



2 Cuneo-Cuneo

CIRCUITO IN ALTA QUOTA

IL VIAGGIO IN CIFRE

Distanza in km

COMPLESSIVI	234,0
TAPPE	
CUNEO-DEMONTE	25,5
DEMONTE-ISOLA 2000	37,5
ISOLA 2000-ST-ÉTIENNE-DE-TINÉE	31,5
ST-ÉT.-D.T.-ARGENTERA	78,5
ARGENTERA-CUNEO	61,0
TEMPO DI PERCORRENZA	
6 ORE E 30 MINUTI	
Soste escluse	

DA NON PERDERE

- **A Cuneo:** piazza Duccio Galimberti, via Roma, la contrada medievale di Mondovì, le chiese settecentesche di Santa Croce e Sant'Ambrogio e il Museo civico, ospitato nell'ex chiesa gotica di San Francesco (solo di pomeriggio; tel. 0171634175).
- **A Demonte,** la parrocchiale del '400 e diversi edifici barocchi.
- **A Vinadio,** la parrocchiale con campanile romanico, il santuario di Sant'Anna e le terme.
- **Dal passo Maladecia** i numerosi percorsi di trekking.
- **Nel Parco del Mercantour** (Francia) le innumerevoli bellezze naturali.
- **Nella valle dell'Ubaye (Jausiers):** la Cattedrale romanica, costruita a partire dall'anno Mille; il battistero ottagonale dell'XI secolo; la città vecchia, in posizione elevata; la chiesa di San Michele, dei secoli XI-XIII, con la sua bella cripta; gli scavi romani, con il teatro del II secolo e le terme.
- **Ad Argentera,** la parrocchiale di San Pietro (XVI secolo).

S

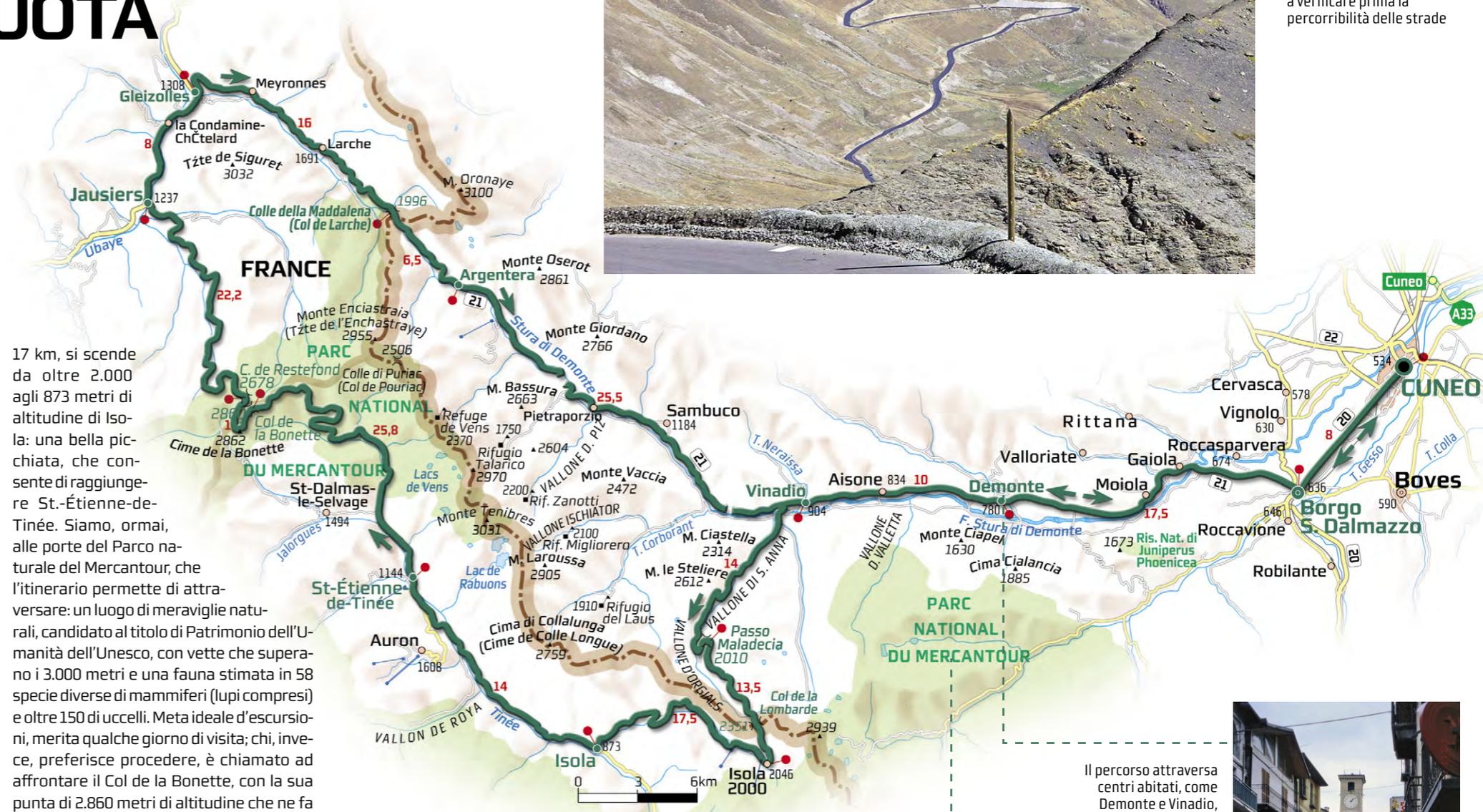
i guida, su queste strade, con grande piacere. E a lungo, anche: tanto che può valere la pena dividere in due tappe il percorso, lungo oltre 200 chilometri e, in gran parte, tortuoso. Ma andiamo con ordine. Partiamo da Cuneo, lasciandoci alle spalle i non pochi motivi d'interesse della città piemontese e facendo rotta sulla vicina Borgo San Dalmazzo; qui, a differenza di quanto abbiamo fatto per l'itinerario 2 che ci porta al Colle di Tenda, prendiamo a destra la statale 21 della Maddalena. L'inizio, dal punto di vista del conducente, non è in verità eccitante (anche a causa del traffico), ma non temete: le cose cambieranno in fretta. Intanto, ci si può godere la piacevolezza della Valle della Stura e di località come Demonte e Vinadio. La prima accoglie i turisti con i portici del centro storico e altri motivi d'interesse, dalla confraternita di San Giovanni Battista alla Torre civica; la seconda è conosciuta anche per le sue terme di lunga tradizione (risalgono ai primi del '500), che meritano una visita rilassante. Noi, però, proseguiamo, perché la strada che ci attende è lunga.

