

Informazioni e Accoglienza Turistica IAT

Porta del Piemonte

Piazzale Curiel - c/o Stazione Ferroviaria
15100 Alessandria
tel. 0131254230 - fax 131329836
inforail@alexala.it - www.alexala.it
Lun-Sab 8.30 - 12.30 e 15.00 - 17.30

ACQUI TERME

Piazza Levi, 12 - c/o Palazzo Robellini
15011 Acqui Terme (AL)
tel. 0144322142 - fax 0144770303
iat@acquiterme.it - www.comuneacqui.com

ALESSANDRIA

Via Gagliaudo, 2 - 15100 Alessandria
tel. 0131234794 - fax 0131234794
iat@comune.alessandria.it
www.comune.alessandria.it
Lun-Sab 10 - 13 e 14.30 - 17.30

CASALE MONFERRATO

Piazza Castello - 15033 Casale Monferrato (AL)
tel. 0142444330 - fax 0142444330
chiosco@comune.casale-monferrato.al.it
www.comune.casale-monferrato.al.it

NOVI LIGURE

V.le dei Campionissimi, 2
15067 Novi Ligure (AL)
tel. 014372585 - fax 0143767657
iat@comune.noviligure.al.it
www.comune.noviligure.al.it

OVADA

Via Cairoli, 103 - 15076 Ovada (AL)
tel. 0143821043 - fax 0143821043
iat@comune.ovada.al.it
www.comune.ovada.al.it

TORTONA

Corso Alessandria, 62 - 15057 Tortona (AL)
tel. 0131864297 - fax 0131864267
affarigenerali@comune.tortona.al.it
www.comune.tortona.al.it

VALENZA

Piazza XXXI Martiri, 1 - 15048 Valenza (AL)
tel. 0131945246 - fax 0131946082
info@valenzaeventi.it
www.comune.valenza.al.it
www.valenzaeventi.it

Comunica
EDIZIONI



dei tesori della campagna



IN VIAGGIO NEL MONFERRATO E NELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA



ATL Alexala - Piazza S. Maria di Castello, 14
15100 Alessandria - tel. 0131288095 - fax 0131220546
info@alexala.it - www.alexala.it





dei tesori della campagna

**IN VIAGGIO NEL MONFERRATO
E NELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA**

Alessandria è l'Italia

A Gian Carlo

L'Italia in piccolo è la provincia di Alessandria. Non ci credete? Be', c'è la pianura, la collina, la montagna innevata con le piste da sci e persino il mare o, meglio, l'aria di quella Liguria che è dietro l'angolo e che tanta influenza ha avuto sulla cucina e sui costumi di una parte di questa provincia. Provincia del vino, con tantissime isole originali, ma anche della tradizione orticola, dell'allevamento e naturalmente della produzione di salumi e formaggi. Ma attenzione:

tutto ciò che troverete nelle varie località che abbiamo suddiviso in gruppi di paesi che hanno il pregio di una contiguità e di una comunicazione fra loro, è unico. Sì perché i salumi alessandrini come il filetto baciato o il crudo nobile del Giarolo non ci sono altrove. E così il Montebore o la formaggetta di capra. E che dire di vini come il Timorasso o il Brachetto; lo Strevi e il Grignolino? C'è poi un altro primato: l'arte del biscotto, del dolce fino al cioccolato cui è dedicato un intero polo dolciario. In ogni paese c'è allora un amaretto, un biscotto di pasta secca: poco noto, o notissimo come il krumiro, ma tutto è nato in questa creativa provincia che poi raggiunge una

sorta di acme nella cucina, anch'essa molto varia, frutto delle contaminazioni di un territorio che ha svolto un ruolo importante nella storia d'Europa. E qui va citato il Monferrato, la terra che connota



almeno tre quarti del territorio alessandrino, come ben testimoniano i circa quaranta castelli che fanno di questa regione la più ricca di tracce che provengono da una storia millenaria. Ebbene, in questa guida siamo partiti dal fascino di un territorio tutto da raccontare, un territorio che,

in ogni paese, conserva tesori inimmaginabili. E sono tesori artistici, ambientali, ma anche agricoli e dell'artigianato alimentare. Chi scrive di questa terra, poi, ne è orgogliosamente figlio e tra le righe dei racconti, talvolta, è "scappata la penna" come quando davanti a un bicchiere di vino e ad un piatto di agnolotti uno si infervora nel raccontare il fascino di una terra che apre la strada a un nuovo turismo: quello dell'Italia vera, vista nel microcosmo di una provincia poliedrica e attraente; una terra da scoprire, come vi invitiamo a fare con questa guida, paese per paese, piazza dopo piazza, sentiero dopo sentiero. Buon Viaggio, sicuri che ce ne sarete grati!



Paolo Massobrio

giornalista e critico enogastronomico, presidente Club Papillon

- Alessandria
- La via Fulvia
- La Fraschetta e le terre di Marengo
- Valenza
- Il Monferrato tra Tanaro e Po
- Casale Monferrato
- Il Monferrato Casalese
- Le terre del Santuario e la Val Cerrina
- Acqui Terme
- La valle della Bormida
- Sulla via del mare
- Ovada
- L'Alto Monferrato Ovadese
- Novi Ligure
- Gavi e le terre dell'Orba
- Val Borbera e Valle Spinti
- La valle dello Scrivia
- Tortona
- Val Curone, Grue, Ossona



guida alla lettura

Questa guida si compone di diciannove sezioni, di cui sette dedicate alle città principali mentre dodici sono i distretti in cui abbiamo suddiviso i 190 comuni dell'Alessandrino. I distretti sono stati selezionati tenendo conto da un lato della contiguità geografica, dall'altro di una continuità culturale. La maggior parte di questi distretti, infatti, si identificano con il corso di un fiume, una valle, una comunità collinare, ma sono altresì connotati da vicende storiche e ambienti comuni, che a loro volta si riflettono nelle produzioni agricole e artigianali, nell'ampelografia e nelle preparazioni gastronomiche. Per quanto riguarda le ricette, alcune saranno specifiche della zona, altre, essendo parte di un sapere comune, si ritroveranno in più distretti. A completare ogni capitolo ci sarà poi un'appendice con i ristoranti e i luoghi del gusto dove trovare le specialità segnalate, con gli indirizzi selezionati da Paolo Massobrio.

Accessibilità

nota per la lettura a cura di



Le informazioni sono state reperite attraverso l'invio di un questionario strutturato. La compilazione, su base completamente volontaria, ha permesso ai tecnici di Turismabile di elaborare una descrizione tecnica del livello di accessibilità del ristorante. In linea con le tendenze internazionali si è scelto di non utilizzare "bollini di accessibilità" ma fornire al turista le informazioni utili per poter valutare autonomamente la capacità della struttura di rispondere alle proprie esigenze specifiche. Nello specifico, quando si afferma che la fruizione degli ambienti necessita dell'aiuto dell'accompagnatore si intende che la struttura presenta, in alcuni tratti, piccoli ostacoli (soglie, scalini inferiori a 5 cm, necessità di spostare temporaneamente un arredo) che possono essere tranquillamente superati con l'intervento del proprio accompagnatore; quando si segnala la necessità dell'intervento del personale si intende che la struttura presenta significative limitazioni (es. presenza di scale) che dovranno

essere approfondite dal singolo cliente. Rimane inteso che tutte le strutture segnalate, qualora non vi sia altra indicazione, hanno dichiarato di aver già ospitato in passato persone con esigenze specifiche e sono tendenzialmente disponibili a fornire il proprio supporto per rendere soddisfacente il soggiorno dei propri clienti.



Struttura informata da AIC Associazione Italiana Celiachia



Disponibilità di menu speciali su richiesta/prenotazione



Disponibilità di menu speciali segnalati sulla carta



Accesso consentito ad animali di piccola/media taglia



Accesso consentito solo ai cani guida



Accesso vietato a tutti gli animali



Nessuna segnalazione di ausili per clienti con disabilità sensoriale

Alessandria



il salotto del piemonte



A me Alessandria piace. Piace più di ogni altra città. Piace perché è un salotto, un grande salotto, dove alcuni tratti delle vie hanno un che di francese, con i suoi bistrot. Mi piace visitarla soprattutto a piedi, perché solo così cogli quei tesori che sono i cortili all'interno dei palazzi. Cortili profondi, che hanno conservato una certa intimità. Mi piacciono le piazze con i portici: piazza Garibaldi e piazza della Libertà, cuore pulsante di tutta la città, da cui a scacchiera partono le vie lunghe come via Dante, via San Lorenzo o corso Roma, che è la "vasca" della città. Mi piacciono le chiese, che sono tante e tutte belle, mi piace sapere che a Palazzo Monferrato, da un paio d'anni, è ospitata una mostra d'arte dove ti raccogli a gustare quel sapore di

cultura mai ostentato. Eppure c'è. C'è la sede di uno dei conservatori più dinamici d'Italia, ci sono le tracce dell'argenteria alessandrina, che fa il verso alla pasticceria, un fenomeno che il Comune ha voluto identificare con la De.Co., la denominazione comunale. E che rimane un'attrattiva. Mi piace piazzetta della Lega, altro cuore pulsante della città e, poco più avanti, quella galleria in stile liberty, la Galleria Guerci, che da sola varrebbe la visita. Ad Alessandria poi c'è un altro fenomeno che non è mai stato scritto. Ed è la cultura dell'aperitivo, che qui è stato antesignano, negli anni Cinquanta, di ciò che oggi viene identificato come l'happy hour. Nei bar alessandrini si beve il "marocchino", e non di rado dietro al banco ci sono barmen di

prim'ordine. Qui, bisogna dirlo, il tema del gusto è stato vissuto sempre con esigenze alte. Ne fa fede la pasticceria, unica in Italia, ma le stesse pizzerie, qui, hanno i migliori maestri di Tramonti. E poi i ristoranti, i wine bar, le trattorie: tanti, diversi nell'offerta uno dall'altro. E sempre pieni. Hanno addirittura un marchio che ne identifica la fedeltà con la cucina tipica, ab-

da vedere

Alessandria presenta alcuni punti molto interessanti che ebbero l'attuale sistemazione nell'Ottocento: piazzetta della Lega, il cuore della città, o piazza Garibaldi con i suoi porticati e i palazzi d'impianto uniforme. Altro spazio interessante è costituito da piazza Marconi con il bel **Palazzo Figarolo di Gropello**. Settecentesco, pur nell'attuale sistemazione degli anni Trenta del Novecento rivela tutta la sua raffinatezza originaria, specialmente a chi s'avventuri nel cortile interno. Altre residenze nobiliari che meritano la segnalazione sono **Palazzo Ghilini** (del 1732, considerato unanimemente uno dei massimi capolavori, tra le residenze nobiliari italiane), **Palazzo Guasco** (da vedere l'imponente scalone e la galleria alta 12 m. e illuminata da 18 finestre), **Palazzo del Comune** (neoclassico), **Palazzo Cuttica** (settecentesco, nella sua sobrietà esterna anticipa il neoclassicismo) e **Palazzo Civalieri** (si segnala per il cortile con l'ingresso a esedra). Tutti impostati nel corso del Settecento. Un altro angolo pregevole del centro cittadino è la Galleria Guerci costruita nel 1895 con i bei cancelli e lampioni in ferro battuto. Durante il Novecento sono invece stati costruiti il **Palazzo del Monferrato**, opera del torinese Chevalley, con spunti architet-

binata ai vini di questa provincia, che sono tanti e di una qualità emergente. Ho detto tutto? No, perché anche il pane e la focaccia, la carne rivenduta nelle macellerie, la teoria di offerta delle gastronomie, seguono quel filone di eccellenza, che la borghesia militare, che aveva una capacità di spesa, ha insinuato in tutti. Alessandria merita una visita. E un giorno solo è poco.

tonici di eclettismo novecentista; il **Palazzo delle Poste e Telegrafi** rivestito dal grande mosaico di Gino Severini e tra i palazzi di Ignazio Gardella, grande esponente dell'architettura razionalista, citiamo l'**Ospedale Sanatorio** Teresio Borsalino, la **Casa per impiegati** e la **Taglieria del Pelo**. Oltre il Tanaro, appena fuori dalla città, fu costruita sempre nel 1700 l'imponente **Cittadella** militare, progettata da Ignazio Bertola con pianta stellare a 6 punte. Voluto da Vittorio Amedeo II, è tra i più interessanti e ben conservati d'Europa. Il complesso, è stato recentemente destinato a scopi culturali e museali. Tra gli edifici religiosi, spiccano le "perle" barocche del Settecento: **S. Lorenzo**, **S. Lucia** e **SS. Alessandro e Carlo**. Le prime due hanno forse nell'armoniosa ma sobria facciata in cotto la cosa migliore. La terza si fa ricordare per la grande navata interna riccamente decorata. La **cattedrale** (finita nel 1879), dedicata a S. Pietro e recentemente tirata a lucido, è piena di rivelazioni: dalla statua quattrocentesca di legno della Madonna della Salve, alla bizantina Madonna dell'Uscetto, ai quadri del Moncalvo. La **chiesa di Santa Maria del Carmine** in via dei Guasco di origine trecentesca con archi e volte a crociera conserva all'interno una Ma-



donna del Rosario del XVI secolo e un Crocefisso settecentesco. **S. Giovannino** della confraternita del Crocefisso è uno scrigno di opere d'arte, tra cui spicca il bassorilievo del portale: una Crocefissione cinquecentesca. **S. Maria di Castello**, già documentata in un atto del 1107, che conserva resti archeologici dei più antichi templi cittadini, si presenta in forme tardo gotiche con parti rinascimentali. È annesso al complesso anche un

chiostro quattro-cinquecentesco. Dell'epoca medievale si possono visitare invece solo strutture parziali come i resti - il tinaio, un tratto di chiostro - dell'**insediamento degli Umiliati di San Giovanni del Cappuccio**. Vi sono infine alcune raccolte che meritano una visita: le **Sale d'Arte del Museo Civico**, le Sale Espositive "le Stanze di Artù", il Museo Etnografico "C'era una volta" e specialmente il Museo del Cappello Borsalino.

i prodotti

DAGLI ORTI ALL'ECCELLENTE PASTICCERIA

Al centro della pianura compresa tra i fiumi Bormida e Tanaro, Alessandria si è sempre distinta per la ricchezza dei suoi orti, al punto che con questo nome oggi si indica una nota zona residenziale della città. Le zone limitrofe di Alessandria sono infatti ricche di terreni particolarmente vocati per la coltivazione di **zucche, bietole, ortaggi** ma anche **cieligie, albicocche e fragole**, simbolo di una delle frazioni, Casalbagliano.

