

PIEMONTE

Astigiano

nobili vigneti di collina

SUI VERDI BRICCHI, PETTINATI CON ELEGANZA DAI FILARI
A PERDITA D'OCCHIO, NASCONO GRANDISSIMI
VINI. E STREPITOSI FORMAGGI, SALUMI E FRUTTI DA SCOPRIRE
TRA PIEVI, ABBAZIE E COLLEGiate VECCHIE OLTRE MILLE ANNI



sale&pepe ||

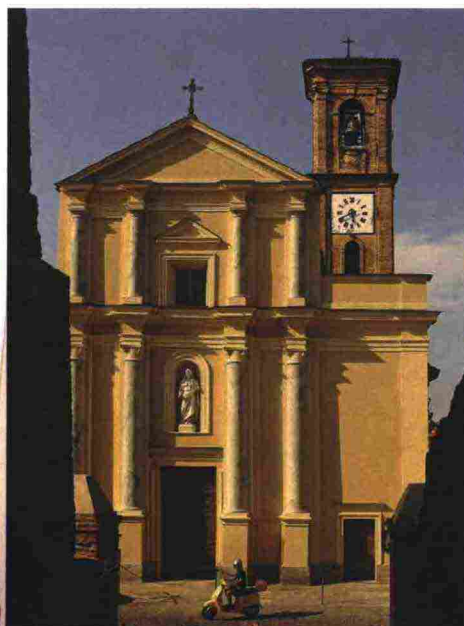
PIEMONTE ASTIGIANO, NOBILI VIGNETI DI COLLINA



Ancora all'inizio del Novecento, nelle zone dove è diffusa la presenza di tuffo sulle colline di Asti, le grotte erano popolate da contadini. A Mombarone l'ultimo abitante, Giuseppe d'Carie, abbandonò l'abitazione nel 1930. Una Matera padana che pochi conoscono, ma che vale la pena visitare grazie all'impegno dell'Associazione Quattro passi a nord ovest. Del resto da qui parti il popolo dai pantaloni di fustagno, abbagliato dalle più moderne tute blu dell'industria torinese. Nell'era post industriale i nipoti di quelle stesse tute blu, magari laureati e con un buon lavoro, tornano in campagna. Come Eva Casalone, eroina del mondo rurale con in tasca una laurea in informatica, che coltiva le antiche varietà di pesca limonina, pomodoro cerrado e mele *pom marcon* a Variglie di Asti. Tutti dalla forma e dal sapore inconfondibile. Un anello verde sopravvive insomma intorno alla città e conquista il visitatore prima d'essere risucchiati dalla bellezza dei palazzi con le facciate in cotto, delle caseforti, delle chiese e delle piazze che s'inclinano su Corso Alfieri. Il miglior modo di scoprire il bello e il buono dell'Astigiano è invece a raggiera. La prima tappa da segnare sul taccuino è Cortazzone, sulle colline a nord ovest del capoluogo. Le soste da fare sono due. La prima è dedicata alla chiesa romanica di San Secondo, della quale si apprezzano le sculture zoomorfe e antropomorfe della facciata e dell'abside. La seconda è un altro tuffo nel passato, quando da queste parti si con-

