

## NOS PRODUITS: NATURELLEMENT DE QUALITÉ



Dans le Parc National Grand Paradis et alentours (Espace Grand Paradis), sont gardées des traditions enogastronomiques de grande valeur et qualité, qui reflètent l'histoire, l'harmonie et la pureté l'espace protégé le plus ancien d'Italie.

La qualité d'un territoire s'exprime aussi à travers la qualité de ses produits: protéger signifie préserver un patrimoine unique fait de petites productions, liées à la brièveté de la belle saison, aux soins de la transformation, tout en respectant la tradition et l'environnement.

Avec le Label de Qualité, le Parc certifie les producteurs qui ont choisi de s'engager dans le projet d'amélioration de la qualité soit des matières premières et des processus utilisés, soit en général pour le développement durable des différentes activités, en ligne avec les principes et les valeurs de l'Espace Protégé.



## OÙ TROUVER LES PRODUITS LABELÉS QUALITÉ GRAND PARADIS



**Cherchez** le symbole

du Label Qualité Grand Paradis:

nos **producteurs** et **restaurateurs** vous attendent pour vous faire savourer les produits typiques du territoire, éventuellement en passant la nuit dans des **structures réceptives** et en apprenant à connaître l'**artisanat** traditionnel, tout au nom de la Qualité Grand Paradis, qui identifie les produits, les opérateurs et leurs activités.

Pour tous renseignements complémentaires, **visitez** le **site** du Parc National Grand Paradis.

 [www.pngp.it/fr/label-qualità](http://www.pngp.it/fr/label-qualità)

 **Parco Nazionale Gran Paradiso**

 **PNGranParadiso**

Grâce au soutien de



Le Parc National Grand paradis

fait partie du réseau  
alpines des espaces protégés



a obtenu la certification  
environnementale EMAS



a été décoré du Diplôme  
Européen des Espaces Protégés



imprimé en 2013



## Parc National Grand Paradis



## NOS PRODUITS: NATURELLEMENT DE QUALITÉ





Dans les alpages en altitude, entourés par des pâturages où les animaux se nourrissent d'herbes parfumées et aromatiques, se fabriquent des **fromages** délicieux, surtout de lait de vache et de chèvre.



Les petits **fruits** comme **framboises, groseilles, fraises, myrtilles** et **légumes** de saison (comme la célèbre pomme de terre de montagne) sont des produits cultivés avec passion par nos agriculteurs.



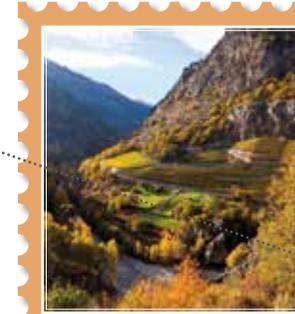
La grande variété d'environnements du Parc et une forte biodiversité, qui se répand aussi dans la richesse de espèces végétales, offrent aux abeilles une large choix de fleurs où butiner. Les apiculteurs produisent des délicieux **miels** de **châtaigne, rhododendron, acacia, teraxacum** et **mille fleurs**.



Tous les jours, dans les fours, **pains, gressins et fougasse** traditionnels sont pétris et cuits. Avec leur fragrance unique et leur parfum authentique, ils peuvent être accompagnés avec de la charcuterie savoureuse, comme la typique et délicieuse *mocetta*, à base de viande salée et assaisonnée.



Parmi les produits typiques du territoire, il y a aussi le **genépi**, une célèbre et appréciée liqueur, obtenue par infusion et distillation des plantes officinales homonyme, cultivées sur les deux versants de l'espace protégé.



Les typiques vignes enchâssées dans les raides et ensoleillées pentes du versant valdôtain du Parc, offrent une production exclusive de **vins rouges, blancs et roses** de qualité.



Dans les laboratoires artisanaux se transmettent les recettes de **gâteaux** délicieux, réalisés avec des ingrédients traditionnels, comme par exemple les noisette et le maïs, mais aussi de l'ancienne variété du *Pignoletto Rosso*; dans l'artisanat du goût, ne manquent pas les produits de **gastronomie**.