Alessandria però è anche e soprattutto la **pasticceria**, fresca e secca, che affonda le sue radici nelle tradizioni legate alla borghesia militare, che usava consumare questi prodotti nei salotti di metà Ottocento, quando già era fiorente una stagione teatrale di prim'ordine.

Oggi i prodotti della pasticceria sono stati codificati dalla denominazione comunale che ha registrato un patrimonio



composto da pasticceria fresca mignon (cannoncini e bigné), le torte tradizionali, come la Tartufata, i prodotti a marchio di storici artigiani (come la Polenta di Marengo, i Baci di Gallina, i Mandrugnin, i Meardini

al Rhum, gli Amaretti Marelli), la pasticceria salata, i gelati di alta qualità, prodotti solo con frutta fresca, e i dolci legati a particolari ricorrenze come i Lacabòn per Santa Lucia e i Farciò a Carnevale.

cucina

La cucina alessandrina rappresenta un riuscito connubio tra la grande tradizione piemontese e influenze liguri e lombarde. Un patrimonio enogastronomico ricco, che elabora i migliori prodotti della provincia in una serie di piatti classici come la **bagna caoda**, la cima (o sac-



coccia) e il **vitello tonnato** e declinazioni tradizionali e particolari al tempo stesso. Molto apprezzati anche i piatti a base di verdure, come le **insalate di erbe** (celebre quella con uova ed erba S. Pietro) o la frittata con erbe aromatiche, oltre a un classico di tutta la provincia, la **peperonata**, che si prepara semplicemente con peperoni, pomodori e qualche filetto di acciuga. Accanto a questo piatto, tipicamente estivo, si ricorda l'invernale **sancrò**, a base di cavolo, traduzione alessandrina del mitteleuropeo Sauer - Kraut, la zuppa di fave

e i **"garunet e fagioli"**, ovvero i maltagliati con un sugo di legumi, diffuso nel capoluogo e in tutte le colline del Monferrato. Nei ristoranti della città non possono mancare il **tonno di coniglio**, con delicate noci di carne aromatizzate con salvia, chiodi di garofano e ginepro, i



tagliolini con porri e acciughe, il **capunet con cavolo**, salame cotto e carni arrostate avanzate il giorno prima o il cavolo farcito di Santo Stefano (e qui la farcia era di cotechino, carni magre, fontina, parmigiano e pancetta) e gli **agnolotti alla alessandrina**, piccoli e irregolari, ripieni di stufato, salsiccia e verdure, e conditi con un sugo dello stesso stufato o con Barbera. Tra i secondi tradizionali si annovera lo **stufato di carne**, utile per la preparazione degli agnolotti, il coniglio con i peperoni e la **trippa**, mangiata spesso nella versione "zup-

pa di piazza Tanaro", dove le trippie venivano cotte con cipolla, patate, porri e pancetta, oppure si utilizzavano come sugo per le tagliatelle. Celebri e tradizionali sono anche i piatti con le **lumache**, dette alla mandrogna, che vengono cucinate nel vino bianco e poi



condite con acciughe, burro e nocciole. In tempo quaresimale oltre ai pesci di fiume, domina il merluzzo o **baccalà**, fritto e cucinato con il pomodoro, da accompagnare con una fetta di polenta. Un caso a sé stante è invece costituito dal **Pollo alla Marengo**, che la leggenda vuole nato dall'estro del cuoco di Napoleone, Dunand, la sera stessa della storica vittoria sugli austriaci. Preparato con pollo, gamberi di fiume, uova e vino bianco, trovò presto un posto di rilievo sulle tavole internazionali, fino a essere riproposto dallo stesso Auguste

Escoffier che nella sua versione prevedeva anche l'aggiunta di funghi. Meno noto di quest'ultimo, ma più cucinato nei ristoranti dell'areale è il cosiddetto **vitello alla Marengo**, ovvero uno spezzatino di carne, cotto nel vino bianco, cui viene aggiunto la passata di pomodoro, i funghi e le cipolline. Tra i dolci, oltre alla pasticceria De.Co.,



si possono ricordare le specialità legate alle feste religiose, a novembre le **fave dei morti**, ovvero dei biscotti semplicissimi a forma di fava, preparati con zucchero, nocciole e chiare d'uovo, e a Carnevale le **gazze**, ovvero paste fritte, friabili, leggere e gonfie, preparate con un impasto di farina, burro, uovo e marsala, o le frittelle



(dette **farciò**), dei soffici e gonfi bigné fritti, preparati con un impasto di latte, farina bianca, burro, uova e zucchero. La cucina alessandrina ben si accompagna ai vini del Monferrato alessandrino, dalla Barbera giovane e briosa a quella più importante, la Barbera del Monferrato Superiore, recentemente divenuta Docg.



acquisti

• Antonella Cioccolateria

via Castellani, 16 - tel. 0131441828

chiusura: martedì

"Monferrini" (crosta di pane lievitata al forno e ricoperta con fondente 70%), praline, dragées

• Bar Gipsy's

via Galvani, 12 - tel. 0131442467

chiusura: lunedì

aperitivi e gelati artigianali

• Bar Tazza d'Oro

via Bergamo, 13

tel. 013155758

chiusura: domenica

specialità e vini da tutt'Italia

• Boano

via San Lorenzo, 71 - tel. 0131254797

via Dante, 80 - tel. 0131252058

chiusura: mercoledì pomeriggio

carne bianca di qualità, polli allo spiedo

• Enoteca Millevigne

via Pontida, 54 - tel. 0131535970

vasta selezione di vini piemontesi

• Gelateria Cernè

piazzetta della Lega, 12 - tel. 0131251643

gelato artigianale

• Gelateria Cernè

corso Crimea, 45 - tel. 0131254268

chiusura: martedì - **gelato artigianale**

• **Gelateria Soban**

via San Lorenzo, 99 - tel. 0131445255

gelato artigianale, gelati senza zucchero, gelati per intolleranze alimentari (glutine, lattosio, uova) "GELATERIA INFORMATATA" dall'Aic

• **Guidetti Cocktail Bar**

via Alessandro III, 33 - tel. 0131260148

chiusura: martedì

cocktails, vini, formaggi, paste artigianali, mieli, confetture

• **Macelleria Baldon**

via dei Guasco, 18 - tel. 0131263593

tagli di bovino di razza piemontese

• **Macelleria Fara**

via Rettoria, 19 - tel. 0131226268

salamini di vacca della Fraschetta, trippa

• **La Mandragora**

via Legnano, 25 - tel. 0131262960

chiusura: lunedì mattina

prodotti da agricoltura biologica, alimenti per intolleranze alimentari

• **Pane & Co.**

corso V. Marini, 67 - tel. 0131253178

chiusura: domenica

focaccia dolce e salata

• **Panetteria Mauro Sandroni**

corso IV Novembre, 45 - tel. 0131253013

chiusura: mercoledì pomeriggio

pane e focacce (specialità: treccia a pasta dura)

• **Pasta Fresca Fabio e Luisa**

via San Lorenzo, 72 - tel. 0131263548

chiusura: mercoledì pomeriggio

agnolotti, rabaton

• **Pasticceria Bonadeo**

Galleria Guerci

tel. 0131251741

chiusura: lunedì

pasticceria mignon della tradizione alessandrina, "Polenta di Marengo"

• **Pasticceria e Confetteria**

Rovida & Signorelli

piazza Garibaldi, 23

tel. 0131252754 - 0131246937

chiusura: martedì

storica pasticceria alessandrina, salatini De.Co.

• **Pasticceria Gallina**

via Vochieri, 46 - tel. 013152791

chiusura: lunedì e domenica pomeriggio

Baci di Gallina, torta Baciona

• **Pasticceria Mezzaro**

via Cavour, 43/45 - tel. 013168815

chiusura: lunedì

Mezzarini (dolci al cucchiaino contenuti in piccoli bicchierini di vetro)

• **Pasticceria Pasquali**

via Trotti, 67 - tel. 0131254130 - chiusura: lunedì

baci al cioccolato, bavarese alla crema e cioccolato

• **Pasticceria Rolando**

via Plana, 3 - tel. 0131443538

chiusura: lunedì e domenica pomeriggio

amaretti in tutti i gusti

• **Pasticceria Zoccola**

corso Lamarmora, 61 - tel. 0131254767

via San Lorenzo, 102 - tel. 013143772

chiusura: lunedì

cannoncini mignon e tartufate

• **Pasticceria Gastronomia Teo e Bia**

via Sant'Ubaldo, 32/a

tel. 0131222752

prodotti derivati da agricoltura biologica, prodotti per intolleranze alimentari

• **Salumeria Parma & Reggio**

via Dante, 92 - tel. 0131260451

chiusura: mercoledì pomeriggio

formaggi e salumi di tutt'Italia

• **Il Salumaio**

via Dei Guasco, 20 - tel. 0131253624

chiusura: mercoledì pomeriggio

pasta fresca ripiena, rabaton, selezione di salumi e formaggi

• **Vineria Mezzo-Litro**

corso Monferrato, 49

tel. 0131223501 - chiusura: lunedì

vini, salumi tipici, riso, olio, grappe, cioccolato, cougnà e confetture

- parcheggio con posti riservati a disabili - l'ingresso a livello e gli ambienti interni consentono una fruizione agevole e in autonomia dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato.



CANTALUPO (frazione)

• **Macelleria Ferrua** - via Pace, 1

tel. 0131269206 - chiusura: domenica e lunedì

carne bovina piemontese, Bue Grasso, salami e salsicce di produzione propria

CASCINAGROSSA (frazione)

• **Macelleria Armano Giletto**

via Gramsci, 3 - tel. 0131619689

salamini "della Fraschetta"

VALLE SAN BARTOLOMEO (frazione)

• **Macelleria Da Davide**

piazza Dossena, 32 - tel. 013159473

chiusura: domenica e il pomeriggio; sabato aperto dalle 7 alle 16

salami, carni

• **Az. Agr. Berto Vito**

via S. Antonino, 17/19

tel. 013159370

apertura: venerdì e sabato (8-11.30)

carni

VALMADONNA (frazione)

• **De Gustibus**

via Profumati, 12

tel. 0131507066

prodotti da forno con farine biologiche

mangiare

• **A Casa di Josephine**

via Parma, 10

tel. 0131253971

chiusura: domenica - prezzo menu: 30 euro

rabaton, pollo alla cacciatora, tartrà in salsa rossa

- parcheggio in asfalto con posti anche nei pressi dell'ingresso - gli ambienti interni presentano caratteristiche tali da richiedere l'intervento del personale per garantire la fruizione dei clienti in carrozzina, la cui mobilità risulta difficoltosa - servizio igienico dedicato.

• **Alli Due Buoi Rossi**

via Cavour, 32

tel. 0131517171

www.alliduebuoirossi.com

chiusura: sabato a pranzo, domenica sera

prezzo menu: 35 euro

capunet con bagna caoda, rabaton gratinati con burro e salvia

• **L'Arcimboldo**

via Legnano, 2 - tel. 013152022

www.ristorantearcimboldo.it

chiusura: domenica; aperto a pranzo da lunedì a venerdì

prezzo menu: 35 euro

plin al burro e salvia, gnocchi con la fonduta, tagliata di fassone piemontese



• **Duomo**

via Parma, 28 - tel. 013152631

chiusura: sabato a pranzo e domenica

prezzo menu: 35-45 euro

riso carnaroli con porri e salame d'oca, bollito misto, semifreddo alla nocciola con bicerin torinese

- parcheggio asfaltato - lo scalino d'ingresso è superabile dai clienti in carrozzina solo con aiuto dell'accompagnatore che risulta necessario anche per garantirne la fruibilità interna - i servizi igienici, raggiungibili dai clienti in carrozzina, non consentono l'accosto al wc.