sumava diffusamente olio di nocciola per condire e cucinare. Ha riportato alla luce delle cronache questa tradizione Massimiliano Baldizzone nella Cascina Aiassa, tra nocciolati e frutteti. Delicata la versione da nocciole crude, adatto a condire le verdure, più intenso l'olio ottenuto da nocciole tostate, che si serve su primi piatti e tartare di carne. Come un tempo anche la *bagna caoda* si prepara qui con olio di nocciola. Meno di 20 minuti d'auto servono per raggiungere Castelnuovo Don Bosco, ma la vista sulle colline pettinate a vigneto merita maggior lentezza. In ogni casolare c'è qualcosa da scoprire. In quello di Giovanni Vergnano, Cascina Gilli, si è riavvolto il nastro della storia della viticoltura con il recupero della Freisa, un'uva a bacca rossa e dai tannini difficili, e della Malvasia di Schierano, necessaria per ottenere la Doc che porta il nome del paese. Con le basse rese e la giusta maturazione la Freisa dà un vino rotondo e carico di profumi: una rivelazione, Arvelè, in dialetto locale. Con la Malvasia di Schierano, praticamente scomparsa negli anni Ottanta, si brinda invece grazie a uno spumante secco. Nel pomeriggio ci si può concedere un salto indietro nel tempo di mille anni all'Abbazia Santa Maria di Vezzolano. Si rimane sbalorditi dal suo jubè, praticamente unico, che riporta tracce dell'intonaco originario in color lapislazzuli. Al termine della visita tornano gli argomenti più materiali con la conoscenza dell'Albugnano Doc, un vino da uva Nebbiolo che deve il nome al Comune epicentro della produzione, a 549 metri sul livello del mare. segue >

Nella pagina precedente, le colline coperte dai vigneti di Moscato a Canelli su cui s'ovetta la Torre dei Contini, che un tempo segnava i confini della città: qui Beppe Fenoglio ha ambientato parte de *Il partigiano Johnny*. Nelle foto accanto, Illeana Scanavino che a Priocca produce grissini, biscotti e creme con le nocciole del Piemonte Igp; la chiesa dei santi Gervasio e Protasio a Cisterna d'Asti.



GABRIELE CROPPI / SIMEPHOTO

TAJARIN E BASÀN ESTIVI ALL'ASTIGIANA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 1 ORA
310 CALORIE/PORZIONE

500 g di fagioli borlotti sgranati –
250 g di tajarin all'uovo – **2 patate**
– **1 costa di sedano con le foglie**
– **1/2 cucchiaino di conserva**
di pomodoro – **2 spicchi d'aglio**
– **1 cipolla** – **2-3 rametti di basilico**
– **40 g di lardo** – **olio extravergine**
d'oliva – **sale** – **pepe**

1 Sbucciate la cipolla, tagliatela a fettine e poi tritatela; sbucciate le patate e tagliatele a dadini; lavate il sedano, eliminate eventuali filamenti e tagliatelo a pezzetti con le foglie. Tritate il lardo e

