



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Il nostro ristorante aderisce all'Alleanza Slow Food dei Cuochi, un patto tra chef e piccoli produttori per promuovere i cibi locali buoni, puliti e giusti e salvare la biodiversità.



Sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali... Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri. Si prendono cura dell'ambiente. Valorizzano paesaggi, territori, culture.

Mieli di alta montagna delle Alpi

I mieli dell'arco alpino includono miele di rododendro, millefiori e melata di abete, prodotti in alta montagna oltre i 1400 metri. La produzione è rara, con una buona stagione ogni 4-5 anni. Il miele di rododendro, fresco e raro, ha un colore molto chiaro e un aroma delicato. Il millefiori varia per zona e anno, con note di piccoli frutti. Questi mieli si producono solo in estate, ma si trovano tutto l'anno sul mercato. Il Presidio mira a valorizzare e rilanciare i mieli dell'alta montagna alpina. Una pratica, quella del nomadismo in alta montagna, con produzioni sempre a rischio e spesso più scarse dell'apicoltura stanziale, ma che offre ottimi prodotti di altissima qualità

Apicoltura Vallera, Cunico (AT)

Riso Gigante di Vercelli

Il riso gigante Vercelli, selezionato negli anni Quaranta, era tra le varietà più coltivate nel Vercellese, con una produzione di oltre 900 tonnellate nel 1948. Tuttavia, negli anni Settanta, la sua coltivazione è diminuita a favore di risi più produttivi. Recentemente, alcuni agricoltori hanno recuperato questa varietà attraverso la selezione e scambio di sementi. Il Presidio promuove una coltivazione sostenibile senza l'uso di pesticidi e sostiene il rilancio del riso gigante Vercelli, favorendo la sua diffusione tra nuovi risicoltori.

Soc. Agr. Ideariso, Vercelli

Burro a latte crudo dell'alto Elvo

Il burro a latte crudo dell'Alto Elvo è un prodotto tradizionale legato alla cultura pastorale locale. Viene prodotto durante un rito primaverile con il latte delle vacche appena portate al pascolo e precede la salita agli alpeggi storici. Nonostante molte malghe siano abbandonate e la produzione sia diminuita, alcuni pastori continuano a lavorare in alta quota fino a oltre 1600 metri. Negli ultimi anni, grazie a una rivalutazione del burro crudo, la produzione è in ripresa. Il Presidio tutela questo prodotto e sostiene i pastori locali.

Tiziana Ramella, Cascina Lama, Sordevolo (Bi)

Papaccella napoletana

La papaccella napoletana è un piccolo peperone riccio, carnoso e saporito, ideale per le conserve sottaceto o sottolio. Si distingue per la dolcezza della polpa e i colori vivaci, dal verde al giallo o rosso vinato. La raccolta, manuale, va da giugno a novembre. Nonostante la presenza di peperoni ibridi nei mercati, i napoletani sanno riconoscere le papaccelle autentiche, che non superano i 10 cm di diametro. Viene consumata fresca o cotta, ed è un ingrediente tradizionale dell'insalata di rinforzo natalizia. La Regione Campania ha recuperato il germoplasma e in un campo sperimentale ha riprodotto i semi originari, che sono messi ogni anno a dimora dai produttori del Presidio. Il disciplinare garantisce una produzione di qualità elevata, con reali caratteri di ecosostenibilità ed ecocompatibilità.

Cooperativa Eccellenze Nolane