

DES PRODUITS QUI TITILLEN LES PAILLES

Ce territoire est réputé pour sa gastronomie et ses produits emblématiques : truffe Noire du Périgord, Foie Gras de canard ou d'oie, fraise du Périgord, noix du Périgord, marrons du Périgord, cabécou du Périgord et vins de Bergerac.



www.noixdupericord.com

La noix du Périgord

Fruit emblématique du Périgord, la noix fêtait en 2012 les dix ans de son appellation d'origine contrôlée. Quatre variétés font la gloire du département : la Corne, la Marbot, la Grandjean et la Franquette. 7 000 tonnes de noix sont récoltées sur le Bassin de production de la noix du Périgord. Une route lui est consacrée, elle permet de découvrir les secrets de ce fruit couleur miel et aussi de ses transformations possibles. On y trouve un écomusée, à Castelnaud-la-Chapelle, mais aussi des moulins à huile. Une carte est disponible sur le site internet de la noix du Périgord.

La fraise du Périgord, un fruit protégé

D'avril à octobre, les variétés de fraises n'en finissent pas de faire saliver les gourmands. En Dordogne, qui est le deuxième département français producteur de ce fruit acidulé, on cultive la Gariguette, l'Elsanta, la Cigaline, la Seascape, la Mara des bois, la Cirafine et la Darselect. La fraise du Périgord est la seule d'Europe à bénéficier d'une indication géographique protégée. 200 producteurs la cultivent.



www.fraiseduperigord.com

Un label Rouge pour les marrons du Sud Ouest

Depuis le 1^{er} octobre 2015, la production de châtaignes du Périgord est reconnue pour ses fruits de haute qualité visuelle et gustative par le LABEL ROUGE.

Ce label permettra de différencier et de représenter la production qualitative du Sud-Ouest. Seuls les plus beaux fruits de calibre supérieur à 31mm, des variétés Bouche de Bétizac, Marigoule et Bournette pourront être certifiés Label Rouge.