



Ospitalità  
nelle **Terre**  
**del Giarolo**

*Da qui si vede il mare*



# Ospitalità nelle Terre del Giarolo

Sembra impossibile,  
ma tra Milano e Genova  
esiste un Territorio incontaminato  
che non finisce di stupire.

Ci chiediamo, ancora oggi,  
come tutto ciò sia possibile.

Vigneti e prati, frutteti e boschi  
si alternano, in modo apparentemente  
casuale, fino a comporre un paesaggio  
che sa parlarci di un profondo rispetto  
per l'ambiente e per le tradizioni.

## Dove siamo

# Le Terre del Giarolo

prendono il nome dal Monte Giarolo (1474 m.) in provincia di Alessandria alla confluenza delle quattro Regioni: Piemonte, Lombardia, Liguria ed Emilia Romagna.

Il comprensorio delle Terre del Giarolo è costituito da tre aree: la Val Curone, le Valli Grue e Ossona e le Valli Borbera e Spinti, vere e proprie terre di confine situate lungo le antiche “Vie del Sale” che collegavano la Pianura Padana con il Mar Ligure.

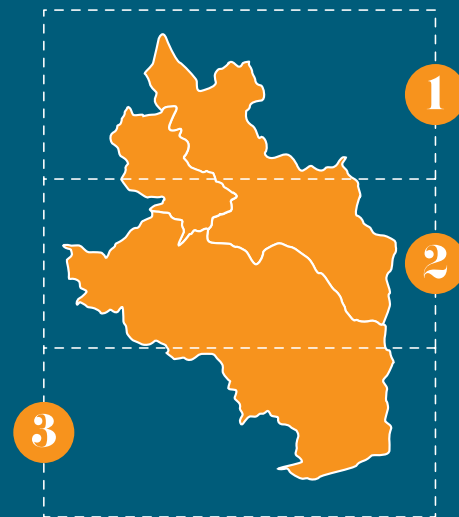
Questa posizione strategica ha quindi favorito non solo lo scambio di merci, ma anche l’arricchimento e la diversificazione delle tradizioni di queste vallate, vallate ancora oggi ricche di storia e che offrono un ambiente incontaminato e ricco di biodiversità.

