

Guida • Guide • Guide • Führer



BISTRÒ DI PAESE

Ponente di Liguria

Province di Imperia e Savona

Alta Langa • Terre del Mongioie

Provincia di Cuneo



SOMMARIO *Sommaire • Index • Inhalt*

- Pag. 1 • *Introduzione*
Pag. 5 • *Il disciplinare dei “bistrò di paese”*
Pag. 8 • *Elenco bistrò - Imperia e Savona*
Pag. 15 • *Elenco bistrò - Cuneo*
Pag. 22 • *Il marchio “Bistrot de Pays” - Francia*

LEGENDA *Legende • Legend • Zeichenerklärung*



Periodo di apertura • *Période d'ouverture*
Opening period • Öffnungszeiten



Giorno di chiusura • *Fermé le*
Closed on • Ruhetag

SERVIZI OFFERTI • *Services offerts • Services offered • Dienstleistungen*



Ricettività • *Hébergement*
Accommodation • Unterkünfte



Ristorante • *Restaurant*
Restaurant • Restaurant



Spuntino • *Snack-bar*
Cold snacks • Imbissstube



Bar • *Café*
Bar • Bar



Negozi alimentari • *Magasin d'alimentation*
Food shop • Lebensmittelgeschäft



Produzione e/o vendita prodotti tipici • *Production e/ou vente*
de produits du terroir • Production and/or sale of regional
products • Produktion und/oder Verkauf landestypischer Produkte



Internet • *Internet*
Internet • Internet

Un punto di riferimento...



Mai come oggi, in un periodo di incertezze e cambiamenti anche radicali, trovare un punto di riferimento, un luogo sicuro dove appoggiarsi per le diverse necessità o le curiosità di scoperta, per avere risposte concrete e operative offerte con piacevole cordialità è una cosa molto preziosa e gratificante.

Ci sembra quindi un gran risultato l'aver ottenuto, grazie al lavoro svolto con il progetto Tourval, una risposta convinta e partecipata di un bel gruppo di piccoli operatori commerciali dei paesi dell'entroterra, che si sono messi a disposizione della comunità e dei turisti per svolgere il ruolo di servizio dei "bistrò di paese" e accompagnarci nella visita, più intima e gratificante, delle realtà rurali del Ponente di Liguria, delle sue abitudini, dei suoi prodotti genuini.

Luigi Sappa - Presidente Provincia di Imperia

Franco Amadeo - Presidente CCIAA di Imperia

Angelo Vaccarezza - Presidente Provincia di Savona

1

Un point de repère...

Jamais comme aujourd'hui, à une époque d'incertitudes et de changements, même radicaux, il est important et gratifiant de trouver un point de repère, un lieu sûr où s'adresser pour toutes nécessités ou pour satisfaire sa soif de découvertes et où trouver des réponses concrètes présentées avec amabilité.

Avoir réussi, grâce au travail mené avec le projet Tourval, à impliquer de manière convaincue et participative un groupe considérable de professionnels du commerce des villages de l'arrière-pays nous paraît un beau résultat. Ces opérateurs ont accepté le rôle de service que les « bistrotts de pays » jouent pour les communautés locales et les touristes, pour faire connaître de manière approfondie les communautés rurales de la Ligurie occidentale, ses habitudes et ses produits authentiques.



A point of reference...

Now more than ever, at a time of uncertainties and changes, it is important and gratifying to rely on a point of reference, a place where you can find all you need or satisfy your curiosity and obtain answers with amiable warm-heartedness.

Thanks to the work done with the Tourval project, we have successfully managed to involve a good number of small traders operating in the villages of the hinterland. They willingly accepted to become "Bistrò di paese", promoting local communities and tourists and encouraging an in-depth knowledge of the rural areas of Western Liguria, its habits and genuine products

2

Ein Fixpunkt...

In diesen unsicheren Zeiten der Unsicherheit und des totalen Umschwungs ist es wichtig, einen Fixpunkt zu haben, einen sicheren Ort, an dem man absteigen, Verschiedenes erledigen und Neues entdecken kann, wo man konkrete Antworten bekommt oder mit lächelnder Gastfreundschaft empfangen wird: so etwas gibt es nicht überall und daher ist man umso glücklicher, wenn man das findet.

In dieser Beziehung hat unser Projekt Tourval schon ausgezeichnete Ergebnisse erzielt: die Geschäftsleute und Gastwirte aus den Ortschaften des Hinterlandes, die beschlossen haben, uns bei der eingehenden Entdeckung der ländlich-bergigen Gebiete der westlichen ligurischen Küste zu begleiten, wo wir unsere Neugier über die besonderen Gewohnheiten stillen und gesunde Produkte probieren können, sind auch davon überzeugt und teilen Wege und Ziele unseres Projektes.

Un locale accogliente...



Bistrò: locale accogliente, di fascino ma alla portata di tutti, caro ai giovani e a chi ha i capelli grigi. L'iniziativa è coraggiosa: nei piccoli centri collinari e montani dove è forte il rischio di isolamento, il progetto Alcotra-Tourval rilancia una presenza multifunzionale che assume un forte ruolo sociale per i residenti e di accoglienza per i forestieri essendo, al tempo stesso, negozio, piccolo ristorante, vetrina di prodotti tipici da consumare e acquistare, punto di incontro e di promozione del territorio grazie ai servizi di informazione per i turisti, anche attraverso l'accesso a internet. Il sogno, avviato dai francesi, si sta sviluppando anche sulle colline del Cebano-Monregalese e dell'Alta Langa. Un progetto che offre ulteriori prospettive e visibilità a piccoli centri tanto importanti per il presidio del territorio quanto autenticamente capaci di far sperimentare quei contesti di vita "slow" sempre più ricercati dai turisti.

