

RIFUGI DI CULTURA 2019

- Assortimento di salumi (cinghiale, cervo, turgia)
 - Assortimento di formaggi della Valle
 - Crostoni di polenta con castagne e lardo
 - Frittata con erbe spontanee
 - Soupa Grasa (zuppa tipica dell'Alta Val di Susa)
 - Polenta e carbonada
 - Polenta taragna concia
 - Dessert
- Vino rosso della Valsusa doc, Piemonte Barbera, Cortese del Monferrato
- La farina di polenta utilizzata è macinata a pietra, miscelata con farina di Pignoletto Rosso
 - La carne che utilizziamo arriva dagli allevamenti de "La Granda", ed è tutta di Razza Bovina Piemontese (presidio Slow Food)
 - La carne suina ci è fornita dal salumificio Gilli di Bruzolo (To)
- I formaggi e il burro ci vengono forniti da piccoli produttori locali, così come i salumi
 - Il pane è di un forno locale dell'Alta Valle