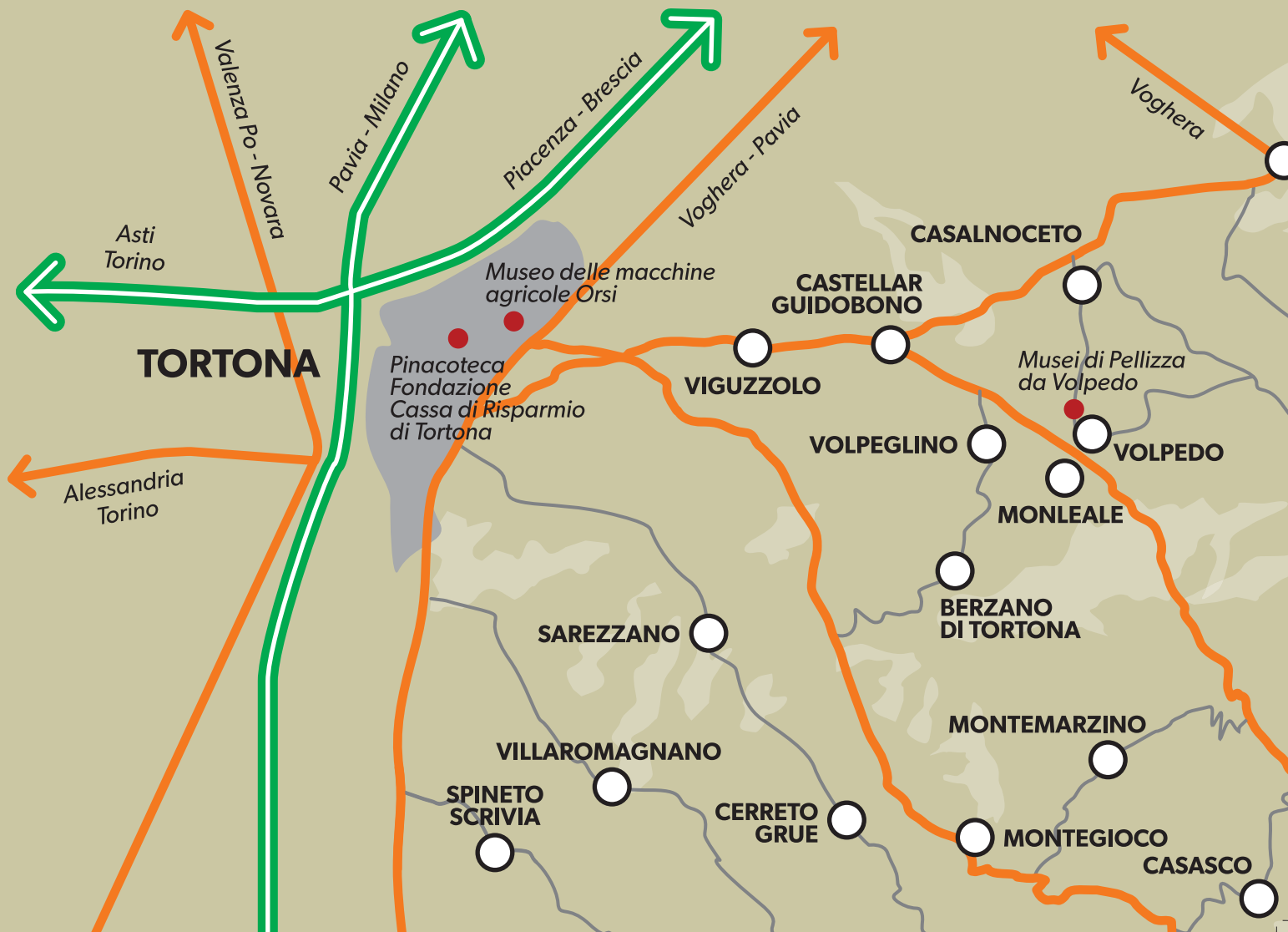
ITALIA  
PIEMONTE



**Terre del Giarolo**

## Il nostro territorio





# Le Terre del Giarolo

1

*Pavia - Milano  
Casteggio - Broni - Stradella*

RIVANAZZANO TERME  
● Terme di Rivanazzano

GODIASCO  
SALICE TERME

POZZOL  
GROPPA

MOMPERONE

VARZI

*Passo Penice  
Passo Brallo  
Bobbio  
Piacenza*





PADERNA

CAREZZANO

COSTA  
VESCOVATO

AVOLASCA

CASTELLANIA

● Casa Museo  
Fausto Coppi

GARBAGNA

SANT'AGATA  
FOSSILI

SARDIGLIANO

Serravalle  
Designer Outlet  
●

SERRAVALLE  
SCRIVIA

Parco Acquatico  
Bolle Blu  
●

BORGHETTO  
DI BORBERA

Area archeologica  
di Libarna  
●

VIGNOLE  
BORBERA

GRONDONA





GAVI

Area archeologica  
di Libarna

ARQUATA SCRIVIA

VIGNOLE  
BORBERA

GRONDONA

RONCO SCRIVIA

Genova  
La Spezia  
Livorno



**ROCCAFORTE  
LIGURE**

**ALBERA LIGURE**

Monte Cosfrone  
m. 1661

Monte Prenardo  
m. 1654

Monte Ebro  
m. 1700

Monte Chiappo  
m. 1699

**CABELLA LIGURE**

**CARREGA LIGURE**

**VOBBIA**

Ente Parco Naturale  
Regionale dell'Antola

**3**



# Ospitalità

Ospitalità Terre del Giarolo è il nostro modo di interpretare e rappresentare l'autenticità di un Territorio per promuoverlo e renderlo accessibile e fruibile da parte di chi ricerca luoghi gradevoli, tranquillità e uno stile di vita "d'altri tempi" a pochi chilometri dai grandi centri urbani.

