

◀ REPORTAGE ▶

IL PARADISO DELLA BUONA CUCINA

*Langhe-Roero e Monferrato, da terre della “malora”
a patrimonio dell’Umanità aperte a un turismo enogastronomico
di nicchia ma di alta qualità*

di ALESSANDRO LUONGO





Fino a 20- 25 anni fa questi posti erano conosciuti solo per “La malora” di Beppe Fenoglio, il romanzo pubblicato nel 1954 che raccontava della “malasorte” che colpiva una terra avara, abitata da persone prostrate dalla miseria e dalle ingiustizie. Un’opera che ha come protagonista la famiglia Braidà, che vive nell’alta Langa, una zona collinare povera di vegetazione e di acqua, dove la terra non era fertile e il cibo era scarso. Eppure, proprio a quel mondo contadino si deve il “miracolo” avvenuto nelle Langhe-Roero nell’ultimo quarto di secolo. “Se l’Unesco, nel 2014 ha difatti riconosciuto l’eccezionale valore universale di questo paesaggio vitivinicolo come unico al mondo, si deve proprio al sapiente lavoro di generazioni di contadini che hanno

saputo costruire e mantenere nel tempo un paesaggio di straordinaria bellezza e grandi tradizioni – spiega Elisabetta Grasso, direttore del Consorzio turistico Langhe Monferrato Roero – con un’elevata qualità della produzione di vini”. Se prima, dunque, si andava su questi colli per gustare un buon piatto di agnolotti al plin e un ottimo vino, ora tutto il territorio è diventato una destinazione turistica di levatura internazionale, ma di nicchia. Non adattata certo a un turismo di massa, perché la scelta è stata di puntare su strutture alberghiere piccole o medie, con massimo 10-12 camere, a carattere familiare e in linea con il paesaggio. “Nel 2006 – riprende la Grasso – grazie alle Olimpiadi invernali sono stati erogati incentivi per la

THE PARADISE OF FINE CUISINE

LANGHE-ROERO AND MONTFERRAT, FROM THE “RUINS” TO WORLD HERITAGE, WELCOMING HIGH-END NICHE FOOD AND WINE TRAVELLERS

Some 20-25 years ago, these places were only known through “La malora” (Ruin) by Beppe Fenoglio, the novel published in 1954 telling the story of the “misfortunes” affecting a mean land.

CONTINUES ON PAGE 158

ricettività turistica, e noi come consorzio abbiamo fatto da cabina di regia. Aiutando in primo luogo molti imprenditori nelle pratiche burocratiche, poi nella scelta delle soluzioni più autentiche da adotta-



re, un agriturismo piuttosto che un wine resort o una casa vacanza”. Il risultato? “Oggi ogni comune ha il suo b&b o boutique hotel, relais, wine resort, un’osteria”. E angoli di paradiso sparsi sui colli dell’Albese, Roero o Monferrato; con piscine a sfioro sui vigneti, e spa in angoli mozzafiato. L’area delle Langhe-Roero e Monferrato si estende dal sud del Piemonte, e include le province di Asti, Alessandria, Cuneo, toccando i confini con la Liguria. È dunque diventata ormai un brand plane-

tario “grazie anche all’impegno di tanti imprenditori locali che hanno investito in ospitalità e ristorazione” conclude la Grasso. E così i tanti stranieri che arrivano dalla Svizzera, Belgio, Olanda, Inghilterra, alloggiano in hotel di charme e dimore familiari dal fascino autentico, ma medio-piccole, perché si è volutamente scelto di evitare le grandi catene alberghiere che avrebbero reso l’offerta turistica omologa a quella di altri Paesi. Che è qui unica, irripetibile. Per rendersene conto, basta visitare le sei zone

Cantine

IL VIGNERON DEL ROERO

Roberto Damonte a capo delle Cantine Malvirà ha convertito tutti i vini in biologico

“La nostra famiglia è nel settore dal 1300, ma la cantina con l’attuale nome risale al 1974” racconta Roberto Damonte” - a capo delle Cantine Malvirà (www.malvira.com), nel cuore del Roero -, dal dehor dell’agriturismo Villa Tiboldi a Canale, che domina le vigne sottostanti (solo una parte dei 42 ettari totali). “Parliamo in particolare di due vitigni autoctoni del Roero, l’Arneis e il Nebbiolo, la cui produzione è stata tutta convertita in biologico dal 2017, per rispetto verso l’ambiente e i nostri stessi clienti. Trecentonila bottiglie per il 70 per cento vendute all’estero”. L’azienda vitivinicola è legata al sogno, all’amore e alla voglia di riscatto della moglie di Roberto, Patrizia, che desiderava acquistare una villa del 1750 su una collina con 10 ettari di vigneti e un panorama mozzafiato. Sogno che si è realizzato nel 1997 e si è concretizzato con l’apertura dell’agriturismo (www.villatiboldi.com) nel 2003. Nel 2004 è arrivato poi il ristorante, con cucina del territorio rivisitata in chiave creativa da giovani cuochi, e agnolotti del plin da non perdere. Nel 2021 altre due camere con 4 posti letto saranno ricavate dalla ristrutturazione del ciabòt, il piccolo fabbricato nei vigneti.