• **Il Grappolo**

via Casale, 28

tel. 0131253217

www.ristoranteilgrappolo.it

chiusura: lunedì sera e martedì

prezzo menu: 35 euro

agnolotti monferrini ai tre arrosti, faraona farcita, bolliti misti

- parcheggio in asfalto con posti riservati a disabili - l'ingresso con rampa e gli ambienti interni consentono, con aiuto dell'accompagnatore per alcuni tratti, la fruizione agevole dei clienti in carrozzina - il servizio igienico comune non consente l'accosto al wc dei clienti in carrozzina.



• Gusto (Vineria)

piazza Principessa Mafalda di Savoia, 15
tel. 0131441141 - chiusura: domenica
prezzo menu: 24 euro

tagliata di fassone con patate, agnolotti

• La Piola

via Poligonia, 86
tel. 0131226779

chiusura: lunedì - prezzo menu: 23 euro

rabaton, punta di vitello ai carciofi, galletto alla pietra

- parcheggio in asfalto - l'ingresso e gli ambienti interni consentono la fruizione agevole e autonoma dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato.

• Dai Tre Gnuront

via Plana, 95 - tel. 013156423

chiusura: lun. e martedì - prezzo menu: 25 euro

agnolotti, merluzzo "cumudà" con cipolle e pomodoro

• Osteria della Luna in Brodo

via Legnano, 12 - tel. 0131231898

chiusura: lunedì - prezzo menu: 29 euro

risotto alle erbe con robiola di Roccaverano, arrosto di punta di vitello, torta di nocciole con crema al cioccolato

• Osteria Porcavacca

via Modena, 68 - ang. via U. Rattazzi

tel. 0131234274 - chiusura: lunedì

prezzo menu: 35 euro

polpo, seppie e calamaretti con fagiolini e patate in salsa di basilico, gnocchi di patate con

salsiccia e funghi, filetto di manzo marinato alle erbe e cotto sulla pietra

• Torino

via Vochieri, 108

tel. 013155752 - www.bioristorantetorino.it

chiusura: lunedì - prezzo menu: 33 euro

carpaccio di fassone scottato agli aromi con Montebore, gnocchi di patate e barbabietola con fonduta, salamino "ubriaco" con polenta

- parcheggio in asfalto con posti riservati a disabili - l'ingresso a livello e gli ambienti interni consentono una fruizione agevole dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato.

• Il Vicoletto

vicolo Cremona, 1 - tel. 0131261578

chiusura: mercoledì sera e domenica

prezzo menu: 32 euro - **pollo alla Marengo**

SAN MICHELE (frazione)

• Al Mulino

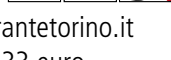
via Casale, 44

tel. 0131362250 - www.almulino-hotel.it

chiusura: domenica - prezzo menu: 26 euro

agnolotti di stufato alla piemontese, carne cruda di fassone con robiola e pomodoro fresco

- parcheggio privato asfaltato con posti riservati a disabili - l'ingresso a livello e gli spazi interni consentono la mobilità dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato - il personale non ha esperienza nell'accoglienza delle persone con esigenze specifiche.

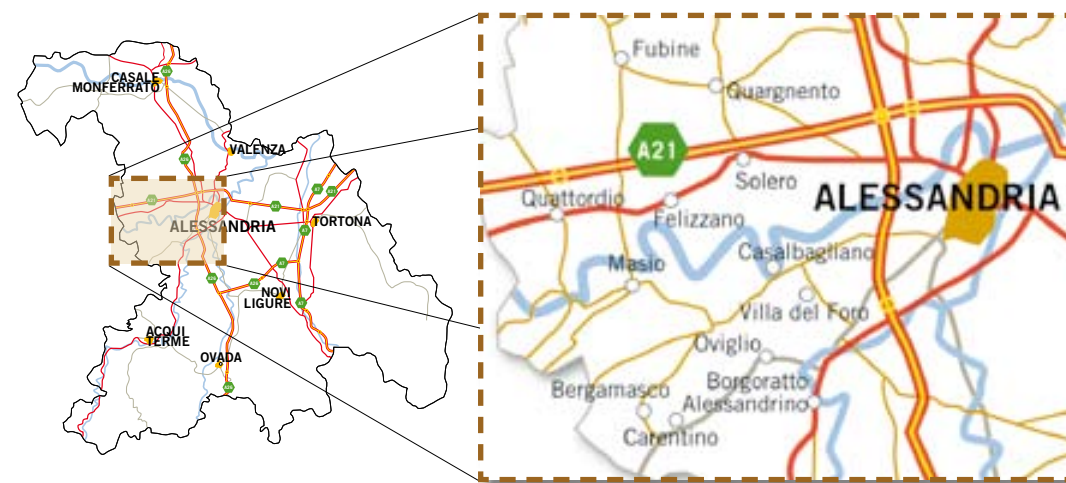


eventi

- Fiera di San Giorgio (tra aprile e maggio) info: www.comune.alessandria.it
- Scampagnata in centro (maggio) info: turismo@provincia.alessandria.it
- Mostra mercato degli artigiani cioccolatieri "Alé Chocolate" (ottobre)
info: assessorato.commercio@comune.alessandria.it
- Fiera di San Baudolino (novembre) info: www.asperia.it
- Festa di Santa Lucia, processione e vendita dei "lacabon" (dicembre)
info: www.comune.alessandria.it
- varie località della provincia Andar Per Cantine, Castelli e... Vinerie
(tutte le domeniche da maggio a ottobre)
info: turismo@provincia.alessandria.it

La via Fulvia

Bergamasco, Borgoratto Alessandrino, Carentino, Casalbagliano, Felizzano, Fubine, Masio, Oviglio, Quargnento, Quattordio, Solero, Villa del Foro



ritratto dell'ottocento piemontese

C'è una leggenda che da sempre avvolge questi paesi che da Alessandria si spingono verso Asti e cioè che fossero collegati da una ragnatela di sotterranei. Be', da bambino ho fatto in tempo a vederne lo sbocco in un bosco, che dal collegio dei Pallottini di Abbazia di Masio scende verso la pianura bagnata dal Tanaro. Ma si narra pure che questi cunicoli passassero sotto il greto del Tanaro, per collegare fra loro torri, chiese, castelli e conventi. Lo stesso toponimo di Abbazia sta a significare l'esistenza di un monastero benedettino, mentre nella pianura, verso Felizzano, una struttura monastica ancora visibile ospitava le monache. Ora, se con l'auto o con la corriera si passa lungo la via Fulvia, ancora oggi si respira quell'aria da Ottocento piemontese, coi campi coltivati in un leggero saliscendi, segnati dai gelsi, giacché qui fu prospera la gelsibachicoltura. Curiosa e ammirabile è anche la teoria di laghetti che

rappresentavano un sistema irriguo essenziale. Oggi ospitano pesci e animali acquatici. Certo è che la presenza di signori e castelli ha aiutato molto il consolidarsi dell'agricoltura in quest'area. Il primo maniero che si nota, con i suoi ruderi, è a Casalbagliano, poco prima di Villa del Foro; quindi a Oviglio, a segnare ancora la formazione del borgo, e Solero. Infine il gioiello di Redabue, che ha mantenuto la struttura di borgo autarchico, con le sue cascate solidissime, il parco e quella chiesetta progettata dallo Juvarrà, a modello di quella che poi sarebbe diventata Superga a Torino. Ma c'è un altro aspetto che caratterizza questi paesi. E sta nella loro stessa struttura che ha mantenuto quel complesso di una comunità che si difende, che vuole conservare le sue tradizioni, che non le abbandona. I giovani hanno fatto molto per restaurare i siti della loro memoria, dove ebbe le sue proprietà il ministro

Urbano Rattazzi. Persino uno dei tanti forni turnari di un tempo, in località "popolo" di Abbazia di Masio, è tornato a essere un luogo di incontro. Dunque, viti, nocioleti, boschi,

come quello che fu di proprietà del campione Fausto Coppi, alla tenuta Zucca, danno alimento alla cucina di queste terre, che non a caso segnala presenze di rinomati ristoranti.

da vedere



A **Villa del Foro** è da visitare l'Antiquarium, situato nell'area dell'importante sito archeologico romano di Forum Fulvii. A **Masio** la torre è in via di restauro così come la gotica chiesa di S. Dalmazzo, mentre in quella di S. Maria Maddalena c'è un prezioso altare di G.B. Solaro. Nel territorio del comune c'è il castello di Redabue, di origini medievali con accanto la chiesa dello Juvarra. Il castello di Lajone a **Quattordio** è una costruzione recente, costruita sulle rovine di un edificio residenziale seicentesco. Nella stessa località da vedere Palazzo Sanfront, il Municipio, restaurato di recente. **Quargnento** si se-

gnala per la chiesa di S. Dalmazzo in stile tardo romanico che conserva le reliquie del santo. La parrocchiale di **Fubine** dedicata a S. Cristoforo è del 1490 e ha nel rosone il suo particolare di maggior pregio. **Felizzano** si segnala per gli edifici sacri: S. Pietro del XII sec. con una serie di piastrelle decorative originarie; S. Michele che presenta ancora il campanile romanico - gotico; S. Rocco, decorata con affreschi del '400. **Oviglio** ha una parrocchiale del 1308 e la chiesa di S. Agata che esisteva già nell'850. D'impostazione romanico - gotica è pure la chiesa dei SS. Perpetuo e Bruno a **Solero**.

i prodotti

ASPARAGO SARACENO

La coltivazione dell'**Asparago**, nella tipologia Violetto d'Argenteuil, venne introdotto a Masio agli inizi del 1900 e la commercializzazione nel corso del secolo si spinse fino ai mercati principali di Asti e Alessandria.

Oggi viene coltivato nei terreni collinari con caratteristiche sabbiose di Masio e dei paesi limitrofi. Raccolti tra aprile e maggio, si contraddistinguono per un intenso sapore, più marcato rispetto ad altre varietà dalle

caratteristiche gustative più delicate. A tavola l'utilizzo più corrente è all'interno di una ricetta simbolo di Masio: i **subrich** che nell'impasto prevedono anche spinaci, erbe, uova e grana padano. Il prodotto finito è una

piccola frittella dal piacevole e fresco gusto di verdura. Storicamente rappresentava il piatto povero con le erbe raccolte nei campi del paese, impastate con uova e messe a cuocere su un mattone rovente (su brich). L'asparago, insieme alla ricetta del subrich, è un prodotto a denominazione comunale (De. Co.) di Masio dal luglio 2006. Anche Fubine è celebre per i suoi asparagi verdi, al punto che a essi è dedicata una sagra a maggio, oltre che essere l'elemento principale nella ricetta degli asparagi alla monferrina, con burro e parmigiano.



MIELE

L'allevamento di api è una tradizione che si tramanda da tempo immemorabile tra i contadini di queste zone e negli ultimi decenni si è rilevata una ripresa per l'apicoltura. A dimostrazione di questo il Comune di Masio ha istituito la denominazione comunale (De.Co.) nel 2006. Il miele di Masio si trova nelle seguenti qualità: **-Acacia**: liquido di colore molto chiaro, di profumo floreale tenue e di sapore dolce, spesso vanigliato. Lascia una sensazione di fresco in bocca. **-Girasole**: liquido, ma cristallizza in modo rapido. Ha odore vegetale, sapore poco dolce e fruttato. Il colore è molto caratteristico con tonalità giallo vivo o ambra con tonalità gialle. (Nel territorio di Masio è sovente mescolato a melata).



-Bosco: liquido e non sempre cristallizza. È in genere molto viscoso, di colore ambra scuro e quasi nero; ha odore vegetale fruttato, sapore poco dolce e leggermente astringente, tipo malto. **-Millefiori**: liquido, cristallizza più o meno rapidamente. Ha odore, colore e

sapore che dipendono dalla presenza dei nettari che lo compongono (tiglio, ailanto, castagno, melata). Il suo utilizzo è particolarmente indicato nei dolci tipici della zona. Ma il miele viene anche indicato per l'accostamento a formaggi di differente stagionatura.

cucina

I piatti tipici di questi paesi sono radicati nella storia. A Oviglio si cucinano i **pen** (una sorta di polpettine, trito di lardo e prosciutto, uova, formaggio, prezzemolo e aglio), a Masio il Comune ha riconosciuto con la De.Co. i **subrich** (vedi scheda asparago), ma l'asparago viene cucinato anche con bagnetto verde e uova, al cartoccio o gratinato al forno. Una ricetta che lega tutti questi paesi è l'**agnolotto**, una pasta ripiena di carni e verdure, in particolare coniglio e manzo. Il coniglio

e il **pollo alla cacciatora** sono invece piatti della festa, mentre il dolce è la **tirà**, una torta di pane e uvetta cotta nel forno a legna a impreziosita da un poco di zucchero. Nella cucina locale non mancheranno talvolta i pesci d'acqua dolce (il pescegatto in carpione, tratto dai torrenti Tanaro e Belbo) e i funghi. Ampio spazio hanno poi le verdure coltivate su questi fertili terreni, come cavoli, barbabietole, spinaci, carote, fagioli, fagiolini, piselli e fave che gli ortolani mangiavano come mi-

nestrone o come insalate estive insieme a formaggi sbriciolati e uova. Proprio i cavoli sono alla base di una delle ricette più diffuse dell'alessandrino, il **capunet**, in cui le foglie di cavolo vengono riempite con una farcia di cotechino, uovo e aglio. A Solero è invece diffusa un'antica ricetta contadina, i **pe**, che permette il riutilizzo del pane raffermo, impastato con il parmigiano, il lardo, il salame, le uova e gli spinaci, per costituire dei grossi gnocchi da mangiare in brodo.