Per il vostro soggiorno vi offriamo ambienti rustici e soluzioni più sofisticate, qualità dei cibi, attività sportive, percorsi culturali ed escursionistici per ciclisti, camminatori e bikers.

Siamo le Terre di due icone mondiali: il pittore Pellizza da Volpedo (*autore de "Il Quarto Stato"*) e di Fausto Coppi "Il Campionissimo".

Siamo le Terre del comprensorio archeologico "Derthona e Libarna" di epoca romana, degli antichi presidi neolitici dei popoli Liguri.

Siamo le Terre di confine tra il Principato di Genova e il Ducato di Milano, dei loro castelli e fortificazioni.

Siamo il "contenitore" bellissimo di tutta questa storia, siamo le "Terre delle Quattro Regioni".



# Enogastronomia



I nostri ristoranti e gli agriturismi propongono sempre menu tipici della tradizione a cui non mancano, a volte, piatti rivisitati frutto della ricerca e della tecnica.

Base di ogni menu è l'utilizzo dei prodotti e materie prime locali di eccellenza.

La stagionalità è sempre protagonista e offre, a seconda dei periodi dell'anno, gusti sempre diversi, unici e coinvolgenti soprattutto nei mesi di maturazione dei nostri tartufi che vanno: da luglio con i primi “neri” fino a dicembre quando finisce la cavatura dei preziosi e inimitabili “bianchi”.

Piatti della tradizione e piatti innovativi vivono in perfetta simbiosi con l'importante offerta enologica dei tanti produttori locali.

Negli ultimi anni il distretto delle Terre del Giarolo si sta infatti affermando come area di produzione vitivinicola raffinata e di alta qualità.





# Crostata di cipolle bionde

Dosi per 4 persone

**Ingredienti:** 8 cipolle bionde di media grandezza, 2 cucchiai di farina di frumento, 20 fette di pane casereccio senza crosta (o di pancarré), mezzo litro di brodo vegetale, un etto di parmigiano reggiano, un etto di emmental, 80 g di burro, un bicchiere di olio extravergine di oliva, sale, pepe

## Preparazione e cottura

Pelate le cipolle (preferite quelle bionde, perché perdono meno acqua) e affettatele sottilmente.

In una casseruola sciogliete il burro nell'olio extravergine di oliva e fate stufare a fuoco medio le cipolle.

Regolate di sale e di pepe e, trascorsi circa 20 minuti, legate il tutto con la farina, rimestando con un cucchiaio di legno affinché le cipolle non aderiscano al fondo di cottura.

Aggiungete quindi il brodo e cuocete per altri 5 minuti.

Imburrate una teglia da forno e stendetevi le fette di pane. Su di esse fate uno strato con la metà delle cipolle stufate e uno strato con la metà dei due formaggi grattugiati e mescolati. Completate con il resto delle cipolle e dei formaggi.

Mettete la teglia nel forno ventilato e preriscaldato alla temperatura di 180 °C.

Cuocete per 20 minuti o più, finché la superficie della crostata non sarà diventata dorata.



# Torta salata di riso e zafferano

Dosi per 6 persone

## Ingredienti:

Riso Carnaroli 350 gr,

latte 1 litro

Parmigiano Reggiano 60 gr,

zafferano 2 gr,

panna 10 dl,

sale fino

## Preparazione e cottura

Mettete il riso e il latte con un pizzico di sale in una pentola e portate ad ebollizione, a fuoco moderato. Portate il riso a cottura e aggiungete lo zafferano. Lasciate raffreddare il tutto completamente. Unite il parmigiano grattugiato al riso freddo. Preparate la pasta per la sfoglia con la farina, un po' di olio, di acqua tiepida e di sale. Lasciate riposare la pasta coperta per almeno un'ora. Ungete abbondantemente due teglie piccole o una grande con dell'olio d'oliva su cui posizionerete la torta. Stendete il ripieno sulla pasta ripiegandone i bordi in eccesso sopra al riso, poi spennellate la pasta con l'olio.