*Ferruccio Dardanello - Presidente CCIAA di Cuneo
Pietro Carlo Adami - Presidente Gal Langhe Roero Leader*

3

Un endroit accueillant...

Bistrot : un endroit accueillant, de charme, mais à la portée de tous, aimé par les jeunes aussi bien que par les seniors. Cette initiative est courageuse : dans les petits villages de colline et de montagne où le risque d'isolement est marqué, le projet Alcotra-Tourval relance une présence multifonctionnelle qui joue un rôle social important pour les résidents et accueille les touristes. Car ce lieu est à la fois un magasin, un petit restaurant, une vitrine pour la dégustation et la vente des produits typiques, un point de rencontre et de promotion du territoire grâce aux services d'informations touristiques et d'accès Internet. Un rêve, qui est parti de France, et qui est en train de se développer également sur les collines du Cebano-Monregalese et de l'Alta Langa. Ce projet offre de nouvelles perspectives et une plus grande visibilité aux petits villages qui non seulement sont importants pour la survie des territoires, mais qui sont aussi authentiquement capables d'offrir ces contextes de vie « slow » que les touristes recherchent de plus en plus.



A cosy place...

Bistro: a cosy and charming place everybody will love, juniors and seniors alike. It is a brave idea: in the small hilly villages where the risk of isolation is high, the Alcotra-Tourval project relaunches a multi-purpose presence with a strong social role to play for both residents and visitors. The bistro has many facets: it is a shop, a small restaurant, a showcase for tasting and buying local products, a meeting point and a centre promoting the territory by providing tourist information and access to the Internet. The dream started in France and is now developing also on the hills of Cebano-Monregalese and Alta Langa. This project provides further opportunities and greater visibility for the small towns that are so crucial for the survival of the territory and at the same time offers the 'slow' life-styles that tourists increasingly appreciate.

4

Eine Bistrot mit Mehrwert...

Ein Bistrot ist ein gemütliches Lokal, in dem man sich gerne und länger aufhält, das für jeden Geldbeutel erschwinglich und bei Jung und Alt beliebt ist. Wir haben uns mutig auf dieses Projekt eingelassen: in den kleineren Ortschaften zwischen Hügeln und Bergen, wostets die Isolierung droht, versuchen wir mit dem Projekt Alcotra-Tourval die multifunktionellen Geschäfte/Wirtschaften zu erhalten, die in abgelegenen Gebieten eine wichtige soziale Rolle spielen und die vom Aussterben bedroht sind. Für Einwohner wie für Touristen ist es wichtig, in jedem Ort ein Lokal zu finden, das gleichzeitig Gastwirtschaft und Lebensmittelgeschäft ist, aber auch Schaufenster für lokale Spezialitäten, die gekauft und vor Ort verzehrt werden können, ein Treffpunkt für Groß und Klein, wo Ansässige und Fremde Informationen über das Gebiet bekommen, dessen Besonderheiten bei dieser Gelegenheit bekannt gemacht und gefördert werden können, wo es Informationen, Zeitungen, Telefon und Internetzugang gibt. Dieser Traum wurde zuerst in Frankreich realisiert und wir entwickeln ihn in den Hügeln des Cebano-Monregalese und dem Gebiet der Alta Langa weiter. Dieses Projekt bedeutet Entwicklungsaussichten und bessere Sichtbarkeit für die kleinen Orten, die für das bewusste Erleben des Gebietes grundlegend sind und uns helfen, das "langsame" Leben zu genießen, das heute immer mehr Touristen so wichtig ist.



Il disciplinare dei “bistrò di paese”

Il marchio “bistrò di paese”, depositato dalle CCIAA di Imperia e Cuneo, è rivolto ad esercizi della ricettività, della ristorazione e del commercio alimentare che, ubicati in piccoli borghi dei territori rurali interni, oltre alle specifiche attività offrono servizi verso le comunità locali e i turisti per corrispondere alle diverse necessità quotidiane e promuovere la visita turistica e la valorizzazione delle produzioni tipiche locali.

Il regolamento del marchio prevede in particolare che i bistrò:

- siano aperti nell’anno e garantiscano un congruo orario di apertura nella giornata;
- offrano i servizi integrativi commerciali altrimenti non assicurati nel borgo;
- propongano, come minimo, una degustazione veloce con utilizzo di prodotti tipici locali e nel caso di una ristorazione completa almeno un menù tradizionale;
- promuovano i prodotti tipici del territorio, esposti in uno spazio dedicato;
- mettano a disposizione i principali materiali di informazione turistica locale (in più lingue) e siano disponibili a dare informazioni logistiche e turistiche sul territorio nonché supporti di base.

5

Le cahier des charges des “bistrò di paese”

La marque “bistrò di paese”, déposée par les Chambres de Commerce d’Imperia et Cuneo, s’adresse aux établissements des secteurs de l’hôtellerie, de la restauration et du commerce alimentaire de proximité des petits villages ruraux de l’arrière-pays qui, au-delà de leurs activités spécifiques, offrent des services aux communautés locales et aux touristes pour

pourvoir aux nécessités quotidiennes et promouvoir la visite touristique ainsi que la valorisation des productions typiques locales.

