



Commissione Nazionale  
Italiana per l'UNESCO

# Filaridivite



Paesaggi e cultura  
del patrimonio vitivinicolo  
di Langhe-Roero e Monferrato



Ediguida



# Filaridivite

Paesaggi e cultura  
del patrimonio vitivinicolo  
di Langhe-Roero e Monferrato



<b>Le Colline più belle del mondo</b>	4 - 5
<b>Colline del Barolo</b>	6 - 9
<b>Colline del Barbaresco</b>	10 - 13
<b>Colline del Roero</b>	14 - 17
<b>Alba e le Colline delle Langhe</b>	18 - 21
<b>Colline dell'Alta Langa</b>	22 - 25
<b>Colline di Canelli</b>	26 - 29
<b>Colline di Nizza Monferrato</b>	30 - 33
<b>Colline del Grignolino</b>	34 - 37
<b>Asti e le Colline del Monferrato</b>	38 - 41
<b>Dal Monferrato all'Appennino</b>	42 - 45
<b>Filari di Vite - Il top del Territorio</b>	46 - 47



## Le Colline più belle del mondo

Chi scrive ha seguito la candidatura **UNESCO** praticamente dall'inizio, tra sorrisi di sufficienza, incredulità e scetticismo. Spesso infatti se hai un tesoro in casa, non lo sai; perché sei abituato ad averlo sotto gli occhi e allora pensi che sia normale. Non lo è.

Pochissimi sono infatti i territori dove il vino si produce in collina, poi su colline del genere li conti su una mano. E se alle colline abbinati il *parterre* di vitigni autoctoni che qui sono nati e ancora si producono solo in Piemonte, allora l'unicità di questo piccolo mondo dovrebbe essere evidente. Non lo è. O meglio: non lo era.

Il lavoro di candidatura è stato lungo e faticoso, perché si è dovuta formare in primis una mentalità, trasformare lo scetticismo in orgoglio, l'incredulità in sfida... poi dopo, è stato tutto più facile! Perché l'UNESCO ha persone attente, preparatissime e abituate a riconoscere i tesori nascosti... questo poi lo avevano sotto gli occhi per tutto il tempo ad ogni sopralluogo.

E così l'Italia, il paese che custodisce gran parte dell'Arte e della Cultura del Mondo, ha raggiunto il suo **50° sito** non per l'ennesimo bellissimo monumento ma per un Paesaggio Culturale, cioè un paesaggio che è stato radicalmente mutato dall'uomo e oggi è unico proprio per questa continua mutazione funzionale.

Un concetto meraviglioso per un mondo da lasciare in eredità alle generazioni future, con l'impegno di mantenerlo e difenderlo, con tutta la consapevolezza e la responsabilità che comporta essere un Patrimonio Mondiale. A me piace pensare che il riconoscimento UNESCO sia però soprattutto un grazie – o forse un indennizzo morale – a quelle lunghe generazioni di uomini-contadini che su queste colline sono morti per secoli di fatica, di fame e di ignoranza.

Essi non avevano il gusto del Bello (e nemmeno quello del Buono) e non sapevano di costruire un'opera straordinaria, impegnati com'erano solo a sopravvivere, a schivare grandine e malattie, banche e stati, guerre e saccheggi.

Quei contadini hanno fatto per secoli solo le cose a loro possibili, le più funzionali, quelle che meglio si adattavano alle loro necessità ed è proprio per questo che il paesaggio, inconsapevole, da loro creato, è oggi per noi così affascinante: perché è un'altra dimostrazione del miracolo della natura stessa, delle sue leggi e delle sue necessità. Un celebre aforisma recita: *"In natura non sopravvive la specie più forte, ma quella che meglio si sa adattare ai cambiamenti"*. Il Piemontese ne è quindi la prova definitiva. Il dossier UNESCO del sistema collinare di Langhe-Roero e Monferrato declina nel più piccolo dettaglio tutte le sfumature di quest'opera titanica e secolare. I cambiamenti geologici e quelli climatici, le diverse forme di colline, le altitudini e le esposizioni, le architetture e i materiali da costruzione, le abitazioni, i ricoveri per gli attrezzi, i pozzi, gli essiccatoi... tutto ciò che ha plasmato e reso unico il paesaggio di oggi.

Le sfumature hanno preso la forma di sei eccellenze simboliche (Barolo, Grinzane Cavour, Barbaresco, Canelli, Nizza Monferrato e Vignale Monferrato) che ne rappresentano la perfetta espressione all'interno di una vasta area omogenea dove la stessa componente si replica ovunque. Questo insieme è l'area UNESCO, ma va detto che le restanti colline non sono diverse o inferiori, solo non offrono differenze sostanziali pur rimanendo espressione dello stesso fenomeno.

Per questo motivo, la divisione di questa pubblicazione presenta il territorio di Langhe, Roero e Monferrato in una chiave inedita che permette, forse meglio di ogni altra, di entrare nei meccanismi del Paesaggio Culturale: una lettura per vitigni autoctoni e aree di produzione.

Ecco dunque il Nebbiolo per Barolo, Barbaresco e Roero, il Moscato per Canelli, la Barbera per Nizza Monferrato, il Brachetto per Acqui Terme, il Cortese per Gavi, il Grignolino per Vignale Monferrato, il Dolcetto per Alba e Ovada, la Freisa per Asti...

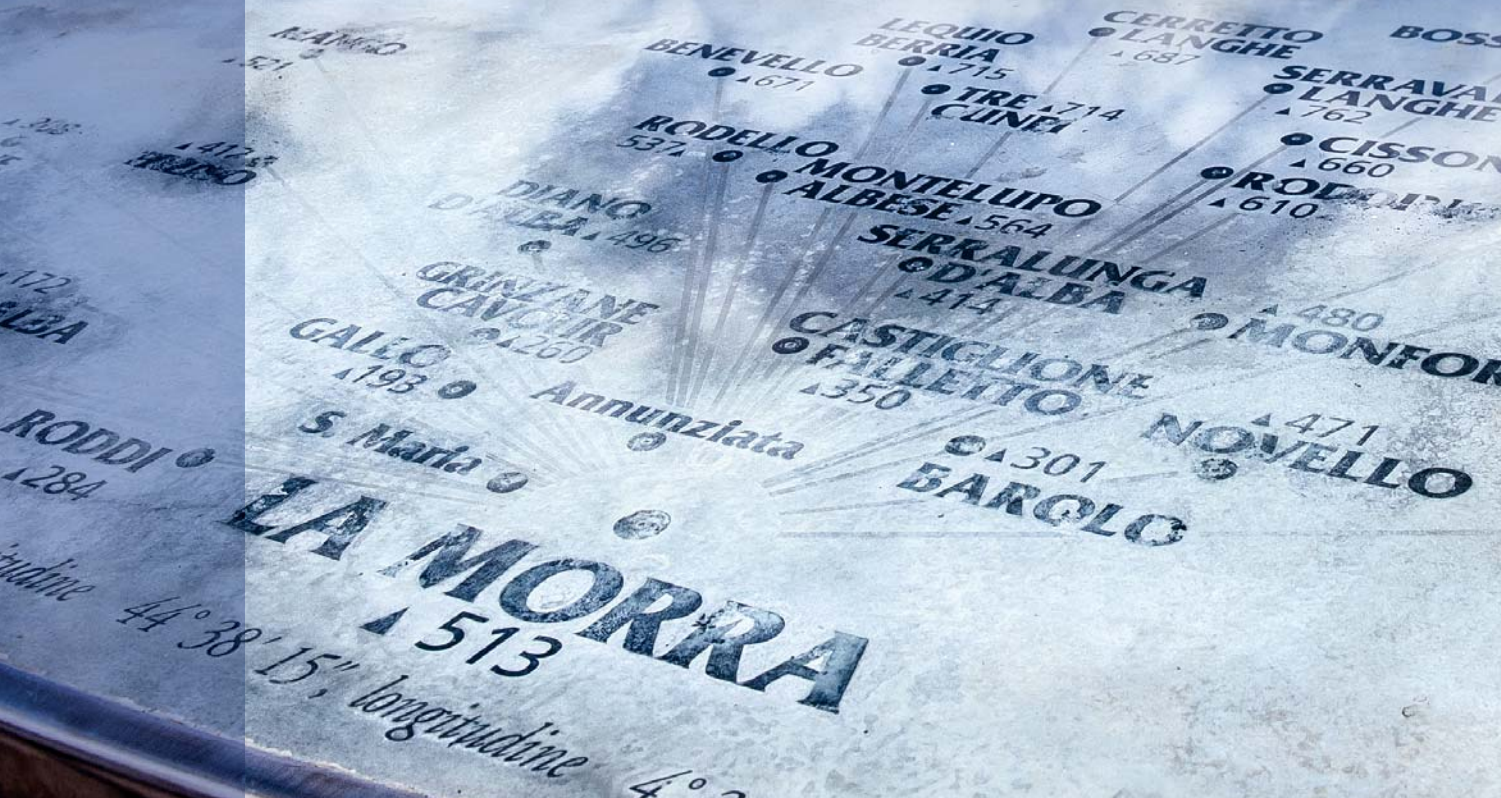
Un viaggio che, partendo dal valore del paesaggio, vi racconterà emozioni e storie, eccellenze e curiosità, proprio come quando, osservando un panorama, ne cogliamo l'insieme soffermandoci su alcuni dettagli e sorvolando su altri, ben sapendo che è bello tenersi qualche sorpresa per il viaggio vero.

