



SCOPRI LE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DI QUALITÀ





BRA DOP

Il Bra DOP, formaggio semi-grasso a latte vaccino, che può essere integrato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, è storicamente presente nella provincia di Cuneo e richiama il nome del Comune di Bra, ove tradizionalmente si stagionava e si smerciava il formaggio prodotto principalmente negli alpeggi di montagna.

Il formaggio ha origine nell'area montana, pedemontana e di pianura limitrofa delle Alpi Marittime e Cozie; il Bra veniva fabbricato dai pastori detti "malgari" che in autunno scendevano con le mandrie al piano per svernare ed in primavera ritornavano ai pascoli di montagna, e nei periodi di permanenza in pianura diffondevano la conoscenza del prodotto e delle modalità produttive.

Fondamentali le caratteristiche dei foraggi, ottenuti in prevalenza nell'area di produzione, significativamente influenzate dalle condizioni climatiche della zona.

Il Bra si presenta in due tipologie: Tenero e Duro.

Il Bra "d'Alpeggio", tipo Tenero e tipo Duro, è quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1° giugno e il 15 ottobre, da animali allevati in montagna al pascolo.



CASTELMAGNO DOP

Il Castelmagno DOP prende il suo nome dal santuario dedicato a San Magno presente nel comune omonimo. Le origini sono antichissime: le prime forme furono prodotte già nel XII secolo e il primo documento ufficiale che registra la sua esistenza è una sentenza arbitrale in cui il Comune di Castelmagno, sconfitto, dovette pagare in natura, come canone annuo, forme di formaggio al marchese di Saluzzo.

Si tratta di un formaggio pressato a pasta semidura di latte vaccino crudo (tipi genetici Barà Pustertaler, Bruna, Pezzata Rossa d'Oropa, Pezzata Rossa, Montbeliard, Grigio Alpina, Piemontese, Valdostana e loro incroci) con eventuali aggiunte di latte ovino e/o caprino in percentuale variabile da un minimo del 5% ad un massimo del 20%.

E' prodotto al di sopra dei 600 metri sul livello del mare; solo quando la produzione e la caseificazione avvengono al di sopra dei 1000 metri e il latte è proveniente esclusivamente da vacche, capre e pecore alimentate al pascolo con almeno il 90% di flora locale nel periodo compreso tra l'inizio di maggio e la fine di ottobre, viene riportata in etichetta la dicitura "di Alpeggio".



GORGONZOLA DOP

Il Gorgonzola DOP è un formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero; pare sia nato, secondo la leggenda, per un capriccio d'amore di un casaro, che per attardarsi con la sua bella avrebbe rimandato all'indomani il lavoro della giornata e mescolando la cagliata della sera precedente con quella della mattina avrebbe ottenuto un formaggio mai prodotto prima.

Alcuni affermano che il formaggio sarebbe stato fatto per la prima volta nella località omonima già nell'anno di grazia 879, e la diffusione fu tuttavia costante nell'area tra Lombardia e Piemonte.

Si produce nelle tipologie Dolce (forma grande) e Piccante (forme medie e piccola con differenti tempi di stagionatura). Caratteristica del Gorgonzola è la presenza di screziature verdi, dovute al processo di erborinatura.

Fondamentali le condizioni climatiche della zona di produzione, favorevoli all'abbondanza e alla qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere, nonché allo sviluppo di agenti microbiologici che determinano le caratteristiche organolettiche e di colorazione del formaggio, e la tendenza al suo utilizzo con preparazioni tradizionali a base di cereali, tipiche della zona di produzione che hanno consentito un'ottima diffusione al consumo del prodotto.



MURAZZANO DOP

Il Murazzano DOP, formaggio di latte ovino, che può essere integrato con latte vaccino, è storicamente presente nella provincia di Cuneo e richiama il nome del Comune di Murazzano, che ne è il centro maggiore di produzione.

Una delle più note leggende popolari narra che un corvo rubò alcune robiole a un giovane lasciato dalla madre a guardia delle stesse. Il giovane inseguì il corvo fino al forte di Ceva, rifugio di demoni e streghe. Lì Satana tentò di trascinare il giovane all'inferno, ma egli riuscì a riprendere le sue robiole e a salvarsi.

