



I **prodotti tipici del Piemonte**, più di 350 ufficialmente riconosciuti, costituiscono un importante punto di riferimento enogastronomico a tutti i livelli.

In tema di buon mangiare in Monferrato vogliamo ricordare:

I salumi, quali il prosciutto di Cocconato, denominato sabaudo (l'unico crudo di produzione piemontese stagionato in ambiente locale); il cotechino, dal raffinato, finissimo, impasto; il lardo all'astigiana, poco aromatizzato e molto profumato; la salsiccia; il salame crudo, in particolare il cacciatorino; il salame cotto, un prodotto assolutamente tradizionale di questa terra, rappresenta una autentica esclusività a livello nazionale.

L'ampia scelta di formaggi, conosciuti in tutta Italia per la loro genuinità dovuta ai metodi di produzione che sono rimasti gli stessi da immemorabile tempo. Segnaliamo su tutti la Robiola di Cocconato, formaggio molle, senza crosta, parte interna cremosa. Oltre a quest'ultima, in Piemonte si contano altre 9 denominazioni DOP: Toma Piemontese, Raschera, Taleggio, Grana Padano, Gorgonzola, Castelmagno, Bra, Murazzano, Robiola di Raccaverano.

Tra i **prodotti tipici del Piemonte**, di grande pregio è naturalmente la produzione di vini della regione, che annovera prodotti di punta universalmente riconosciuti. Infatti, i vini DOCG del Piemonte si collocano tra i più celebri e apprezzati vini nel mondo. Il Piemonte annovera un

gran numero di vini prodotti da un altrettanto ampio ventaglio di vitigni: Vini Rossi, Rosè, Bianchi, Moscati, Spumanti, Chinati e Passiti. Vi rimandiamo alla sezione dei [vini](#) per un ulteriore approfondimento.

La famosa torta di nocciole (potrete spesso trovarla nella versione senza farina) occupa un posto importante tra i **prodotti tipici del Piemonte**. In fatto di dolci, comunque, in Piemonte abbondano le specialità, fra cui segnaliamo in modo particolare il gianduiotto, il cioccolatino di Torino, ed altri tipi di prelibatezze, quali cioccolatini di tutti i tipi ripieni e non.

Infine, una menzione speciale la merita, tra i **prodotti tipici del Piemonte**, il tartufo bianco e nero locali, presenti in abbondanza nelle colline del Monferrato. E' infatti possibile trovare qui ottimi esemplari per profumo e pezzatura che nulla hanno da invidiare al tartufo bianco d'Alba

