

Il salame di turgia è un prodotto tipico delle Valli di Lanzo e in genere di tutto il Piemonte. Si tratta di un salame prodotto con carne di vacca e lardo suino, condita con spezie.

Di preferenza si consuma fresca, ma c'è anche chi la preferisce leggermente stagionata. Quella magra deve essere consumata freschissima ed è di difficile stagionatura.

Si consuma sia crudo che cotto alla piastra o sulla pizza.

Viene prodotto da macellerie specializzate. Ad Ala di Stura, in frazione Martassina Bruno Tetti oltre alla turgia produce salumi speciali sia bovini che ovini, equini, ecc... Anche a Ceres le macellerie producono Turgia e altri salumi.

Da due anni ad Ala di Stura nell'ultima domenica di agosto si svolge una piccola ma simpatica sagra della Turgia.