Campo Ligure. La farina è quella povera e rustica di mais che dà all'impasto un aspetto grezzo, ma un bel colore dorato. Il prodotto è friabile e saporito



Revzora ~ Focaccina
di mais

Revzora ~ Sweetcorn
Foccaccia



This is a traditional product of Campo Ligure of the Stura Valley. It is baked in a wood-burning stove and is eaten with cold meat, especially 'soppressata' as is

typically eaten at the spring fairs in Campo Ligure.

The flour used for this product is coarse grained and golden. This is a crumbly, tasty product.

GB

Il **miele** è un alimento genuino. I mieli tipici, prodotti dal nettare della flora dell'entroterra, sono quelli di castagno, di acacia, di millefiori. Il colore del miele di acacia è giallo chiaro paglierino,

quello di castagno è ambrato, il millefiori varia da chiaro a scuro a seconda della presenza di melata. Similmente anche il gusto varia: da amaro (castagno) a dolcissimo (acacia).



Miele

Honey

Honey is a genuine food. Traditional honeys include those made with chestnuts, acacia and wildflowers. Acacia honey is the colour of straw, chestnut honey is

amber and wildflower honey varies from light to dark depending on the presence of honeydew. The tastes also vary from the bitter chestnut to the sweet acacia.

Nelle Valli Stura e Orba il clima favorisce la coltivazione di piccoli frutti: belli, colorati e saporiti.

Mirtilli, uva spina, lamponi, fragoline, more e ribes vengono utilizzati per preparare confetture

e gelatine, sciroppi, gelati e yogurt, ma sono spesso consumati anche al naturale. Grazie all'ampia varietà di piante si possono gustare sapori molto particolari e diversi tra loro.



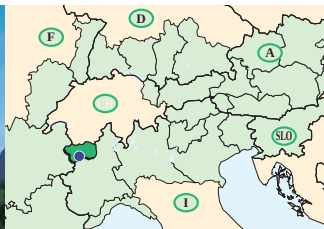
The climate of the Stura and Orba Valleys favour the cultivation of beautiful and tasty berries. Blackberries, grapes, raspberries, strawberries and blackcurrants are used in the

preparation of ice cream, syrup, jams and yoghurt but they are also eaten fresh. There is a great variety of plants which results in a wonderful choice of different tastes.

Valle di Rhêmes

La Valle di Rhêmes si estende nel Parco Nazionale del Gran Paradiso. Il suo territorio, suddiviso nei Comuni di Introd, Rhêmes-Saint-Georges e Rhêmes-Notre-Dame, si innalza dai dolci pendii del fondovalle alle vette di confine. Il naturale isolamento della vallata

ha portato allo sviluppo di un'economia prettamente agricola, basata sull'allevamento del bestiame. Numerose tradizioni agroalimentari, ancor oggi conservate, sono ora a disposizione del visitatore attento ai legami con la cultura e l'ambiente naturale.



Regione Autonoma
Valle d'Aosta

Autonomous Region
of Valle d'Aosta

Rhêmes Valley

Rhêmes Valley is situated in the Aostan part of the Gran Paradiso National Park. Its territory, which includes the villages of Introd, Rhêmes-Saint-Georges and Rhêmes-Notre-Dame, begins on the soft slopes of the conifer forests of the valley bottom and extends

upwards to the rocky peaks. The isolated nature of this valley has resulted in a purely agricultural economic development, based solely on breeding. For those in search of traditional connections between culture and the natural environment, there is much to discover.

Il **lardo** di maiale viene tritato e mescolato con patate e barbabietole rosse bollite nell'acqua. L'impasto, aromatizzato con aglio, pepe, cannella, chiodi di garofano e noce moscata, è mescolato con sangue di maiale fresco e

insaccato in budella. Attualmente qualche produttore riduce la quantità di sangue sostituendolo con le barbabietole.

L'essiccamento, in locali freschi e arieggiati, dura da pochi giorni, per il prodotto da consumare cotto, ad un mese.



Boudin ~ Sanguinaccio

Boudin ~ Blood
Pudding



Pork dripping is minced and mixed with boiled potatoes and beetroot. The mixture, flavoured with garlic, pepper, cinnamon, cloves and nutmeg, is then mixed with fresh pig blood and stuffed. Some producers are

reducing the amount of blood added and replacing this with beetroot. The products are left to dry in cool, dry place for a few days before they are sold to be cooked and eaten within a month.