Subito dopo Vinadio, prendiamo a sinistra la strada provinciale 255 che corre lungo il vallone di Sant'Anna (direzione Colle della Lombarde) e ci porta a scalare il primo passo, chiamato Maladecia, a quota 2.010; lungo il percorso, reso vivace da diversi tornanti, possiamo prevedere una breve deviazione per il lago e il santuario di Sant'Anna di Vinadio. La strada, poi, si restringe un po', sale con decisione e richiede attenzione: ad attenderci c'è il Colle della Lombarde, a 2.350 metri sul livello del mare, oltre il quale si entra in Francia (percorrendo la M97). La prima località raggiungibile è Isola 2000, stazione sciistica sviluppatasi a partire dagli anni 70. Da qui, in poco più di

17 km, si scende da oltre 2.000 agli 873 metri di altitudine di Isola: una bella picchiata, che consente di raggiungere St.-Étienne-de-Tinée. Siamo, ormai, alle porte del Parco naturale del Mercantour, che l'itinerario permette di attraversare: un luogo di meraviglie naturali, candidato al titolo di Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco, con vette che superano i 3.000 metri e una fauna stimata in 58 specie diverse di mammiferi (lupi compresi) e oltre 150 di uccelli. Meta ideale d'escursionisti, merita qualche giorno di visita; chi, invece, preferisce procedere, è chiamato ad affrontare il Colle della Bonnette, con la sua punta di 2.860 metri di altitudine che ne fa una delle strade più alte d'Europa (verificate la transitabilità perché, spesso, è chiuso fino a giugno inoltrato; il numero verde francese è 0805050606; su internet, inforoutes06.fr). Poi, in rapida ed emozionante successione, affrontiamo il Colle Restefond (2.678 m. s.l.m.), la discesa verso Jausiers (1.237 m. s.l.m.), la risalita al Colle della Maddalena (Col de Larche, per i francesi; 1.996 metri s.l.m.) e l'allungo in direzione di Argentera sulla s.s. 21, da seguire fino al ritorno a Vinadio e, successivamente, a Cuneo, punto di partenza e di arrivo di questo magnifico percorso.



← L'immagine rende bene l'idea del maestoso paesaggio in cui corre questo itinerario: in alta quota, la montagna si fa aspra. Attenzione a verificare prima la percorribilità delle strade



Il Parco naturale del Mercantour, in Francia, offre scenari di grande bellezza, con vette che superano i 3.000 metri, e una grande varietà di fauna

Il percorso attraversa centri abitati, come Demonte e Vinadio, dove la carreggiata si restringe: la prudenza è d'obbligo



La vista che si gode dal santuario di Sant'Anna di Vinadio, le cui origini risalgono al XIV secolo; la chiesa attuale, a tre navate, è stata realizzata nel 1680

