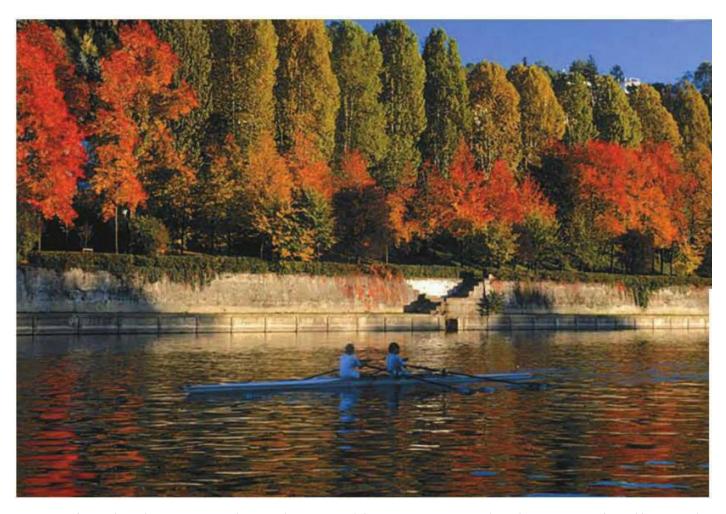
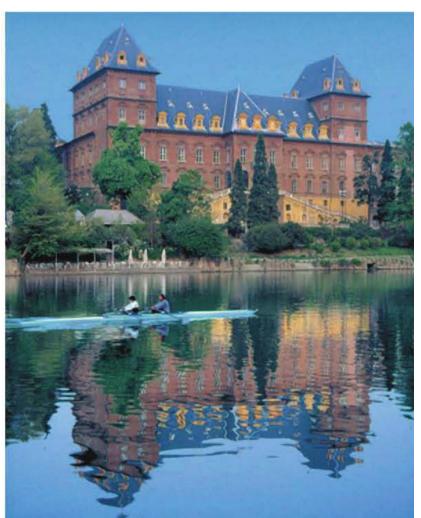
IL PIEMONTE



Il Piemonte è una regione dell'Italia settentrionale (northern) che confina (that borders) con la Francia e la Swizzera. Il nome Piemonte significa <<ai piedi delle montagne>> (at the foot of the mountains). Il Piemonte ha una popolazione di circa (about) quattro millioni di abitanti e il capoluogo (regional capital) è Torino. Il Piemonte è una delle più ricche (richest) regioni d'Italia, dopo la Lombardia e l'Emilia-Romagna. La fabbrica di automobile Fiat ha la sua sede (headquarters) a Torino dai (since) 1899. Un'altra (Another) importante industria in Piemonte è Ferrero, famosa negli Stati Uniti per la Nutella. L'Olivetti, una ditta che fabbrica (manufacturer of) computer, ha sede ad Ivrea. Le industrie del Piemonte hanno attratto (have attracted) molti lavoratori (workers) dalle (from) regioni meridionali (southern) dell'Italia e dall'Europa orientale (eastern).



Canoa sui fiume (*river*) Po – Il Po, il più lungo (*the longest*) fiume in Italia, nasce (*rises*) dalle Alpi e sfocia (*flows into*) nel mare Adiatico.



Il Castello del Valentino, sui fiume Po. Le Alpi dominano la fertile pianura (plain) del fiume Po. Ai piedi (At the foot) delle Alpi ci sono boschi (woods) e pascoli (pastures). Due bellissime aree da visitare sono il Parco Nazionale del Gran Paradiso e il Lago Maffiore.



Il Sestriere è una rinomata (renowned) località sciistica (ski resort).

Il Monferrato – Nelle colline (hills) del Monferatto ci sons vigneti (vineyards) e frutteti (orchards). Acuni dei migliori (Some of the best) vini Italiani, come il Barbera e il Barolo, vengono dal (come from) Monferrato. Nelle province (provinces) di Novara e Vercelli si cottiva una qualità eccellente di riso (rice). Nella zonz di Alba si trovano (are found) i rinomati tartufi (truffles).





Il palazzo Reale (*royal palace*), antica (*old*) residenza della famiglia reale dei Savoia (*Savoy royal family*). Oggli il palazzo è un museo con le opera (*works*) di numerosi artisti.



La <
bagna cauda>>, piatto (dish) tipico piemontese, a base di olio, aglio (garlic) e acciughe (anchovies) in cui si intingono verdure miste (used for dipping a variety of vegetables).