IT

È preparata con carne tritata di bovino di razza valdostana e lardo di maiale, aromatizzata con spezie e insaccata in budella. L'essiccamento avviene in locali freschi e ben areati e può durare

fino ad un mese. Si consuma cruda. Prodotto tipicamente invernale, rispondeva all'esigenza di utilizzare e conservare le parti di carne meno pregiate.



Saouseusse ~ Salsiccia

Saouseusse ~ Sausage

This is made with minced local beef and pork dripping and is flavoured with various spices and is then put into gut stuffing. The products are left to dry in cool,

dry place for up to a month before they are sold ready to be eaten. This is typically a winter dish and uses the lower quality parts of meat.

GB



Dalla coscia si tagliano strisce di carne che vengono disposte a strati in un recipiente cilindrico di legno e ricoperte di sale, spezie ed erbe aromatiche. Chiuso il recipiente si attendono due settimane per estrarre i pezzi di

carne ed appenderli in un luogo fresco, secco e arieggiato. La motsetta è pronta dopo circa un mese, ma la sua stagionatura può essere prolungata. La carne utilizzata è bovina, caprina o di selvaggina.



Motsetta ~ Mocetta

Motsetta ~ Mocetta



Cuts from the thigh are layered and placed into wooden cylinders and are then covered with salt, spices and aromatic herbs. The containers are sealed and are opened after

two weeks. The meat is then left to dry in a cool, airy place and is ready after about one month, or longer if required. The cuts come from beef, goat or game.

Il burro di panna è prodotto principalmente in autunno e inverno, quando la produzione di latte è ridotta e non viene prodotta la Fontina. Il latte viene lasciato riposare al fresco per almeno 12 ore così che la panna affiori. Raccolta con un mestolo

piatto viene versata in una zangola, con l'aggiunta di un po' d'acqua, e sbattuta energicamente fino alla formazione del burro. Questo viene in seguito impastato e confezionato in panetti a volte decorati con stampi in legno.



Beuro de crama ~
Burro di panna

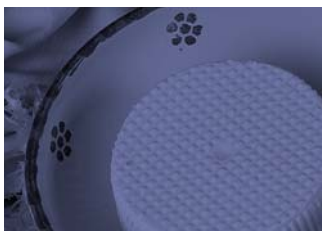
Beuro de crama ~
Buttercream

Buttercream is generally produced in the autumn and winter when there is less milk and Fontina is not produced. Milk is left in a fresh place for at least 12 hours, thus allowing the cream to

surface. It is then poured into a churn containing a little water and is then beaten until butter is formed. This is made into slabs of butter and is sometimes decorated using wooden stamps.

Il latte intero crudo viene scaldato e aggiunto del caglio. Quando il latte è coagulato, si estrae la cagliata intera e la si appende avvolta in un telo per sgocciolare prima di metterla nello stampo. È un prodotto dal

gusto delicato che ricorda un po' quello del latte fresco e va consumato entro pochi giorni. Un tempo il reblec veniva fatto dalle massaie quando avanzava un po' di latte destinato al consumo familiare.



Reblec ~ Primosale

Reblec ~ Primosale



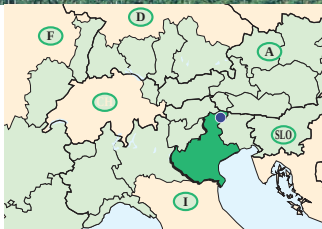
Whole milk is heated and rennet is added. As soon as the milk has coagulated, the rennet is extracted and placed on a length of cloth to drip before being placed in the

moulds. This product has a delicate taste, rather like fresh milk and must be eaten within a few days. Reblec was once made by thrifty housewives with leftover milk.

Alpago

L'Alpago è un anfiteatro orientato a sud-ovest verso il Lago di S.Croce, che si appoggia sul versante Est del Col Visentin in Provincia di Belluno. I 10.000

abitanti dell'Alpago vivono tra i 400 e i 1000 metri di quota raccolti in una miriade di pittoresche e tranquille borgate alcune delle quali conservano ancora tutto il loro sapore antico.



Regione del Veneto

The Veneto

Alpago

Alpago faces south-west in the S.Croce Lake direction and is situated on the east side of the Visentin Pass in Belluno. Its

10.000 inhabitants live at heights of between 400 and 1000 metres in a myriad of picturesque villages which still pay homage to ancient times.