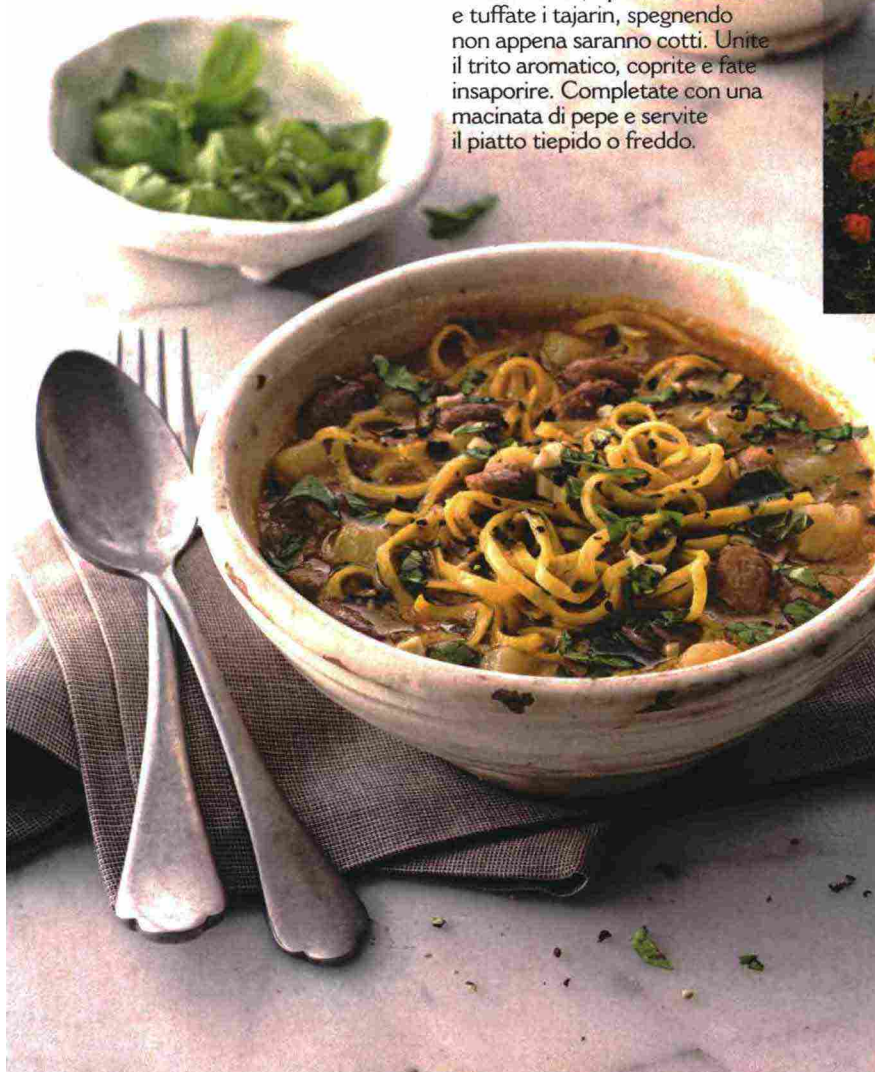
riunitelo in una casseruola a fondo spesso con 2 cucchiaini di olio, poi aggiungete le verdure preparate e uno spicchio d'aglio vestito. Rosolate le verdure a fuoco vivo per qualche minuto e, quando saranno appassite, aggiungete i fagioli. Cuocete ancora per pochi minuti, mescolando.

2 Aggiungete 1,5 litri di acqua, la conserva di pomodoro, portate a ebollizione e cuocete coperto a fuoco basso per 40 minuti o finché i fagioli saranno teneri.

3 Intanto lavate il basilico, asciugatelo e tritate le foglie con l'aglio rimasto sbucciato e un pizzico di sale. Quando i fagioli saranno cotti, passatene un mestolo al setaccio e riuniteli nella casseruola per addensare il brodo. Salate, riportate a bollore e tuffate i tajarin, spegnendo non appena saranno cotti. Unite il trito aromatico, coprite e fate insaporire. Completate con una macinata di pepe e servite il piatto tiepido o freddo.



Dall'alto, le nocchie Piemonte IgP, goloso emblema dell'Astigiano; Michele Chiarlo, fondatore dell'azienda vinicola di Calamandrana che porta il suo nome, con i figli Alberto (a sinistra) e Stefano (a destra). Sotto, la barricaia di Isolabella della Croce a Loazzolo dove affinano grandi rossi: Pinot Nero, Nizza Docg e Superlodo.



PIEMONTE ASTIGIANO, NOBILI VIGNETI DI COLLINA

Nell'azienda agricola di Franco e Cristina Carossa, Alle Tre Colline, si è scritta la storia di questo vino, robusto e dal lungo invecchiamento. Nello spaccio si fanno acquisti anche di nocciole e verdure sott'olio, preparati che animano i tavoli dell'agriturismo. Per la cena l'appuntamento con il tartufo è assicurato dal giovane Andrea Agagliati del ristorante 7 Colli a Berzano di San Pietro: una famiglia di cercatori di tartufo, che cresce per presenza di pioppi, querce, salici, ma anche di noccioni selvatici. In autunno ci si accomoda per il tartufo bianco e durante l'anno per lo scorzone estivo e il tartufo bianchetto, in pieno inverno. Anche a sud ovest di Asti si spalanca uno scrigno di sapori. La partenza è nella macelleria accoccolata sotto il castello di Ferrere, Da 'U Citu. Se è vero che le carni vi faranno innamorare e i racconti di Silvano Accossato sono un viaggio tra tecnica e cuore, questa sosta è un'indimenticabile cavalcata tra i salumi. Deliziosi il salame crudo nel budello cucito e il salame cotto. Nella vicina Cisterna d'Asti, alla cascina Poderi Gallino, Leonardo ha infuso al figlio Luca le doti di pazienza in cantina e affetto in vigna. Accudite con cura, li ripagano con bottiglie cariche di prestigio. Si cede alla profonda e robusta Ciabota, da uve stramature di Croatina.

