



## SETTE TAPPE PER CONOSCERE IL CUNEESE

**SE AMATE LA BUONA CUCINA, LA MONTAGNA E LE TERME, NELLE PROSSIME RIGHE TROVERETE SETTE TAPPE IDEALI PER TRASCORRERE QUALCHE GIORNO NELLA PROVINCIA DI CUNEO.**

Armatevi di sci, scarpe da trekking, un costume da bagno e come sempre la voglia di scoprire angoli nascosti del nostro Bel Paese. Per questo itinerario vi consiglio di partire con la dispensa del camper vuota perché ogni tappa ci sarà da riempire il garage e le cassapanche di golosità. E' la provincia di Cuneo che è una delle province più estese d'Italia e vanta un numero elevato di prodotti DOP: dai vini ai formaggi, sino ad arrivare ai dolci.

- Si parte dal capoluogo, che prende il nome dalla sua forma: un cuneo, stretto tra due fiumi (il Gesso e la Stura). Qui potete sostare nel campeggio comunale [Bisalta](#) che è aperto tutto l'anno ed è dotato di ristorante, bar e un piccolo market per le prime necessità. Nei mesi più caldi inoltre è ad disposizione anche una piscina molto ampia. In città potrete acquistare i famosi Cuneesi al Rhum nella centralissima Piazza Galimberti in tre differenti pasticcerie: Arione, Bonfanti e Favro. La tipicità di questi locali, gli arredi e i profumi, vi faranno fare un tuffo nel passato. Fate tappa in

uno dei ristoranti a gustarvi la soma d'aj (una bruschetta con pane casareccio, aglio, olio extravergine e sale), oppure un bollito o la bagna cauda (una salsa a base di aglio e acciughe) o ancora le acciughe con il bagnetto verde.

- Lasciate Cuneo e dirigetevi in Val Grana, dove imparerete ad apprezzare e conoscere il mondo delle erbe aromatiche, degli oleoliti e dei condimenti. Nell'Azienda Agricola [Roberta Capanna](#), un pugno di abitazioni quattrocentesche con una vista sulla valle, la proprietaria

saprà trasmettervi la propria passione e conoscenza per le erbe aromatiche e officinali che in quattro ettari di territorio circondati da boschi, soprattutto di conifere, castagni, frassini e noccioli, crescono magistralmente. Infine per trascorrere la notte e il giorno successivo, vi consigliamo Outlet di Mondovì [Mondovicino](#) che permetterà di sostare gratuitamente nell'area dotata di carico e scarico e non contempo di fare vantaggiosi acquisti nei oltre 80 negozi dell'Outlet.

- La tappa successiva è Peveragno ai piedi delle montagne al



confine con la Liguria. A pochi passi dal paese e collegato anche con una pista ciclabile, troverete al campeggio [Il Melo](#) che è immerso nel verde, ai piedi della montagna Bisalta. Il paese è famoso per le sue fragole (che vengono festeggiate nel mese di maggio con la Fragolata), ma anche per un lauto pasto a base di piatti piemontesi come carne cruda battuta al coltello, funghi fritti e fritti, paté di selvaggina, risotto al barolo, selvaggina e come dolce bonet o tiramisù.

- Lasciato Peveragno dirigetevi verso le montagna sino a Roccaforte dove sarete in pieno monregalese, un'oasi di pace e relax. Fate sosta al camping [Bellavita](#) godendo del clima mite e temperato e dei servizi che il campeggio mette a disposizione degli ospiti. Bar con ampio terrazzo, market, giochi per bimbi, campo da calcio, pallavolo e bocce, docce, acqua calda, servizi per handicappati, energia elettrica, internet point. Inoltre dal 30 giugno sino a 15 settembre è disponibile una piscina di 6 mt x 18 mt. Il camping è il punto di partenza ideale per raggiungere i vicini parchi naturali, le terme, le stazioni sciistiche (Lurisia, Prato Nevoso, Artesina e Limone Piemonte). Da qui dirigetevi verso Frabosa dove potrete gustare il Raschera DOP, un formaggio semigrasso, crudo, pressato, a pasta compatta di colore bianco avorio. Nelle forme più fresche il sapore è fine e delicato. Se invece il Raschera è stagionato il suo sapore è intenso, persistente e sapido,

tendente al piccante. Nel Raschera di alpeggio vi accorgete che prevalgono i caratteristici sentori di malga e di erbe alpine. Le forme sono due: quadrate e rotonde, ma la prima è la più diffusa.