Le règlement de la marque prévoit notamment que les bistrotts :

- soient ouverts à l'année et assurent un horaire d'ouverture convenable pendant la journée
- offrent des services commerciaux complémentaires dont le village est dépourvu
- proposent, comme condition minimale, une dégustation rapide avec les produits du terroir et en cas de restauration complète au moins un menu traditionnel
- encouragent l'utilisation des produits typiques du terroir, exposé dans un espace dédié
- mettent à la disposition des visiteurs le matériel d'information touristique locale (multilingue) et soient disponibles à fournir des informations logistiques et touristiques sur le territoire.

6



Specifications for the “bistrò di paese”

The “bistrò di paese” trademark, registered by the Chambers of Commerce of Imperia and Cuneo, focuses mainly on hotels, restaurants and food shops of small rural villages that besides their specific activity offer local communities and tourists the main services to meet basic needs and promote tourist visits and valorisation of local products.

According to the brand regulations, the “bistro” must:

- be open all year round ensuring adequate daily opening hours;
- offer commercial services the village is lacking;
- propose at least quick tasting using local specialties and in the case of a restaurant at least one traditional menu;
- promote local products displayed in a dedicated space;
- ensure the availability of local tourist information material (in different languages) and provide logistic and tourist information on the territory.



Die Regeln der “bistrò di paese”

Das Markenzeichen “bistrò di paese” wurde rechtlich von den Handelskammern von Imperia und Cuneo hinterlegt. Unter dieser Bezeichnung verstehen wir Unterkünfte, Wirtschaften und Lebensmittelgeschäfte, die sich in ländlichen Ortschaften der inneren Gebiete dieser Gegenden befinden und, außer den angemeldeten Tätigkeiten, zusätzliche Dienstleistungen für Ortsansässige und Touristen anbieten, die das tägliche Leben erleichtern, den Fremdenverkehr fördern und die lokalen Spezialitäten bekannt machen.

Die Ordnung des Markenzeichens schreibt den teilnehmenden Bistrot folgende Regeln vor:

- Ganzjährig geöffnet zu sein und angemessene tägliche Öffnungszeiten zu haben
- zusätzlichen Dienstleistungen anzubieten, die sonst in der Ortschaft nicht zu finden sind
- bei Verköstigung, mindestens eine kalte Brotzeit mit lokalen Spezialitäten und, bei Gastwirtschaften, mindestens ein Menü mit lokalen Produkten der örtlichen Tradition anzubieten
- die typischen Spezialitäten der Gegend müssen in einer besonders gestalteten Ecke zum Verkauf ausgestellt werden
- das wesentliche Material (Broschüren, Faltblätter) mit Fremdenverkehrsinformationen (in mehreren Sprachen) müssen im Geschäft/Lokal zur Verfügung gestellt werden und das Personal muss Informationen über Unterkunft und Fremdenverkehr im Gebiet erteilen.





Ponente di Liguria

I BISTRO' DI IMPERIA E SAVONA

1 LA CASA DI REMO



Remo Muratore
Via Serro, 5
OLIVETTA SAN MICHELE
0184 20257 - 348 9147190
remolidays@gmail.com
www.remolidays.it

 *annuale*
 *nessuno*



All'ingresso del grazioso borgo, prossimo al confine francese, Remo offre un'accogliente ospitalità ricettiva e l'assaggio gustoso dei suoi prodotti.

À l'entrée du joli village près de la frontière avec la France, Remo vous accueille dans son établissement pour vous proposer une chaleureuse hospitalité et la dégustation de ses produits.

At the entrance of this nice village close to the French border, Remo offers hotel rooms in a warm, welcoming atmosphere and the opportunity to try his tasteful products.

Am Eingang eines niedlichen Burgdorfes, nahe der französischen Grenze, bietet Remo ausgesprochen nette Unterkünfte und schmackhafte Kostproben seiner Produkte.

2 TRATTORIA OSTERIA DĒSGENÀ



Dipo di Nicoletta Disette
Via Saccarello, 24
Fraz. Realdo, TRIORA
334 1674176
info@realdo.it
www.realdo.it

- annuale (inverno solo week-end)
- mercoledì (in inverno)



Nel singolare, bellissimo villaggio alpino altrettanto singolare è la vitalità di Nicoletta e Giancarlo che offrono ospitalità ricettiva, ristorazione, multiservizi... e altro ancora!

Ce village alpin extraordinaire est aussi singulier que la vitalité de Nicoletta et Giancarlo qui proposent des services d'hôtellerie, la restauration, un espace multiservices et ... ce n'est pas tout !

This beautiful alpine village is as outstanding as the vitality of Nicoletta and Giancarlo who offer rooms to let, a typical restaurant, multiservice facilities ... and much more!

In diesem einzigartig schönen Bergdorf beleben Nicoletta und Giancarlo mit ihrer lebhaften Gastfreundschaft das Angebot an Unterkunft, Gastwirtschaft, Dienstleistungen und vieles mehr...

3 ALBERGO RISTORANTE SANTO SPIRITO



Zucchetto & C.
Piazza Roma, 23
MOLINI DI TRIORA
0184 94019
s.spirito.molini@libero.it
www.ristorantesantospirito.com

- annuale
- mercoledì



L'esperienza di più generazioni e la qualità certificata, insieme all'amore per le tradizioni gastronomiche e il territorio, sono il biglietto da visita della famiglia Zucchetto.

L'expérience de plusieurs générations et la qualité certifiée unies à l'amour pour les traditions gastronomiques et le territoire sont la carte de visite de la famille Zucchetto.

The generations-old experience and the certified quality combined with their love for gastronomic traditions and the territory are the distinctive signs of the Zucchetto family.