Cuocete nel forno caldo a 180 gradi per circa 40 minuti.

Fate raffreddare completamente prima di gustare questa speciale torta di riso.



# Terrina della regina

Dosi per 4 persone

## Ingredienti:

3 beccacce,  
250 gr lardo,

una manciata di pinoli,  
1 bicchierino di marsala,

1 bicchierino di cognac,  
1 cipolla piccola,  
una noce di burro

## Preparazione e cottura

Prendere le beccacce e disossarle, fare un soffritto con cipolla, burro e pinoli.

Una volta ben rosolato aggiungere la polpa della beccaccia e le sue interiora ben lavate, far rosolare bene poi aggiungere un goccio di acqua e far cuocere per circa un'ora a fuoco lento mescolando di tanto in tanto.

Trascorso il tempo previsto alzare il fuoco e sfumare con il cognac, lasciar evaporare a fuoco alto, successivamente sfumare con il marsala e in questo caso abbassare il fuoco e lasciar cuocere con il coperchio per ancora un quarto d'ora circa.

Spegnere il fuoco lasciar raffreddare leggermente.

Dopodiché frullare le beccacce con il lardo fino a rendere il tutto della consistenza di un paté.

Mescolare tutto il composto con le mani per amalgamare al meglio il composto.

Foderare una teglia da plumcake con la pellicola, mettere tutto il composto all'interno facendogli prendere la forma dello stampo e lasciar riposare in frigorifero per una notte.

Servire su crostini croccanti.



# Gnocchi di patate al Montébore

Dosi per 6 persone

## Ingredienti:

patate gialle 1 kg,  
farina 300 gr,  
sale fino,

formaggio Montébore 50 gr,  
panna 500 ml

## Preparazione e cottura

Bollire le patate in acqua fredda, sbuciarle e passarle con lo schiacciapatate. Impastarle con la farina e il sale fino ad ottenere un impasto morbido ma compatto.

Creare i tipici salsicciotti e tagliarli a pezzetti.

Passarli su una forchetta creando un incavo con il pollice.

Cuocerli in acqua bollente e toglierli con la schiumarola appena vengono a galla;

Spadellarli in un tegame nel quale si sarà preventivamente sciolta una fetta di Montébore con un po' di panna.





# Pasta dei Gonzaga

Dosi per 6 persone

## Ingredienti:

Tagliatelle all'uovo 300 gr,  
farina 00, latte,  
formaggio Montébore 300 gr.,  
burro,

Parmigiano Reggiano,  
carne bianca (pollo) 300 gr,  
olio extravergine,  
sale, pepe q.b..

## Preparazione e cottura

Far rosolare la carne tritata non troppo finemente a coltello con un po' di olio d'oliva. Una volta rosolata, aggiungere alla carne la fonduta creata sciogliendo il Montébore con latte, burro e parmigiano. Avrete così realizzato il condimento.

Spezzate le tagliatelle e scottatele in acqua. Dopodiché, in una teglia con bordo di 7/10 centimetri, create degli strati alternando le tagliatelle alla fonduta. Cuocere in forno per 30 minuti a 180°.

Il piatto si abbina splendidamente con il tartufo bianco che può essere inserito tra gli strati oltre che posto a ricoprire il tutto.

L'antica ricetta prevedeva che il ragù fosse realizzato anche con carne bianca di selvaggina e che gli strati (pasta e condimento) fossero cotti all'interno di una sfoglia di pasta frolla salata.





# Lepre in tegame

Dosi per 6 persone

Una lepre di circa 2 kg,  
2 litri di Barbera,  
100 gr di burro,  
Aglio,  
1 cipolla,  
2 carote,

Sedano,  
Salvia,  
Rosmarino,  
Alloro,  
Sale,  
Olio

## Preparazione e cottura

Tagliare a pezzetti la lepre conservando il sangue, fegato, cuore e polmoni.