IN APERTURA, PANORAMICA AEREA DI GRINZANE CAVOUR. A SINISTRA, SFUMATURE GIALLO ROSSE AL TRAMONTO SUL CASTELLO DI GRINZANE CAVOUR. TOP, AN AERIAL VIEW OF GRINZANE CAVOUR. LEFT, YELLOW-RED SHADES AT SUNSET ON THE CASTLE OF GRINZANE CAVOUR.

specifiche dei 29 diversi Comuni riconosciuti dall’Unesco Patrimonio dell’Umanità. La Langa del Barolo, innanzitutto, con una visita al suo castello che ospita il WiMu, il museo interattivo del vino, adatto a famiglie e bambini; il Castello di Grinzane Cavour, nell’omoni-

Agricoltura

SOLO NOCCIOLE BIO

Alta Langa, l'azienda di Gian Franco Cavallotto, vende 1000 tonnellate di nocchie l'anno per tre quarti all'estero

È la prima azienda agricola delle Langhe ad aver intrapreso la strada del biologico in tutta la filiera. Alta Langa (<https://altalangaaziendaagricola.it/>) nasce nel 2013 a Cerreto Langhe dall'ex passione giovanile per la campagna e le nocchie di Gian Franco Cavallotto, ex assicuratore in pensione che possiede 20 ettari di nocciolieti e un vecchio casale (recuperato e trasformato in una casa vacanza da 7 posti letto con vista spettacolare sul Monviso) più altri terreni produttivi in altri quattro comuni del territorio. "Ho investito nelle nocchie, perché avevo la consapevolezza che la Nocciola Piemonte IGP non fosse ancora nota e apprezzata come doveva, e così ho scelto una strada innovativa, il biologico, perché il mondo va in questa direzione,



ed è ora di smetterla di spargere veleni". All'inizio Cavallotto non ha un laboratorio di trasformazione, ma la piccola impre-

sa parte comunque con la coltivazione e partecipa subito alla rinomata Fiera del tartufo di Alba. Con l'apertura del laboratorio e punto vendita ad Alba nel 2016 arriva la svolta e la vendita al mercato estero per il 75 per cento della produzione, che con-



sta di 1.000 quintali l'anno di nocchie (Germania soprattutto, poi paesi scandinavi). Un processo completo, dunque, il cui risultato finale è la nocciola tostata, caramellata, ricoperta di cioccolato, pasta per gelati, torta senza glutine, e persino crema spalmabile con Agave adatta ai diabetici; senza dimenticare l'olio di nocciola, che vanta anche proprietà cosmetiche. I prodotti Alta Langa si trovano in punti vendita bio di alto livello, alcune gelaterie e in negozi top come Castroni a Roma.

SOPRA, LAVORAZIONE DELLE NOCCIOLE NELL'AZIENDA ALTA LANGA. SOTTO, CACCIA AL TARTUFO.

ABOVE, HAZELNUT PROCESSING AT THE ALTA LANGA COMPANY. BELOW, TRUFFLE HUNTING.



mo Comune, sede dell'enoteca regionale piemontese; le colline del Barbaresco, dove si coltiva il Nebbiolo e si producono Barbaresco, Barbera, Dolcetto; Nizza Monferrato e il Barbera, fra Mombercelli e Agliano, per esempio; a Canelli, per visitare le cattedrali sotterranee delle cantine storiche di produzione dello spumante; per finire, sempre in Monferrato, con la visita degli Infernot a Cella Monte, Ozzano Monferrato, locali scavati nell'arenaria o tufo per la conservazione domestica delle bottiglie. Il filo rosso è dunque l'enogastronomia. Non a caso si trovano qui 23 ristoranti stellati per un totale di 27 stelle Michelin e altri 100 segnalati dalle migliori guide del settore. Benvenuti, quindi, nel paradiso della buona cucina e degli ottimi vini.

< DOVE DORMIRE E MANGIARE >

RELAIS E SPA FRA I VIGNETI

Tra Langhe e Monferrato è senza dubbio uno dei posti più emozionanti. Dominano i vigneti sottostanti, infatti, due piscine scoperte, di cui una riscaldata con idromassaggio, e a sfioro, quest'ultima, proprio sui vigneti. La Spa offre diversi trattamenti estetici nelle quattro cabine. L'avvio è del 2014, quando la proprietà acquisisce una villa del 1890 abbandonata e ricava la stessa Spa nella cantina; lo sviluppo prosegue nel 2019 con l'aggiunta di un'altra dimora dello stesso periodo, dove stanno per essere inaugurate altre camere e un'ala del benessere con una piscina

interna di acqua salata. Superba la cucina del ristorante interno "La fontana

del re", dove gustare piatti tipici e pesce prelibato. Ad esempio, il polpo cotto a bassa temperatura su crema di patate allo zafferano, pomodorini confit e olive taggiasche candite. Villa Fontana Relais & Wellness Spa, via Giuseppe Mazzini 69, Agliano Terme (AT), www.villafontanaagliano-terme.it/.