Un viaggio, quello nelle Colline del Vino di Langhe, Roero e Monferrato, che potrebbe diventare un vero e proprio pellegrinaggio rituale da compiere ogni anno e con ogni stagione. Proprio come nella romantica storia di *Niggle* (*Leaf by Niggle* è una novella di Tolkien) dove alla fine il pittore del quadro a furia di voler definire ogni singola foglia di quel paesaggio... scompare, perso all'interno della sua opera, da cui non vuole più separarsi. Molto meglio di Dorian Gray, non trovate?

*Pietro Giovannini*



# Colline del BAROLO



Il Nebbiolo è il più nobile figlio del Piemonte, un vitigno a bacca rossa che ha eletto a sua residenza le sole colline piemontesi, dove esprime alcuni dei più grandi rossi del mondo. In particolare le colline delle Langhe sono il suo regno indiscusso, dove esige i soli pendii a mezzogiorno, evitando le sommità battute dal vento e le vallette troppo umide e fredde, per pettinare le colline con i suoi alti tralci, tenuti come siepi di Versailles; è con cura maniacale che da marzo ad ottobre si selezionano i pochissimi frutti da destinare infine alla raccolta, quando ormai le prime nebbie velano le colline e ben giustificano il suo poetico nome.

Le colline del Barolo si srotolano su appena undici comuni e corrono parallele al fiume Tanaro, ben protette dal baluardo di **La Morra** che si erge a difesa del freddo della pianura, garantendo alla “corona” di colline del Barolo un microclima unico.

Accanto al clima, ecco poi i terreni: strati sovrapposti di argille e marne calcaree come gigantesche *Sachertorte*, ripartiti in Elveziano (geologicamente più antico, a oriente di Barolo) e Tortoniano (il più recente, ad occidente del comune) ma con composizioni così particolari da mutare di collina in collina per differenti mix di eleganza, longevità e possenza, ovvero gli elementi tipici del Barolo.

Godetevi lo spettacolo delle colline, dove la piccola proprietà piemontese, frutto secolare della frammentazione di una nobiltà da sempre più guerriera che latifondista, ha punteggiato i vigneti di migliaia di piccole cascine in coppi e mattoni, creando un modello architettonico inconfondibile di borghi, frazioni, casali isolati e *ciabòt* (capanni per gli attrezzi), specchio fedele di quell’atavica povertà che ci riporta alle storie di Fenoglio e Pavese.

Fienili e stalle sono gli echi di un’economia di sussistenza che, accanto alla vite, manteneva una campagna promiscua, oggi visibile meglio in altri angoli del Piemonte meno sottomessi alla dittatura del vigneto.

Oggi, infatti, la zona del Barolo è una grande ode a Bacco su ogni collina, dove le cantine sono i templi e i contadini le vestali. Il Barolo ha due padri e una madre: la contessa Juliette Colbert (pronipote del famoso Ministro francese) andata in sposa allo scapolo d’oro dell’epoca Tancredi Falletti, che la lascerà vedova prestissimo, e che poi dedicherà la sua vita alle opere di carità, non ultima quella di migliorare decisamente il vino delle sue tenute. Fu lei a dargli il nome non del casato ma del comune dove vive: Barolo appunto (ma la prima etichetta, del 1864, è all’indomani della sua morte).

Da lei ispirato, qui giunge il primo padre – il Re Carlo Alberto di Savoia – che a Verduno ha un Castello con una grande tenuta attraverso la valle del Tanaro per Pollenzo fino alla rocca di Santa Vittoria dove, con i fratelli Cinzano, ha iniziato le sperimentazioni per fare lo spumante italiano. Invece a Verduno sarà il suo uomo di fiducia – il Gen. Staglieno – ad affinare le tecniche di produzione del grande rosso.

Infine poco più in basso, nel Castello dove per 17 anni è stato Sindaco del comune, anche il Conte Camillo Benso di Cavour si interessa di agronomia e di viticoltura, e con l'aiuto di un francese trapiantato a Genova, Monsieur Oudart, definisce le caratteristiche di quello che possiamo chiamare il Barolo moderno.

Ripercorrere la genealogia del Barolo ci ha già presentato i comuni occidentali della zona completata da Novello (proprio in punta alla corona) e Roddi, dove nel possente Castello oggi si fanno corsi di cucina e si celebra il Tartufo Bianco d'Alba. A **Barolo** nelle cantine dei Falletti vi attende, imperdibile, l'Enoteca Regionale per sapere tutto ma proprio tutto sul "Vino dei Re e Re dei Vini", mentre nel soprastante Castello trovate il **Wi-Mu**, ovvero un fantasmagorico museo del vino curato da un talentuoso ginevrino, François Confino, che ha firmato anche il Museo del Cinema nella Mole Antonelliana a Torino.







Ai piedi del crinale di Diano verso il Barolo, il **Castello del Conte di Cavour** e la vicina Tenuta di Fontanafredda raccontano di Risorgimento, di trame pazienti e accordi segreti, del Re Galantuomo e della *Bela Rosin*, in un continuo sovrapporsi di storia e leggenda, di pubblico e privato.

Come nel Museo di **Grinzane** dove, accanto all'Enoteca Piemontese e ad un celebre ristorante stellato, troverete la camera da letto del Conte, spartana e piccolissima, da dove però per la prima volta si sognò l'Italia.

Spostandosi nelle colline dell'Elveziano ecco le moli severe di Castiglione Falletto e Serralunga (forse la più bella fortezza medioevale del Nord Italia) dove i collezionisti e gli appassionati vanno letteralmente in pellegrinaggio tra i celebri *cru* e infine il borgo magico di Monforte dove nel 1080 i trecento abitanti di fede càtara vennero dichiarati eretici inaugurando la triste stagione delle persecuzioni religiose in un barbaro rogo a Milano.

Completano gli undici comuni i pochi ettari di Cherasco, stupenda cittadina sabauda tra Tanaro e Stura, e Diano, balcone affacciato su Alba, noto invero anche per il suo apprezzato Dolcetto.



An aerial photograph of a village in the Barbaresco wine region. The foreground shows the rooftops of traditional buildings with terracotta tiles. The middle ground features a large, multi-story stone building with many windows. The background is dominated by rolling hills covered in terraced vineyards, with a few scattered houses and a church spire visible. The sky is blue with scattered white clouds.

*Colline del*  
**BARBARESCO**

Nelle Langhe il vitigno Nebbiolo ha tre zone di elezione: il Barolo, il Barbaresco e il Roero, tutte disposte in un raggio di 15 km dalla città di Alba. Di queste tre, la più piccola e particolare, posta a nord est di Alba, è proprio l'area del Barbaresco che comprende appena quattro comuni (Barbaresco, Neive, Treiso e una piccola frazione di Alba, San Rocco Seno d'Elvio) per un'estensione totale di soli 650 ettari che danno appena 4 milioni di bottiglie.

I dislivelli sono minori di quelli del Barolo, le colline un po' più morbide ma spesso interrotte dal fiume che le taglia in rocche paurose: in effetti il Tanaro fa capolino ad ogni collina in quanto le stesse corrono ortogonali al fiume e non parallele; non c'è dunque nessun baluardo e l'aria umida e la nebbia filtrano come da prese d'aria naturali nelle valli, conferendo alla zona un microclima unico e diverso dal Barolo.

Il paesaggio è di una morbidezza e di una perfezione che incantano: i grandi anfiteatri della Martinenga, dei Pajé e dei Marcarini, i balconi di San Cristoforo, del Bricco e di Montersino, i vigneti mitici di Rabajà, Pajoré, Asili e Gallina si ritrovano in etichette famose, dove alla bellezza dei luoghi si sostituisce la bontà dei vini, celebri per la loro naturale eleganza e per un *côté* femminile che li rende particolarmente suadenti. La composizione argilloso-calcareo del suolo si arricchisce di sabbie e marna blu, diventando decisamente frammentata e singolare in ogni collina. Questa peculiarità ha generato quindi una suddivisione dei vini non tanto in comuni o in periodi geologici, ma proprio in singole colline e per questo il Barbaresco è stato il primo vino italiano a dotarsene (definite Menzioni Geografiche Aggiuntive): sono 66 e sono la vera chiave per capire il *terroir* unico di questo meraviglioso cugino borghese del Barolo.