Fare a tocchetti la cipolla, le carote e il sedano e metterli in una terrina con la lepre, l'aglio e i sapori ricoprendo il tutto con il vino.

Lasciare marinare per 24 ore circa.

Trascorso questo tempo sgocciolare la carne e sistemarla in una casseruola insieme al burro, olio e alle verdure tritate.

Fare soffriggere e aggiungere il sangue e le frattaglie sminuzzate.

Ricoprire il tutto con il vino della marinatura, salare e cuocere a fiamma bassa per 2 ore circa, finché la carne sarà tenera.

Servire accompagnando con polenta.



# Torta “Preferita”

## Ingredienti:

Per meringa: 300 gr di albumi, (fino a) 600 g di zucchero a velo

Per la crema pasticcera: 6 tuorli d'uovo, 500 ml di latte, 70 gr di farina (tipo 00), 1 bustina di vaniglia in polvere o qualche goccia di essenza di vaniglia, (fino a) 180 gr di zucchero.

Per la crema: Burro e zucchero a velo a piacere.

**Preparazione della meringa:** Montare gli albumi e lo zucchero a neve, assicurandovi che non vi siano residui di tuorlo, fino a ottenere una spuma gonfia e soffice. Posizionate il preparato in teglie rotonde (diametro 25 cm) creando in ognuna strati di circa un centimetro. Cuocete in forno per quattro ore a 90°.

**Preparazione della crema:** Amalgamare con cura la crema pasticcera, precedentemente preparata, con burro e zucchero a velo facendo attenzione a non creare grumi e lasciate riposare fuori frigo per circa trenta minuti.

**Composizione:** Una volta pronti i dischi di meringa e la crema, assemblate alternando uno strato di meringa con uno strato di crema realizzando la torta con quattro/cinque strati.

Infine chiudete i bordi della torta con la crema e guarnite con granella di nocciole. Se desiderate potete guarnire la superficie con decorazioni di cioccolato, meglio se fondente.



# Prodotti tipici locali

Appare strano che un territorio così poco esteso, un ventaglio di cinque piccole valli appenniniche, possa proporre una così grande e varia proposta di eccellenze enogastronomiche, ma questa è la realtà, un bellissima realtà.



Come sia possibile tutto questo?

Il perché sia possibile è facilmente riassumibile elencando alcuni fattori principali:

- l'essere **storicamente terre di transito** delle merci, da e per il mare e la pianura, quindi arricchite dagli scambi culturali e da materie prime di diversa natura;
- il godere di un'importante **biodiversità**, condizione ideale per le colture e gli allevamenti;
- l'aver mantenuto l'**ambiente incontaminato** senza un'urbanizzazione invasiva e senza la presenza di realtà produttive inquinanti.



## I nostri Tartufi bianchi e neri

Oggi sappiamo che le valli che costituiscono il comprensorio delle “Terre del Giarolo”, sono zone vocate alla raccolta di tartufo bianco di qualità (Tuber Magnatum) e che sono le uniche in Piemonte dove abbondano anche i tartufi neri: lo Scorzone (Tuber Aestivum) e il Nero Pregiato (Tuber Melanosporum).

Il tartufo è un fungo ipogeo (sotterraneo) di forma rotondeggiante o irregolare appartenente al genere Tuber che cresce soprattutto tra le radici di querce, ma anche di castagni, noccioli, pioppi, carpini e faggi, a una profondità che varia da pochi centimetri fino a un metro. Ama i terreni ricchi di calcio e raggiunge vertici di qualità nel mese di novembre. **Il tartufo bianco** (Tuber Magnatum) si raccoglie da settembre/ottobre fino a dicembre. **I tartufi neri** (Tuber Melanosporum e Tuber Aestivum) hanno invece un periodo di raccolta più lungo che va da maggio a novembre. Il tartufo, il re delle nostre tavole, specie quello bianco, ha profumo e sapore molto intensi. Si degusta a crudo tagliato fine su risotti, tagliolini, tagliate di carne, fonduta di formaggio, uova in tegamino.