vino



Eccellente è la produzione di vino, in particolare la Barbera frutto dell'omonimo vitigno, con grandi siti nella zona di Quargnento (dove ha sede anche la cantina della famiglia

Shon, fino a poco tempo fa abitata dalla nota stilista), di Fubine e di Masio. Questo vitigno ha le sue origini nel Monferrato dove ancora oggi è quello maggiormente coltivato. Nulla

si può dire di sicuro sulla sua origine e sulla sua anzianità pur essendo un vitigno molto importante e diffuso. Sembra che la sua prima citazione risalgga all'inizio del VI secolo d.C.

nei catasti di Chieri e di Nizza. Con Gallezio si è provveduto a nominarla vitis vinifera montisferratensis per caratterizzarla come uva tipica del Monferrato. Il vino che si ottiene ha colore

rosso rubino intenso, con un piacevole profumo che ricorda la viola, la rosa e la mandorla. La sua caratteristica principale è l'acidità, che lascia al palato una sensazione di gradevole

freschezza. È diffusa nelle due versioni; ferma e vivace, quasi un vanto dei vignaioli della Valle Tiglione, considerata una delle zone più pregiate per l'habitat di questo vitigno.

acquisti

FUBINE

• **Az. Agr. Mauro Antonio Longo**
via della Repubblica, 11/a
tel. 0131778656 - cell. 330510129
farina di mais Marano per polenta

MASIO

• **U Re**
fraz. Abazia-str. Collina, 17
tel. 0131799080
chiusura: mer. pomeriggio
insalata russa, salumi di produttori locali, formaggi, confetture, farine

• Apicoltura Roggero

fraz. Abbazia strada Collina, 17
tel. 0131799259 - **miele De.Co.**

OVIGLIO

• **Az. Agr. Battisti Silvana**
Cascina Milandra strada Felizzano
tel. 0131776047 - **carni di suini di razza senese**

QUATTORDIO

• **Az. Agr. Olivazzi** - piazza Olivazzi, 2
tel. 0131773314 - www.olivazzi.it
chiusura: mai (telefonare prima) **tajarin**

mangiare



FELIZZANO

• **La Torre**
via Paolo Ercole, 84 - tel. 0131791156
chiusura: lunedì - prezzo menu: 30 euro
agnolotti al sugo di stufato, pollo alla cacciatora, bollito misto

MASIO

• **Casa del Popolo**
Antico Forno dell'Abazia delle Roncaglie
fraz. Abazia
Contrada Monvicino, 15
tel. 0131799004 - 3281135709

chiusura: lunedì, martedì e mercoledì aperto solo la sera - prezzo menu: 15 euro

farinata, zuppa di ceci, lingua al verde

• **Losanna**

via San Rocco, 36

tel. 0131799525

chiusura: domenica sera, lunedì

prezzo menu: 35 euro

subrich De.Co., agnolotti, stoccafisso in bianco, trippa in umido, stufato d'asino

- il parcheggio in ghiaia non presenta posti riservati a disabili - i clienti in carrozzina possono superare la soglia d'ingresso con aiuto dell'accompagnatore necessario anche per garantirne la mobilità interna - le sale hanno dimensioni



sufficienti a garantire la fruibilità delle persone in carrozzina - servizio igienico dedicato.

OVIGLIO

• **Donatella**

piazza Umberto I, 1 - tel. 0131776907

chiusura: domenica sera, lunedì

prezzo menu: 60 euro

raviolone di robiola di Roccaverano, ravioli di coniglio mantecati con il suo ristretto e funghi porcini freschi, tonno in crosta di cacao amaro e marmellata di cipolle, crema di caffè

• **Da Tunon**

via Dante, 4

tel. 0131776218 - 0131776142



www.ristorantedatunon.com

chiusura: venerdì

prezzo menu: 30 euro

pen (piatto tipico di Oviglio), cinghiale in salmì, bollito misto.

- parcheggio (fondo misto in asfalto e ghiaia) con posti riservati a disabili - le sale e i percorsi interni consentono la mobilità dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato

SOLERO

• **La Bettola**

via G. Di Vittorio, 17 - tel. 0131217220

chiusura: lunedì, martedì e mercoledì sera

prezzo menu: 20 euro

farinata, cappellacci di crudo con crema di zucca, stinco di maiale

eventi

Bergamasco Fiera mostra mercato del tartufo (ottobre) info: www.comune-bergamasco.it

Fubine Sagra dell'asparago (aprile) info: www.comunedifubine.it

Masio Sagra dei Subrich (aprile) info: www.comune.masio.al.it

Quargnento Palio dell'Oca Bianca con sfilata in costume d'epoca (fine maggio) info: www.comune.quargnento.al.it

La Fraschetta e le terre di Marengo

Alluvioni Cambiò, Alzano Scrivia, Basaluzzo, Bassignana, Bosco Marengo, Castellazzo Bormida, Castelceriolo, Castelnuovo Scrivia, Castelspina, Frascaro, Frugarolo, Guazzora, Isola Sant'Antonio, Mandrogne, Molino dei Torti, Pasturana, Piovera, Pozzolo Formigaro, Rivarone, Sale, Spinetta Marengo



la leggenda di mayno della spinetta

Mayno della Spinetta è l'eroe leggendario di queste terre, il Robin Hood che osò affrontare il sopruso delle truppe francesi che occuparono quest'area di pianura, dove nel 1800 si combatté la storica battaglia di Marengo in cui Napoleone sconfisse gli Austriaci. Ma la memoria popolare ricorda anche la figura di Giuditta della Fraschetta, una bella ragazza di Bosco che umiliava, con la sua audacia, i soldati di Napoleone e proteggeva i deboli. In quest'area sono tantissime le suggestioni a cominciare dai paesi del Mandrogne, che in certi mesi dell'anno assumono le sembianze di una misteriosa area quasi sudamericana. Terra di allevatori e di commercianti, con scarse difese dal mondo esterno, il Mandrogno fu spesso identificato col carattere

diffidente. In quest'area la gastronomia è ricca di spunti e di creatività e un piatto che emerge dai racconti misti a storia e leggenda è il Pollo alla Marengo, un composto di carne bianca, uova, gamberi di fiume e verdure, che pare fu il pasto di Napoleone durante la campagna italiana. Lo cucinano ancora, in taluni locali dell'alessandrino, insieme agli imperdibili rabaton, piatto tipico della Fraschetta che in qualche modo identifica la cucina alessandrina. Tra le stelle della ristorazione, qui vive ancora il mito di Lugi Lombardi, cuoco in Bosco Marengo, contemporaneo di quel Nino Bergese che, come lui, codificò la cucina borghese italiana. Oggi a Spinetta si va volentieri alla Fermata, ristorante tra i più rinomati d'Italia, dove la cucina di queste

terre è custodita insieme a una spiccata creatività. Ma anche a Bosco Marengo, paese che diede i Natali a Papa Ghislieri, che prese il nome di Pio V, c'è una tradizionale cucina nella Locanda dell'Olmo. Discorso a sé meriterebbe Castellazzo Bormida, grande centro agricolo, paese delle barbabietole rosse, ma anche della Fabbrica del Cioccolato del mastro cioccolatiere Giacomino Boidi e del Santuario dedicato alla Madonna dei Centauri, dove ogni anno a luglio si radunano le

da vedere

Tutte le epoche storiche sono rappresentate viaggiando per i comuni di questo distretto. A **Bassignana** c'è la pieve romanica di San Giovanni Battista e la chiesa parrocchiale di Santo Stefano che contiene un antico tesoro prezioso. È romanica anche la chiesa dei Santi Pietro e Paolo a **Castelnuovo Scrivia**, dove si può vedere l'elegante Palazzo Pretorio del XIV; la chiesa di Sant'Ignazio e il grandioso palazzo Centurione-Scotto di architettura genovese.

A **Sale** si ammirano la rinascimentale chiesa di San Giovanni Battista, la cinquecentesca chiesa di San Calogero e l'antica parrocchiale dei Santi Maria e Siro.

Risale poi al 1700 la chiesa parrocchiale dell'Assunta di **Guazzora**, che fu sede dell'antica residenza estiva dei Vescovi di Tortona, mentre sono ottocentesche le chiese parrocchiali di San Carlo ad **Alluvioni Cambiò** e Sant'Antonio a **Isola Sant'Antonio**.

Tra i castelli, quello di Piovera che conserva all'interno parti tinteggiate a lutto per la morte di Napoleone Bonaparte, e quello di Clarafuentes a **Basaluzzo**. Tutti i Comuni citati, insieme a **Rivarone**, con la bella chiesa barocca della Natività di Maria, **Alzano Scrivia** e **Molino dei Torti** appartengono all'area naturalistica protetta parco Fluviale del Po che merita per escursioni a piedi e in bicicletta. A **Castelceriolo**, presso Alessandria, c'è l'antico Castello fortezza dei Ghilini.

A **Spinetta Marengo**, visitando il museo della

due ruote da ogni parte del mondo. Ma questi paesi di pianura sono ideali anche per una gita in bicicletta, fin sulle sponde del grande Po, che lambisce Isola Sant'Antonio, dove la sosta è al ristorante Da Manuela, che ha il pregio di racchiudere in un menu tutta la tradizione dei piatti di questa pianura, che traggono spunto dalle rane e dalle lumache, ma soprattutto dalla teoria di ortaggi che crescono in questa ricca pianura del gusto. Datemi una bicicletta. Si parte!

Battaglia, si può ripercorrere la storia dell'epocale vittoria delle truppe francesi contro gli austriaci. A Bosco Marengo merita l'importante complesso di Santa Croce, convento domenicano voluto da Papa Pio V, nativo di **Bosco Marengo**, nel 1566. La chiesa rinascimentale, una delle primissime realizzate secondo i canoni controriformisti, contiene opere di grandi maestri dell'epoca, come i dipinti di Vasari e Moncalvo, e una scultura attribuita a Michelangelo, il coro ligneo, una delle maggiori opere del genere in Piemonte; a **Pozzolo Formigaro** il castello medioevale, la chiesa delle Ghiare e l'Oratorio della Santissima Trinità e di San Bartolomeo e, a 1 km da Pasturana, l'antica e venerata pieve di San Martino di età longobarda recentemente restaurata.

Tornando verso Alessandria, possiamo ammirare, all'interno della Chiesa dell'Assunta di **Castelspina** una pala d'altare del Seicento e a **Castellazzo Bormida** il Santuario della Beata Vergine della Creta, oggi ribattezzato Madonna dei Centauri e diventato celebre meta di pellegrinaggio per i motociclisti di tutta Europa.

Da ricordare la Chiesa della Trinità da Lungi risalente al XII sec. costruita probabilmente all'interno di un complesso monastico. L'edificio subì nel corso dei secoli molte vicissitudini; oggi della struttura originale romanica rimangono parte dell'abside, alcune murature e i capitelli di stile bizantino.

i prodotti

AGLIO E CIPOLLA DORATA

Coltivato da tempo immemore nel piccolo comune di Molino dei Torti, l'aglio è annoverato tra i prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte (P.A.T.) e ancora oggi i produttori utilizzano tipologie e tecniche tradizionali. Il prodotto è costituito solitamente da 8-10 bulbilli (i cosiddetti "spicchi d'aglio") avvolti da una tunica di colore variabile dal bianco al rosa o al malva. La pianta, formata da foglie basali di colore verde, può raggiungere anche i 70 cm di altezza. La raccolta si svolge in due periodi differenti. A giugno per il Borgognone, comunemente chiamato Ravagno, che si consuma solitamente fresco nelle insalate, e a luglio per il Bianco Invernale, conosciuto come Aglio di Molino dei Torti, che viene essiccato ed è destinato alla commercializzazione su più ampia scala. La **cipolla dorata** è invece diffusa nei territori di Castelnuovo Scrivia, insieme alla cipolla rossa. Le piante che raggiungono un'altezza di circa 40 cm, producono bulbi dal sapore spiccatamente dolce. La raccolta avviene solitamente a fine agosto/settembre.



BIETOLA ROSSA E SCORZONERA

Prodotto tipico dei comuni di Castellazzo Bormida e Castelspina, la **bietola rossa** è una selezione locale. La parte edibile è rappresentata dalla radice che si presenta di colore rosso scuro omogeneo di forma rombo-elissoidale. In funzione della precocità delle cultivar e dell'epoca di semina, la raccolta può avvenire dal mese di luglio al mese di ottobre. Generalmente, la bietola rossa viene stoccata e lavorata attraverso la cottura in forno a 300°C oppure a vapore. Dopo questa operazione viene confezionata in casse, vassoi o sacchetti sotto vuoto, per poi essere distribuita sui mercati e alla grande distribuzione organizza-

ta. La **scorzoner**a è a sua volta presente negli orti della zona di Castellazzo e la sua coltivazione risale a parecchie decine d'anni fa, come documentato da studi storici locali. La parte edibile è costituita da una radi-

ce bianco-giallognola di forma conica o affusolata lunga da 20 a 30 cm, con un capillizio radicale più o meno sviluppato. Autunnale e invernale, si può consumare lessa o gratinata al forno.