Infatti qui non ci sono stati i Savoia, nessun casino di caccia, né illuminati nobili ma appunto un solo, grande e lungimirante studioso: Domizio Cavazza, ampelografo ed enologo, primo Direttore della Regia Scuola Enologica di Alba che ad appena 26 anni dalla natia Emilia si ritrova ad affittare il Castello di Barbaresco per viverci in quella sua eroica avventura. È Cavazza che intuisce le qualità sopraffine dei Nebbioli della zona ed è sempre lui che decide di chiamare il vino di quelle uve così speciali “Barbaresco”, fondando la prima cantina sociale nelle cantine del Castello stesso.

Sembra una fiaba – e forse lo è – perché a quel tempo (fine ‘800) **Barbaresco** era il paese più povero di tutte le Langhe, da dove i contadini scappavano in America o anche solo in Francia, perseguitati dalla “*malora*”, dalla fame e dall’ignoranza... ed è a quei contadini che Cavazza ha invece regalato un sogno e un orgoglio, trasformando con la sua intuizione quelle povere case in uno dei luoghi più belli e visitati di tutte le Langhe.

Il paese, intatto, vi aspetta con la sua unica via che dal Municipio e dalla bellissima Enoteca Regionale nella ex-Confraternita di San Donato (protettore dalla grandine!) percorre la cresta su su fino alla grande, possente **Torre medioevale**.

Proprio la Torre è il vero fulcro dell’area, con il Museo e gli allestimenti multimediali, una fantasmagorica sala di analisi sensoriale e la terrazza panoramica che abbraccia, in un unico colpo d’occhio, tutte le colline dell’UNESCO. Oltre la Torre, ecco la grande rocca a strapiombo sul fiume, bosco magico di tartufi e oasi naturale da percorrere a piedi.





Attorno a Barbaresco stanno il borgo antico di Neive (considerato uno dei più belli d'Italia) e il belvedere di Treiso, che con i suoi 410 mt è il punto più alto della zona.

Nella piccola frazione di San Rocco si dice invece che nacque l'Imperatore Romano Publio Elvio Pertinace che ha lasciato toponimi e leggende su tutte queste colline: generalissimo di Marco Aurelio venne poi cacciato da Commodo e si ritirò nelle tenute natie dove riprese i

commerci paterni di legname, ma aprì anche una locanda per il commercio... del vino!

Alla morte dell'odiato Commodo, Pertinace divenne Imperatore ma fu trucidato dai pretoriani dopo tre mesi in quanto... incorruttibile.

Se quindi Barolo è il vino dei Re, Barbaresco è forse quello degli Imperatori o meglio, considerata la loro discendenza divina, direttamente il Vino degli Dèi.



*Colline del*  
**ROERO**

Il Roero è il sistema collinare a sinistra del Tanaro che si estende da Bra fino a Cisterna d'Asti; anche se in realtà geologicamente la contigua collina astigiana ne è la naturale prosecuzione, per cui potremmo dire che, attraverso San Damiano, San Martino, Tigliole e Antignano, il sistema arrivi fino ad Asti.



Caratterizzato da colline aguzze e boschive come monticelli di un formicaio, è inconfondibile per la ferita delle Rocche, paurosi strapiombi improvvisi che corrono come una cicatrice a metà sistema, paralleli al Tanaro. Oltre, l'altopiano torinese ci ricorda l'esistenza, milioni d'anni fa, del mare Adriatico al posto della Pianura Padana, e dunque il Roero altro non è che un antico fondale marino, come dimostrano per altro le centinaia di fossili che si trovano nelle morbide sabbie delle Rocche, su cui 100.000 anni fa lo straordinario fenomeno della *Cattura del Tanaro* ha creato una geografia strabiliante.

La formazione e la composizione di queste colline sono posteriori alle Langhe e, anche per questo, i vini del Roero sono diversi. Innanzitutto il Nebbiolo (che qui si chiama ovviamente Roero) è più morbido di tannini, tanto da essere quello a cui giova forse meglio l'uso della barrique, e per questo è, credo, il più internazionale dei nostri vini autoctoni.

Accanto al rosso, ecco poi la firma unica del Roero: il bianco Arneis (dialettale per arnese, nel senso di "tipo strano"). L'Arneis è la bandiera del Roero, il motore primo dello sviluppo di queste colline e il suo segno nel mondo: erbaceo, profumato e di moderata acidità è l'ideale per un aperitivo come per una cena di pesce; accompagna poi bene anche carni bianche, specie se invecchiato in rovere.





Il Roero deve il suo nome alla omonima famiglia astigiana che a lungo ebbe feudi qui intorno (un tempo infatti si diceva “i Roeri”) anche se il centro principale, Canale, era invece feudo dei Malabaila che tuttora ne abitano il Castello. Proprio di fronte al Castello ecco l’Enoteca Regionale, con al piano superiore un ristorante stellato, vero portabandiera di queste terre. Come in ogni paese piemontese la via principale si apre tra i portici un tempo adibiti a mercato, fra ristoranti, botteghe e *boutiques*. Canale dunque non fa eccezione, se non per l’importante mercato ortofrutticolo che invece si trova all’ingresso del paese, a testimoniare la tradizione di *food valley* del Roero: pesche, pere, mele, fragole e ancora asparagi, zucchini e mille altri ortaggi hanno qui la loro terra d’elezione.

Poi ricordo con piacere il Miele, con la sua strada omonima nella vicina Montà, tra antichi capanni per le api e ottime aziende produttrici.

Visti da Alba, i Castelli che si affacciano sulla valle del Tanaro verso Asti sono tutti grandiosi palazzi barocchi da Guarene a Magliano, da Govone (residenza reale di Carlo Felice) a San Martino Alfieri, mentre invece quelli verso Bra mantengono maggiormente l’aspetto medioevale, seppur con le dovute modifiche del tempo: Pocapaglia, Santa Vittoria, Monticello, Monteu, Castellinaldo, Sommariva Perno... I paesini sono molti, e tutti offrono uno scorcio particolare, anche se – come sempre – ognuno troverà quello che preferisce e predilige.



Le Rocche sono un mondo a parte, tutto da esplorare, con l'attivissimo Ecomuseo che propone escursioni, ricerche del Tartufo e rievocazioni del calendario contadino. Le tradizioni popolari qui sono molto sentite a partire dal *Canté j'euw* (Cantare le uova) un rito di questua notturna pre-Pasquale, fatto di cascina in cascina a cantare nelle aie, chiedendo appunto come ricompensa le uova: divertentissimo!

Ci sono poi gli aneddoti e le storie curiose, che sempre in provincia si trovano a saper cercare: da un diciottenne Jean Jacques Rousseau precettore dei marmocchi Solaro in un'estate a Govone per pagarsi il Gran Tour d'Italie, a Giuseppe Garibaldi che sposò in terze nozze una Armosino dei Saracchi (frazione di San Martino Alfieri) abitando per qualche anno in un palazzotto sulle rocche del Tanaro; dalla Masca (strega in dialetto) Micilina, povera vecchia arsa dalle superstizioni popolari ancora nel XVIII sec, al feroce bandito Delpero che, giustiziato sulla forca a Bra, morde l'orecchio al prete convinto invece di raccogliere un estremo pentimento.

Il Roero è un piccolo mondo, meno aperto e meno famoso delle Langhe, in cui occorre saper cercare i propri luoghi e trovare i propri miti, in attesa forse che un grande scrittore lo renda memorabile agli occhi del mondo. Come già è stato per le Langhe.





ALBA  
*e le Colline delle*  
LANGHE

La Bassa Langa comprende non solo Barolo e Barbaresco, ma tutto un sistema collinare che si sviluppa alla destra del fiume Tanaro (che lo circonda per tre lati) per salire fino ai 600 metri dell'Alta Langa, dove la vite cede il passo alla nocciola. Immaginando di navigare sul Tanaro e di osservare le colline sfilare, ecco per prima la zona del Dolcetto di Dogliani con Clavesana, Farigliano, Monchiero, Belvedere e, ovviamente, Dogliani.

Il borgo sul torrente Rea offre alcuni scorci medioevali interessanti, come pure la parte alta detta "Castello", accostati alle ardite architetture neogotiche dello Schellino – il Gaudì delle Langhe – nonché un importante mercato (uve, tartufi, nocciole a seconda della stagione); infine la cittadina ci ricorda il primo Presidente della Repubblica, Luigi Einaudi, e le sue "Prediche Inutili".



Il Tanaro poi lambisce Cherasco, cittadina sabauda per eccellenza dove si firmarono numerose Paci (la più importante è quella del 1631 che sancisce il passaggio del Piemonte ai Savoia), vi regnarono i Visconti, ci passò Napoleone e si custodì la Sindone. A parte tutto ciò è la città della Lumaca (con un istituto internazionale che opera in una ventina di paesi) e dei Baci (nocciole affogate nel fondente) e merita sempre una romantica passeggiata tra i bastioni, i portici e i viali "stregati".



