

SPECIALITÀ

Locale

Il Var è un'area agricola fertile con molti produttori. Trascorrete le vostre vacanze nel Golfo di St Tropez e scoprite le specialità che rendono il Var una regione unica.

OLIO DI OLIVA

Nella regione ci sono molti frantoi. È possibile visitare l'oliveto del Domaine de la Pierre Plantée. Affacciata sul Golfo di Saint-Tropez, la tenuta è oggi una delle più grandi piantagioni del Var e vi offre una visita guidata del suo uliveto.

DOMAINE DE LA PIERRE PLANTEE

Rte du Muy

83120 Sainte-Maxime

+33 (0)4 94 96 65 65

contact@domainelapierreplantee.com



IL VINO

La penisola di Saint Tropez offre le condizioni ideali per la produzione di vino di qualità in un ambiente straordinario.

Che preferiate il vino rosso, bianco o rosato, nel Golfo di St Tropez ce n'è per tutti i gusti.

Il Sud ha 3 AOC per il vino rosato: "Bandol", "Côtes de Provence", "Côteaux Varois", oltre a una AOP "Vin de Pays du Var".

[Da consumare con moderazione.]



La strada del vino

CASTAGNA

Riconosciuta per il suo gusto eccellente, la castagna del Var può essere consumata arrostita o nei marrons glacés. Viene prodotta nel massiccio dei Maures, i cui villaggi celebrano la castagna in autunno, in particolare Collobrières o La Garde-Freinet durante le famose feste della castagna.

Recatevi nel villaggio di Collobrières per assaggiare un delizioso gelato alle castagne!



LA TARTE TROPÉZIENNE

Sapete qual è la torta più famosa del Var?

E sì, è proprio la tarte tropézienne! Questo dolce essenziale della Costa Azzurra è diventato famoso negli anni '50 a St-Tropez. Questo delizioso pasticcino è composto da 2 brioches cosparse di zucchero semolato e riempite con un impasto di crema al burro e crema pasticceria. La "tropézienne" si trova in molte pasticcerie della regione.

IL FICO

Un soggiorno nel Var è anche un'occasione per assaggiare i frutti della Provenza, in particolare il fico. Ha preso dimora nel Var, dove si produce la deliziosa AOC Violette de Solliès, molto apprezzata dagli amanti di questa dolce pallina.

Ogni anno, l'ultimo fine settimana di agosto, partecipate alla tradizionale Festa del Fico di Solliès-Pont.





MIELE

Il miele occupa un posto importante nella gastronomia della Provenza, come in tutto il mondo. Il Var è uno dei principali dipartimenti apistici francesi.

Gli apicoltori locali vi faranno scoprire i mieli del Massiccio dei Maures e del Massiccio dell'Estérel in particolare. Ecco le diverse varietà che si possono trovare nella regione: miele di rosmarino, miele di erica, miele di castagno, miele di lavanda, miele di corbezzolo, ecc.

IL TARTUFO

Il tartufo nel Var è una storia interessante... Venite a scoprire i suoi mercati, le sue feste, il suo folklore, soprattutto nella regione di Aups (Haut-Var Verdon), una regione riconosciuta come "grand cru" del tartufo in Francia.

Terzo reparto per produzione, il Var produce 1,5 tonnellate di tartufi all'anno! L'Haut Var, con la sua altitudine media, il suo clima caldo e secco, il suo terreno poco profondo e gessoso, è diventato naturalmente la zona preferita dal tartufo nero.

RESTAURANT CHEZ BRUNO
Spécialités à base de truffe
2350 Rte des Arcs
83510 Lorgues
+33 (0)4 94 85 93 93





FORMAGGIO DI CAPRA

Qui nel Var non troverete un piatto di formaggi senza il formaggio di capra locale.

Il Var conta infatti numerosi allevatori e produttori di capre che offrono i loro prodotti sui mercati locali..

Marché Locali

PRODOTTI DEL MARE

Se amate il pesce e i frutti di mare, la vostra vacanza nel Golfo di St Tropez può essere l'occasione per scoprire i frutti della pesca locale:

Ricci di mare, polpi, calamari, orate, sardine, bonito, barracuda, spigole, ecc.

Appuntamento ogni mattina dalle 8 al banco dei pescatori nel porto di Ste Maxime. I pescatori professionisti offrono in vendita i pesci e i crostacei che hanno appena tirato fuori dall'acqua.



SOTTOPRODOTTI

E per dare un tocco di Provenza al vostro aperitivo, non c'è niente di meglio delle specialità da spalmare:

Crema di anchoïade, tapenade, sardinata, crema di carciofi, ecc.

Li trovate alla Conserverie du Bec Fin per prodotti provenzali che utilizzano materie prime di qualità, preferibilmente locali.

CONSERVERIE AU BEC FIN – Boutique de produits provençaux
50 avenue de Valensole - RD 98
83311 Cogolin +33 (0)4 94 55 74 44