



LE RAVIOLES DEL VALLONE DI BELLINO IN VAL VARAITA

I sapori nelle atmosfere fuori dal tempo



La valle di Bellino, fatta di nove borgate che compongono il comune, è una delle zone più caratteristiche e integre della nostra regione.



Camminare a pochi passi dalla rocca Senghi, una roccia rossastra in precario equilibrio da millenni sul ripido versante che sovrasta le grange del Cruset, o nelle viuzze di Celle, Chiazale, Chiesa ... offre una sensazione particolare, tanto si è immersi in un'atmosfera fuori dal tempo, in cui tutto sembra essersi fermato.

Accanto all'ambiente umano e naturale nella valle di Blins la cucina è povera, genuina, montana.

La specialità locale sono le stupende "ravioles" fatte con patate, farina, uova, toma, panna e condite con il gustoso burro locale fuso.



Sarà forse un' overdose di alimenti grassi ma come rinunciare ad una specialità che affonda le sue origini nella storia provenzale.

In vallata potete trovare altre ghiottonerie, la polenta "el piatel" (polenta, panna, formaggio e burro fuso), i "crouzetine" (farina di patate e frumento, uova, formaggio e burro fuso).

Ne vale la pena.