In faccia a Cherasco, ecco la rocca di Bra, cittadina un tempo famosa per le corde e le conchiglie e oggi capitale mondiale di Slow Food, il movimento nato in Via della Mendicizia Istruita. Le chiese barocche, i grandi cortili e le vie della Rocca meritano più di una sosta, magari andando dietro alle atmosfere sfumate dello scrittore Giovanni Arpino, mentre la frazione di Pollenzo (tra Santa Vittoria e Verduno) ci riporta ai tempi tardo-imperiali della penultima battaglia vinta dai Romani, combattuta tra Stilicone e Alarico proprio su questi campi arati.

Pollenzo è quasi una summa del Piemonte: circondato dalle colline di Langhe e Roero, mantiene vestigia romane e medioevali su un borgo neogotico voluto da Re Carlo Alberto e oggi ospita l'Università del Gusto e la Banca del Vino, due istituzioni da non perdere anche se si trovassero nella cintura di Milano...

Il Tanaro lambisce il Barolo per entrare nella pianura di Alba da San Cassiano, ex-monastero alla base della rinascita di *Alba Pompeia*, dopo le devastazioni barbariche, come Capitale delle Langhe. Alba appare oggi poco diversa da come la immortalò un pittore al seguito di Napoleone 200 anni fa, se si esclude il grande impianto industriale della Ferrero, la mamma di tutte le mamme del mondo, perché Nutella è merenda in tutte le lingue, e Nutella è Alba! Le Torri di mattoni non sono diverse da quelle contemplate dai partigiani che scesero dalle colline il 10 ottobre dell'anno 1944 cacciando i fascisti, come recita l'epico incipit del più bel racconto sulla Resistenza, quel *"I 23 giorni della città di Alba"* che basterebbe a Beppe Fenoglio per restare nella grande letteratura del secolo. Però Fenoglio ha scritto molto altro e molto bene. Se si vogliono capire davvero le Langhe occorre leggere *La Malora* e *I Racconti del Parentado*, *Il Mio Nome è Paco* e *La Paga del Sabato*.



Alba con le sue vie medioevali, lo struscio elegante della Via Maestra e le botteghe da scoprire nelle immediate traverse; Alba sotterranea di ruderi, cripte e segreti da percorrere in un tour mozzafiato; Alba dall'alto dei 40 metri del campanile della Cattedrale da cui si vede bene l'esagerazione di chiese e conventi che ne fa davvero una città bianca come il suo nome. Alba del Gusto, dove cantine prestigiose, ristoranti premiati, enoteche antiquarie e gioiellerie di tartufi convivono in pochi metri quadrati... che ad ottobre sembra di essere in aeroporto tante le facce e le lingue diverse; Alba che solo a pronunciarla fa venire fame e regala sorrisi di invidia quando la nomini all'estero (e non). Alba che non c'è più, con le osterie semi-buie, i tavoli da biliardo pieni di fumo, le bische clandestine, le scommesse allo Sferisterio, tutte attrazioni che aspettavano gli ingenui contadini dopo il mercato...

e poi i quadri immaginifici di Pinot Gallizio, il genio assoluto di Giacomo Morra (inventore della Fiera del Tartufo, una storia da film la sua!) e una generazione irripetibile di industriali filantropi che han fatto di Alba un'isola felice... quando ad inizio secolo manco era citata tra le città del Piemonte.

Alba con la sua collina infinita, quella di Madonna di Como, che divide le terre fortunate del Barolo e del Barbaresco per produrci solo il Dolcetto, ma il più profumato. Appena oltre quella collina è già Alta Langa, sono le terre della *Malora* e di *Johnny*, di *Beppe Gallesio* e di *Placido*, ovvero degli altri grandi racconti di Fenoglio. Ma questa, appunto, è un'altra storia.





*Colline*  
*dell'*ALTA  
LANGA

Sarebbe meglio chiamarla l'Altra Langa, come ripete spesso il Sindaco di Paroldo (270 anime), sorridendo beffardo alle alterne fortune dell'uomo, mentre prepara come ogni anno il miracolo dell'Estate di San Martino, la più bella festa di tutte le colline.

Un tempo (parecchio in realtà) erano infatti quelle "alte" le colline ricche, e le "basse" quelle povere, perché i paesi sui valichi lassù controllavano le vie del sale e dei commerci in generale, esigevano dazi e gabelle, e i loro signori si permettevano poi di assoldare artisti e pittori. Di conseguenza l'Alta Langa trabocca di arte

medioevale, lasciando gli orpelli barocchi ai *parvenus* della Bassa Langa: il ciclo di affreschi della scuola monregalese vale il viaggio di paese in paese, San Fiorenzo a Bastia Mondovì va vista almeno una volta all'anno.

Innanzitutto la geografia però: l'Alta Langa inizia alla sinistra del fiume Tanaro all'altezza della cittadina di Ceva e prosegue attraverso la valle Belbo, poi la prima Bormida, poi l'Uzzone, poi la seconda Bormida, poi l'Erro, poi l'Orba, poi lo Scrivia... Attraversa tre province, con un ventaglio di colline che si distende dall'Appennino verso la Pianura Padana.



Si definisce Alta sopra i 600 metri, là dove boschi, pascoli e nocchieletti riportano il paesaggio ad una forma meno antropizzata di quella delle sottostanti colline del vino.

La vite c'è, soprattutto nei terrazzamenti del Dolcetto della val Bormida e nei *sovri* (ovvero i versanti a mezzogiorno) della Val Tanaro (dicono che Vittorio Emanuele II adorasse il Dolcetto di Roascio). Oggi pure molti bianchi danno grandi soddisfazioni su queste posizioni per certi versi estreme: su tutti il Riesling che qui trova una piacevole mineralità; come pure le uve classiche da spumante (Pinot e Chardonnay) che compongono la nuova doc Alta Langa, un modo intelligente per distribuire un reddito a chi ha fatto la scelta eroica (ma pure enoica) di restare quassù. Intendiamoci, il "quassù" è a meno di un'ora di macchina, con la Liguria a mezz'ora... Però la Capitale (Alba) resta mentalmente lontana, ancor di più lo sono Asti e Alessandria. Ma più che tutto, l'Alta Langa è lontana nel tempo, un mondo antico che ha resistito a tutto, impenetrabile e indistruttibile, dove però oggi i centri di Bossolasco, Murazzano, Cortemilia, Roccaverano, Spigno Monferrato e Ponzone forniscono bene servizi e strutture.

Tutto ciò - alla fine - ha pochissima importanza, perché in Alta Langa è soprattutto bello... perdersi!

Il che - per altro - è facilissimo; strade tortuose, valli continue, centinaia di paesi... giri una curva, sbagli un incrocio, scendi il versante opposto... *et voilà*: sei in paradiso!

Perché almeno per me la vera Langa è questa: la collina erta dove le case sono piccole e tutte di pietra, con i balconi di legno e le pietre sul tetto perché il vento ti porterebbe via le tegole.





È l'agricoltura di sussistenza, la povertà dignitosa di chi non ha Barolo e Moscato da vendere ma solo *tome* e nocchie, dove l'ospite è visto con un mix di sospetto e sorpresa ma sempre rispettato se si comporta "a modo". Sono i paesi di 200, 150 anche 80 abitanti come Olmo Gentile che sembra un quadro ma ci trovi l'osteria aperta sempre, ché vende il pane, e fa la mensa ai bambini e c'è il giornale da leggere per tutti.

Dormire e mangiare in Alta Langa è facilissimo: un'osteria e due camere di charme le trovate quasi in ogni paese, e i paesi sono moltissimi e tutti meravigliosi. Uno dei miei preferiti è Roccaverano (in quell'angolo incredibile che è la Langa Astigiana) che sembra uscito da un'opera di Shakespeare con – di mancia – il caprino più buono del mondo.

In Alta Langa si dorme – e si sogna – di mitiche *masche* (gli spiriti dispettosi) e veri cinghiali, col legno che cigola e il vento che ulula... quando non sono davvero i lupi! Perché sī: i lupi sono tornati, ed è bello anche questo! E si mangia benissimo ovunque perché altrimenti non andresti lassù: il turista di prima nomina si ferma in basso... non sa, non conosce... cerca il *brand*, la *griffe*, la foto ricordo... ma chi è rimasto stregato dalle Langhe ecco che, poco alla volta, sale una collina all'anno... e alla fine arriva qui. Dove poi rimane.

Moltissime case, borgate, a volte interi paesi, oggi sono popolati da stranieri: svizzeri, olandesi, tedeschi, scandinavi, americani...

Perché questa è la collina primigenia, originaria e feroce. È il *Sinai delle colline* che Fenoglio/*Johnny* guardava oltre Mango, nella lugubre prospettiva della guerra... la guerra partigiana che, assieme alla Russia e al Piave, ha lasciato lapidi fitte fitte, in ognuna di queste minuscole piazze.

Ed è proprio Beppe Fenoglio il cantore della vera Langa, quella spietata delle storie di sangue tra fratelli, quella triste dei traslochi a San Martino che recidono ogni legame, quella ribelle dei giochi d'azzardo che alla fine ti mangiano la cascina, quella fatale della chiamata alle armi. Fenoglio, nei racconti e ne *La Malora* non è uno scrittore verista (come lo accusò Vittorini): è un profeta biblico. E *La Malora* infatti si chiude teatralmente con una preghiera.