Il prodotto ha mantenuto nel tempo le caratteristiche peculiari dovute all'ambiente pedemontano e alle sue condizioni climatiche che influenzano la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione sia delle vacche che delle pecore.

Un tempo si produceva esclusivamente con latte di pecora, oggi invece viene così prodotto solo in quantità limitatissime, ed è il più pregiato.



OSSOLANO DOP

L'Ossolano DOP è la principale espressione casearia dell'estremo nord del Piemonte.

E' un formaggio a latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, a pasta consistente ed elastica, con una stagionatura di minimo sessanta giorni. Ha una forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane. L'Ossolano si riconosce anche grazie a un aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.

Il legame del prodotto con la storia e le tradizioni locali ha origine dai rapporti intercorsi tra le popolazioni originarie del luogo e quella dei Walser che, insediatisi nei territori montani ossolani, hanno sviluppato una tecnica casearia propria, che prevede l'inserimento nel processo produttivo della fase di semicottura, operazione necessaria per permettere un migliore spurgo del siero.

Il formaggio Ossolano "d'Alpe" viene ottenuto da latte prodotto e caseificato in alpeggi ubicati nel medesimo territorio delimitato, ad altitudini non inferiori a 1.400 metri s.l.m.



RASCHERA DOP

Il Raschera DOP, formaggio prodotto da latte vaccino con eventuali piccole aggiunte di latte ovino o caprino, è storicamente presente nella provincia di Cuneo e richiama il nome del Lago Raschera, nell'area prospiciente la zona del Monregalese, da cui si è diffusa la produzione del formaggio che ha conservato le caratteristiche originarie, legate ad una tecnica consolidata.

Il formaggio ha origine alla fine del 1400; è stato infatti rinvenuto un contratto d'affitto in cui si pretendeva dai pastori della zona di Pamparato un pagamento con le forme di Raschera.

Fondamentali le caratteristiche dei foraggi, ottenuti in prevalenza nell'area di produzione, significativamente influenzate dalle condizioni climatiche della zona pedemontana.

Il Raschera "d'Alpeggio" è quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1° giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati in montagna al pascolo.



ROCCAVERANO DOP

La Robiola di Roccaverano o Roccaverano DOP, è un formaggio fresco sottoposto a maturazione, o affinato; per la sua produzione si adopera latte crudo intero di capra proveniente esclusivamente dall'area di produzione.

Le origini risalgono ai Celti, che producevano un formaggio simile al prodotto attuale. Con l'avvento dei Romani il formaggio assunse il nome di "rubeola". Ma l'importanza della "Robiola" venne evidenziata in un manoscritto del 1899, fra le notizie storiche di interesse politico: nel Comune di Roccaverano si tenevano cinque fiere annue, durante le quali si vendevano per l'esportazione "eccellenti formaggi di Robiole".

L'alimentazione degli animali è ottenuta anche dal pascolamento degli animali e dall'utilizzo di foraggi verdi e/o conservati che si ottengono dai prati e prati-pascoli, ricchi di numerose piante aromatiche ed officinali. Sono proprio queste specie spontanee di erbe officinali o comunque capaci di avere qualità particolari che costituiscono un alimento di alta qualità per gli allevamenti ovini e caprini, nonché per il bestiame bovino e che con i vari profumi ed aromi fanno assumere al Roccaverano una fragranza che lo distingue da ogni altro formaggio.

Il prodotto viene immesso al consumo, in base alla stagionatura, nelle tipologie Fresca o Affinata e stagionata.



TOMA PIEMONTESE DOP

Il Toma Piemontese DOP, formaggio prodotto esclusivamente con latte di vacca, ha origini che risalgono all'epoca romana, ma solamente documenti dell'anno mille riportano citazioni che lo identificano precisamente, figurando soprattutto nei "pastus" distribuiti ai poveri o ai lavoratori subalterni, tanto da convalidare l'ipotesi di un suo uso, almeno in questi periodi iniziali, caratteristico dei ceti popolari; pare infatti andassero per la maggiore formaggi particolarmente piccanti e detti "formaggi dei poveri".