Se c'è tempo, a Vezza d'Alba si visita il Museo Naturalistico del Roero prima di ascoltare il ronzio delle api di Cristiano Rabino, Mieli Roche, che ha messo a punto la melata di nocciolo, dall'aroma caldo e caramellato. Qualche minuto va dedicato alla pieve di San Vittore di Priocca, dell'XI secolo, prima di lasciarsi addolcire dai prodotti di Ilenia Scanavino, tutti a base di nocciola del Piemonte Igp, tutti fatti in casa: grissini, meringhe, cantucci e creme. A San Damiano d'Asti, su piazza Libertà va rivolto lo sguardo alla cupola maiolicata della chiesa di San Giuseppe prima di conoscere i vini della nuova Docg Terre Alfieri nell'Enoteca regionale.

Si punta dritto poi a sud est, verso Nizza Monferrato, che da sola contiene un intero paniere di golosità. Le macellerie certificano l'esistenza di un antico mercato del bestiame, mentre le terre soffici create dalle esondazioni dei fiumi Belbo e Nizza sono ideali per la crescita del cardo gobbo, croccante e piacevolmente amarognolo. Infine l'enoteca regionale celebra il Nizza Docg, potente versione di Barbera raccolto a giusto grado di maturazione. Da provare le annate dell'azienda agricola Il Botolo, che raccoglie le uve su due dei migliori bricchi, Niz-

za e Mantilera. Un'altra star locale, il Grignolino, alligna invece sulle colline di natura argillosa di Fontanile. Chi ama questo vino austero e dal delicato profumo va dritto alle Cantine Fontanile, una cooperativa fondata nel 1957 che conta su un'area di coltivazione di proprietà dei soci di 300 ettari. Bisogna percorrere pochi chilometri tra le colline e le vigne incoronate dall'Unesco come Patrimonio dell'umanità per scoprire le celebri Docg di questo fazzoletto di terra presso la Michele Chiarlo: dal Barbaresco Docg al Barolo Docg al Gavi Docg.

Verso sud, tra le colline che diventano aspre e selvagge, vale la pena passeggiare alla ricerca delle curiose testimonianze artistiche del Parco d'Arte Quarelli a Roccaverano, dove artisti di levatura internazionale hanno installato i propri lavori su terrazzamenti un tempo coltivati. Bisogna però trovare il tempo per fare la conoscenza con una delle più piccole Doc italiane, il Loazzolo, ottenuto da uve Moscato spremute appassite e spesso colpite da botrite, una muffa nobile che si sviluppa solo in determinate condizioni climatiche. Viticoltura eroica: le vigne sono impiantate su versanti con pendenza minima del 20%. Appollaiato sul naturale anfiteatro dove la famiglia Isolabella ha realizzato la propria cantina nel totale rispetto del territorio, vanno provate le diverse annate di Solio di Valdiserre Loazzolo Doc per apprezzarne la capacità di invecchiamento. Si sposano a meraviglia con la Robiola di Roccaverano Dop ben matura e scioglievole di Wilma Traversa, che si trova a Olmo Gentile. Tra i terrazzamenti sostenuti da muretti a secco, la brezza suda salsedine dal mare vicino. La giovane donna fa l'appello delle 50 caprette pronte alla mungitura: un rito antico che da queste parti funge da richiamo per le nuove generazioni.