Ed è ancora Fenoglio, in una *Questione Privata*, a scrivere l'epitaffio più vero: "*Le aveva sempre pensate le colline come il naturale teatro del suo amore. E gli era invece toccato di farci l'ultima cosa immaginabile: la guerra*".

Il naturale teatro dell'amore vi aspetta ancora lassù: dovrete cercarlo, volerlo ed infine prenderlo. Ma non avrete rimpianti, se non di non esserci saliti prima.

In Alta Langa.



A long, arched cellar filled with rows of wine racks containing bottles, illuminated by warm lights. The cellar has a vaulted brick ceiling and walls. The racks are filled with dark wine bottles, and the perspective leads the eye down a central aisle towards a bright opening at the far end. The lighting is warm and focused, creating a sense of depth and atmosphere.

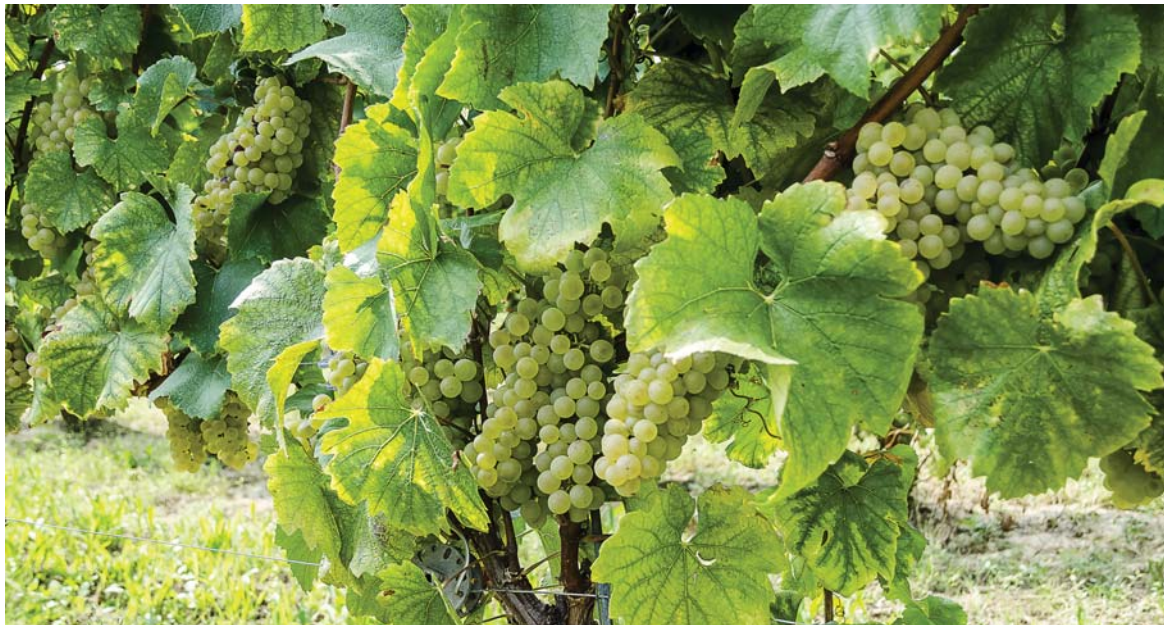
*Colline di*  
**CANELLI**

Il Moscato è il vino della festa, il primo che i bambini hanno il permesso di assaggiare sotto lo sguardo benevolo e indulgente di nonni sempre pronti a stappare quel vino profumato, poco alcolico e freschissimo che è dolce e sa di fiori e di primavera. Quello stesso vino che chiamiamo invece Asti quando viene spumantizzato nelle **Cattedrali Sotterranee di Canelli**, cioè in quelle spettacolari e meravigliose gallerie di mattoni scavate nel ventre della collina, dove il tempo scorre lento per consentire al Metodo Classico di replicare ancora il miracolo del monaco Pierre Pérignon. E di conseguenza lo spazio necessario all'invecchiamento in bottiglia (di solito per 5 anni) aumenta drasticamente.

Le colline del Moscato sono quindi innanzitutto sottoterra, dove si resta ammirati e stupiti dalle opere di ingegneria – direi mineraria – realizzate e dal numero incredibile (sedici!) di passaggi manuali che la bottiglia affronta prima di venire consegnata al fortunato consumatore.

E l'Enoteca Regionale di Canelli vi potrà benissimo illustrare tutto ciò.

Ma la collina del Moscato è anche quella di Calosso e Santo Stefano Belbo, di Mango e Castiglione Tinella dove in terrazze e vigneti ripidissimi si coltiva questo vitigno che ama il sole ma non il caldo, e dove ancora una volta tutto è fatto a mano perché nessun trattore può passare in quelle erte a precipizio nel vuoto.

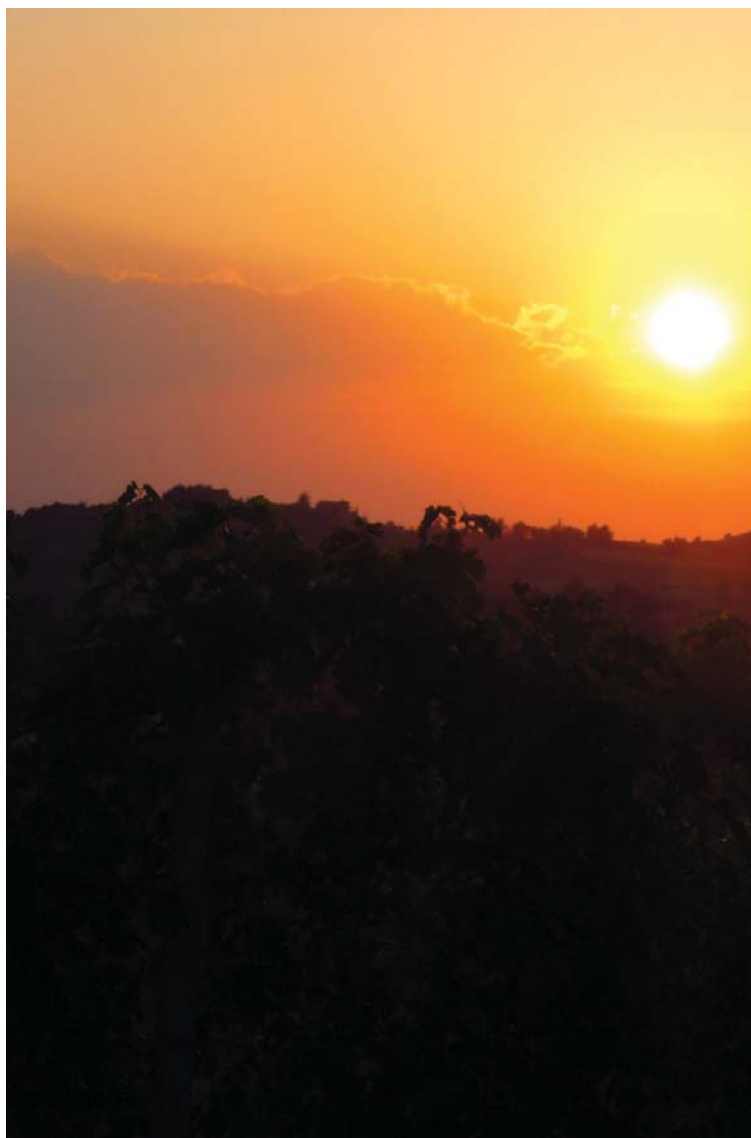


E qui invece sarà l'Enoteca Regionale di Mango il vostro sicuro riferimento.

Siamo molto in alto, sempre sopra i 400 metri, la vista spazia lontano sulle colline aguzze del Roero e sull'altopiano torinese, come sulle morbide rotondità astigiane; e siamo proprio al confine tra Langa e Monferrato, come recita il cartello di Calosso, incantevole concentrico dotato di decine di *crocin* (le ghiacciaie / dispense scavate nel tufo) che da un lato si affaccia sulle ripide salite di Crevacuore e dall'altro si adagia morbido sulla collina di Rodotiglia, verso Moasca e Sant'Antonio, quasi un'Arcadia di vigne, prati e cascine.

La via di cresta che corre verso Canelli precipita di colpo nella rocca del Castello Gancia dominante le vie strette del centro storico, fatto di *sternìa* (l'acciottolato piemontese usato nelle salite) e muretti a secco, con case abbarbicate alla collina come *pueblos*.