La produzione del formaggio è strettamente legata all'areale alpino piemontese e in particolare ai margari, che sfruttavano i pascoli montani nel periodo estivo per poi ridiscendere a fondovalle o in pianura nel periodo invernale.

Fondamentali nel determinare le caratteristiche organolettiche del prodotto sono le condizioni ambientali e di consuetudine nella lavorazione tramandatasi nei secoli.

Il formaggio Toma Piemontese si presenta in due tipologie: grasso (a pasta morbida), prodotta con latte intero, e semigrasso (a pasta semidura), prodotto con latte parzialmente scremato.



CRUDO DI CUNEO DOP

Il consumo del Crudo di Cuneo è documentato storicamente dalle numerose richieste fatte da parte dei nobili, conventi e abbazie della zona. Fu proprio la crescente richiesta di prosciutti a influenzare in modo significativo la costituzione di numerosi trasformatori le cui specifiche tecniche di lavorazione, tramandatesi di generazioni in generazioni, sono state alla base della sua reputazione e fama presso i mercati.

Ma la zona di produzione della DOP è così fin dai tempi più antichi legata alla storia della suinicoltura, della lavorazione e stagionatura del Crudo di Cuneo, grazie anche alle specifiche caratteristiche pedo-climatiche che la contraddistinguono da altre zone e che conferiscono al prodotto tipiche proprietà qualitative, ben riconoscibili dal consumatore finale. Il contenuto di umidità presente nel Crudo di Cuneo, strettamente correlato con il contenuto di sale, è determinato dall'effetto delle brezze. Tali brezze, provenienti dalle montagne comprese nell'area geografica, a senso alterno, fra il mattino e la notte, determinano delle condizioni di bassa umidità atmosferica, idonee ad assicurare un'ottima stagionatura del prodotto, che si ripercuote sui bassi valori di umidità, sui tempi di stagionatura, sul valore di proteolisi caratteristici del Crudo di Cuneo.

Importante è inoltre la materia prima; la proteolisi del prosciutto è determinata infatti anche dalle sue caratteristiche. Il suino viene allevato in ambienti posti ad un'altitudine media di 350 metri sul livello del mare, dove l'assenza di nebbie invernali e afa estiva favoriscono una sanità eccellente. Oltre alla salubrità dell'aria e alla purezza delle acque, è l'alimentazione tradizionale sana e naturale, a base di cereali prodotti in loco, che determina la maturazione anticipata della carne tipica di questa produzione.



SALAME PIEMONTE IGP

Il Salame Piemonte IGP ha forma cilindrica, o incurvata per le pezzature più piccole, è compatto e di consistenza morbida, che deriva dalla breve stagionatura. La fetta si presenta compatta e omogenea di colore rosso rubino. Il profumo è delicato di carne matura stagionata, di vino e di aglio.

L'aggiunta nel processo di produzione di vino rosso, proveniente da uve Barbera, Nebbiolo e Dolcetto, che rappresentano i tre vitigni più famosi del Piemonte, testimonia il profondo legame del Salame Piemonte con il territorio conferendogli un terroir unico e particolare; questa caratteristica rappresenta l'elemento di specificità principale di questa denominazione ed è citata in molte pubblicazioni, manuali e raccolte specifiche relative ai salumi. Già nel 1854, Giovanni Vialardi, capocuoco e pasticcere reale di Casa Savoia, nel suo trattato di «Cucina Borghese», descrive, in dettaglio, le modalità di realizzazione del «salame di carne di maiale», che può essere a tutti gli effetti considerato il precursore del Salame Piemonte, poiché si tratta di una ricetta simile all'attuale, che prevedeva, già allora, una preparazione con l'aggiunta di «un bicchiere di buon vino di Barbera».



VITELLONI PIEMONTESI DELLA COSCIA IGP

L'IGP Vitelloni Piemontesi della Coscia è riservata alle carni ottenute dalla macellazione di bovini maschi e femmine di razza Piemontese di età superiore ai 12 mesi allevati e ingrassati, dallo svezzamento alla macellazione, nella zona di produzione delimitata. Sono animali caratterizzati da un peso superiore a quello dei capi di tipo comune, presentano una miglior resa alla macellazione e allo spolpo e un ridotto stato di ingrassamento della carcassa; essi differiscono infatti dagli altri bovini sia per aspetti anatomici che per caratteri fisiologici.