PATATA E SEDANO

La coltivazione della **patata** nella bassa Valle Scrivia risale a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali. Attualmente la produzione di questo tubero si aggira sui 400.000 quintali annui ed è particolarmente sviluppata nell'areale di Castelnuovo Scrivia e Guazzora. Di forma rotondeggiante od ovale, ha una buccia liscia e gialla, così come la polpa si presenta bianca o tendente al giallo. La raccolta può essere anticipata o per motivi di mercato (patata primaticcia) o per evitare attacchi tardivi di malattie da virus nel caso di produzione di patate da seme. L'utilizzo è il più disparato, dalla preparazione degli gnocchi alla purea, al consumo fresco, lessato o fritto. La coltivazione dei **sedani** ha radici storiche nell'areale di Alluvioni Cambiò e diversi documenti mostrano una certa diffusione già prima della seconda guerra mondiale. Dal 1977 si svolge annualmente, nel comune di Alluvioni Cambiò, la "Sagra del Sedano". Contraddistinto da un ceppo voluminoso formato da numerose coste larghe e avviluppanti alte fino a 60 cm, di colore bianco verdastro, presenta una consistenza tenera e croccante ed è caratterizzato da un profumo persistente e aromatico. La raccolta avviene in autunno e si consuma in insalata e nel pinzimonio. In zona si accosta alla bagna caoda.



LA ZUCCA

La provincia di Alessandria, e in particolare la zona di Castellazzo, è stata, per lungo tempo, uno dei luoghi di maggior coltivazione della **zucca**. A riguardo sono molte le testimonianze e gli studi storici locali. Ancora oggi i metodi di produzione e di conservazione non hanno subito variazioni significative, almeno negli ultimi decenni. Di forma rotondeggiante e di medio-grossa pezzatura, ha una buccia spessa e bitorzoluta, con solcature accennate che congiungono l'apice al pedice; ha una consistenza coriacea e un colore verde; la polpa è di colore giallo-aranciato e presenta un sapore delicatamente



dolce che tende a intensificarsi con la maturazione. La raccolta avviene tra settembre e novembre e può essere consumata subito o immagazzinata.

Durante la conservazione, gran parte dell'amido si trasforma in zucchero e migliora le caratteristiche organolettiche del prodotto.

LA CILIEGIA

La **ciliegia** è diffusa nell'intero territorio del Comune di Rivarone, con limitati sconfinamenti nei territori di Montecastello e Bassignana. Sono presenti due varietà:

- la **Precoce**, una ciliegia tenerina dai frutti sferoidali di pezzatura medio-grande. La buccia si presenta di colore rosso scuro; la polpa, di colore rosso, ha una consistenza tenera, resiste discretamente alle manipolazioni e presenta un sapore dolce e delicato;

- la **Bella di Pistoia**, conosciuta anche come Durone di Rivarone, dai frutti sferoidale-depressi di pezzatura media; la buccia si presenta di colore vermiglio; la



polpa, di colore rosso chiaro, ha una consistenza elevata, resiste alle manipolazioni e presenta

un sapore dolce. Si raccoglie nel mese di maggio e di solito viene consumata fresca.

IL MELONE

La zona di produzione tipica di questa specie orticola è rappresentata dalla Bassa Valle Scrivia e, in particolare, dai comuni di Isola S. Antonio, in primis, e di Castelnovo Scrivia. Le origini delle coltivazioni risalgono al dopoguerra, soprattutto in pianura sui terreni sabbiosi, con condizioni di particolare stress idrico. Il frutto ha una forma tipicamente ovale, oppure per alcune varietà, rotonda; con buccia di colore giallo, liscia o rugosa, ispessita, con solcature da un apice all'altro del "peponide", che delimitano le fette al consumo. Il melone è tipicamente estivo, trapiantato nei mesi di maggio-giugno e raccolto nel periodo che intercorre



tra l'inizio di luglio e la fine di agosto. Si consuma maturo, da solo come frutta, o in prepara-

zioni come il risotto al melone, il gelato al melone o in macedonia con il Moscato.

IL SALAMINO DI VACCA

È un prodotto della tradizione, legato alle macellerie della Fraschetta, in particolar modo nei paesi di Mandrogne, Litta Parodi e Cascinagrossa.

I tradizionali **salamini** sono insaccati di carne macinata di bovino adulto generalmente vacche (le cosiddette "vacche salamere", cioè le bovine a fine carriera).

Alla carne magra viene aggiunto, a seconda delle zone di produzione, lardo di suino e spezie.

Nella tradizione popolare si consumava lessato, fritto, alla griglia o in umido con la polenta.



cucina

Come il patrimonio enogastronomico, anche la cucina si presenta ricca e composita. Si parte con i piatti tipici della Fraschetta, come i **rabaton**, una sorta di polpettine a base di uova, farina, ricotta ed erbe, gratinati al forno, la **ciapilaia**, una sorta di trito di carne di manzo o cavallo messa in infusione nel vino rosso, rosolata e servita su un letto di polenta fumante, poi i tradizionali salamini e la salsiccia, insaporita con spezie, cipolla ed erbe aromatiche, e cotta nella Barbera. Nella tradizione boschese troviamo i **"gnocchetti"**, minuscoli riccioli di

pasta all'uovo cotti in brodo di gallina e il collo di gallina ripieno fatto con le parti povere dell'animale.

A Sale si assaggiano i grissini e i biscotti di S. Stefano, dalla omonima frazione del comune. Ad Alluvioni Cambiò sono caratteristiche le **"delizie alluvionesi"**, biscotti a base di cacao e nocciole. Castelnuovo Scrivia può vantare un ampio patrimonio di piatti della tradizione contadina, come il ciapulò (carne di asino macinata e trattata), la **panada** (pane raffermo, acqua, olio, formaggio e sale), i **farsò** (frittelle di farina, uova e zucchero), i crumbè (un

dolce tipico natalizio), i **tajarè e fasò** (tagliatelle di pasta fatta in casa) e tra i dolci la Torta Dar Carsent (tipica torta a lievitazione naturale che vanta una tradizione centenaria).

A Isola Sant'Antonio è noto il bagnetto isolano a base degli ortaggi della zona che bene accompagna carni lesse, mentre sono molto apprezzati in tutto l'areale i **cardi**, da mangiare con le acciughe o gratinati al forno, alla maniera degli Orti alessandrini.

Con la bagna caoda invece si abbinano bene i topinambour, che si possono consumare sia crudi che passati in padella.

vino

La zona non presenta una grande tradizione di produzione vitivinicola, giacché le malattie della vite di fine Ottocento fecero sparire in tutta l'area di pianura questa coltura, del resto facil-

mente convertibile con altri tipi di coltivazione. Ma il vino raro, di cui ancor oggi si trovano alcune tracce è il Nerello della Fraschetta, un vino che probabilmente era diffuso prima delle

due malattie della vite (oidio e fillossera) e che poi fu sacrificato dalle scelte dei più produttivi barbera e cortese, che crescono nelle colline immediatamente confinanti con questa area.

acquisti

BASSIGNANA

• Pasticceria Pino

corso Italia, 35 - tel. 0131926267

chiusura: lunedì e martedì pomeriggio

"Brassadé" (biscotto tradizionale per la prima colazione)

• Il Buongustaio di Bassignana

via Cavour, 30

tel. 0131926019

www.il-buongustaio.it

riso Carnaroli, torcetti, paste di meliga, enoteca

CASTELLAZZO BORMIDA

• Az. Agr. Padana

di Paolo Bobbio

via Roma, 23 - tel. 0131275105

barbabietola rossa, zucca varietà "Cappello del Prete", lavanda, zafferano

• Salumificio Cereda

piazza V. Emanuele II, 8 - tel. 0131275172

chiusura: mercoledì pomeriggio

salame cotto, cacciatorini, prosciutto cotto al naturale

• Giraudi

loc. Micarella - via Giraudi, 16

tel. 0131278472 - chiusura: domenica

crema gianduja "Giacometta", pralineria, cioccolato da tutto il mondo

• Panetteria Ferraris

via Umberto I, 13 - tel. 0131275276

grissini stirati

RIVARONE

• Az. Agr. Solia Davide

regione Poggio - cell. 3386376812

lumache

SALE

• Panificio Castellotti Paolo

via San Giuliano, 47 - tel. 013184916

grissini e pane

• Saponi di Campagna

via San Giuliano, 61 - tel. 013184947

apertura: giovedì (in estate), venerdì, sabato, domenica (16-19) - **frutta, verdura sottovetro**

mangiare



BOSCO MARENGO

• Locanda dell'Olmo

piazza Mercato, 7 - tel. 0131299186

www.locandadellolmo.it

chiusura: lunedì e martedì sera

prezzo menu: 30 euro

peperoni in salsa monferrina alle acciughe, rabaton, fassone al Gavi

FRASCARO

• Hosteria de' Ferrari

via Cavour, 3 - tel. 0131278556

www.hosteriadeferrari.it

chiusura: lunedì - prezzo menu: 29 euro

insalata di gallina con patate al basilico, tagliolini al ragù di agnello, merluzzo ai tre pomodori e salsa al basilico, mousse di ricotta e nocciola

• Dei Tacconotti

fraz. Tacconotti, 17

tel. 0131278488

chiusura: mercoledì (aperto solo la sera; sabato, domenica e festivi anche a pranzo)

prezzo menu: 31 euro - tavolo all'aperto

vitello tonnato, corzetti novesi, bollito misto, trippa

ISOLA SANT'ANTONIO

• Da Manuela

via Po, 31 - tel. 0131857177

www.ristorantedamanuela.it

chiusura: lunedì - prezzo menu: 40 euro

terrazza, giardino

vellutata di patate e carciofi, risotto con pasta di salame, pisarei e fasò, fritto di rane, pesciolini e gamberetti, pere cotte nella Barbera

POZZOLO FORMIGARO

• **Agriturismo La Giorgietta**

strada Tortona, 18 - tel. 3385806653
aperto giovedì, ven. e sab. sera, dom. a pranzo
prezzo menu: 30 euro (bevande incluse)
non accettano carte di credito
carne cruda battuta al coltello, agnolotti "Derthona", bollito misto, grigliata mista, bavarese al torroncino

SPINETTA MARENGO

(frazione di Alessandria)

• **Le Cicale**

via Pineroli, 32
tel. 0131216130 - www.lecicale.net
chiusura: domenica - prezzo menu: 40 euro
gnocchetti di patate e uova ai mitili e filetti di peperone scottato, filetto di manzo al pepe verde con misticanza e patata al cartoccio, gelato alla crema con cougnà di Barbera dei Colli Tortonesi

• **Giuditta della Fraschetta**

via Genova, 30 - tel. 0131213800
www.marengohotel.com
chiusura: mai - prezzo menu: 30 euro



millefoglie di vitello tonnato, carrè di bue cotto al sale affumicato

- *parking in autobloccanti privo di posti riservati - l'ingresso a livello e gli ambienti interni consentono la fruizione agevole e autonoma dei clienti in carrozzina - l'ascensore è dotato di tastiera in braille/rilievo - servizio igienico dedicato.*

• **La Fermata**

via Bolla, 2
tel. 0131251350 - www.lafermata-al.it
chiusura: sabato a pranzo e domenica
prezzo menu: 65 euro - 12 camere
giardino, sala conferenze



cipolla di Castellazzo cotta al sale e ripiena, riso Carnaroli con erbe selvatiche e lumache in vigna, coniglio di cascina stufato al vino rosso, tortino alle fragole con gelato all'extravergine e composta d'arancia

- *parking in ghiaia - l'ingresso a livello e gli ambienti interni consentono la fruizione agevole e autonoma dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato - l'ascensore accessibile è dotato di segnalatore luminoso di arrivo al piano e di tastiera in braille/rilievo.*

eventi

Alluvioni Cambiò

Festa del sedano (agosto) -
Festa del salamino presso fraz. Crova (settembre)
info: Comune tel. 0131848121

Basaluzzo

Fiera di San Bovo Arte e Mestieri (maggio)
Sagra delle tagliatelle e del cinghiale (luglio)
Sagra campagnola di San Gioacchino (agosto)
info: Comune tel. 0143489107

Bosco Marengo

Festa di San Pio V (maggio) - Sagra del galletto e del pollo (settembre)
info: www.comune.boscomarengo.al.it

Castellazzo Bormida

Raduno internazionale dei centauri (luglio)
info: www.comune.castellazzobormida.al.it

**Castelnuovo Scrivia
Guazzora**

Sagra dei Farsô (marzo) info: www.castelnuovoscrivia.info
Sagra della patata (agosto) info Comune: tel. 0131857149

Isola Sant'Antonio

Sagra del melone (metà luglio)
Fiera del Sacro Cuore con mercato del bestiame (ottobre)
info: Comune tel. 0131857121