**Va conservato** in frigorifero (3/6°C) avvolto in carta assorbente e chiuso in un contenitore di vetro. Un tartufo fresco può mantenersi per circa una settimana. **Si pulisce** con una spazzola sotto acqua fredda corrente asportando i grumi di terra, quindi va asciugato con cura. **Per servirlo** si utilizza l'apposito taglia tartufi, indispensabile per affettarlo a lamelle sottilissime, operazione che ne esalta i profumi e gli aromi.

L'importanza che il tartufo ricopre nell'economia e nelle tradizioni locali è dimostrata dai notevoli quantitativi e dalla qualità del prodotto commercializzati nel corso della **Fiera Nazionale del Tartufo** che si svolge ogni anno nel paese di San Sebastiano Curone (terza e quarta domenica di novembre), numeri che fanno della manifestazione una tra le più importanti in Italia.

# il Formaggio Montébore



Il formaggio Montébore, uno tra i più antichi e rari formaggi al mondo, viene prodotto, come da tradizione, con latte crudo: per il 70% vaccino e per il restante 30% ovino (in parte anche caprino), delle razze da latte allevate al pascolo sul territorio quindi garanzia di qualità. Il disciplinare ammette anche l'utilizzo di una quota di latte caprino fino al 5%.

Sua caratteristica unica al mondo è la forma a strati, forma creata con la sovrapposizione di tre formelle di diametro differente che, in seguito all'asciugatura della pasta, si saldano tra loro.

È possibile degustare il Montébore già dopo 20 giorni. In questo caso avremo un formaggio a pasta morbida dal sapore delicato e dolciastro. Proseguendo con la stagionatura saranno esaltate le note di piccante date dal latte di pecora oltre che i diversi aromi del pascolo.

In tavola viene utilizzato per la preparazione di risotti, condimenti per pasta fresca e gnocchi e per la realizzazione di sformati. Le sue complessità organolettiche lo rendono estremamente versatile nella creazione numerosi piatti.

Documenti storici testimoniano della sua esistenza già nel XII secolo e alla fine del Quattrocento il Montébore è l'unico formaggio presente nel menù delle nozze, tenutesi a Tortona, tra Isabella di Aragona e Gian Galeazzo Sforza, futuro Duca di Milano, nozze di cui fu cerimoniere Leonardo da Vinci al quale si attribuisce l'ideazione della curiosa forma a "piramide".

Per maggiori informazioni:  
[www.formaggiomontebore.it](http://www.formaggiomontebore.it)



## Salame Nobile del Giarolo

Il nostro salame gode dell'appellativo di "Nobile" perché prodotto esclusivamente con tutte le parti nobili del maiale: quelle magre provengono da coscia, coppa, culatello, spalla, lonza, filetto; mentre quelle grasse, altrettanto pregiate, sono ricavate da pancetta e gola. I suini sono provenienti rigorosamente da allevamenti locali.

La accurata lavorazione artigianale inizia dalla mondatura a coltello delle carni. Dopo una notte di riposo le carni vengono macinate e conciate con sale, pepe, una delicata nota d'aglio e vino rosso delle Terre del Giarolo. (È esclusa l'aggiunta di additivi quali glutine, latte in polvere e loro derivati). La preparazione termina con l'insaccatura in budello naturale e con la legatura effettuata rigorosamente a mano. Inizia quindi la lunga fase di stagionatura in cantine naturali che va da i trenta giorni fino ai 24 mesi.

Sono tre le tipologie di prodotto realizzate dai nostri artigiani.

**Il Salame Nobile:** Ha le dimensioni dei tradizionali salami artigianali. Lo si riconosce dall'impasto a grana grossa dal colore rosso intenso e dal giusto equilibrio tra parti magre e parti grasse. Incomparabili il suo profumo e il sapore, deciso ma non aggressivo.