La pietra qui già regna padrona, quell'arenaria tenera che si trova come vena nelle colline, come pure quella rotonda del vicino fiume. In basso infatti il Belbo scorre placido verso Nizza Monferrato ma, risalendo lungo la valle, ecco che ci riporta alle atmosfere pavesiane: il *Nido*, la *Mora*, la *Casa di Nuto* e infine la *Casa Natale* stretta tra la grande collina di Gaminella e la dirimpetta erta di Moncucco. Sono queste le due colline che cullano Santo Stefano Belbo, il paese dove nacque Cesare Pavese, grande scrittore e più grande poeta. Il suo ultimo romanzo, *La luna e i falò* ha regalato un posto nella grande letteratura a quelle "quattro baracche e un gran fango" della sua infanzia; Pavese lo scrisse poco prima di togliersi la vita in un albergo di Torino nel 1950, ammalato della vita stessa, e ha quindi quasi il sapore di un testamento.





Ma resta per me uno straordinario romanzo di formazione che tutti dovrebbero leggere almeno una volta.

Attorno a Santo Stefano Belbo, l'Alta Langa si profila nella valle sempre più stretta che risale al borgo di Cossano con l'anfiteatro di San Bovo da un lato e il minuscolo paese di Camo lassù nell'infinito delle terrazze; le stesse ripide salite che ritroviamo alle spalle di Canelli scollinando per Cassinasco e Loazzolo (col suo magico moscato lasciato ad appassire sui graticci, la più piccola DOC d'Italia!); siamo su di un impalpabile confine, con l'ultima collina delle Langhe a salire da Calamandrana Alta verso la Serra e Rocchetta Palafea, per correre poi sul crinale tra Belbo e Bormida, dove ogni curva è una sorpresa.

E da lassù capiamo bene che aveva ragione Pavese: *“le Langhe non si perdono.”*





*Colline di*

**NIZZA**

**MONFERRATO**



La Barbera – rigorosamente al femminile – è sicuramente il vitigno piemontese più noto e più prodotto. L'omonimo vino, simbolo di un Piemonte contadino di osterie generose, ha conosciuto momenti di gloria e altri di avvillimento, dovuti principalmente alla sua grande versatilità. Le colline del Monferrato (astigiano ed alessandrino) sono infatti molto dolci: basta salire due curve e si domina un mare infinito di colli e bricchi punteggiati di castelli a perdita d'occhio. E la Barbera è un vitigno molto generoso e non particolarmente delicato. Questi due fattori combinati han fatto sì che, in un tempo lontano, venissero prodotte a basso costo grandi quantità di un vino ruspante, violaceo e un po' rozzo, destinato a dissetare gli strati più poveri della società, più interessati ai litri e al prezzo che non alla qualità del vino. Fu definita, con ignominia, *vino dei carrettieri*.

Ma esiste una giustizia, e la Barbera – da vino da osteria – è diventata oggi vino da salotto, coccolato e apprezzato in molti mercati esteri, ancora proprio per la sua sorprendente versatilità. Infatti, dalla pronta beva dell'acciaio di appena un anno, al prodotto barricato che guadagna in tannini e lima l'acidità, fino alle barbere tradizionali – quindi invecchiate a lungo in botti di rovere – di grande corpo e stupefacente longevità... ecco che ognuno di noi oggi può amare la propria Barbera, proprio come capita con la donna, a cui sempre infatti è paragonata. Morbida, dalle forme procaci, adagiata in rotondità crescenti, la collina di Nizza

Monferrato ricorda davvero una Baccante che ci attende languida e materna insieme; qui l'omonima zona di produzione della Barbera ha raggiunto da tempo l'eccellenza piemontese, con la specifica denominazione "Nizza". Alle spalle della cittadina, i *sorì* (pendii a mezzogiorno in dialetto) e le gole di Vinchio e Vaglio Serra ci riportano per un momento nelle Langhe ma poi la val Tiglione si apre negli anfiteatri di Montegrosso, Mombercelli, Montaldo Scarampi e Castelnuovo Calcea e ancora oltre nel mare di vigneti di Costigliole e Castagnole. Nizza Monferrato, un tempo detta della Paglia, è la classica cittadina piemontese con la piazza del Foro Boario (dove si teneva il mercato bovino), la via maestra stretta di portici e botteghe, il palazzo comunale medievale con il Campanon a rivendicare l'orgoglio cittadino di villa nuova, libera e indipendente.

Una curiosità: troverete la statua di Francesco Cirio, il padre dell'industria conserviera italiana, che poverissimo da **Nizza Monferrato** andò a vendere verdure a Porta Palazzo e da lì, tra un mercato e l'altro, ebbe l'intuizione di bollire e inscatolare le verdure.

Come sempre un'Enoteca Regionale vi attende per approfondire tutte le sfumature della Barbera, mentre merita sempre una visita il **Museo Bersano**, un monumento alla civiltà contadina, voluto da uno dei primi grandi pionieri della enologia astigiana: Arturo Bersano, il cui motto resta comunque attuale: "*Se vuoi bere bene, comprati un vigneto!*".

La piana alluvionale del Belbo, ormai lanciato verso il Tanaro, produce poi un miracolo come il Cardo Gobbo che, attraverso una sapiente tecnica, da amaro si fa dolce per tuffarsi nella *Bagna Caoda* (la *salsa calda*, in dialetto, a base di olio, aglio e acciughe), il piatto simbolo del Piemonte che - curativo e gioioso insieme - ha anticipato di secoli i *social food* di oggi, puntando però sulla bontà e sulla qualità.

Accanto al Cardo occorre ricordare poi la filiera bovina che in Valle Belbo più che altrove trova ancora la sua primigenia purezza di piccole stalle, macellai di paese e grandi ristoranti, tutto in un pugno di chilometri.

La collina che circonda Nizza Monferrato è un oceano di vigneti su cui spiccano il fascino di Incisa, Mombaruzzo, Castelletto Molina, Fontanile e Maranzana, verso Acqui Terme; e di Moasca, San Marzano e Agliano verso Asti, in un susseguirsi di borghi medioevali e castelli (che ci narrano la grande storia) ma pure di grandi cascine in mattoni, i cui lunghi fienili raccontano invece di fertilità e ricchezza altrove sconosciute.

Da Agliano veniva la sposa di Federico II, quella Bianca Lancia che diede allo *Stupor Mundi* l'erede Manfredi; mentre secoli dopo a Costigliole il Marchese Filippo Asinari di San Marzano era più interessato al suo vivaio di vitigni autoctoni che non alle grazie della moglie, la bellissima Contessa di Castiglione, che infatti se ne andò in Francia ad irretire un Napoleone III, fin troppo sensibile al suo fascino (e per converso alla lotta piemontese contro l'Austria).







Il celebre aforisma della Contessa sulle titolate d'oltralpe *“Cosa dovrei temere da loro? Per nascita le eguaglio, in bellezza le supero e col mio ingegno le giudico!”* ben si adatta oggi anche alla Barbera, a conferma che anche questo Piemonte sa sempre stupire.



*Colline del*  
**GRIGNOLINO**



Il basso Monferrato, condiviso tra Asti e Alessandria, è un sistema di pendii morbidi e dolci che si allungano in vallette boschive – non a caso regno di pregiati tartufi – offrendo spazio alla vite, come al grano e al mais. Qua e là, frutteti, orti e campi arati completano il paesaggio monferrino, dipingendo un quadro antico dove l'agricoltura è bilanciata e non esiste la monocoltura. Le colline si interrompono sul Po, dove i balconi naturali di Gabiano, Camino e Valenza ne sono le ultime propaggini.



Su questa tela della natura si inseriscono i borghi medioevali, spesso intatti con la loro tipica forma a piramide, dove in cima, o un castello, o una chiesa sono sempre ottimi punti panoramici. Le colline dolci hanno favorito lo sviluppo di frazioni e borgate più piccole che punteggiano l'orizzonte al posto delle solitarie cascate. Ma quello che davvero segna questo territorio è la pietra da costruzione: una morbida arenaria (qui impropriamente chiamata “tufo”) alternata ai corsi di mattoni, in un bellissimo effetto cromatico. La chiamano anche “pietra da cantoni” in quanto morbida e lavorabile com'è, si riesce a squadrare facilmente ad angolo retto, quindi è l'ideale per gli angoli delle abitazioni.

L'astigiano conserva numerosi vitigni autoctoni, su tutti il Grignolino tanto amato a Torino, ma è bene ricordare anche la Malvasia di Casorzo, un'uva aromatica a bacca rossa che vi sorprenderà. I vitigni ovviamente non rispettano i confini amministrativi e dunque troviamo i ceppi antichi del Grignolino tanto a Vignale Monferrato quanto a Moncalvo, oltre che a Portacomaro, storica capitale di questo vitigno. L'economia dell'area infatti ruota attorno a questi storici centri, raggruppando un pugno di colline attorno a Moncalvo, prima Capitale del Monferrato, di cui possiamo ancora godere dei bastioni del possente Castello, e un altro gravitante sul borgo di Vignale Monferrato, noto anche per l'appuntamento estivo della danza.

I paesini attorno hanno nomi buffi e concentrici da fiaba: Ottiglio, Olivola, Sala, Frassinello, Treville sono uno spettacolo da esplorare a piedi e godersi lentamente. Il lato astigiano scorre sul crinale di confine tra Casorzo, Grazzano Badoglio e Penango.