In basso a sinistra i filari delle Cantine Fontanile, che in autunno si accendono di giallo e rosso; sullo sfondo il borgo di Fontanile con la chiesa di San Giovanni Battista che sventa grazie a una cupola imponente alta 53 metri. Sotto, la pregiata robiola di Roccaverano Dop, prodotta da piccoli casari astigiani con solo latte di capra crudo. Nella pagina accanto il Nizza Docg de Il Botolo, vinificato con uve Barbera in purezza provenienti dai vigneti con la migliore esposizione della tenuta a Nizza Monferrato.



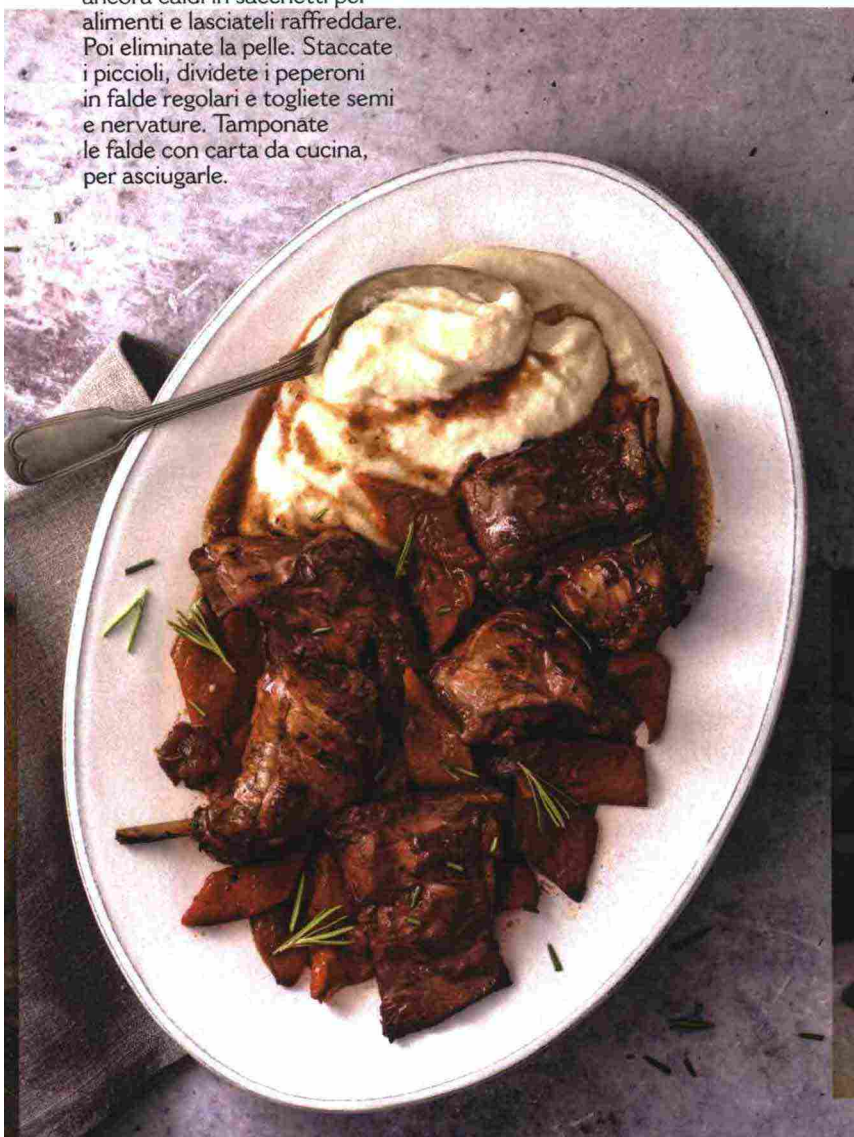
CONIGLIO IN BAGNA NEIRA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
440 CALORIE/PORZIONE

**1 coniglio tagliato a pezzi –
1 cipolla – 1 rametto di rosmarino –
2 pomodori maturi ma sodi
– 1 bicchiere di aceto di vino rosso
– 2 bicchieri di Barbera d'Asti –
2 cucchiari di zucchero – 2 peperoni
quadrati d'Asti – olio extravergine
d'oliva – burro – sale – pepe**

1 Infornate i peperoni sulla
placca foderata con carta da
forno bagnata e strizzata a 220°
per 40 minuti, girandoli di tanto
in tanto. Trasferite i peperoni
ancora caldi in sacchetti per
alimenti e lasciateli raffreddare.
Poi eliminate la pelle. Staccate
i piccioli, dividete i peperoni
in falde regolari e togliete semi
e nervature. Tamponate
le falde con carta da cucina,
per asciugarle.