Erfahrung über mehrere Generationen und zertifizierte Qualität sind, zusammen mit der Liebe für gastronomische Tradition und ihre Region, die Visitenkarte der Familie Zucchetto.

4 LA FINESTRELLA DI MONTALTO



LOCANDA/RISTORANTE

Gianni Birocchi

Via Roma, 1

MONTALTO LIGURE

0184 407041

info@lafinestrelladimontalto.it

www.lafinestrelladimontalto.it

 *annuale*
 *mercoledì*



Tra viuzze e scalinate l'antico borgo in pietra nasconde gioielli preziosi ed inaspettati, ma anche la grande passione per l'arte culinaria di Gianni, che ama sorprenderci.

Dans ses ruelles et ses escaliers cet ancien village en pierre cache des trésors précieux et inattendus, mais aussi la grande passion de Gianni pour l'art de la cuisine avec ses recettes surprenantes.

Amid the small alleys and staircases the ancient stone built village hides precious and unexpected treasures but also Gianni's great passion for the art of cooking who proposes surprising recipes.

Zwischen Gässchen und schmale Treppen im alten, steinernen Burgdorf verstecken sich kostbare Ausblicke und die große Liebe für die Kochkunst von Gianni, der uns immer wieder mit neuen Entdeckungen überrascht.

5 OSTERIA DEL RODODENDRO



Barbara Cordeglio

Via IV Novembre, 4

MONTEGROSSO PIAN LATTE

0183 752530

347 4514631 - 329 3429028

ilrododendro@uno.it

www.osteriadelrododendro.it

 *annuale*
 *lunedì*



L'osteria di Barbara propone squisiti piatti della "Cucina Bianca" e non solo; nella rivendita alimentare al centro del borgo sono sempre disponibili i tipici prodotti locali.

Le bistrot de Barbara propose d'extraordinaires spécialités de la "Cucina Bianca" et les produits typiques locaux sont en vente dans le magasin d'alimentation du village.

In her tavern-inn Barbara prepares delicious dishes from "Cucina Bianca" and more; typical local specialties are sold in the food shop.

In ihrer Gastwirtschaft bietet Barbara leckere Gerichte der "weißen Küche" und vieles andere; im Lebensmittelgeschäft in der Dorfmitte gibt es jederzeit die typischen Lokalprodukte.

6 LA LOCANDA DELLO SCOIATTOLO



Lina Zanazzo
Via Provinciale, 23
Fraz. Ponti, PORNASSIO
0183 33076 - 347 0628120
936vally@tiscali.it



- annuale
- lunedì (in inverno)



Nella locanda, ubicata all'ingresso del villaggio, le sorelle Alessandra e Valeria danno continuità alla passione di famiglia proponendo la cucina tipica dell'entroterra ligure.

Dans l'auberge à l'entrée du village, les sœurs Alessandra et Valeria continuent d'alimenter la passion familiale en proposant la cuisine typique de l'arrière-pays de la Ligurie occidentale.

In this inn at the entrance of the village, sisters Alessandra and Valeria continue to nourish their family's passion offering the typical cuisine from the hinterland of western Liguria.

In der Gastwirtschaft am Dorfeingang halten die Schwestern Alessandra und Valeria die Familientradition aufrecht und bereiten die typischen Gerichte des ligurischen Hinterlandes für ihre Gäste zu.

7 ALIMENTARI A BITEGA DU PAISE



Rinangela Lagorio
Via Ameglio, 2
Fraz. Pantasina, VASIA
0183 282083



- annuale
- mercoledì pomeriggio e domenica



Nel piccolo borgo della Val Prino, circondato da boschi d'olivo, la caratteristica bottega di Rinangela è l'unico negozio rimasto. Qui il calore è di casa e il cliente è un amico.

Dans ce petit village de la vallée Prino, entouré d'oliveraies, la boutique typique de Rinangela est le seul magasin qui subsiste. Ici l'accueil est chaleureux et le client est un ami.

In this small village of the Prino Valley surrounded by olive groves, this typical shop owned by Rinangela is the only one left. In this welcoming atmosphere our customers are our friends.

In einem kleinen Dorf in der Val Prino, zwischen den Olivenhainen versteckt, liegt der charakteristische Laden von Rinangela, der letzte seiner Art. Bei der gastfreundlichen Aufnahme fühlt sich jeder Kunde wie ein Familienfreund.

8 BAR TRATTORIA DALLA ETTA



Nicoletta Lavagna
Via Roma, 33
LUCINASCO
0183 52367 - 339 5486479
durante.f@uno.it
www.dallaetta.com

 *annuale*
 *lunedì*



Il panorama è magnifico, la cucina di Nicoletta è gustosa e salutare, espressione della tradizione ligure, valorizzata dalla produzione diretta di olio.

Le panorama est magnifique, la cuisine de Nicoletta, saine et savoureuse, propose des plats traditionnels enrichis par l'huile d'olive de sa propre production.

The landscape is breath-taking and Nicoletta's traditional cuisine is tasteful and healthy, enriched by the olive oil she produces.

Die Aussicht ist atemberaubend, die Küche von Nicoletta einfach, schmackhaft und gesund: der beste Ausdruck der ligurischen Tradition, die durch das vor Ort erzeugte Olivenöl noch aufgewertet wird.

9 COOPERATIVA OLIVICOLA DI ARNASCO



Gallizia Luciano
Piazza IV Novembre, 8
ARNASCO
0182 761178
info@coopolivicolarnasco.it
www.coopolivicolarnasco.it

 *annuale*
 *domenica (salvo prenotazione)*



La Cooperativa Olivicola di Arnasco propone attraverso la sua bottega la degustazione dei prodotti del luogo e organizza visite guidate.