La particolarità dei Vitelloni piemontesi della coscia deriva da una mutazione genetica naturale, rilevata per la prima volta nel 1886; osservata inizialmente con sospetto, questa peculiarità morfologica divenne in seguito una delle principali finalità di selezione degli animali, determinando la progressiva affermazione del tipo "della coscia" come il più importante e apprezzato nell'ambito della razza Piemontese. A tale caratteristica si accompagna altresì un ridotto contenuto in lipidi, un elevato tenore proteico e un colore particolarmente brillante che rendono unica e particolarmente apprezzata la carne dei Vitelloni Piemontesi della Coscia.



MARRONE DELLA VALLE DI SUSA IGP

Il Marrone della Valle di Susa IGP è il frutto ottenuto da cinque ecotipi locali indicati con il nome del comune di provenienza (Marrone di San Giorio di Susa, Marrone di Meana di Susa, Marrone di Sant'Antonino di Susa, Marrone di Bruzolo e Marrone di Villar Focchiardo) ed è un prodotto da sempre molto apprezzato sul mercato interno ed estero per le sue caratteristiche tipiche: colore e croccantezza della polpa, sapore dolce e profumato e pezzatura medio grossa.

Si hanno notizie precise della coltivazione dei castagneti da frutto nella Valle di Susa a partire dal 1200; nel Medioevo il castagno ebbe un ruolo fondamentale nell'economia locale perché la raccolta delle castagne garantiva un lavoro alquanto remunerativo e assicurava una fonte alimentare insostituibile. La sua coltura si diffuse grazie alla promozione fatta dalle istituzioni monastiche che costituirono estesi castagneti in tutta la Valle di Susa. Molti sono i documenti che attestano la storicità dei Marroni della Valle di Susa e dai quali si desume che ordinativi di tale prodotto da parte di note aziende italiane ed estere di trasformazione risalgono già alla fine dell'800.

Le caratteristiche tipiche del Marrone della Valle di Susa IGP sono legate alle particolari condizioni ambientali che fanno sì che i castagneti da frutto siano particolarmente vigorosi. Infatti la zona di produzione si caratterizza per la ricchezza in scheletro e sabbia dei suoli, per gli strati rocciosi e la pendenza che influenzano il bilancio idrico della Valle di Susa e per le condizioni climatiche con precipitazioni non molto elevate.



MELA ROSSA CUNEO IGP

La Mela Rossa Cuneo IGP viene prodotta utilizzando esclusivamente le seguenti varietà di mele e loro cloni: Red Delicious, Gala, Fuji, Braeburn.

I frutti Mela Rossa Cuneo sono caratterizzati dall'estesa sovra colorazione rossa intensa della buccia e dalla sua tonalità particolarmente luminosa e brillante, dovuta alle condizioni climatiche particolarmente favorevoli con la formazione di brezze 'di monte' a senso alternato mattino-sera le quali determinano l'ottenimento di questa particolare sovra colorazione che rende unica e riconoscibile la Mela Rossa Cuneo IGP.

La zona di produzione della Mela Rossa Cuneo comprende i comuni situati in parte nella provincia di Cuneo e in parte in quella di Torino a un'altitudine compresa tra 280 e 650 m s.l.m.

La sovra colorazione della Mela Rossa Cuneo è dovuta oltre alle caratteristiche climatiche della zona di produzione anche all'umettamento della buccia causato dalle gocce di rugiada che si verifica nelle ore più fredde della notte e che dà origine a un caratteristico ciclo di bagnatura/asciugatura dell'epidermide del frutto.



NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP

La Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte IGP designa il frutto in guscio, sgusciato o semilavorato della varietà di nocciolo Tonda Gentile Trilobata, ha sapore finissimo e persistente e polpa croccante.

Il merito di aver introdotto e diffuso l'impianto di noccioletti nella zona dell'Alta Langa va all'On. Prof. Emanuele Ferraris, che ebbe il riuscì a dimostrare la maggior produttività e la miglior resistenza della pianta alle affezioni parassitarie rispetto alla vite. Nel Novecento si registrò poi una forte espansione colturale proprio in relazione all'aumentata richiesta da parte dell'industria dolciaria e alla scoperta del gianduja (miscela tra cacao e nocciole).