2 Intanto tuffate i pomodori
in acqua bollente per pochi
secondi, scolateli, privateli della
pelle, poi eliminate i semi e
tagliateli a tocchetti. Sbucciate
la cipolla e affettatela molto
sottile. Fate fondere una noce
di burro e 2 cucchiari d'olio in un
ampio tegame a fondo spesso,
possibilmente di coccio, poi
aggiungete la cipolla preparata,
il rosmarino e i pezzi di coniglio.
3 Fate rosolare la carne a fuoco
medio, mescolando, fino a
quando sarà dorata. Aggiungete
i pomodori preparati, salate,
pepate e cuocete per 20 minuti.
Unite l'aceto, il vino e lo
zucchero, mescolate e cuocete
per altri 30 minuti o finché la
carne sarà tenera. Dieci minuti
prima del termine della cottura,
aggiungete i peperoni. Servite
il coniglio, accompagnandolo
a piacere con un puré di patate.



GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

PRODUTTORI

**AZIENDA AGRICOLA
EVA CASALONE**
STRADA VALDONI,
LOCALITÀ VARIGLIE
ASTI
TEL. 3495576228

MIELI ROCHE
VIA CASTAGNITO, 14B
VEZZA DALBA (CN)
TEL. 3338447993

**AZIENDA AGRICOLA
BOSCO GIOVANNA
(ILENIA SCANAVINO)**
VIA SAN VITTORE, 45
PRIOCCA (CN)
TEL. 3336983614

**TORRONERIA DAVIDE
BARBERO**
VIA BROFFERIO, 84
ASTI
TEL. 0141594004

PODERI GALLINO
VIA CASSIGLIANE, 41
CISTERNA D'ASTI (AT)
TEL. 0141979007

CASCINA GILLI
FRAZIONE NEVISSANO, 36
CASTELNUOVO DON
BOSCO (AT)
TEL. 0119876984

**AZIENDA AGRITURISTICA
ALLE TRE COLLINE**
LOCALITÀ VEZZOLANO, 60
ALBUGNANO (AT)
TEL. 0119922038

**CANTINA MICHELE
CHIARLO**
STRADA NIZZA-CANELLI
CALAMANDRANA (AT)
TEL. 0141769030
DESTINATIONGUSTO.IT

CANTINE FONTANILE
VIA F. MIGNONE, 46
FONTANILE (AT)
TEL. 0141739179
DESTINATIONGUSTO.IT

**AZIENDA AGRICOLA
IL BOTOLO**
STRADA COLOMBARO, 11
NIZZA MONFERRATO (AT)
TEL. 0221772134
DESTINATIONGUSTO.IT

**ISOLABELLA
DELLA CROCE**
REGIONE CAFFI, 3
LOAZZOLO (AT)
TEL. 014487166
DESTINATIONGUSTO.IT

**AZIENDA AGRICOLA
WILMA TRAVERSA**
REGIONE BOGLIOLI
OLMO GENTILE (AT)
TEL. 3487268402

NEGOZI
MACELLERIA DA 'U CITU
VIA MONTALCINI, 32
FERRERE (AT)
TEL. 0141934122

RISTORANTI
RISTORANTE 7 COLLI
VIA ALBUGNANO, 8
BERZANO SAN PIETRO (AT)
TEL. 0119920642

LA SIGNORA IN ROSSO
VIA CROVA, 2
NIZZA MONFERRATO (AT)
TEL. 0141439294