La Coopérative Oléicole de Arnasco propose dans son magasin de vente la dégustation de produits locaux et organise des visites guidées.

The Cooperative for Olive Culture of Arnasco proposes in its shop tastings of local products and organizes guided walks.

Die Genossenschaft für Olivenanbau von Arnasco bietet in seinem Laden Verkostungen von Lokalprodukten und organisiert Führungen.

10 BAR AL MAZUT



Valeria Occhipinti
Localita' Giacchini, 8
OSIGLIA
333 3727518
occhi.vale73@gmail.com



-  *annuale*
-  *lunedì (solo da ottobre a marzo)*



Direttamente sul lago, questo bar dalla caratteristica struttura in legno offre incantevoli momenti per una piacevole pausa.

Près du lac, ce bar caractéristique en bois offre moments ravissants pour une pause agréable.

Directly on the lake, this bar with the distinctive wood structure offers delightful moments for a nice break.

Direkt am See bietet die Bar Mazut, mit ihrem typischem Holzbau, angenehme Momente für eine schöne Pause.

bistrò di paese







Alta Langa e Terre del Mongioie I BISTRO' DELLA PROVINCIA DI CUNEO

12 ALBERGO RISTORANTE ALBERO FIORITO



Guido e Ivana Volume
Via Corsaglia, 5
Fraz. Moline - VICOFORTE
0174 329023 - 338 1908037
albero.fiorito@tiscali.it
www.alberofioritomoline.com

 *annuale*
 *mercoledì*



Nel cuore della Valle Corsaglia, alla terza generazione, propone una cucina tipica piemontese con prodotti rigorosamente locali e un occhio di riguardo per i celiaci e i vegetariani.

Au coeur de la Vallée Corsaglia, cet établissement géré par la troisième génération, propose la cuisine typique piémontaise préparée avec des produits du terroir et des plats spécialement conçus pour les cœliaques et les végétariens.

In the heart of the Corsaglia Valley, this restaurant managed by the third generation of owners offers the typical Piedmontese cuisine with rigorously local products and special attention is paid to coeliac and vegetarian diets.

Im Herzen des Tales Valle Corsaglia werden hier in der dritten Generation typische Gerichte aus dem Piemont angeboten, die ausschließlich aus lokalen Produkten, zum Teil glutenfrei und vegetarisch zubereitet werden.

13 ALBERGO RISTORANTE CORSAGLIA



Sebastiano Dho
Via Corsaglia,16
Loc. Corsaglia - MONTALDO MONDOVI'
0174 349109 - 349 1924152
maurons74@gmail.com
www.grottadibossea.com/ristorante.asp



Non distante dalle Grotte di Bossea, nel verde dei boschi sul pittoresco torrente, il locale propone la cucina tipica piemontese. Possibilità di visita e degustazioni presso l'annessa cantina degli Antichi Sapori .

Pas loin des Grottes de Bossea, dans le cadre suggestif des bois et du torrent, cet établissement propose la cuisine typique piémontaise. Visite et dégustation dans la cave annexe des "Antichi Sapori".

Not far from the Bossea Cave, on the scenic torrent and surrounded by green forests, the restaurant offers a typical Piedmontese cuisine. Visit and tasting in the annexed cellar of the "Antichi Sapori"

Unfern der Grotte von Bossea, inmitten grüner Wälder, an einem pittoresken Wildbach, liegt ein Lokal, wo die typischen Gerichte aus dem Piemont zu kosten sind; in Verbindung mit Besuch und Weinprobe im nahe gelegenen Weinkeller Antichi Sapori.

14 ALBERGO RISTORANTE AL CASTAGNETO



Giovanni Canavese
Via Nazionale, 69
Loc. Pievetta - PRIOLA
0174 88021 - 338 4876650
cana450r@hotmail.it



Meta ideale per i turisti in transito da e per la Riviera Ligure, luogo ideale per gruppi familiari alla ricerca di una vacanza nel verde e di una cucina tipica e genuina.

Lieu idéal pour les touristes de passage provenant ou à destination de la Riviera de Ligurie, notamment pour les familles qui cherchent des vacances dans la verdure et une cuisine typique et naturelle.

The ideal destination for tourists on their way to or from the Ligurian Riviera, especially for families that want to spend their holiday amid the vegetation and enjoy the typica, genuine cuisine.

Der ideale Rastort für Touristen, die an die ligurische Riviera reisen, aber auch für Familien, die im Grünen ruhige Ferien machen und die gute, typische Küche genießen möchten.

15 PRIMO PAN



Angela Biga
Via Chiossa, 18
BATTIFOLLO
0174 783322 - 335 5712766
info@primopan.com
www.primopan.com

- annuale
- martedì (in inverno anche lunedì)



L'azienda, a conduzione familiare, nasce nel primo dopoguerra ed unisce all'arte bianca la produzione dei famosi biscotti di Battifollo.

Cette entreprise familiale naît dans l'immédiat après-guerre et unit à "l'arte bianca" la production des célèbres biscuits de Battifollo.

The family-run business was started immediately after the Second World War and combines the production of the famous biscuits of Battifollo with the 'white art'.

Dieser Familienbetrieb stammt aus der ersten Nachkriegszeit und verbindet die Produktion der berühmten Plätzchen von Battifollo mit der "weißen Kunst", der Bäckerei.

