

Assaporare la Valchiusella in 8 tappe

scritto da Linda Zucca Bernardo | 28/06/2021



A nord di Torino, una Valle che offre una natura quasi incontaminata e svariati percorsi di outdoor non può che rinfrancare la fatica di una camminata con del buon cibo locale, con esperienze culinarie che vi sorprenderanno

La Valchiusella (o Val Chiusella) è un piccolo territorio a nord di Torino, più precisamente **nell'Alto Canavese**, il cui numero complessivo di abitanti supera di poco le 5000 anime. È divisa in 9 comuni che, nonostante la prossimità, sono nati e cresciuti in modo indipendente, sviluppando proprie tradizioni e proprie varianti di dialetto.

Valchiusella, storia e caratteristiche del territorio

La valle prende il nome dal torrente principale che la attraversa, il Chiusella, che sgorga dalla cima più alta, il Monfandi (2820 m) e sfocia nella Dora Baltea. Geologicamente, appartiene **all'Anfiteatro morenico d'Ivrea**, formatosi dopo la ritirata dell'ultima glaciazione.

Colline, montagne, pareti scoscese e piane rendono il territorio valchiusellese particolare e capace di soddisfare tutti i gusti outdoor: spesso infatti viene conosciuto o ricordato per le **pareti di roccia del C.A.I. di Traversella**, per le **escursioni e**, più recentemente, per le famose Guye di Garavot, una delle tante “pozze” d’acqua che i torrenti creano naturalmente e che permettono di fare il bagno nei mesi più caldi.

Abitata da tribù celtiche prima e dai romani dopo, conserva un carattere mistico e una tradizione magica che ancora oggi viene tramandata oralmente.

La Valchiusella è un territorio dove **pastorizia e agricoltura** sono sopravvissute all’industrializzazione portata soprattutto da Olivetti, che, sostenendo il pendolarismo, ha permesso ai propri dipendenti di seguire le attività agricole.

Le **tradizioni e manifestazioni culinarie** si accompagnano spesso alla tradizionale passione per la musica, sia suonata che cantata, e i piatti tradizionali si compongono di ciò che il territorio offre naturalmente, come **funghi, castagne, erbe selvatiche, trota di fiume e prodotti caseari** di svariato tipo.

Cucina della Valchiusella, semplicità e varietà

Una cucina povera ma non per questo poco varia: la riscoperta dell’uso delle **erbe selvatiche** ha portato in Valchiusella ad un’iniziativa di grande successo (“[El Sabat d’le Erbe](#)”, il sabato delle erbe) che consiste in passeggiate didattiche di riconoscimento delle piante commestibili, seguite da una cena presso i ristoranti del luogo basata su piatti che le utilizzano; un’attività che ha valso anche la costituzione di una **Condotta Slow Food** e diverse collaborazioni con la chiocciola di Pollenzo, come lo **Street Food Valchiusella** affiliato a Terra Madre - Salone del Gusto.

Da alcuni anni, **giovani** nati e cresciuti in Valchiusella hanno ripreso in mano attività di famiglia e riportato in auge **vecchie tradizioni in un’ottica innovativa**, per andare incontro ai nuovi gusti del consumatore, più attento alla provenienza e al trattamento delle materie prime.

Valchiusella in 8 tappe, tra specialità e posti da conoscere

Abbiamo deciso di stilare un itinerario della Valchiusella in 8 tappe che raccolgano le **specialità gastronomiche più caratteristiche** per permettervi di assaporare il territorio nella sua gustosa semplicità.

Un aperitivo a l’Mulin (Inverso, Valchiusa)

Il modo migliore per coronare una giornata passata a camminare per i sentieri valchiusellesi è accomodarsi a tavoli ricavati da tronchi d’albero, godersi l’arietta e un panorama stupendo.