Fondamentali nel determinare le caratteristiche organolettiche del prodotto sono le condizioni ambientali della zona di produzione, in massima parte collinare, di fondo collina, pedemontana e montana con terreni poco fertili e clima fortemente continentale. Le nocciole ottenute esclusivamente da noccioletti situati nell'areale geografico delle Langhe, nucleo storico della corilicoltura piemontese, possono riportare in aggiunta la dicitura "delle Langhe".



RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE DOP

L'indicazione DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese si riferisce a diverse varietà del cereale della specie *Oryza sativa* L. ottenuto mediante l'elaborazione del riso grezzo o risone a riso «integrale», «raffinato» e «parboiled». Il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese si distingue per la tenuta alla cottura, superiore consistenza e modesta collosità, caratteristiche attribuibili tra l'altro a rese più basse e cicli vegetativi più lunghi rispetto a quelli rinvenibili in altre zone.

La coltivazione del riso nell'area delimitata della Baraggia si ritrova agli inizi del XVI secolo ed ha riscontri anche in atti notarili dell'anno 1606 nel Comune di Salussola. In epoche successive, la specificità del riso fu descritta per circa 50 anni nel «Giornale di Risicoltura», edito dall'ex Istituto Sperimentale di Risicoltura di Vercelli, che riportò frequentemente articoli tecnico scientifici per motivare le peculiari caratteristiche del prodotto e dell'area di Baraggia. Lo stesso Istituto, nel 1931, acquisì al centro della Baraggia un'azienda risicola utilizzandola quale centro di ricerca allo scopo di perfezionare le specificità di produzione dell'area baraggiva.

L'area di produzione si caratterizza infatti per la difficoltà di livellamento dei terreni per la particolare struttura argilloso-ferrosa che determina anche differenziate condizioni di sommersione, oltre al clima caratterizzato da mesi estivi, piuttosto freschi, nonché da frequenti inversioni termiche favorite dall'ingresso dei venti che discendono dai monti. Inoltre, la presenza di acque fredde nella zona, situata ai piedi delle Alpi, fa sì che questa zona sia la prima a essere irrigata dai torrenti di montagna.



VERMOUTH DI TORINO

Il Vermouth di Torino è il vino aromatizzato ottenuto in Piemonte a partire da uno o più prodotti vitivinicoli italiani, aggiunto di alcole, aromatizzato prioritariamente da *Artemisia* spp. unitamente ad altre erbe, spezie ed eventuali sostanze aromatizzanti ammesse dalla normativa vigente.

La fama del Vermouth è indissolubilmente legata al Piemonte e a Torino in particolare dove, alla fine del 1700, la preparazione di questo vino aromatizzato era una vera e propria arte. Torino divenne la città più rinomata, a livello mondiale, per l'elaborazione del Vermouth di Torino e dei vini aromatizzati in generale.

Molte delle erbe aromatiche, utilizzate storicamente nella produzione del Vermouth di Torino, sono di ampia diffusione sul territorio piemontese come pure lo è l'ingrediente caratterizzante: l'*Artemisia absinthium* e/o *pontica*. Ma l'assenzio non è che l'attore principale di un folto gruppo di erbe aromatiche di antica raccolta e coltivazione in Piemonte tra cui achillea, camomilla, issopo, santoreggia, maggiorana, salvia sclarea, sambuco, timo, e di spezie quali cannella, cardamomo, chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata, vaniglia, zafferano, e molte altre ancora, che conferiscono i profumi e i sapori inimitabili del Vermouth di Torino.



GRAPPA DEL PIEMONTE E DI BAROLO

L'Indicazione Geografica Grappa Piemontese o Grappa del Piemonte è riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta dalla distillazione diretta di materie prime in ottimo stato di conservazione ricavate da uve prodotte e vinificate nella regione Piemonte, distillata e imbottigliata in impianti situati nel medesimo territorio.

L'Indicazione Geografica Grappa di Barolo è riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta dalla distillazione diretta di materie prime provenienti dalla vinificazione delle uve atte a produrre il vino a denominazione d'origine Barolo DOCG nel rispetto del suo disciplinare, distillata ed elaborata in impianti situati in Piemonte.