16 QUAGLIA MARIA MARGHERITA



M. Margherita Quaglia
via Corsagliola, 4
MONTALDO MONDOVÌ
0174 227076 - 347 3099260
info@lepastedimeliga.net
www.lepastedimeliga.net

- annuale
- martedì pomeriggio e mercoledì



E' situata in alta Valle Corsaglia, vicino alle Grotte di Bossea; l'azienda, rilevata nel 1967, è famosa per le paste di meliga prodotte con il mais ottofile.

Dans la haute Vallée Corsaglia, près des Grottes de Bossea, l'entreprise, reprise en 1967, est connue pour ses "paste di meliga" produites avec le maïs de variété "Ottofile".

Located in the High Corsaglia Valley, close to the Bossea Caves, the business was taken over in 1967 and became famous for the 'paste di meliga' produced with ottofile corn.

Das Unternehmen liegt im oberen Valle Corsaglia Tal, in der Nähe der Grotte von Bossea; es wurde 1967 übernommen und ist berühmt für die Herstellung der berühmten Paste di Meliga (Maismehlplätzchen) aus der lokalen Maissorte Ottofile.

17 RISTORANTE BAR AL CASTELLO



Paolo Aimo
via Capris, 38
CIGLIÈ
0174 60400 - 335 371854
grazia-paolo@libero.it



 *annuale*
 *lunedì sera e martedì*



Offre una splendida vista panoramica sulle vigne delle langhe monregalesi e una cucina tipica in cui primeggiano gli antipasti, con una selezione di 20 piatti.

Il offre une vue imprenable sur les vignobles des "langhe" du Monregalese et propose une cuisine typique où triomphent les entrées, dans une sélection de 20 plats.

From this restaurant you can enjoy an extraordinary panoramic view onto the vineyards of the Langhe monregalesi and taste the typical cuisine with more than 20 excellent starters.

Mit einer wunderbaren Aussicht auf die Weinberge der Langhe und des Gebiets Monregalese kann man hier die typischen lokalen Gerichte kosten, darunter eine Auswahl an 20 Vorspeisen.

18 TRATTORIA BAR DEL PINO



Franca Volume
via Don Gasco, 63
Loc. Torre Roatta - TORRE MONDOVI
0174 329024 - 333 9260683
trattoriadafranca@hotmail.it



 *annuale*
 *martedì*



Situata tra i castagneti, con magnifica vista sulle Langhe, la trattoria, alla terza generazione, propone molte specialità: pasta fresca, cacciagione, funghi e castagne.

Dans les chataigneraias, avec une vue magnifique sur les "Langhe", ce petit restaurant, géré par la troisième génération, propose de nombreuses spécialités: pâtes fraîches, gibier, champignons et chataignes.

Amid chestnut groves, with a breathtaking view onto the Langhe, this little restaurant managed by the third generation of owners proposes many specialities: hand-made pasta, game, mushrooms and chestnuts.

Zwischen Kastanienwäldern, mit einer wunderbaren Aussicht auf die Langhe, bietet diese Wirtschaft in dritter Generation verschiedene Spezialitäten: hausgemachte Nudeln, Wildbret, Pilze und Kastanien.

19 TRATTORIA BELVEDERE



Elena Risaglia
Via G. Tibaldi, 5
SERRAVALLE LANGHE
0173/748105
elena.risaglia@tiscali.it



-  *annuale*
-  *lunedì sera e martedì*



Ambiente di antica trattoria, accogliente e familiare, offre da quattro generazioni piatti legati alle ricette di Langa, abbinati ad un'ampia scelta di vini locali.

L'ambiance est accueillante et familiale, celle d'un vieux petit restaurant qui offre depuis quatre générations des plats liés aux recettes de la Langa, associés à un vaste choix de vins locaux.

The informal and cosy atmosphere is that of a small, old restaurant that has offered for four generations the special Langa recipes combined with a huge choice of local wines.

Eine alte Wirtschaft, heimelig und gemütlich, wo seit vier Generationen die Tradition der guten Küche der Langa eingehalten und antike Gerichte zusammen mit einer breiten Auswahl an lokalen Weinen angeboten werden.

20 LA COSTA AGRITURISMO



Marisa Vinotto
Via della Costa, 10
TORRE BORMIDA
0173/88079
info@lacostaagriturismo.it
www.lacostaagriturismo.it



-  *annuale*
-  *domenica sera*



Tra le incontaminate vallate dell'Alta Langa, offre cucina tipica, prodotti locali e confortevoli camere, in un ambiente rustico e tranquillo.

Au milieu des vallées intactes de l'Alta Langa, il offre une cuisine typique, des produits du terroir et de confortables chambres d'hôtel dans une ambiance rustique et tranquille.

Amid the uncontaminated valleys of the Alta Langa, this holiday farm offers typical cuisine, local products and comfortable rooms in a calm and rustic ambience.

In den unberührten Tälern der Alta Langa werden typische Gerichte, lokale Produkte und einladende Zimmer in einem rustikalen, sehr ruhigen Rahmen geboten.

21 IL SOLE E LA LUNA



Giorgio Torrenco
Piazza G. Sobrero, 9
CERRETTO LANGHE
0173/520056
info@ilsole-laluna.com
www.ilsole-laluna.com

 *da marzo a dicembre*
 *martedì*



Nel suggestivo borgo, in un edificio ristrutturato in chiave biologica e con materiali tradizionali, offre camere accoglienti, un piccolo angolo ristoro e bottega prodotti tipici.

Dans le joli petit village, dans un bâtiment réhabilité selon une approche bio avec des matériaux traditionnels, il offre des chambres accueillantes, un petit buffet et la boutique des produits typiques.