La grande storia inizia con la leggenda di Aleramo che ferrò il cavallo con mattoni e cavalcò per tre giorni senza fermarsi ottenendo la Marca del Mon-ferrato (in dialetto *mon*, mattone, e *frâ*, ferrato) da Ottone I a cui – non pago – chiese pure in sposa la figlia Alasia; il mitico Aleramo forse riposa nella bella chiesa di Grazzano. Certo è che invece la prima linea dei Marchesi è tutta sepolta nell'antica chiesa di San Francesco a Moncalvo. Novecento anni dopo un altro celebre amore fiorì su queste colline: quello tra il figlio di Carlo Alberto e la figlia di un tamburino dell'esercito sardo, adocchiata appena quattordicenne durante certe manovre militari a Casale Monferrato e mai più persa di vista: lui era Vittorio Emanuele II, lei Rosa Vercellana passata alle cronache come la *Bela Rosin* più che come Contessa di Mirafiori, e malgrado le mille avventure del Re Galantuomo, lei fu la sua unica vera passione, tanto da sposarla come morganatica nel 1869.

Moncalvo ha anche un'importante tradizione di cucina, dal Bollito al Tartufo, e un'atmosfera retrò piacevolmente sabauda. Casale Monferrato, imponente piazzaforte militare, è schierata sul Po che scorre all'orizzonte, là dove le ultime colline precipitano nel fiume per specchiarsi nelle risaie vercellesi. Oltre ad un apprezzabile centro storico e ai numerosi palazzi nobiliari, conserva una chicca: la più bella Sinagoga piemontese, ovviamente segreta, con l'importante Museo Ebraico.



È poi la città dei Krumiri, i frollini a manubrio, da portare assolutamente a casa. Superato il Castello di San Giorgio ecco la collina (l'unica davvero alta collina) di **Crea** con il famoso Santuario e l'imperdibile **Cappella del Paradiso**, un diorama di statue che incombono dalla cupola. Infine dopo il Paradiso ecco l'Inferno con l'ultima sorpresa: l'**Ecomuseo di Cella Monte** che vi porterà alla scoperta non delle colline ma degli *infernot* (*infernotti*, come si

chiamano in piemontese), le cantine scavate nell'arenaria come dispensa/ghiacciaia e che costituivano dei veri labirinti sotto i paesini monferrini.

Alcuni molto antichi e scolpiti, altri più spartani, tutti raccontano l'arte povera ma ingegnosa di quella civiltà contadina che ha reso uniche queste colline, tanto da venire dichiarate Patrimonio Mondiale UNESCO.





ASTI  
*e le colline del*  
MONFERRATO

L'astigiano è ben più grande e vario dell'area UNESCO, pur mantenendo le stesse peculiarità delle singole aree scelte come campione esemplare. Per cui a sud di Asti il paesaggio rievoca il mare di colline vitate di Nizza Monferrato, con alcune eccezioni più ripide (come tra Azzano, Rocca d'Arazzo, Rocchetta, Belveglio e Cortiglionne) più simili alle colline di Canelli; sempre però le costruzioni sono di mattoni, con corti ampie e spesso con un edificio padronale a tre piani anziché i classici due della cascina contadina.

Invece nel nord la campagna promiscua e i frequenti boschi ripropongono fedelmente il Monferrato di Moncalvo e Vignale Monferrato, senza però la pietra da cantoni a segnare le abitazioni.

Le colline astigiane conservano molti vitigni autoctoni che si producono a volte in pochi comuni: dall'aromatico speziato Ruché (attorno a Castagnole Monferrato) alle dolcezze delle due Malvasie (Casorzo e Castelnuovo Don Bosco), per arrivare alla cucina ruspante del Nebbiolo, quella Freisa d'Asti che meriterebbe molta più attenzione. Curiosità sono poi il Calosso (dal vitigno Gambarossa resuscitato da quel genaiaccio di Valter Bosticardo), il Cisterna (una *cultivar* della Croatina) e l'unico Nebbiolo astigiano nella doc Albugnano.

Il nord-astigiano è ricchissimo di meravigliosi Castelli medioevali, a volte trasformati in palazzi, altre mantenuti a fortezze (ricordo Piea, Viale, Passerano, Montiglio, Frinco, Monale tra i moltissimi) e di romite affascinanti **chiese campestri romaniche** (una settantina tra Asti e Chivasso).



Il romanico ci racconta una storia di pellegrini e viandanti che lungo una delle tante diramazioni della via Francigena percorrevano queste colline cercando asilo e rifugio proprio in quelle solitarie cappelle. Da non perdere Viatosto ad Asti, San Nazario a Montechiaro, San Lorenzo a Montiglio, San Giorgio a Bagnasco di Montafia, San Secondo di Cortazzone e la stupenda **Abbazia di Vezzolano**, forse fondata addirittura da Carlo Magno.

Invece i Castelli ancora echeggiano, nei nomi dei luoghi e nella vanità degli stemmi, dei loro arroganti feudatari, quella nobiltà mercantile astigiana che per due secoli dominò le piazze d'Europa vendendo merci ma soprattutto prestando soldi: gli Asinari, i Rotari, i Del Carretto recavano perfino il mestiere nel nome - non più guerrieri ma mercanti - com'erano pure i Falletti, i Malabaila, i Solaro, i Natta e tante altre famiglie ricchissime che acquistarono titoli e terre dall'Impero a suon di scudi d'oro. Erano noti sulle piazze di Francia, Inghilterra, Olanda, sul Reno come in Baviera come "*Lombardi*" (da cui ad es. Lombard Street a Londra) e fecero di **Asti** la più bella città del XIII sec. prima di iniziare una sanguinosa lotta intestina per la supremazia tra guelfi e ghibellini che segnò la fine del Libero Comune di Asti.

Anche per questo Asti è una delle più belle città d'arte del Piemonte che occorre però saper girare e scoprire, a partire dai suoi Musei: imperdibili il Lapidario, con la Cripta di Sant'Anastasio del sec XI, il Paleontologico con la Balenottera fossile che ci riporta a milioni di anni fa quando qui era tutto mare e le colline più alte forse isole dell'Adriatico, e ancora lo splendore delle sale barocche di Palazzo Mazzetti con la Pinacoteca Civica.







Poi ecco le Torri (ce n'erano ancora 120 ad inizio '800) e i Palazzi nobiliari, un tour nel medioevo tra cronaca e storia: la Colonna delle esecuzioni capitali, gli antichi Tribunali, il Palazzo Civico con accanto la Collegiata di San Secondo, protomartire della Legione Tebea e protettore della città come recita il suo stemma "*Aste Nitet Mundo Sancto Custode Secundo*". Infine la **Cattedrale**, la più grande della regione, dalle forme gotico romaniche, ricca di arte e storia da scoprire anche nell'affascinante attiguo Museo Diocesano.

Asti non è solo città d'arte ma pure di artisti: a Callianetto è nata la maschera piemontese della Commedia dell'Arte, quel *Gian'dla Duja* (Giovanni della Brocca) che diventerà poi il torinese *Gianduja*; poi ecco il tormentato poeta tragico Vittorio Alfieri, immortalato nella statua della piazza omonima, vero simbolo della città; e ancora lo scenografo Guglielminetti, il genio poliedrico di Giorgio Faletti, l'infanzia da sfollato di Fabrizio De André a Revignano (che ritorna in tante canzoni) e lo *swing* di un avvocato prestato alla musica che a 50 anni si è deciso a cantare le canzoni che aveva scritto per gli altri: Paolo Conte; nelle sue canzoni la campagna astigiana scorre unica e magica, sia che si racconti del *Diavolo Rosso* (il mitico ciclista Gerbi), sia che si parta per una giornata al mare magari verso Genova, o che ci si fermi su di un paracarro ad aspettare il Giro d'Italia di Coppi e Bartali. L'inno di Asti potrebbe davvero essere "*Via con me*": *via, via, non perderti per niente al mondo lo spettacolo d'arte varia di uno innamorato di te...*

A scenic landscape at sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm, golden glow over a valley of rolling green hills. In the foreground, four people are sitting on a wooden deck, looking out over the landscape. The deck has a wooden railing and a patterned cushion. The overall mood is peaceful and romantic.

*Dal*  
**MONFERRATO**  
*all'***APPENNINO**

La fascia pre-appenninica della provincia di Alessandria merita un discorso a parte. Storicamente infatti qui buona parte dei feudi e dei castelli sono più genovesi che non sabaudi. Anche il dialetto e la gastronomia profumano di Liguria quando non – come per il Tortonese – di Emilia e Lombardia.