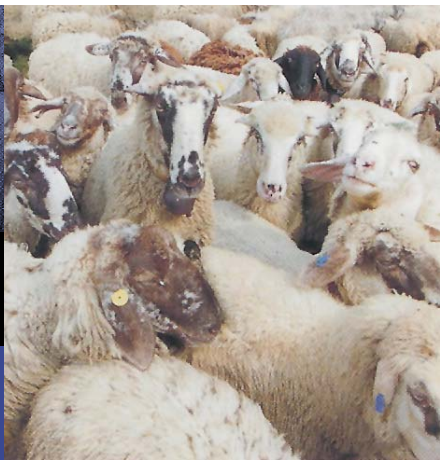
Tale razza, allevata ancora oggi allo stato di purezza è di taglia medio-piccola, allevata al pascolo. La tipicità della razza ed il tipo di alimentazione influiscono sulla qualità della

carne che è particolarmente ricercata. Il prodotto tipico è l'agnello la cui carne è utilizzata in vari modi in particolare per la preparazione dell'agnello al forno.



Agnello di Pecora
Alpagota

Alpagota Lamb

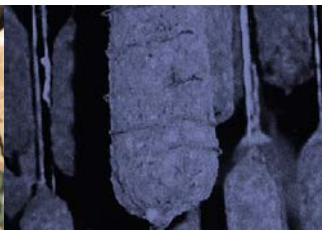


This small-medium sized breed is still bred on the pastures and its renowned and popular quality is a

result of its special diet. Lamb is used in a variety of different ways, but in particular is roasted.

Tradizionale lavoro da “saladari” che macinano la carne per poi preparare l’impasto con la “dosa” e quindi insaccare. Vengono utilizzate le pecore a fine carriera produttiva per

ottenere un particolare salame misto con la carne di suini allevati allo stato brado. È ancora viva la tradizione di appendere i salami a pertiche ad asciugare di fronte al focolare.



Salame misto
suino/bovino e
suino/equino

Mixed pork/beef,
pork/horsemeat salami

The traditional task of the “saladari” was to mince the meat and prepare it for stuffing. Sheep at the end of their productive career are butchered

and the meat is mixed with that of pork from wild pigs to create mixed salami. As tradition dictates, the salami is hung to dry in front of the fireplace.

Formaggio tipo latteria morbido e delicato a pasta compatta o leggermente bucherellata, stagionato per circa 2 mesi e dal profumo marcato e aromatico, con sentori di fiori e fieno. Profumo che diviene più intenso e piccante con l'avanzare della

maturazione. Il colore della pasta, durante la primavera e l'estate quando tutte le bovine sono al pascolo, diventa giallognolo per i coloranti (B-carotene) naturalmente presenti nell'erba e che da questa si trasferiscono nel latte.



Latteria Alpago

Alpago Latteria



Latteria is a soft, delicate cheese which may be compact or contain holes. It is matured for about 2 months and has a marked, aromatic fragrance reminiscent of flowers and hay; if matured for longer periods, the

taste becomes spicier and more intense. The milk for this cheese comes from cows taken to pasture, who graze upon grass naturally full of beta-carotene and this is responsible for the yellow colour of 'Latteria'.

IT

Estratto il formaggio, nella “caliera” resta il siero, un liquido verdognolo che contiene ancora degli elementi nutritivi.

Riscaldato con una piccola percentuale di latte a 87 gradi,

viene aggiunto un sale che provoca l'affioramento dei fiocchi di ricotta. Subito pescata con dei cestini forati, la ricotta viene messa a raffreddare su dei ripiani.



Ricotta dell'Alpago

Alpago Ricotta

Once the cheese is extracted, the whey, a greenish liquid containing many nutrients, remains. This liquid is heated, along with a small percentage

of milk, to 87 degrees, salt is added in order to provoke the surfacing of ricotta flakes. The ricotta is immediately extracted and is left to cool.

GB

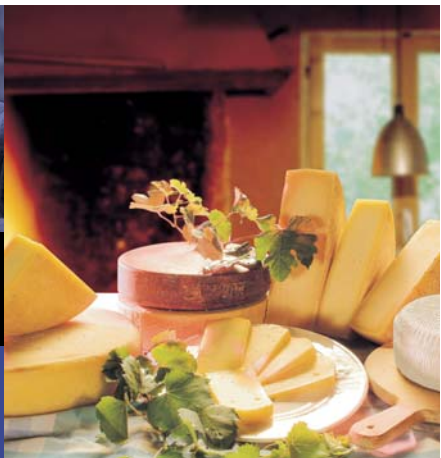
Si ottiene affumicando con legna di faggio la ricotta fresca, previa salatura. Si tratta di un antico metodo di conservazione della ricotta oggi riscoperto, va

consumata come un formaggio oppure grattugiata (con la grattugia da carote) su pasta, gnocchi e verdura cotta. A questi piatti dà un sapore antico.