LOCANDA ROMANTICA A SAN PIETRO DI GOVONE



Dalla terrazza si ammira Alba, Neive, Treiso, e si gode una pace incredibile. Dalla ristrutturazione di un ex cascina del 1776 sono state ricavate nel 2015 sei camere doppie compresa una suite e una per portatori di handicap per 24 posti letto, tutte arredate con mobili antichi di diverso periodo. Non mancano una bella piscina panoramica e Spa. Il ristorante, di cucina tradizionale, lanciato nel 2019, è disponibile solo per gli ospiti dell'albergo. Antica Locanda San Pietro, via San Pietro, 75/77, San Pietro di Govone (CN), www.anticolocandasanpietro.com/.



RELAIS DI CHARME VICINO AL CENTRO DI NEIVE

Tra le colline del Barbaresco, è un elegante casale di metà '700 ristrutturato, con piscina panoramica, in piena campagna, a pochi chilometri dal centro storico di Neive. Le 6 suite, tutte diverse e personalizzate, sono impreziosite dai caminetti a legna, dalle volte in mattoni e dalla vista sui vigneti e nocciolieti circostanti. Spettacolare la zona relax esterna con piscina a sfioro che si apre sui terreni vitati di Moscato e Nebbiolo. Langhe Country House, via Pallareto 15, Neive (Cuneo), www.langhecountrypatio.it.

UNA STELLA MICHELIN IN MONFERRATO

A metà strada fra Roero e Langhe, questo albergo dall'arredo elegante e raffinato, ha un ristorante stellato dal 1997 e piatti legati al territorio ma innovativi, con un orto da cui arrivano le verdure di stagione. Da non perdere il risotto alla coda di bue, un must dal 1928. *Ca' Vittoria, via Roma 14, Tigliole d'Asti (At), www.ristorantevittoria.it/.*



CHARME E ACCOGLIENZA A CANELLI

Da quest'anno è possibile noleggiare anche le e-bike, e poi pranzare e cenare nel ristorante di fronte, aperto da luglio scorso. In questa dimora del 700, con 7 camere junior suite e una suite, Patrizia Brambilla, titolare, e il suo staff, sanno come coccolare il cliente e non farlo annoiare un attimo. Già all'ingresso, ad esempio, sono presenti su un banco apposito decine di depliant e indirizzi su percorsi, musei, ristoranti, attrazioni del territorio. Colazione super gustosa e letti confortevoli come in pochi altri alberghi. Piscina con vista panoramica e piccola Spa. *Relais Villa del Borgo, via del Castello 1, Canelli (AT), <https://relaisvilladelborgo.com/>.*

C'È ANCHE IL CANNOLO ALLA SICILIANA

Il risotto sfizioso al pomodoro, stracciatella di bufala e gamberi saltati, è straordinario. In questo ristorante, nato nel 2017, trasferitosi nel centro storico di Canelli dal 1 luglio scorso, Massimiliano D'Assaro e Manuela Scavino propongono un mix fra la tradizione piemontese e la cucina regionale del sud dell'Italia. Un'innovazione originale vista l'abbondanza sul territorio di proposte di piatti tipici. E così, ad esempio, la classica battuta di Fassona è proposta con croccante di mais e crema di nocciole. Memorabile il cannolo scomposto, il "siciliano Canelli". L'obiettivo del patron – un architetto che ha mescolato pezzi moderni e d'epoca nell'arredo – era valorizzare il centro storico. E ci è riuscito. *Civico 15 enoteca gastronomica, P.le San Leonardo 10, Canelli (AT), tel. 329.4379547.*



PORTATE GENUINE E VINI STREPITOSI

Si cena solo su prenotazione in questo locale familiare e accogliente guidato dai coniugi Gianluca Guidi e Marta Ternavasio. Un agriturismo nato nel 2000 dal restauro di una tipica casa padronale del 1600 tutta in pietra di Langa, da cui sono state ricavate anche tre camere. Si mangiano portate genuine, "come se avessimo per ospiti sempre degli amici" dice Gianluca, ed è proprio così. Strepitosi i vini prodotti dalla stessa famiglia, come il Barbaresco Docg, il Nebbiolo Langhe e la Barbera. *Agriturismo Dindina, via Umberto I, 21, Neviglie (Cuneo), <http://www.dindina.it/>.*