**Il Cucito:** Riconoscibile dal grande diametro e dall'insaccatura in doppio budello naturale che permette una stagionatura prolungata che può raggiungere addirittura i ventiquattro mesi. Senza eguali il profumo, l'aroma e la morbidezza, il Cucito rappresenta la massima espressione della tradizione del Salame Nobile del Giarolo.

**I Giarolini:** Per le loro dimensioni contenute, sono ed erano i primi a stagionare (stagionatura media circa un mese). Hanno lo stesso impasto e caratteristiche dei salami più grandi.

Per maggiori informazioni:  
[www.salamenobilegiarolo.it](http://www.salamenobilegiarolo.it)



La Carne Bovina all'Erba del Giarolo - Panà - Ebro è garanzia di una produzione sana, genuina e di alta qualità - Mantenuta da generazioni di allevatori locali delle Valli Curone - Grue - Ossona e Val Borbera e Valle Spinti.

Il vitello nasce sui vasti pascoli dell'area e resta con la madre nutrendosi di latte materno fino allo svezzamento che avviene naturalmente attraverso le essenze vegetali più appetibili dei prati montani. L'alimentazione, componente essenziale che garantisce la sicurezza e la qualità della carne prodotta, è esclusivamente vegetale, composta di foraggi freschi o affienati e cereali provenienti unicamente dal Territorio.

## Carne all'erba

La tenerezza, il colore ed il sapore della Carne all'Erba sono indici sicuri per il consumatore che intende seguire un'alimentazione naturale e ad alto valore nutritivo: la carne è tenera e magra e presenta un basso livello di colesterolo, essendo ricca di proteine ad alto valore biologico, di vitamine e di sali minerali.

Questi aspetti nutrizionali, così importanti, sono il risultato di un'attenzione estrema per ogni fase del processo di allevamento e dalla verifica delle fasi di macellazione a quella di sezionamento.



Per maggiori informazioni:  
[www.carneallerba.it](http://www.carneallerba.it)



Dalle nostre terre e dai nostri vitigni, nascono i nostri eccellenti vini che i nostri vignaioli hanno saputo selezionare e produrre con infinite pazienza e sapienza contadina vecchie di secoli. Oggi, tuttavia, le nuove tecniche di coltivazione, di produzione e di invecchiamento, hanno consentito ai nostri vini di guadagnarsi posizioni di prestigio ampiamente riconosciute in occasione di mostre e rassegne enologiche di livello nazionale e internazionale. Punte di diamante delle nostre produzioni sono:

Il **Barbera**, il vitigno più coltivato nelle Terre del Giarolo. Le caratteristiche del terreno fanno sì che i vini derivati da quest'uva siano ben strutturati, con tannini decisi e una freschezza che consente sia un buon affinamento sia una buona longevità. Rigorosamente fermo, secondo la migliore tradizione piemontese, questo vino si presenta all'esame visivo con un colore rosso rubino intenso. I profumi sono quelli della frutta rossa matura (ciliegia, mora). La buona acidità e la ricchezza in sali minerali gli conferiscono freschezza e sapidità.

Il **Derthona da uve di Timorasso**, vitigno autoctono che ha conosciuto un lungo periodo di abbandono per le difficoltà legate alla sua produzione. Solo verso la fine degli anni '80 è stato riscoperto da parte di alcuni viticoltori e ha ripreso a diffondersi sul territorio.

È un vino particolare: è un bianco asciutto, con aroma complesso e leggeri sentori di miele, corposo e di struttura, di colore paglierino tendente al carico ed un sapore fresco con profumo intenso e persistente. Con un tasso alcolico più elevato rispetto ai bianchi della zona, il Derthona Timorasso guadagna intensità con un lungo invecchiamento in bottiglia ed offre un'ampia gamma di abbinamenti possibili fino a rappresentare un "tutto pasto" ricercato e di sicuro successo.