Ricotta affumicata

Smoked Ricotta



This is created using salted ricotta which is smoked with beech-wood. This is an ancient, recently rediscovered

product and this ricotta may be eaten whole or grated over pasta, gnocchi or cooked vegetables.

Le caratteristiche del territorio e il particolare clima ventilato permettono la coltivazioni delle piante di Lamponi, Mirtillo, Ribes e More rosse. La produzione viene assorbita dai ristoratori e

dagli agriturismo locali per la produzione di dolci. I produttori si sono organizzati in una cooperativa per poter portare i "piccoli frutti dell'Alpago" anche al di fuori dell'area di produzione.



Piccoli frutti

Berries

The particulars of this area and its windy climate favour the cultivation of raspberries, blueberries, blackcurrants and redcurrants. These berries are

used in restaurants and local farmhouses for desserts. The producers have formed a co-operative in order to transport the 'Alpago Berries' to other areas.



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



STATO ITALIANO



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

**Regione Autonoma
Friuli Venezia Giulia**
Direzione centrale
delle risorse agricole,
naturali, forestali
e della montagna

Dott.ssa Marina Bortotto
Via A. Caccia, 17
33100 Udine
(Italy)
Phone:
+39 (0)432 555111
Fax:
+39 (0)432 555140
www.regione.fvg.it
marina.bortotto@regione.fvg.it



Provincia di Pordenone

SAASD
Settore Agricoltura
della Provincia
di Pordenone
Dott. Giuseppe Parente
Viale F.Martelli, 51
33170 Pordenone
(Italy)
Phone:
+39 (0)434 229501
Fax:
+39 (0)434 229503
www.saasd.it
parente.giuseppe@provincia.pordenone.it



**Bundesanstalt für
alpenländische
Landwirtschaft**
Dr. Albert Sonnleitner
Gumpenstein Altdirning, 11
A-8952 Irtdning
(Austria)
Phone:
+43 3682 22451-0
Fax:
+43 3682 24614-88
office@bal.bmf.lw.gv.at



Land Kärnten
Dr. Ingo Ziamal
Abt.10L Landwirtschaft,
A-9020 Klagenfurt
Bahnhofplatz 5/3.St.
(Austria)
Phone:
+43 463 53622921
www.landwirtschaft.ktn.gv.at
post.abt10L@ktn.gv.at



**Kammer für Land-und
Forstwirtschaft in Kärnten**
Biolandbau,
Ländlicher Raum
A-9020 Klagenfurt
Museums-gasse 5
(Austria)
Phone:
+43 463 5850-1405



**Autonome
Provinz Bozen – Südtirol
Provincia Autonoma
di Bolzano – Alto Adige**
Dr. Stefan Walder
Brennerstr. / Via Brennero, 6
39100 Bozen / Bolzano
(Italy)
Phone:
+39 (0)471 415060
Fax:
+39 (0)471 415069
www.provinz.bz.it/finanze-agricolt
www.provinz.bz.it/land-hausbildung
land-hausbildung@provinz.bz.it



Regione Liguria

Regione Liguria
Dipartimento
Agricoltura e Turismo
Dott. Marcello Storace
via D'Annunzio, 113
16121 - Genova
(Italy)
Phone:
+39 (0)10 5485456
Fax:
+39 (0)10 5485579
www.regione.liguria.it
marcello.storace@regione.liguria.it



Region Autonome Vallée d'Aoste
Regione Autonoma Valle d'Aosta

**Regione Autonoma
Vallée d'Aosta**
Assessorato Agricoltura,
Risorse naturali
e Protezione civile
Dott. Claudio Brédy
Loc. Grande Charrière, 66
11020 Saint-Christophe
(Italy)
Phone:
+39 (0)165 275420
Fax:
+39 (0)165 275290
www.region.vda.it
c.bredy@regione.vda.it



REGIONE DEL VENETO

Regione Veneto
Dott. Riccardo De Gobbi
Via Torino, 110
30172 Mestre Venezia
(Italy)
Phone:
+39 (0)41 2795508
Fax:
+39 (0)41 2795448
www.regione.veneto.it
agroambiente@regione.veneto.it



VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale
per i settori Agricolo,
Forestale e Agro-Alimentare
Dr. Valerio Bondesan
Viale dell'Università, 14
35020 Legnaro, Padova
(Italy)
Phone:
+39 (0)49 8293901
Fax:
+39 (0)49 8293722
www.venetoagricoltura.org
ricerca@venetoagricoltura.org