Rivarone

Sagra delle ciliegie (maggio) info: www.comune.rivarone.al.it

Valenza



la città dell'oro

Dicono che l'oro a Valenza abbia cambiato il volto della città. Ma la verità è che se si scava nella storia di questa città si trovano dettagli commoventi. Il Comune, che ha sede in un palazzo bellissimo, organizzò anni fa una mostra dedicata all'arte orafa in tempo di guerra. E lì ritrovi il genio italiano, la capacità creativa che arriva persino a sostituire l'oro con altri materiali poveri, applicando quel *quid* che è un'arte, riconosciuta per il suo valore in tutto il mondo. Sarebbe da tutelare come un bene immateriale dell'umanità, il sapere artigianale di questi maestri orafi, che vivono in una città dove di fatto ebbe origine il Monferrato. Del Monferrato ne ha tutti i tratti dolci e la stessa Valenza sta su un'altura suggestiva. Il centro storico è

raccolto, piacevole da visitare, e il fatto che sia abbastanza contenuto sembra dire del carattere della sua gente, che è aperta all'esterno. È emozionante il teatro cittadino, ristrutturato di recente e oggi uno dei più belli di tutta la provincia. Vanta anche una stagione eccellente di spettacoli. Poi ci sono i locali storici, come le pasticcerie che hanno conservato la tradizione di quegli amaretti che qui hanno una loro originalità. S'è persa la tradizione gastronomica, per certi versi: sono pochi i locali dove fermarsi, meno che in altre parti, ma quei pochi ricordano la presenza del grande fiume e delle risaie della vicina Lomellina. Quindi i fritti di pesce, il pesce in carpione, ma anche il riso con le rane e altre specialità che hanno resistito nel tempo.

da vedere

Il principale asse viario della città è via Garibaldi e a un capo di questo, in posizione sopraelevata, c'è piazza 31 Martiri, passaggio obbligato d'una visita al centro storico. Da lì si può accedere alla Galleria d'Arte e Sala d'Armi, al Museo dell'Opera del Duomo mentre l'altra esposizione meritevole la Collezione d'Arte Orafa si trova in via Mazzini. Delle poderose fortificazioni non resta che il tratto di mura detto della Colombina. E come tutti i centri che svolsero un tempo compiti militari, rimane poco degli edifici cittadini più antichi a causa delle ripetute distruzioni. Così del Medioevo non restano che poche tracce, come quelle dell'**Oratorio di S. Bartolomeo**. Ottagonale, con interessanti terrecotte sul portale tardo gotico. L'edificio, restaurato in stile neogotico nel corso dell'Ottocento, è stato di recente destinato ad attività culturali, mostre, concerti e rappresentazioni teatrali, dopo un nuovo recupero architettonico. Lì vicino un altro portale anch'esso quattrocentesco. Al pieno Cinquecento dovrebbe risalire il loggiato di **Casa Fancelli** che conserva pure un pozzo seicentesco dalle decorazioni in terracotta. Lo stesso secolo tenne a battesimo il **Duomo** (1622), poi rimaneggiato profondamente tra Otto e Novecento. All'interno presenta una tela del Moncalvo, la "Madonna del Rosario", e un'altra del fiammingo Claudio Gozner intitolata la "Vergine con Santi". La **chiesa dell'Annunziata** è del 1699 e ha nella faccia-



ta barocca la sua parte più pregevole. Si possono ancora ricordare gli edifici sacri di **S. Bernardino** che ospita un organo del 1894 e della **SS. Trinità** ormai stravolta dai numerosi rifacimenti. Con l'ex chiesa di **S. Rocco**, recuperata qualche anno fa, si passa a considerare le costruzioni civili che hanno nel neoclassico **Teatro Sociale** di Pietro Clerici del 1852, una delle cose migliori. A questo si aggiungono alcune residenze patrizie: **Palazzo Trecate** di linee settecentesche e circondato da un parco; **Palazzo Ceriana**, con il suo scalone grandioso e le sue volte affrescate; **Palazzo Pastore**, d'aspetto più dimesso, **Palazzo Valentino** e **Palazzo Pellizzari**, sede del municipio, risalente a fine Settecento e di tono neoclassico. Quest'ultimo conserva all'interno nella sala del Consiglio affreschi mitologici di Luigi Vacca (1810).



i prodotti

ORO E AMARETTI DA RE

Città solcata dal fiume Po, Valenza ha realizzato la sua vocazione artigianale nella produzione di manufatti d'oro, diventando un centro di lavorazione famoso nel mondo. L'avventura di Valenza nell'oro, che secondo la leggenda vantava già miniere attive durante l'età romana, porta come data ufficiale il 1845 quando Vincenzo Morosetti aprì il primo labora-

torio. Da allora fu un crescente successo, con la fondazione di un istituto di arte orafa e l'istituzione di una fiera, Valenza Gioielli, tra le più quotate a livello internazionale.

Ma anche l'artigianato alimentare qui ha trovato una sua punta di diamante, negli **amaretti** morbidi, profumati e fragranti.

Nascono da una ricetta di fine

Ottocento e differiscono dagli altri in virtù della loro caratteristica lavorazione: le mandorle e le armelline, dopo la raffinazione, vengono impastate con l'albume montato a neve, che gli garantisce leggerezza e morbidezza. Incartati nella tipica forma a caramella, hanno conquistato la stessa Real Casa che periodicamente ordinava ingenti forniture.



cucina

La cucina valenzana pur assomigliando molto a quella della vicina Alessandria è caratterizzata da un utilizzo marcato di prodotti provenienti dalla vicina Lomellina, soprattutto il riso. Nei menù dei ristoranti e nelle boutique del gusto è facile trovare i prodotti del parco fluviale del Po, dalle verdure degli orti, come asparagi, me-

lanzane, cipolle, aglio e fagioli, alle diverse qualità di **riso**, con i prodotti ad esso legati come il pane di riso. Piatto antico e apprezzato erano poi le **cipolle di magro**, che venivano tradizionalmente servite il giovedì prima del Natale. Si preparano con zucca, amaretti, mostarda di Voghera, uova e noce moscata. Dalla vicina Mortara

confluiscono anche le specialità a base d'**oca**, dai salumi "cacciatori" ai ciccioli della tradizione contadina, dal prosciutto stagionato alle ricette con le interiora come i durelli, fino al raffinato paté di fegato grasso. I vini che si assaggiano sono quelli del Monferrato circostante, su tutti la Barbera, ferma e frizzante, e il Cortese.

acquisti

• Pasticceria Il Baciotto

via G. Donizzetti, 15

tel. 0131945334 - chiusura: lunedì

pasticceria "mignon", crostate di frutta, torta alle creme

• Pasticceria Barberis

viale Oliva, 9/b - tel. 0131941041

www.pasticceriabarberis.com

chiusura: lunedì - **amaretti di Valenza, Tartufata**

• Pasticceria Torti

via al Po, 5

tel. 0131941090

chiusura: lunedì

amaretti di Valenza, torrone "Camillo"

• Gelateria Soban

piazza Gramsci, 23

tel. 0131941806 - www.soban.it

gelato artigianale, gelateria informata AIC

mangiare



• Del Ponte

strada Pavia, 12 - tel. 0131952312

chiusura: sabato e tutte le sere

prezzo menu: 23-25 euro

vista panoramica sul fiume Po

frittura di pescetti del fiume, agnolotti di asino, stufato di asino

• Osteria La Cantinetta

piazza Verdi, 5

tel. 3384675827 - 3391206726

chiusura: mai

prezzo menu: 25-30 euro

agnolotti e paste fresche, battuta di Fassone

eventi

- "Riso & Rose" rassegna di enogastronomia e cultura (maggio) - info: www.monferrato.org
- Gara dei Barcé sul Po (tipica imbarcazione della zona) (luglio)

Il Monferrato tra Tanaro e Po

Borgo San Martino, Bozzole, Castelletto Monferrato, Frassineto, Giarole, Mirabello, Montecastello, Occimiano, Pavone, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, San Salvatore Monferrato, Ticineto, Valmacca



castelli e risaie

La leggenda di Aleramo, il fondatore del Monferrato, che prima dell'anno Mille ebbe in dono da re Lotario II il territorio che sarebbe riuscito a percorrere con una cavalcata di tre giorni e tre notti, aleggia su queste terre che ne portano il nome. L'area definita Monferrato è tuttavia più diffusa, ma pare che una versione accreditata del nome derivi da una fonte d'acqua particolarmente ferrosa, posizionata tra Montecastello e Monte Valenza. Da lì "Monti Ferrati". Ma questa è anche un'area di scoperte incredibili come quella dei castelli di pianura, ricchi di rarissime suggestioni. A Giarole, il castello appartiene ancora oggi, da quasi 900 anni, alla medesima

famiglia, che è quella dei Nazaro dei Burgundi. C'è anche un bed & breakfast che consente l'ospitalità. Poco più in là, c'è il castello di Pomaro, quasi a difesa di un'arteria viaria che collegava Valenza a Casale. Salire poi a San Salvatore Monferrato permette di ergersi sulle altezze tipiche del Monferrato che vengono ammantate dalle viti destinate a barbera e a grignolino. E la Barbera di San Salvatore Monferrato è un genere particolarmente rinomato, beverino, fresco, piacevole con la bagna caoda, che anche in questi paesi si celebra volentieri. Da poco tempo, in questo paese dove è tornato un cioccolatiere di valore come Mauro Allemanni, è stata ripresa

anche la produzione di olio extravergine di oliva, così come avveniva molti anni addietro in tutto il Monferrato, quando le temperature erano più miti. Tutti i paesi di questo areale sono poi ambienti mete residenziali, giacché la dolcezza estrema

delle colline e dei panorami, ne fanno tra i luoghi più belli del mondo. Così è il Piemonte visto da Montecastello, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi. Un giro possibilmente in moto (o in bicicletta, per i più virtuosi) è meritevole di considerazione.

da vedere

Sulla statale che da Alessandria porta verso Casale Monferrato si possono vedere nell'ordine: **Castelletto Monferrato** con la chiesa parrocchiale di San Siro e il Castello arroccati sulla collina; in cima alla collina successiva la Torre simbolo di **San Salvatore Monferrato**, con il suo caratteristico buco centrale dovuto ai colpi di cannone ricevuti durante il Risorgimento e il Santuario della Madonna del Pozzo eretto in ricordo del salvataggio miracoloso di un soldato caduto in un pozzo; a **Borgo San Martino**, la settecentesca palazzina di Villa Scarampi e la chiesa di San Quirico e Santa Giulitta con all'interno alcune tele del Moncalvo. A **Frasineto** la chiesa parrocchiale di Sant'Ambrogio conserva opere di importanti artisti locali, come Ambrogio Volpi e il Moncalvo, una pregevole casa porticata e il seicentesco Palazzo dei Duchi di Mantova; a **Ticineto** la chiesa parrocchiale della Beata Vergine dell'Assunta con importanti dipinti di epoca tardobarocca; **Occimiano** presenta la pieve di

S. Vitale dell'XI sec. e la parrocchiale di S. Valerio del 1560. A **Valmacca** il castello dei Cavaglià del XII secolo e la parrocchiale della Natività di Maria con dipinti della scuola del Moncalvo; a **Pomaro** l'imponente castello più volte ristrutturato inserito in un vasto giardino ottocentesco. Nel Castello dei Sannazzaro di **Giarole**, in particolare nella chiesa sono esposte ancora opere del Moncalvo, mentre altri rinomati artisti locali hanno decorato le settecentesche chiese di Santa Dorotea e della Natività a **Bozzole**. I profili dei Castelli posti sulle alture caratterizzano i paesi di **Pavone** e **Montecastello**, mentre a **Pietra Marazzi** si trova l'Oratorio di San Bernardo di epoca romanica come la Torre Civica. A **Pecetto di Valenza** invece, patria di Giuseppe Borsalino, si trova un monumento a lui dedicato nel 1920, opera di Luigi Contratti, la Parrocchiale di Santa Maria, di stile barocco-lombardo, la Certosa rinascimentale e il seicentesco Palazzo detto De Questore.

i prodotti

SALAME CRUDO DEL MONFERRATO

Diffuso in tutta la zona del Monferrato, il salame crudo si può di solito acquistare presso le macellerie e salumerie dei vari paesi, che lo producono secondo una ricetta diffusa tradizionalmente da diverse generazioni. Si tratta di un insaccato prodotto esclusivamente da carni suine fresche. Il peso varia da 7 hg a 2 kg: il



periodo di stagionatura si protrae da un minimo di 40 giorni fino a circa due mesi e oltre. Non male anche la versione

di salame cotto e talvolta la creazione del salume a Muletta, ossia insaccato nel budello naturale.

MELANZANA, ASPARAGO E CILIEGIE

La **melanzana violetta** è un prodotto tipico della piana tra Valenza e Casale. Si presenta come una bacca di forma cilindrica o leggermente ovale di color viola purpureo brillante con sfumature biancastre, ha polpa bianca con presenza di semi a maturità. La raccolta generalmente inizia a luglio per finire a settembre. A Valmacca invece è tradizionale la coltura dell'**asparago** nella varietà "Argenteuil Valmorin France". Di colore rosato tenue e verde nella parte più gustosa (quello commestibile) si contraddistingue per una lunghezza



dei turioni, al momento della commercializzazione, di circa 22 cm. La raccolta avviene da aprile fino al 13 giugno, data della festa di Sant'Antonio, che nella tradizione di questi

luoghi rappresenta il culmine della produzione. Per finire nella zona di Pietra Marazzi è diffusa la coltivazione della **ciliegia**, a cui è dedicata un'importante festa a inizio giugno.

