

I NOSTRI PRODOTTI: NATURALMENTE DI QUALITÀ



All'interno del Parco Nazionale Gran Paradiso, e nelle zone limitrofe (identificate come Spazio Gran Paradiso), sono custodite tradizioni enogastronomiche di assoluto valore e qualità che riflettono la storia, l'armonia e la purezza di un ambiente speciale come l'area protetta più antica d'Italia.

La qualità di un territorio si riflette anche nella qualità dei suoi prodotti: tutelare significa preservare un patrimonio unico composto da piccole produzioni, legate alla brevità delle belle stagioni, alla cura delle lavorazioni, rispettando la tradizione e l'ambiente.

Con il Marchio collettivo di Qualità il Parco certifica i produttori che hanno scelto di impegnarsi in un percorso di miglioramento della qualità sia per le materie prime e le lavorazioni utilizzate, sia più in generale per la sostenibilità ambientale delle proprie attività, in linea con i principi e i valori dell'area protetta.



DOVE TROVARE I PRODOTTI DI QUALITÀ GRAN PARADISO



Cerca il simbolo del Marchio di Qualità Gran Paradiso: i nostri **produttori** e i **ristoratori** vi aspettano per farvi assaporare le tipicità del territorio, magari pernottando nelle accoglienti **strutture ricettive** e imparando a conoscere l'**artigianato tradizionale**, il tutto all'insegna della Qualità Gran Paradiso, che identifica prodotti, operatori e le loro attività.

Scopri chi sono sul sito internet del Parco Nazionale Gran Paradiso

 www.pngp.it/marchio-qualita

 **Parco Nazionale Gran Paradiso**

 **PNGranParadiso**

con il sostegno di



Il Parco Nazionale Gran Paradiso:

appartiene alla Rete delle aree protette alpine



ha ottenuto la certificazione ambientale EMAS



è stato insignito del Diploma Europeo delle Aree Protette



Stampato nel 2013



Parco Nazionale Gran Paradiso



I NOSTRI PRODOTTI:
NATURALMENTE DI QUALITÀ





Negli alpeggi in alta quota, circondati da pascoli dove gli animali si nutrono di erbe fragranti e aromatiche, vengono prodotti gustosi **formaggi**, soprattutto di latte vaccino e caprino.



Piccoli **frutti** come **lamponi, ribes, fragoline, mirtilli** e gli **ortaggi** di stagione, tra cui la rinomata *patata di montagna*, sono alcuni dei prodotti che vengono coltivati con passione dai nostri operatori.



La grande varietà di ambienti del Parco e l'elevata biodiversità, che si riflette anche nella ricchezza di specie vegetali, offrono alle api un'ampia scelta di fiori da cui bottinare: gli apicoltori ne ricavano ottimi **mieli di castagno rododendro, acacia, tarassaco e millefiori**.



Tra le tipicità del territorio, anche il **genepy**, famoso e apprezzato liquore prodotto per infusione e distillazione delle omonime piante officinali, coltivate su entrambi i versanti dell'area protetta.



Le caratteristiche vigne incastonate tra ripidi e assolati declivi del versante valdostano del Parco garantiscono una produzione del tutto esclusiva di pregiato **vino rosso, bianco e rosè**.



Nei laboratori artigianali si tramandano nel tempo le ricette di prelibati **dolci** realizzati con ingredienti tradizionali, come ad esempio le nocchie e il mais, anche nell'antica varietà del *Pignoletto Rosso*; tra le tipiche lavorazioni alimentari non mancano poi i prodotti di **gastronomia**.



Ogni giorno nei forni vengono impastati e cotti **pane, grissini e focacce** tradizionali che, con fragranza unica e profumi inconfondibili, possono essere accompagnati dai saporiti **salumi**, tra i quali la tipica e gustosa *mocetta*, a base di carne salata e stagionata.