GLI INDIRIZZI GIUSTI

PER DORMIRE

B&B Contrada dei Giardini

Via A. Rossi 15,
Cuneo
Tel. 3356546195
Prezzo medio: €
contradadeigiardini.it

Hotel Royal Superga

Via C. Pascal 3,
Cuneo
Tel. 0171693223
Prezzo medio: €
hotelroyalsuperga.it

Hotel Le Lanterne

Frazione Beguda 127,
Borgo San Dalmazzo
Tel. 0171266073
Prezzo medio: €
lelanternehotel.com

Affittacamere L'Abrì

Via Francia 3,
Pietraporzio
Tel. 3335984119
Prezzo medio: €
labri.it

Château des Magnans

Route de Nice,
Jausiers (Francia)
Tel. 0033(4)92339927
Prezzo medio: €€
dghotels.com

PER MANGIARE

Osteria della Chiocciola

Via Fossano 1,
Cuneo
Tel. 017166277
Chiuso: domenica
Prezzo medio: 35 euro
Cucina di tradizione, elaborata con materie prime di qualità, a prezzi contenuti. Interessante la carta dei vini.

Osteria della Pace

Via Umberto I 32,
Sambuco
Tel. 017196628
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 30 euro
Annesso a un piacevole hotel di montagna, con piccolo centro benessere, propone una cucina d'impronta occitana di grande carattere. Da provare l'agnello sambucano al forno e,

in stagione, la selvaggina.

Due Palme

Via Busca, 2
Centallo
Tel. 0171214181
Chiuso: dom. sera e lunedì
Prezzo medio: 40 euro
Cucina schietta in grado d'ingenerare grande appagamento. Ottimo rapporto qualità/prezzo. Da provare il riso mantecato al fondo bruno.

San Quintino Resort

Via Vigne 6, località San Quintino, Busca
Tel. 0171933743
Chiuso: martedì a pranzo e lunedì
Prezzo medio: 50 euro
Un resort elegante, memorabile per bellezza e accoglienza, che propone

una cucina di terra e mare in continua crescita, in un percorso che è un'alternanza di piatti semplici e raffinati e altri più complessi e ricercati.

Antiche Volte

Via Giovanni Negri 20,
Fossano
Tel. 0172666666
Chiuso: mai
Prezzo medio: 50 euro
Nelle cantine del secentesco Palazzo Righini, che ospita anche un albergo, c'è questo elegante ristorante che propone piatti della tradizione con qualche accento d'innovazione. Da provare, in particolare, la finanziaria e il riso mantecato con il fondo bruno.

DA COMPRARE

Panetteria Viara

Via Marconi 107,
Borgo San Dalmazzo
Tel. 0171261120
Per scoprire una vera e propria rarità: il pane Barbarià, a lievitazione naturale. Da provare anche il Pan del Lupo.

Macelleria Spada

Via Martiri e Caduti 52/b,
Demonte
Tel. 017195183
L'indirizzo giusto per scoprire l'agnello sambucano.

Molino Bongiovanni

Via Case Molino di Pogliola,
Villanova di Mondovì
Tel. 0174686106
Farine rare, da grani antichi, farina di castagne e cereali di qualità.

BUONO QUELL'AGNELLO

● **LA RAZZA OVINA** sambucana è originaria delle terre occitane al confine tra la provincia di Cuneo e la Francia, dove viene allevata da molti secoli. Prende il nome, appunto, da Sambuco, un comune dell'Alta Valle Stura a 1.185 metri d'altitudine. Dopo aver rischiato l'estinzione negli anni 80, è stata riconosciuta "vulnerabile" e sottoposta a presidio per la sua apprezzata lana, ma soprattutto per la carne, che con l'agnello e l'agnellone "tardoun" tocca il suo vertice. Si tratta di un prodotto pregiato, anche se oggi, grazie all'impulso gastronomico, il numero dei capi in valle si conta per fortuna a migliaia. La carne d'agnello sambucano, adatta a numerose preparazioni (nella foto qui a destra, un esempio), è particolarmente ricca di sapore, priva di grasso e quindi ricca in proteine e in gusto, oltre che a basso contenuto di colesterolo. Sugerite le ricette al forno, in umido, in crosta. Oltre alle carni, alla selvaggina e agli eccellenti formaggi di latte vaccino, ovino e caprino, va ricordata

almeno la minestra tradizionale della valle, un piatto formidabile per intensità e proprietà sazianti: si tratta di un minestrone assai ricco, che viene preparato in un'olla – da cui il nome – e che è completato dalla travolgente presenza di uno zampone di maiale, messo al centro tra gli strati di verdure. Il tutto cuoce al forno, a lungo. Per riempire la tavola, poi, non c'è che l'imbarazzo della scelta: i crouzet, ottenuti con una pasta di acqua e farina e non dissimili dalle pugliesi orecchiette; le cipolle ripiene, i funghi e, per i più curiosi, le lumache, qui generalmente preparate con salse e umidi.