La pianura alessandrina restringe la fascia delle colline più morbide a una striscia appena che da Alice Bel Colle, Ricaldone, Strevi e Cassine ci porta ad Acqui Terme, l'antica capitale dei *Liguri Statielli*, sterminati nel 173 a.C. da un Console romano troppo zelante, tal Lenate (che il Senato stesso obbligò poi a risarcire i sopravvissuti). Acqui Terme ricorda già nel nome la sua peculiarità, ovvero quelle acque a 74,5 °C che sicuramente strabiliarono i conquistatori latini, favorendo lo sviluppo della città posta su una grande strada, la *Via Aemilia Scauri*. Le Terme sono la gloria della cittadina, con però un centro storico di tutto rispetto che dalla Pisterna (la zona medioevale col Castello-Museo, recuperata benissimo in anni recenti) scende sul corso Italia (la via Maestra di negozi eleganti e botteghe tradizionali) e sulle Nuove Terme. Le Antiche Terme invece sono oltre la Bormida accanto ai ruderi dell'Acquedotto Romano e sono un *must* per gli amanti del benessere (cioè – credo – tutti). Dopo l'acqua, ecco il vino: l'altra gloria di Acqui Terme è il Brachetto, un vino dolce e delicato molto apprezzato in Asia, ricavato da un'altra uva aromatica a bacca rossa.

Andando verso Alessandria il centro quattrocentesco di Cassine e l'Abbazia alto-medioevale di Santa Giustina da soli valgono il viaggio.

La strada che invece da Acqui Terme ci porta a Ovada, e poi oltre per Gavi e Novi Ligure, è una via appenninica, tortuosa e scoscesa con salite improvvise e panorami mozzafiato, tra fortezze genovesi e Torri di avvistamento per le invasioni saracene.



Ecco la corona di Castelli di Ovada con Rocca Grimalda, Cremolino, Trisobbio e Tagliolo Monferrato e Silvano d'Orba e Lerma...uno spettacolo tra boschi, rocce sull'Orba e ripidi vigneti dove accanto al bianco Cortese si coltiva volentieri l'uva Dolcetto qui particolarmente apprezzata.

Ovada è una cittadina ligure posata in Piemonte, col suo centro storico pittoresco di *caruggi* (vicoli stretti e alti, in genovese) e penombre, odore di farinata (una crostata di farina di ceci deliziosa) e focaccia alla ligure, acciughe sotto sale e coniglio con le olive. Come pure Novi Ligure, con le sue facciate dipinte che sembra Camogli, e il Museo dei Campionissimi; perché proprio su queste salite aspre, sugli strappi appenninici di Castellania o Voltaggio sono cresciuti gli eroi del ciclismo, con due nomi mitici come Costante Girardengo e Fausto Coppi: nelle vecchie osterie e nei bar dei piccoli centri trovate calendari e foto autografe e uomini anziani che rievocano le gare come fossero accadute ieri.



Tra Ovada e Novi Ligure c'è però Gavi, ovvero l'aristocrazia del bianco piemontese perché qui e solo qui il semplice Cortese diventa appunto Gavi, a riprova della unicità e varietà di terreno del Piemonte. Le colline sabbiose di Gavi non hanno nulla delle argille e dei calcari delle Langhe e proprio per questo diventano terra d'elezione di questo bianco che si fa possente e longevo come un rosso, tanto da essere considerato a tutti gli effetti uno dei grandi vini del Piemonte. A Gavi, il Forte impressiona per dimensioni mentre il paese è un fiore di ristoranti, relais ed enoteche che stupisce e rassicura allo stesso tempo.



Oltre Novi Ligure e lo Scrivia si apre il dedalo di colline del Tortonese, forse uno degli angoli più belli del Piemonte, intatto e selvaggio, con le valli Borbera (buonissimo il formaggio Montébore) e Curone (da assaggiare sempre il Salame Nobile del Giarolo).

Le due valli convergono alle spalle di Genova, salendo su fino a mille metri contro la montagna del Giarolo, nel *four corner* italiano dove si toccano Liguria, Emilia, Lombardia e Piemonte, e dialetti e ricette si mescolano in un amalgama straordinario (il dialetto è incomprensibile, la cucina invece universale).

Tortona è una cittadina ambiziosa con i suoi musei, i portici del centro storico curato, la collina con le ville liberty e una gloria locale che rende felici i golosi di tutto il mondo: i Baci di Dama, due biscotti di nocciola che si baciano in un velo di crema al cioccolato, semplice e quindi geniale insieme. La paternità è di due pasticceri, Zanotti e Vercesi che, come perfette dame, litigarono a lungo su chi avesse avuto l'idea primigenia.

Nel Tortonese trovate l'ultima e forse più bella sorpresa enoica (ma pure eroica) del Piemonte, quel Timorasso dimenticato e perduto, che un uomo volitivo e pazzo insieme, Walter Massa, ha resuscitato e reso grande: un vino di corpo, con sentori di miele che invecchia e migliora come un grande *Chablis* ma di uve autoctone e non internazionali!

Il sogno è che il vino si chiami un giorno *Derthona* (il nome romano di Tortona): tutti i produttori già lo scrivono, in un gioco di squadra raro e perciò più bello ancora.





## MUST UNESCO

Torre di Barbaresco  
W.L.M.U Wine Museum, Castello di Barolo  
Cattedrali Sotterranee di Canelli  
Museo Bersano di Nizza Monferrato  
Cappella del Barolo, La Morra  
Ecomuseo della Pietra da Cantoni, Cella Monte  
Castello di Grinzane Cavour  
Cappella del Paradiso a Serralunga di Crea  
Abbazia di Vezzolano e il Romanico Astigiano  
Cattedrale di Asti



## ALTERNATIVE CURIOSE


Parco Artistico La Court, Castelnuovo Calcea  
Le Terme di Acqui  
Augusta Bagiennorum e San Fiorenzo di Bastia  
Dogliani Neo Gotica  
Serravalle Scrivia: Libarna e l'Outlet  
Ecomuseo delle Rocche del Roero  
La Sinagoga di Casale Monferrato  
Banca del Vino e Borgo Reale di Pollenzo  
Il Forte di Gavi  
ICIF Castello di Costigliole d'Asti



## SPUNTI GOLOSI A TAVOLA


La carne cruda di Fassone battuta al coltello  
Il vitello tonnato  
I peperoni farciti  
Gli agnolotti  
Il gran bollito  
La bagna caoda  
La finanziaria  
Il fritto misto alla piemontese  
Il bonet  
La torta di nocciole con lo zabaione  
Il tartufo bianco d'Alba e il nero pregiato

## DA NON PERDERE



Alba – Centro Storico  
Bra – Centro Storico  
Castello di Serralunga  
Castello di Govone  
Cherasco - Museo della Magia  
Castello di Magliano Alfieri – Teatro del Paesaggio  
Monforte - Auditorium  
Asti – Centro Storico  
Castell'Alfero – Castello Barocco  
Cocconato – Centro Medievale  
Cisterna d'Asti – Castello e Museo Arti e Mestieri di un Tempo  
Moncalvo e le Tombe Aleramiche  
Basilica di Don Bosco – Colle Don Bosco  
San Damiano – *Villa Nova*  
Alessandria e la Cittadella  
Acqui Terme - città romana  
Casale Monferrato e il Parco del Po  
Novi Ligure – Museo dei Campionissimi  
Ovada – Centro Storico  
Tortona e il Divisionismo

## ENOTECHE REGIONALI



Enoteca Regionale di Acqui “Terme & Vino”  
Enoteca Regionale del Barolo  
Enoteca Regionale del Barbaresco  
Enoteca Regionale Piemontese Cavour  
Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana  
Enoteca Regionale Colline Alfieri dell'Astigiano  
Enoteca Regionale Colline del Moscato d'Asti e Asti Spumante  
Enoteca Regionale del Monferrato  
Enoteca Regionale di Nizza Monferrato  
Enoteca Regionale del Roero  
Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato



Torino

Milano

Roma

**Tu**   
Langhe Roero®



Redazione Testi  
**Pietro Giovannini**

Fotografie  
Archivio Ente Turismo Alba Bra  
Langhe Roero, AstiTurismo,  
Alexala

Progetto grafico  
**Ediguida**

Stampa  
**Industria Grafica Falciola**

Finito di stampare  
Giugno 2016  
[www.ediguida.com](http://www.ediguida.com)



**Ente Turismo**  
**Alba Bra Langhe Roero**  
Tel. 0173 35833  
Fax 0173 363878  
info@langheroero.it  
www.langheroero.it



**AstiTurismo**  
**Agenzia Turistica Locale**  
Tel. 0141 530357  
Fax 0141 538200  
info@astiturismo.it  
www.astiturismo.it



**Agenzia Turistica Locale**  
**della provincia di Alessandria**  
Tel. 0131 288095  
Fax. 0131 220546  
info@alexala.it  
www.alexala.it



# Filaridivite

Paesaggi e cultura  
del patrimonio vitivinicolo  
di Langhe-Roero e Monferrato

[www.visitpiemonte.com](http://www.visitpiemonte.com)



 **REGIONE  
PIEMONTE**

iniziativa cofinanziata con Fondo di Sviluppo e Coesione

[www.regione.piemonte.it/fsc](http://www.regione.piemonte.it/fsc)