IL RISO E LE RANE

In questa zona che comprende anche la pianura, le influenze del vicino vercellese

e della Lomellina si sentono anche nel tentativo di coltivare il **riso**. Ne consegue anche

un culto delle **rane** in cucina, che trova espressione in alcuni piatti.

cucina

La cucina di queste zone comprende i piatti principali della tradizione monferrina, cui si uniscono alcune specialità tipiche della piana alessandrina. La zona, possedendo diverse coltivazioni di mais, ha anche sviluppato una particolare attenzione ai prodotti che ne derivano e spesso e volentieri contempla

ricette come la **peperonata** con polenta e i **biscotti di mais** prodotti e venduti a Giarole. Si apprezzano poi i "friculin" fatti con erbe e verdure degli orti locali e il "bagnèt", preparato casa per casa con il prezzemolo e il peperoncino dell'orto. Un tempo nei paesi affacciati sui fiumi era facile trovare

ricette con il pesce che oggi sopravvivono in piatti come la **carpionata**, preparata facendo soffriggere il pesce, dopo averlo arricchito con aglio e rosmarino, per poi coprirlo con aceto e vino bianco. Tra i dolci si assaggino amaretti e **baci di San Salvatore**, che ha anche una tradizione per gli agnolotti monferrini.

vino

Pur non essendo ancora una zona di grande produzione ma grazie alla vasta porzio-

ne di territorio posizionata in collina, questo areale può vantare una rappresentanza

dei principali vini del Monferrato, in primis Barbera e Grignolino.

acquisti

FRASSINETO

• Cascina Ardizzina

via Ardizzina, 2
tel. 0142482649
riso Carnaroli e Baldo, farro

OCCIMIANO

• Cascina San Lorenzo

Cascina San Lorenzo, 52
strada Prov. Casale-Altavilla
tel. 014250801 - 013150802

www.cascinasanlorenzo.it
salami crudi, salame "del Presidente"

SAN SALVATORE MONFERRATO

• Pasticceria Allemanni Mauro

piazza Carmagnola, 21 - tel. 0131233258
www.pasticceriamauro.com
torta del Pozzo, amaretti
• Tenuta Olympia
loc. Squarzolo, 74 - cell. 3477112277
olio extravergine di oliva da cultivar Leccino

mangiare



BOZZOLE

• Le Braci

via Noè, 30
tel. 014260587 - cell. 3338122567
chiusura: da lunedì a mercoledì
prezzo menu: 28 euro
carne alla brace

SAN SALVATORE MONFERRATO

• Locanda Arzente

regione Guastrasone, 100 - tel. 0131233969
www.locanda-arzente.it
chiusura: domenica sera e lunedì
menu degustazione: 30 euro - 9 camere
carne cruda, lingua in salsa, risotto ai funghi

eventi

Diverse località

Borgo San Martino

Bozzole

Montecastello

Pietra Marazzi

San Salvatore M.to

"Riso & Rose" rassegna di enogastronomia e cultura (maggio)
info: www.monferrato.org

Festa delle fragole (giugno) info: Comune tel. 0142428003

Sagra della patata (agosto) info: Comune tel. 014260314

A spas de Moncastè (giugno)

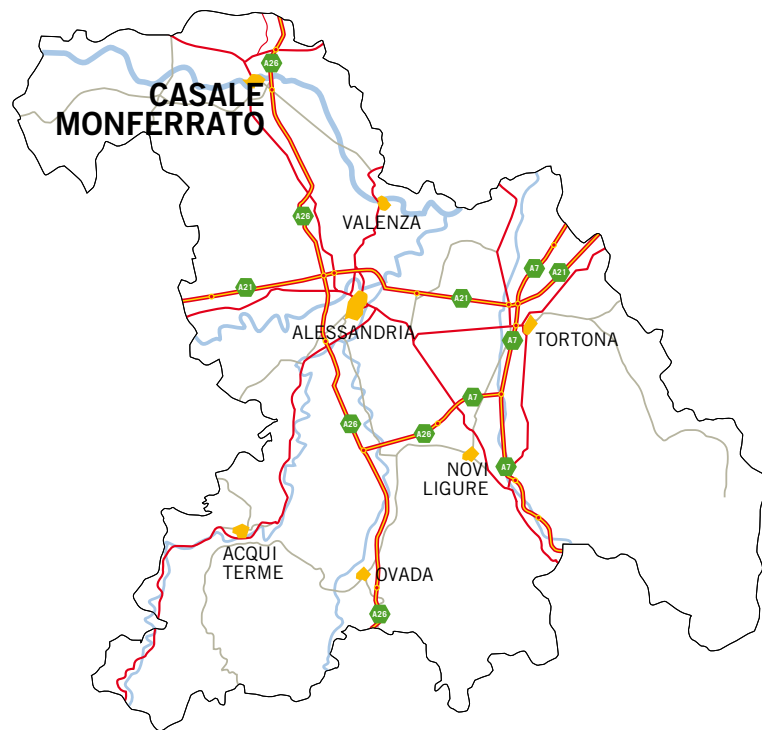
info: Comune tel. 0131355136

Sagra dei maccheroni (settembre) info: www.comune.pietramarazzi.al.it

Prima Festa a S. Salvatore (maggio) - Riso & Rose (maggio)

Regionando (settembre) info: www.ssalvatoreinrete.it

Casale Monferrato



della storia

Casale Monferrato è capitale. Lo è stata nei secoli passati, a difendere le sorti del Monferrato, lo è ancora oggi per il suo centro storico che sa di antico Piemonte, conservato con orgoglio dai suoi abitanti. Il mio primo approccio con Casale fu la visita al castello dei Paleologi, che ha una dimensione enorme, come si addice a una capitale. Da qui, da quella piazza enorme che lo accoglie, con il più bel teatro di provincia che ricordi, si diramano le strade che portano nel cuore di questa città. Una città che è punto di riferimento di tutto il Casalese, quindi luogo di mercato, di scambi, di relazioni, che la conformazione stessa della città sembra favorire. Ricordo lo stupore della prima visita al complesso conventuale della Baronina, anch'esso enorme, oppure i convegni

a Palazzo Treville, in quelle sale antiche e solenni, dove è bello assaporare i racconti di una storia che ha segnato le vicende europee. Mi emoziona sapere che uno di questi palazzi è dedicato ad Anna d'Alençon, una delle figure più straordinarie della storia europea. Una donna tenace, protetta di Carlo V e amica di Giovanna d'Arco. Di lei sono stati rintracciati 4 mila carteggi, conservati a Mantova, segno che la storia è stata costruita non solo dalle guerre ma anche dalla positività delle relazioni. Casale ha poi due strade: una che porta nella pianura ammantata di risaie, che esondano nel Vercellese e nella Lomellina e Morano Po è il baluardo ultimo della provincia, e un'altra, che dalla salita Sant'Anna ti butta dentro alla dolcezza del Monferrato. E qui i vigneti

guardano la sua città, le voltano le spalle per un saliscendi che arriva fino alla Val Cerrina e poi, come un mare, raccontato da tanti artisti celebri, tocca l'Astigiano da una parte e la provincia di Torino dall'altra. La ricchezza di Casale è questa

da vedere

Il Museo Civico e Pinacoteca - Gipsoteca Bistolfi offre ai visitatori raccolte prestigiose. Un vero gioiello è la bellissima sinagoga ebraica costruita nel 1595 e più volte restaurata, ancora negli anni Sessanta del Novecento. Annesso vi è il Museo d'Arte e Storia Ebraica. Non lontano dal cuore della città, quella piazza Mazzini che fu sistemata nell'Ottocento, c'è il **Duomo**, dedicato a S. Evasio. D'impianto romanico lombardo, veramente pregevole sia nei suoi aspetti esterni (facciata a capanna) che interni (nartece, tele del Guala, opere del Sammicheli, cappella di Benedetto Alfieri, ecc.). Ha compiuto di recente i suoi primi 900 anni. Il **castello dei Paleologi**, trecentesco d'origine ma ora d'aspetto quattrocentesco, che finalmente è aperto al pubblico dopo le necessarie ristrutturazioni, è una delle visite imperdibili. Numerose e meritevoli di visita le chiese: **S. Domenico** (iniziata nel 1472, da vedere solo per il portale rinascimentale), **S. Caterina** (del 1725 progettata dallo Scapitta in linee barocche, splendido l'esterno), **l'Addolorata** (a pianta centrale, del 1768, disegnata dal Magnocavallo), **S. Filippo Neri** (1667, di Sebastiano Guala: a parte le tele si deve considerare la pianta a croce greca e la cupola), **S. Antonio Abate** (risalente al 1555, conserva un prezioso polittico dedicato alla Genealogia della Vergi-

sua poliedrica posizione, e come una capitale o uno stato, ha conservato le contaminazioni culinarie che arrivavano dai suoi confini. Per questo la cucina casalese ha una sua originalità festosa, che nel fritto misto trova una sintesi efficace.

ne, attribuito a Gandolfino d'Asti), **S. Ilario**, con opere di Nicolò Musso, casalese, e Guglielmo Caccia, **SS. Apostoli** (del 1747, notare la cupola ellittica). Privo di un'architettura esterna di particolare rilievo, **l'Oratorio del Gesù** ('500) racchiude al proprio interno elementi di notevole interesse: soffitto ligneo a cassettoni, un prezioso polittico cinquecentesco attribuito all'atelier di Martino Spanzotti, una pala d'altare di Bernardino Lanino, una tela con la Vergine assunta di Pietro Francesco Guala e anche un interessante arazzo di scuola fiamminga. Notevoli anche le residenze nobiliari: **Palazzo di Anna d'Alençons** (del XVI sec. con giardino nel cortile munito di un tratto di portico e loggia), **Gozzani di Treville** (del 1714 progettato dallo Scapitta: imperdibili l'atrio e la volta dello scalone affrescata dal Guala), **Gozzani di S. Giorgio**, ora municipio (del 1778 con facciata a tre ordini di finestre e scalone a due rampe di squisita fattura), **Langosco** (del 1776 da vedere lo scalone, l'anticamera e la galleria), **Gambera - Mellana** (rinascimentale, con il cortile munito di portici su tre lati e loggiato), **Natta d'Alfiano** (barocco), **Sannazzaro** (settecentesco) e **Casa Tornielli** del '400 con monofore ogivali in cotto. Senza dimenticare infine il bel **Teatro** municipale (1785-1886) di forme neoclassiche.

i prodotti

I DOLCI BAFFI DI VITTORIO EMANUELE

Risale al 1878 la data di nascita ufficiale del **krumiro**, il dolce simbolo della città di

Casale Monferrato, ideato dal pasticcere Domenico Rossi e ispirato ai "baffi a manubrio"

portati dal sovrano Vittorio Emanuele II, scomparso proprio quell'anno. Il successo fu

subito enorme, al punto che i Krumiri Rossi ricevettero una menzione speciale all'Esposizione Universale di Torino nel 1884 e i Brevetti di Provveditore delle Case dei Duchi d'Aosta, di Genova e della Real Casa, i cui stemmi sono riportati sulle storiche scatole con cui sono commercializzati. Oggi vengono ancora prodotti nella maniera tradizionale, ovvero con un impasto di zucchero, uova, burro, farina bianca e vanillina, lasciati riposare un giorno e cotti alla temperatura di 300 °C, da cui deriva il caratteristico colore bruno.



cucina



Varia, gustosa, ricca di salumi, formaggi e specialità dolciarie, la cucina casalese rappresenta un'incredibile vetrina su tutto il patrimonio culinario monferrino. Per questo la sua tradizione gastronomica rappresenta da un lato una selezione delle

specialità della ricca collina circostante dall'altro sono molti i piatti denominati "alla casalese" che da qui si sono poi diffusi in tutto l'alessandrino. Un ideale menù casalese deve perciò aprirsi con **peperoni arrostiti al forno** con salsa

al tonno, **agliata** verde monferrina, con robiola, aglio e prezzemolo, la terrina di uovo al pomodoro ed erbe fini, la **cipollata**, sempre a base robiola, e vitello tonnato. Non possono poi mancare zuppe e minestre come la **pasta e fagioli** di Ca-

sale Popolo con lardo patate fagioli cotica e maltagliati, il minestrone con legumi e carni povere e quello con lardo verza e fagioli. Tra i primi sono classici gli **agnolotti alla casalese** con manzo, vitello, prosciutto, uova e tartufo, e il risotto verde con erbe spontanee e porro. Tra i secondi si annoverano lo **stufato** con capocollo di fassone e filetti di acciughe, il **fritto misto alla piemontese**, i bolliti accompagnati dal bagnet, salsa verde con prezzemolo e aglio, e la tradizionale **bagna caoda** a base di acciughe, aglio e olio, mantenuta calda e consumata con il pinzimonio di verdure di stagione. Tra i dolci tipici si gustano naturalmente i **krumiri con lo zabaione**,



e il **bonet**, con latte, amaretti e cacao. I vini rappresentano l'intero panorama monferrino, dalla Barbera del Monferrato al Grignolino del Monferrato

Casalese, ma anche Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Freisa, Cortese, Rubino di Cantavenna, Gabiano, e, tra i dolci, Malvasia di Casorzo e Moscato.

acquisti

• Az. Agr. La Briata

Cantone Grassi, 19/a - loc. Casale Popolo
tel. 0142563404

apertura: giovedì pomeriggio, venerdì, sabato mattina

toma delle risaie, caciotte agli aromi

• Drogheria Corino

via Roma, 197 - tel. 0142435144
www.drogheriakorino.it

vini e liquori del Monferrato, sfiziosità da tutta Italia

• Gelateria Grom

via Roma, 120
tel. 014273192

gelato artigianale

• Enoteca Soliti Ignoti

via Cavour, 39 - tel. 0142461279
www.solitignoti.net

apertura: da martedì a sabato

vini, sfiziosità locali e italiane

• Lo Scatolino del Buongustaio

corso Valentino, 53/a
tel. 014271698

chiusura: domenica e lunedì

vini, birre, distillati e sfiziosità locali e italiane

• Unica Fabbrica Krumiri Rossi di Portinaro

via Lanza, 17/19
tel. 0142453030 - 0142478553

www.krumirirossi.it

chiusura: domenica e lunedì

krumiri

• Pasticceria Torti

via Volpi, 8
tel. 0142452367

amaretti Margherita, torrone Camillo

mangiare

• La Torre - Hotel Candiani

via Candiani d'Olivola, 36

tel. 014270295

www.ristorante-latorre.it

chiusura: martedì e mercoledì a pranzo

prezzo menu: 50 euro - 49 camere

tagliolini al profumo di porcini con ragù "alla finanziaria", fusello brasato alla casalese antica

- **parking in asfalto con posti riservati a disabili** - **l'ingresso e gli ambienti interni pre-**



sentano spazi sufficienti alla fruizione agevole e autonoma dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato.