La storia della grappa prodotta in Piemonte affonda le sue radici a diversi secoli fa. Nei territori piemontesi ampiamente coltivati a vigneto, l'arte distillatoria era una pratica diffusa in ogni classe sociale: gli alambicchi erano presenti nelle residenze nobiliari e nelle grandi aziende agricole e la bevanda ottenuta, chiamata prima semplicemente acquavite, poi branda e infine grappa, era apprezzata e consumata da sovrani e contadini. Nel tempo l'attività della distillazione nella regione è stata regolamentata e sottoposta a tassazione specifica a testimonianza dell'interesse e del commercio di cui godeva.



GENEPI' DEL PIEMONTE

Genepi del Piemonte Geographical Indication liquor is made from the extraction of the active ingredients of plants belonging to the *Artemisia genipi* Weber, *A. mutellina* Vill., *A. glacialis* L., *A. nivalis* Br.-Bl., *A. petrosa* Jan. species, by infusing or suspending the plants themselves in a hydroalcoholic solution. Only artemisia picked from spontaneous plants and/or cultivations found in the identified production area is used.

Genepi delle Alpi or Genepi des Alpes is a liquor characterised by a floral, natural aroma and a bitter flavour that is very characteristic of the plant itself. Genepi plants used in the preparation of this liquor belong to the following species: *Artemisia mutellina* or *umbelliformis* (or white genepi), *Artemisia genipi* or *spicata* (or black genepi), *Artemisia glacialis* (or genepi of the glacier), *Artemisia nivalis* (or genepi of the snow).

Genepi is traditionally used by mountain dwellers of the Alpine valleys as a medicinal plant. As well as its digestive, revitalising, and toning properties, it is also believed to be effective on the respiratory system thanks to its expectorant and decongestant properties and has been used since the Middle Ages in the treatment of colds and flu. Traditionally, genepi was used both as an infusion as well as a liquor obtained through steeping.



BIRRA DEL PIEMONTE PAT

La Birra del Piemonte ha un colore dorato variabile dal biondo chiaro al giallo intenso, fino all'ambrato. Il profumo è maltato, tendente all'erbaceo, con note agrumate caratteristiche delle varietà di luppoli e dei malti utilizzati. Il sapore è pieno ed armonico, e si completa con una nota di amaro elegante e dall'acidità moderata, o comunque poco invadente.

Per la sua produzione si utilizza acqua "non trattata", come disponibile nel luogo d'origine, e tipicamente non vengono utilizzati coadiuvanti di processo ad eccezione del lievito, impiegato per la fermentazione e la rifermentazione.

Sin dalle origini i cereali fermentabili erano rappresentati quasi esclusivamente da orzo maltato, tuttavia in alcuni casi è stata da sempre prevista l'aggiunta di una quota variabile di cereali tipici dell'areale geografico in cui sorgeva il birrificio (ad esempio riso e frumento), espressione di valorizzazione delle colture storiche e tradizionali.

La gradazione alcolica della Birra del Piemonte varia di norma tra i 4 e i 6 gradi. L'acqua costituisce l'ingrediente principale della birra, e può connotare fortemente il prodotto finale, conferendogli quegli elementi di territorialità ed unicità che permettono al Piemonte di avere birre simili, ma con sfaccettature caratterizzanti; non a caso alcuni dei primi birrifici in Italia sono sorti proprio ai piedi delle Alpi piemontesi, dove si trovano in abbondanza acque leggere e di buona qualità.

Per il suo consumo, che spesso era destinato al mercato locale e di prossimità, non era prevista una pastorizzazione vera e propria, mantenendo così l'integrità del prodotto.

L'elemento di tradizionalità della Birra del Piemonte è rappresentato dalle peculiari metodiche di lavorazione, che ancora oggi consentono di ottenere una birra con metodi di tipo artigianale e scarsamente industrializzati. Un ulteriore elemento che caratterizza della Birra del Piemonte è rappresentato dall'utilizzo di materie prime locali (principalmente cereali e luppolo), che nella fase storica iniziale costituivano la prevalenza, e in alcuni casi la pressoché totalità degli ingredienti.