Located in this charming village in a rehabilitated building according to the biological approach using traditional materials, this facility offers cosy rooms, a small refreshment corner and the shop selling local specialties.

In einem romantischen Burgdorf, in einem nach biologischer Vorgabe mit traditionellen Materialien sanierten Gebäude sind einladende Zimmer, ein kleiner Ausschank und ein Laden mit lokalen Spezialitäten zu finden.

22 NOCCIOLARTE



Alessandro Cerrato
Piazza della Chiesa, 2
CASTELLETTO UZZONE
0173/89124
info@cerratodolci.com
www.cerratodolci.com

 *annuale*
 *giovedì*



Storica azienda artigiana, si dedica con passione alla produzione del tipico pane di campagna, di prelibati dolci alla nocciola e di gelato artigianale.

Entreprise artisanale historique qui se dédie avec passion à la production de pain de campagne typique, de délicieux gâteaux à la noisette et de glaces artisanales.

Age-old small owner-operated company producing with passion the typical country bread, delicious hazelnut cakes and home-made ice-cream.

In diesem historischen Unternehmen werden immer noch von Hand und mit großer Leidenschaft das typischen Bauernbrot der Gegend, die schmackhaften Haselnusskuchen und hausgemachtes Eis erzeugt.

23 LA TORRE RISTORO



Piera Porro
Piazza Monviso, 2
ALBARETTO DELLA TORRE
0173/520043
ristorolatorre@yahoo.it



 *annuale*
 *lunedì*



In un ambiente familiare, offre piatti tipici del territorio e area bar. La posizione panoramica, il giardino ed uno spazio giochi per bambini completano l'accoglienza.

Il sert des plats typiques du territoire dans un ambiance familiale avec coin bar. Sa position panoramique, le jardin et une petite aire de jeu agrémentent l'accueil.

In a cosy atmosphere, it offers typical local dishes and a bar corner. Its panoramic position, the garden and the play ground enrich the offer.

Dieses Gartenlokal bietet typische Gerichte der Gegend in einem familiären Milieu. Die wunderbare Lage, die atemberaubende Aussicht und ein Kinderspielplatz im Freien vervollständigen das Angebot.

24 BOTTEGA DI PAESE



Dilva Santos
Via Ceva Monesiglio
PAROLDO
340/5011609 – 345/2240078
arouchedilva@hotmail.it



 *annuale*
 *lunedì*

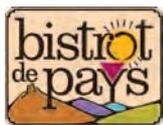


Proprio come una volta, in questa bottega è possibile trovare tutto ciò che serve: pane, prodotti tipici ed un angolo bar dove ritrovarsi e prendere un caffè.

Dans cette boutique, tout comme autrefois, on peut trouver tout ce dont on a besoin : le pain, les produits du terroir et un coin bar où boire un café ensemble.

Just like in the past, in this shop you can find anything you need: bread, local specialties and a bar corner where you can have a coffee with some friends.

Genau wie früher findet man in diesem Tante-Emma-Laden alles, was das Herz begehrt: Brot, Spezialitäten und einen Ausschank, wo man unter Freunden einen Kaffee trinken kann.



Il marchio “Bistrot de Pays” - Francia

È un marchio originale depositato nel 1993, che coinvolge strutture (bistrot, caffè, esercizi di distribuzione bevande) in un progetto di territorio. Ha come obiettivo, grazie ad una rete locale, di contribuire alla conservazione e all'animazione del tessuto economico e sociale dell'ambiente rurale attraverso il mantenimento o la creazione ex novo di caffè di paese con offerta multiservizi di prossimità. Coordinati dalla Federazione Nazionale costituitasi nel 2003, oggi esistono sul territorio francese n° 250 “Bistrot de Pays”, distribuiti in 23 dipartimenti e 8 regioni.

La démarche “Bistrot de Pays” - France

22

L'opération Bistrot de Pays est une démarche originale mobilisant des établissements (bistrot, cafés, estaminets et débits de boissons) dans un projet de pays. Elle a pour but, au travers d'un réseau local d'animation, de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien ou la création de cafés de village multiservices de proximité. Aujourd'hui il existe en France 250 Bistrot de Pays dans 23 départements et 8 régions qui sont coordonnés par la Fédération Nationale des Bistrot de Pays.

The “Bistrot de Pays” Brand - France

It is an original trademark registered in 1993 involving businesses (bistros, cafés, food and beverages stores) in a territorial project that aims at maintaining and vivifying the socio-economic fabric of rural areas thanks a local network and through the preservation or creation of cafés in the villages offering multiple services. In France there are today 250 'Bistrot de Pays' across 23 departments and 8 regions that are co-ordinated by the National Federation founded in 2003.



Das Markenzeichen "Bistrot de Pays" - Frankreich

Das Originalmarkenzeichen wurde 1993 angemeldet und bezeichnet Strukturen (Bistrot, Café, Ausschank), die an einem lokalen Gebietsprojekt teilnehmen. Durch ein lokales Netz möchte man mit diesem Projekt dazu beitragen, die wirtschaftliche und soziale Struktur ländlicher Gebiete durch die Einrichtung oder Erhaltung von Dorfwirtschaften zu erhalten und zu beleben, in denen auch andere Dienstleistungen angeboten werden, die es im Ort sonst nicht gibt. Auf dem französischen Staatsgebiet werden 250 "Bistrot de Pays" in 23 Departements und 8 Regionen unter der Leitung der Fédération Nationale koordiniert, die 2003 gegründet wurde.