## I vini





Da molti decenni le colline Tortonesi hanno la vocazione per la coltivazione della pesca.

La “Pesca di Volpedo” fa dell’eccellenza della sua qualità un elemento di affermazione sui tradizionali mercati di Milano, Genova e Torino: la vicinanza del territorio di coltivazione a questi importanti centri urbani rende infatti possibile la raccolta del frutto quando ha ormai raggiunto il massimo grado di maturazione che ne esalta le caratteristiche organolettiche.

La “Pesca di Volpedo” rappresenta, un prodotto la cui fama ha ormai superato l’ambito locale per raggiungere altri importanti mercati di grandi città e del nord Europa.

Sapore, aroma serbevole, profumo gradevole e intenso, giusto equilibrio tra contenuto zuccherino ed acidità del succo, grossa pezzatura ed armonia di colori sono gli aspetti del prodotto che incontrano il gusto del consumatore.

Le pesche vengono raccolte quando sono il più vicino possibile al loro punto di maturazione, da giugno a settembre.

Per maggiori informazioni:  
[www.agriderthona-libarna.it](http://www.agriderthona-libarna.it)

## Pesca di Volpedo





La Ciliegia di Garbagna prende il nome da Garbagna, paese situato nella Val Gre, famoso per la tradizione del restauro di mobili antichi.

Detta anche “La Bella di Garbagna” è la classica ciresa da spirito, dolce e croccante, che si conserva bene nell’alcol, senza sfaldarsi, mantenendo consistenza e sapore.

È ideale come ripieno per i Boeri e infatti un tempo era ricercatissima per questo scopo.

È ottima anche sotto forma di confettura, oppure come materia prima per la produzione di liquori.

In cucina, con cannella oppure con chiodi di garofano, diventa un accompagnamento inusuale ma estremamente interessante per le carni.

La raccolta si svolge in maggio-luglio. Durante il resto dell'anno può essere consumata come trasformato.

## Ciliegia di Garbagna



Per maggiori informazioni:  
[www.agriderthona-libarna.it](http://www.agriderthona-libarna.it)



## Fragola di Tortona



Una fragola nuova, diversa da tutte quelle esistenti: poco più grande di un lampone, dal profumo intensissimo e dal sapore dolce e delicato. Negli anni Trenta questa varietà di fragola divenne la punta di diamante dell'economia locale.

Per la fragola di Tortona l'amministrazione cittadina costruì perfino un mercato coperto, il «Gabbione». Il vecchio mercato non era più sufficiente per accogliere le centinaia di acquirenti: in alcune serate si trattavano fino a 100 quintali di fragole, vendute in caratteristici cestini di fasce di legno intrecciate. Nella stagione della raccolta la città si impregnava di un profumo intenso, le operaie lasciavano il lavoro nelle fabbriche per dedicarsi alla raccolta e molte famiglie, grazie agli ottimi ricavi, riuscivano ad assestare i bilanci di un anno intero.

Simile al lampone, come dimensione e colore, dolce, aromatica, ma soprattutto profumatissima e perciò detta anche "Fragola Profumata di Tortona", è una rarità, tanto che la grande richiesta ha messo in moto un vero e proprio mercato del «falso».

È disponibile solo per una decina di giorni l'anno, tra la metà e la fine di giugno (dipende dalle annate).

Per maggiori informazioni:  
[www.agriderthona-libarna.it](http://www.agriderthona-libarna.it)

# Ospitalità nelle Terre del Giarolo

[www.turismoderthona-libarna.it](http://www.turismoderthona-libarna.it)



*La terra delle meraviglie*  
Derthona  
Libarna

Pubblicazione realizzata  
con il contributo di



Bando: "Le energie, le acque, la natura" Asse III Riqualificazione territoriale  
Linee di azione "Programmi Territoriali Integrati" "Promozione prodotti tipici"



Sullo sfondo "l'Impronta":  
la rappresentazione  
delle curve altimetriche  
del Monte Giarolo