Per recuperare le forze, a **l’Mulin** è sufficiente ordinare un **aperitivo con tagliere di salumi o formaggi locali**, consigliati entrambi per un’esperienza gastronomica completa. Tome d’alpeggio dal sapore deciso, toma fontinata, Civrin della Valchiusella, toma fresca e [sairass](#) alle erbe o speziata si accompagnano a miele della Valchiusella e a confetture di frutta di stagione fatte in casa. Per gli amanti dei salumi, non manca l’offerta di salami con carni locali, classici e di patata; se si è fortunati, è possibile gustare anche salami di cinghiale e di capra. Accompagnano coppa, lardo e mocetta.

Spuma di cagliatella su pane morbido ai cereali con gocce di bagnet d’aglio orsino e

gelatina ai fiori di tarassaco del Ristorante “Le Miniere” (Traversella)

L’esperienza culinaria offerta dagli chef del [Ristorante “Le Miniere”](#) ricalca in modo vario **la tradizione piemontese**, impreziosita da piccole **innovazioni** che valorizzano i prodotti del territorio in modo originale, accompagnando il tutto con un’ampia carta dei vini.

A fianco, uno dei tanti risultati dell’estro degli chef: il **pane è ai cereali**, tagliato a dischi e cotto in forno; la **spuma di cagliatella** è un’emulsione di toma d’Trausella, ricotta fresca e erbe aromatiche, tra cui timo e menta; il [bagnèt verd](#) viene rivisitato, sostituendo ad aglio e prezzemolo l’aglio orsino, presente in grandi quantità lungo i torrenti valchiusellesi; il tocco finale è la **gelatina di fiori di tarassaco**.

Il latte dell’Agrigelateria Cascina Prela (Drusacco, Valchiusa)

Un’azienda agricola che da quattro anni ha deciso di aprire un punto vendita per rendere più accessibili i propri prodotti. Il latte delle loro vacche è la materia prima fulcro delle diverse preparazioni proposte dall’[Agrigelateria Cascina Prela](#): yogurt naturale al 100%, semifreddi e torte gelato (su prenotazione), formaggi freschi e di diversa stagionatura e il Civrin, una tometta di latte vaccino, semi-stagionata 10 giorni dal gusto delicato, parte dei prodotti del Paniere.

Ma il re è il **gelato artigianale**: otto gusti che si alternano per offrire sempre varietà e novità, prodotto tutto l’anno e in base a ciò che la natura offre stagionalmente. Gelati, ghiaccioli e granite sono ottime per dissetarsi dopo una giornata estiva passata nei boschi, mentre per l’inverno non manca la cioccolata calda.

Gnocchi d’ortica con crema di Civrin e nocciole del Canavese del Ristorante “L’incontro” di Meugliano (Valchiusa)

Il paesaggio che accoglie il viandante all’ingresso del [“L’incontro”](#) è straordinariamente romantico: uno specchio circondato da una passeggiata all’ombra di larici, abeti rossi e pini silvestri che profumano l’aria di resina dolce e pungente.

Il ristorante, costruito a ridosso del **lago di origine glaciale**, offre **un’esperienza culinaria** tipicamente **piemontese e canavesana**, reinterpretata in base allo **scorrere delle stagioni** e con una particolare attenzione verso le **erbe spontanee** raccolte in Valchiusella.

Gli gnocchi d’ortica con crema di Civrin della Valchiusella e nocciole del Canavese sono il piatto perfetto per descrivere la passione e la creatività degli chef.

La trota affumicata di Manuel Bovio (Traversella)

Un modo diverso per assaporare la **trota iridea**, pesce tipico dei torrenti valchiusellesi, è il processo di **affumicazione** a cui vengono sottoposti i filetti dell’[Allevamento di trote di Manuel Bovio](#), a Traversella.

Da più di 50 anni della sua famiglia, la particolarità di questo allevamento risiede nello svolgimento manuale e non meccanico di tutte le lavorazioni, nonché nell’acqua che scorre nelle vasche: con un sistema di fornitura a cascata, l’acqua viene deviata direttamente dalla sorgente vicina, senza l’utilizzo di pompe meccaniche, garantendo in questo modo un naturale apporto di ossigeno alle trote, aspetto primario della loro crescita. La temperatura dell’acqua unita ad un nutrimento il più possibile simile a quello che gli esemplari potrebbero trovare in natura (no OGM né farmaci) permette a Manuel di rispettare il loro ciclo naturale di crescita.