BISTROTS DE PAYS • Alpes - Maritimes



23

Per tutte le informazioni sui Bistrots de Pays

Pour tous renseignements sur les Bistrots de Pays

For any information on the 'Bistrots de Pays' please contact

Nachstehend weitere Einzelheiten über die Bistrot de Pays

BISTROT DE PAYS

04300 Forcalquier

Tel. 0033 (0)4 92776886

contact@bistrotdepays.com

www.bistrotdepays.com

Ponente di Liguria

Province di Imperia e Savona

- 1 - LA CASA DI REMO
- 2 - TRATTORIA OSTERIA DÈSGENÀ
- 3 - ALBERGO RISTORANTE SANTO SPIRITO
- 4 - LA FINESTRELLA DI MONTALTO
- 5 - OSTERIA DEL RODODENDRO
- 6 - LA LOCANDA DELLO SCOIATTOLO
- 7 - ALIMENTARI A BITEGA DU PAISE
- 8 - BAR TRATTORIA DALLA ETTA
- 9 - COOPERATIVA OLIVICOLA DI ARNASCO
- 10 - BAR AL MAZUT

Alta Langa • Terre del Mongioie

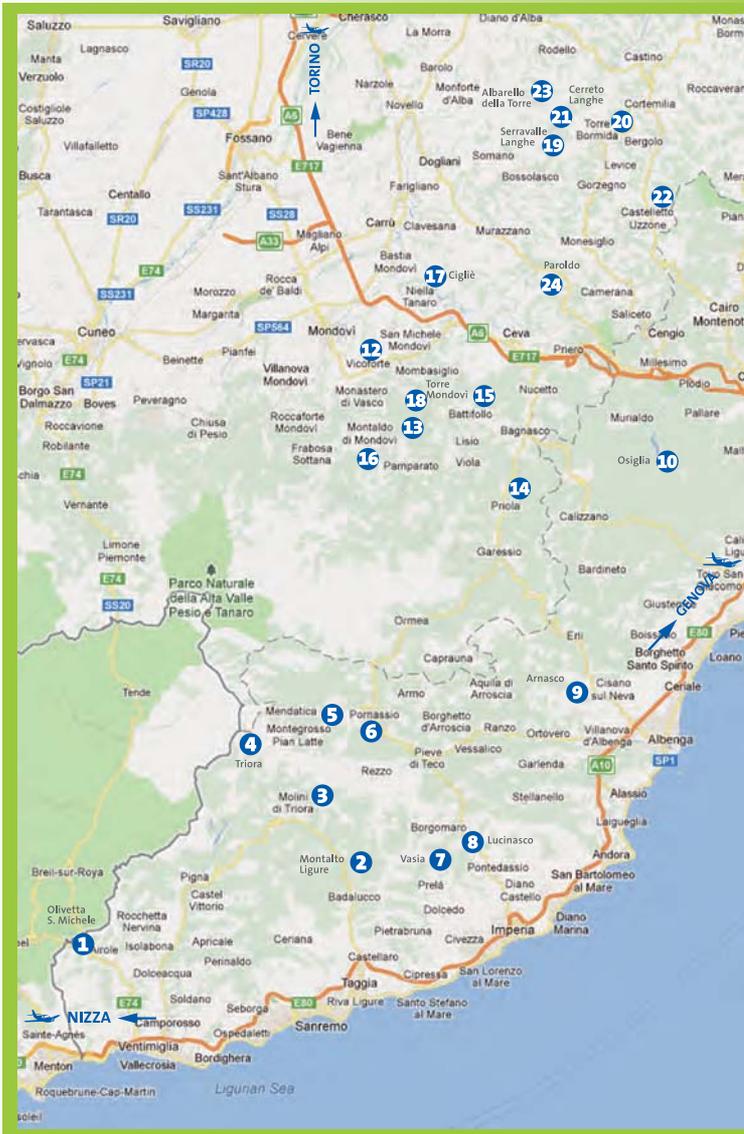
Provincia di Cuneo

- 12 - ALBERGO RISTORANTE ALBERO FIORITO
- 13 - ALBERGO RISTORANTE CORSAGLIA
- 14 - ALBERGO RISTORANTE AL CASTAGNETO
- 15 - PRIMO PAN
- 16 - QUAGLIA MARIA MARGHERITA
- 17 - RISTORANTE BAR AL CASTELLO
- 18 - TRATTORIA BAR DEL PINO
- 19 - TRATTORIA BELVEDERE
- 20 - LA COSTA AGRITURISMO
- 21 - IL SOLE E LA LUNA
- 22 - NOCCIOLARTE
- 23 - LA TORRE RISTORO
- 24 - BOTTEGA DI PAESE



BISTRO' DI PAESE

Province di Imperia, Savona e Cuneo





alcotra



Camera di Commercio
Imperia



Camera di Commercio
Cuneo



Edizione 2012



PROVINCIA DI CUNEO:

Azienda Turistica Locale del Cuneese
Tel. +39.0171.690217
info@cuneoholiday.com
www.cuneoholiday.com

Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero
tel. 0173.35.833
info@langheroero.it
www.langheroero.it



PROVINCIA DI IMPERIA:

STL Riviera dei Fiori

Numero Verde

800-813012

info@visitrivieradeifiori.it
www.visitrivieradeifiori.it



PROVINCIA DI SAVONA:

Servizio Promozione Turistica

Tel. +39 019 8313326

turismo@provincia.savona.it

www.turismo.provincia.savona.it
www.visitriviera.it