- Avete ancora posto nella dispensa in camper? Allora proseguite nelle montagne e fate sosta a degustare due specialità. A Morozzo troverete il famoso Cappone. Piumaggio lucente e variopinto, testa piccola di colore giallo, zampe sottili gialle-arancioni, pelle gialla paglierina e peso variabile tra 2 – 2,7 kg sono alcune caratteristiche essenziali del pregiato animale. L'unica razza di elezione per la produzione del cappone tradizionale di Morozzo è la cosiddetta "nostrana", derivazione delle Bionde Piemontesi. Cercatelo nei negozi o nei menù dei ristoranti, perché è davvero una prelibatezza. La seconda golosità sono i biscotti in pasta di meliga. Prodotti con ingredienti di alta qualità come farina di mais, uova, burro e miele, li troverete in differenti biscottifici e con formati diversi. Per questa tappa il Camping [Yoghi e Bubu](#) a San Giacomo di Roburent è perfetto. Il più grande campeggio del Monregalese. è immerso nel bosco, con le piste da sci raggiungibili a piedi. Aperto tutto l'anno, permette di sostare con il camper, con la roulotte, con la tenda o anche in chalet in legno. Inoltre, non fatevi scappare l'occasione di cenare nel ristorante all'interno del campeggio. Ne vale la pena per scelta, servizio e qualità del cibo.

- Lasciate le montagne, scivolote verso le campagne di Fossano e fermatevi a Centallo, il paese del fagiolo. Qui le varietà di fagiolo sono infinite: quelle idonee per la produzione di granella secca, comunemente indicato come "fagiolo secco" e altre per la produzione di baccelli con granella allo stato ceroso, conosciuto in zona come "fagiolo rosso". Ricordatevi che il fagiolo è particolarmente indicato per prevenire le anemie per il suo contenuto in Ferro e nei casi di deperimento organico





per il suo elevato contenuto calorico. I diabetici e gli obesi lo possono utilizzare in sostituzione della pasta e del pane. Proseguite una quindicina di chilometri e arrivate a Cervere dove tra metà marzo e metà aprile viene seminato il porro. Qui siete nella zona di produzione maggiore a livello italiano. Dal mese di settembre in poi le piantine vengono rincalzate a mano parecchie volte, previo sfoltimento delle foglie, fino ad avere un prodotto con la parte bianca che raggiunge anche i 60 cm di lunghezza. Il porro giunge a maturazione a fine ottobre e può essere raccolto per tutta la stagione invernale. Può essere facilmente conservato, mantenendolo riparato dal freddo in un ambiente buio e chiuso, o legato a mazzi e coperto con uno strato di 15- 20 centimetri di sabbia fresca sotto serra, oppure dentro fosse all'aperto protette da uno strato di foglie secche o di paglia. Chi non ha orto o giardino può conservare i porri in un contenitore chiuso, al riparo dalla luce, anche sul balcone o in cantina. Per maggiori informazioni: [porrocervere.com](http://porrocervere.com). Luogo strategico per sostate è Fossano all'interno dell'agriturismo [Orto del Pian Bosco](#). Qui i tre titolari, Andrea, Irene e Manuela coltivano ortaggi e frutta di stagione utilizzando il metodo dell'agricoltura biologica. Questo significa che la colazione o la cena, sarà basata sui prodotti che la terra il quel momento fornisce: conserve, sughi e marmellate, ma anche olii e vini e naturalmente il porro.

- L'ultima tappa di questo itinerario si svolge a Cherasco dove sarete catturati dai sui "baci". Dolci croccanti, di forma irregolare composti da cioccolato fondente, nocciole (di varietà Tonda gentile delle Langhe) tostate e frammentate e burro di cacao. Le materie prime vengono miscelate e il composto così ottenuto viene frammentato in piccole parti, che, una volta raffreddate, assumono l'aspetto irregolare che caratterizza il singolo cioccolatino. Vi suggerisco di sostare nel silenzio e nella pace delle colline del Barolo e precisamente a La Morra, dove godrete di una vista stupenda sulle colline. L'agricampaggio [Cascina Ballarin](#) è immerso nei vigneti da cui si produce l'ottimo vino che vi suggerisco di assaggiare in una delle degustazioni che vengono organizzate nel cortile della cascina sotto il porticato. Nell'agricampaggio troverete posto sia per i camper, sia alle caravan e sia alle tende. Non molte piazzole rendono intimo e familiare l'ambiente. Bagni con doccia e acqua calda, un barbecue, un grande giardino, elettricità e internet sono i servizi che troverete.

## AUTORE E FONTE:

### LIBERAMENTE IN CAMPER

#### link:

<https://liberamenteincamper.it/2017/01/02/sette-tappe-per-conoscere-il-cuneese/>



### **COSTI DEL NOLEGGIO CAMPER**

#### **CAT. IDEAL – profilato per 3-4 persone**

In bassa stagione € 85,00 con  
150 km al giorno o €110,00  
con km illimitati

In media stagione € 110,00  
con 150 km al giorno o  
€135,00 con km illimitati

In alta stagione € 140,00 con  
150 km al giorno o €165,00  
con km illimitati

#### **TARIFFA FORFETTARIA**

**€ 70,00 per gas, carta  
igienica e tutto il  
materiale di consumo a  
disposizione sul veicolo**

Accessori compresi: veranda,  
pannello solare, autoradio,  
inverter, sensori di parcheggio,  
antifurto e portabicci