Oltre ad altri prodotti offerti dall’Allevamento di Manuel Bovio, il più curioso è il filetto affumicato a

freddo con legno di faggio, dopo essere stato marinato in una preparazione di sale e zucchero. A fianco, crostino con trota affumicata, mela verde, timo e yogurt greco.

Ravioli di erbe selvatiche spadellati con burro fresco e trota affumicata di Traversella su crema delicata di Civrin di Cà Praudin (Inverso, Valchiusa)

«La scalata è dura, ma quando arrivi in cima, il panorama è stupendo»: una frase che esprime in toto il sentimento di meraviglia e libertà che avvolge chi si avventura sulle piane di Inverso, per rifocillarsi in una baita ristrutturata a 1000 mt di altezza di fronte ad una vista mozzafiato.

Ma non c'è da temere: [Cà Praudin](#) è raggiungibile comodamente in auto!

Come gli altri ristoranti della Valchiusella, anche qui la cucina viene dalla terra e segue quindi il suo decorso stagionale, con un occhio di riguardo ai **produttori locali** la cui passione e il duro lavoro viene impiattato e offerto ai commensali.

Nei ravioli alle erbe selvatiche si racchiude **il sapore della valle**, con la trota di fiume, burro fresco e formaggio di cascina. Da provare assolutamente la famosa **zuppa di ajucche**, disponibile stagionalmente e su richiesta.

Tajarin alla bagna caoda con granella di nocciole del Rifugio Bruno Piazza (Traversella)

La Valchiusella ha una storia antica, come antiche sono le popolazioni che l'hanno popolata più di 2000 anni fa: tra queste, i celti avevano una cultura con forti credenze mistiche e credevano in energie che univano uomini e natura, un tratto che la valle ancora oggi conserva fieramente.

Lungo il "Sentiero delle Anime" è possibile incontrare numerose incisioni rupestri sulle rocce che lo costeggiano, ma è anche possibile approdare facilmente al [Rifugio Bruno Piazza](#), una malga disabitata che nel 1989 venne trasformata in rifugio dal C.A.I.: inserito al centro della Palestra di Roccia di Traversella, offre da anni un punto di ristoro per gli amanti del trekking e delle camminate.

La nuova e giovane gestione del Bruno Piazza ha dato un nuovo slancio al rifugio, con proposte di workshop ed eventi ad accompagnare il ristoro dei viandanti, che si fermano per godere di uno dei **più bei balconi sulla pianura Canavesana**.

A fianco, tajarin all'uovo fatti a mano con imperia a manovella, con la bagna caoda tipica piemontese (salsa di olio, acciughe e aglio) e granella di nocciole.

Panciotti al ripieno di astice saltato nella sua bisque con pomodoro datterino de La Sucità d'Issaj (Issiglio)

La vecchia "Società Operaia", una delle più antiche Società di Mutuo Soccorso del Canavese, è sempre stato il punto di ritrovo di giovani e anziani del paese, anche quando si è trasformata in trattoria-bar. Dopo anni di susseguirsi di gestori, al termine del primo lockdown uno chef locale, Roberto Alasotto, decide di **unire la vecchia tradizione con la sua cucina ricercata**, dichiarando nel nome i suoi intenti: ritorna l'insegna originaria, questa volta però in dialetto locale, [La Sucità d'Issaj](#).

Unendo i prodotti locali e tradizionali a piatti più pescherecci, l'offerta è pressoché varia, alla portata di tutti e, soprattutto, per pance capienti. A fianco, **panciotti ripieni di astice saltato nella sua bisque con sugo di pomodoro datterino e panna**, da inaffiare con un buon vino bianco fermo.