

Comune di TRANA



Prodotti della VALLE DI SUSA e VAL SANGONE



PANE frutto di una sapiente miscela di prodotti di qualità, l'ottima farina e l'acqua della zona unitamente alla sapienza degli artigiani danno al pane locale antiche caratteristiche di gusto e profumo. Il forno a legna completa la lavorazione con un sapore unico.



PASTA FRESCA ravioli e tagliatelle fresche, agnolotti e gnocchi: nei piccoli negozi del centro ottima produzione di pasta fresca.



SALUMI la tradizione e la qualità distinguono i salumi del territorio, impiegati anche nella preparazione di piatti tipici: lardo, salamelle, pancetta profumata, salame cotto e crudo, salsicce sono alcuni dei salumi più rappresentativi della zona.



FORMAGGI tome e tomini, freschi e stagionati, di vacca e di capra: dagli alpeggi formaggi dal gusto unico e genuino. Si trovano direttamente dai produttori oppure nei mercati settimanali.



FUNGHI numerose varietà di funghi costituiscono la ricchezza dei boschi del territorio; dal porcino ai laricini, la raccolta è regolamentata da un tesseramento annuale.



PATATE "Pensiam anche al lungo inverno, la patata del Sangone. Per lo gnocco e la puree è un mangiar da re".