• Taverna Paradiso

piazza di Stefano, 7

tel. 014275544

chiusura: lunedì

prezzo menu: 29 euro

antipasto misto di specialità monferrine, agnolotti, zabaione con i krumiri

eventi

• Fiera di San Giuseppe (marzo)

• "Riso & Rose" rassegna di enogastronomia e cultura (maggio) info: www.monferrato.org

• Festa del Vino e del Monferrato (settembre)

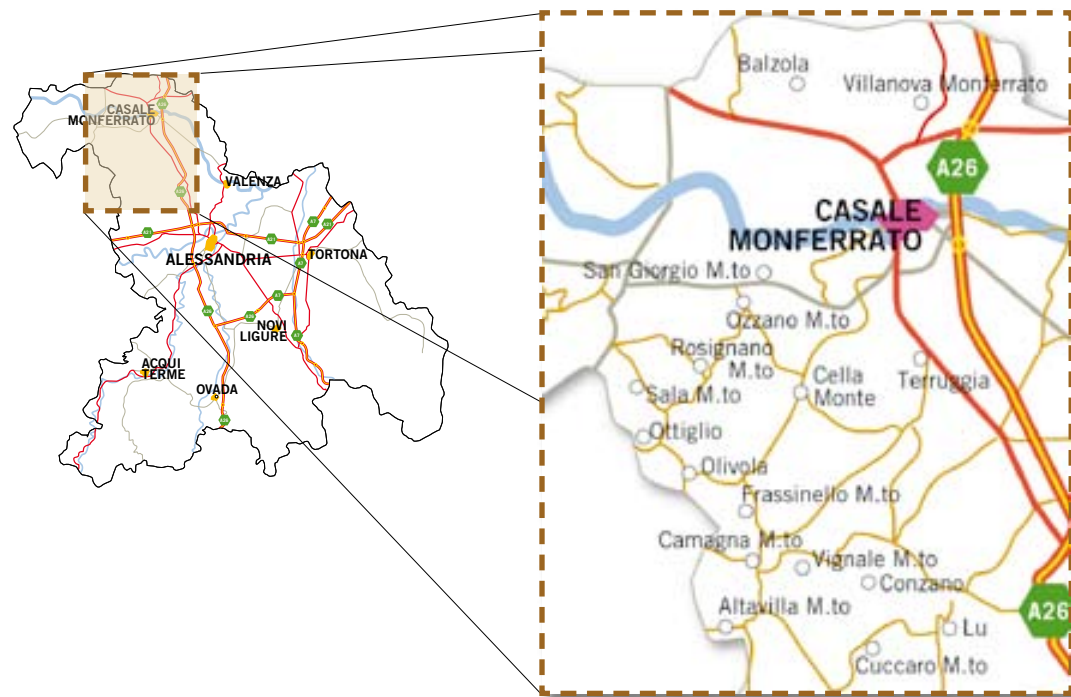
• Krumiri e tartufi (novembre)

www.comune.casale-monferrato.al.it



Il Monferrato Casalese

Altavilla Monferrato, Balzola, Camagna Monferrato, Cella Monte, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frassinello Monferrato, Lu, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Giorgio Monferrato, Terruggia, Vignale Monferrato, Villanova Monferrato



la dolcezza del monferrato casalese

È la dolcezza il primo elemento che viene in mente pensando a questa terra che rimane, in assoluto, tra le più belle d'Italia. Qui il saliscendi è sinuoso e i paesi sembrano cartoline col cucuzolo segnato dal campanile di una chiesa o da un castello. Vigneti e boschi si alternano ai pochi campi di seminativi, ma la caratteristica che più si coglie in questa zona è il colore delle case, di quel bianco latte del tufo, prodotto in grossi mattoni grezzi, che danno una sensazione di calore e di unicità. Furono famose le cave di Moletto, dove questa pietra veniva scavata e dove aleggia la leggenda dei Saraceni invasori che una volta cacciati avrebbero lasciato un deposito degli ori impareggiabile. Forse l'origine degli scavi si deve a quella ricerca che non ha mai avuto

soddisfazione. Ed è bello anche così. Un'altra caratteristica propria di queste terre sono gli "infernotti", vere e proprie architetture di cantina, scavate nel tufo crudo che vanno nel profondo con nicchie dove riposano bottiglie di vino rosso. A Cella Monte ce ne sono di bellissimi, ma anche Rosignano Monferrato è un paese che custodisce tanti tesori, inerpicato su un cucuzolo quasi impossibile. La stessa enoteca regionale di Palazzo Callori a Vignale è allestita in una cantina ricca di infernotti, mentre la costruzione intera è un monumento di questo Monferrato costruito sulla pietra tufacea chiara. Vignale è considerata, a ragione, la Capalbio del Monferrato, per via della presenza costante di vip che hanno preso dimora nella sua cerchia. E qui si celebra, da 30

anni, "Vignale Danza", una rassegna artistica di grande valore. Di tutta la provincia, questo lembo - o meglio questo cuore - di Monferrato è certamente il biglietto da visita più convincente, dove ogni angolo nasconde una storia o una leggenda. Come quella secondo cui Cristoforo Colombo era nativo di Cuccaro Monferrato, al tempo sottomessa ai signori di Genova. Tesi sostenute dal famoso enologo Donato Lanati, che in mezzo a queste colline ha costruito Enosis Meraviglia, un centro di sperimentazione della vite e del vino tra i più innovativi del mondo. E se a Lu la costruzione tipica sono i Camparot, ovvero delle "torri" contadine campestri e il record da Guinness dei primati è la concentrazione di vocazioni religiose, il vanto di tanti altri paesi del Monferrato è il pane di pasta dura, che qui prende il nome di Monferrina e che si celebra col salame stagionato il giusto dentro gli infernotti (a Cella Monte c'è un sapere nel fare il salame che

è un *unicum*) e con un bicchiere colmo di Grignolino. La zona è ricchissima di bed & breakfast, agriturismi e relais di charme, segno che da sempre questo Monferrato significa turismo. Ma la ricchezza sono i castelli, che segnano le vicissitudini storiche di questi paesi continuamente minacciati e saccheggiati, contesi e occupati da un invasore ora spagnolo, ora francese, ora sabaudo o di una stirpe degli Sforza o dei Gonzaga. Da qui l'arroccamento che si evince ancora oggi. Un accenno meritano i pittori che hanno disegnato e anche abitato il Monferrato: Carlo Carrà, Enrico Colombotto Rosso, Pietro Morando. E poi ancora Ugo Martinotti, nativo di Casale, Aldo Mondino che viveva ad Altavilla, nel suo atelier in mezzo alla campagna; i colori di Guido Botta che evocano la vigna accesa dell'autunno o quelli di Angelo Morbelli, uno dei più importanti pittori divisionisti nativo di Rosignano, segnano un territorio che da sempre attrae.

da vedere

Altavilla Monferrato propone un'interessante parrocchiale di S. Giulio con opere del Moncalvo e altar maggiore in onice. Inoltre due raccolte da non perdere: il Museo della Grappa "Mazzetti" e il Museo del Tramways a Vapore ed Elettrici. **Cella Monte** offre parte dell'Ecomuseo della Pietra da Cantoni, in aggiunta alla parrocchiale di SS. Quirico e Giulitta (1610) ricca di tele e affreschi da vedere. Nel territorio di **Conzano** c'è il convento di S. Maurizio del 1418 in tardo stile gotico. Il complesso comprende un chiostro con affreschi tra i più antichi della zona. Qui è sepolta l'imperatrice di Costantino-poli Sofia, sposa di Giovanni 8° Paleologo. La torre di **Lu** risale al Quattrocento mentre la chiesa di S. Maria Nuova possiede varie opere di Guglielmo Caccia, detto il Moncalvo, e altre delle figlie così come la parrocchiale dell'Assunta (XVIII sec. su disegno del Magnocavallo) di **Balzola**. Nei pressi di **Frassinello** si erge il castello di Lignano di origine medievale che pare essere uno dei più antichi del Monferrato.

Ozzano vanta un castello del XII sec., una parrocchiale di stile gotico e palazzi d'età moderna (es. Simonetti) mentre a **Camagna** si erge la chiesa di Sant'Eusebio (XIX sec.) con la sua maestosa cupola che ricorda la Mole Antonelliana di Torino.

All'interno è conservata una grande pala del Moncalvo. **Terruggia** possiede un originale oratorio di S. Grato a pianta ottagonale e un palazzo municipale (sec. XIX) contenente il teatro civico. A **Vignale Monferrato** dove si può accedere a un Museo di Storia Contadina, si elevano diverse chiese tra cui alcune imperdibili: S. Bartolomeo (grandiosa costruzione del Magnocavallo), l'Addolorata (tardogotica), dei Battuti (seicentesca). Un'attrattiva di Vignale rimane sicuramente Palazzo Callori, costruito interamente in tufo e sede dell'Enoteca Regionale dedicata ai vini del Monferrato e il castello sovrastante la chiesa. San Giorgio è dominata dal castello il cui nucleo iniziale pare risalire al X secolo.

i prodotti

IL VINO

Il vino qui è al primo posto, in quanto rappresenta un valore dell'economia locale, ma anche del paesaggio e della cosiddetta enogastronomia. Parlare di questa area collinare vuol dire innanzitutto la **Barbera del Monferrato**, prodotta in versione ferma e anche frizzante. Un valore particolare ha poi la Barbera del Monferrato Superiore, che ha ottenuto anche la denominazione d'origine controllata

e garantita al pari della Barbera d'Asti, che pur viene prodotta, secondo il disciplinare anche nei paesi di questa zona. E questi due ultimi vini sono spesso destinati a un più lungo invecchiamento. Ma il vino che forse identifica di più questa terra è il **Grignolino del Monferrato Casalese**, vino dal profumo delicato, erbaceo e di sapore giustamente tannico e amarognolo, si abbina a molte preparazioni

della cucina locale. Altri vitigni diffusi nella zona sono il freisa, che partecipa all'uvaggio della Barbera del Monferrato in minima misura o viene vinificato in purezza. E poi il ruchè di Castagnole M.to (At), un vitigno autoctono coltivato anche in alcune zone dell'alessandrino: dà un vino dai sentori floreali (la rosa) e aromatici, molto caratteristico e decisamente discostante dal resto dei vini rossi piemontesi.

LA MULETTA E I SALUMI DEL MONFERRATO

La zona collinare disposta intorno a Casale rappresenta un vero e proprio giacimento di prodotti gastronomici. Tra i salumi, oltre al classico salame crudo, spesso trattato con il vino per insaporirlo e donargli una maggiore morbidezza, viene apprezzato il cacciatore del Monferrato, un insaccato di carne suina di piccole dimensioni (il peso max è di 3-4 hg al pezzo), stagionato non più di tre mesi. Proprio le dimensioni ridotte sono alla base del nome che riporta all'uso dei cacciatori di trasportarli nelle tasche della giacca,



come uno spuntino durante le battute, che qui hanno una tradizione, soprattutto nei riguardi della lepre. Salume simbolo della tradizione monferrina è tutta-

via la **Muletta**, insaccato realizzato con le parti migliori del maiale, dal peso che varia da un chilo e mezzo a due e una stagionatura di circa tre mesi.

Il nome ancora oggi resta un mistero anche se è plausibile pensare che derivi da un'antica usanza di inserire nell'impasto anche carne di asino e

mulo, fra l'altro utilizzata nel Monferrato, anche se oggi circoscritta ad alcuni paesi dell'Astigiano. Ma la peculiarità della Muletta è tuttavia quella

di essere inserita in un budello di maiale naturale, che contenendo l'impasto assume volumi particolari, che favoriscono la lenta stagionatura.

LA CICORIA PAN DI ZUCCHERO

Tipica di Villanova Monferrato, ma diffusa in molti dei comuni che seguono il corso del Po, è la coltivazione della cicoria pan di zucchero, un ortaggio che si presenta con fogliame ampio

e tenero, a forma di cespo involucrante. Ha foglie di colore verde e costa bianca, anche se a completa maturazione tutto il cespo si imbianca. Il prodotto è tendenzialmente una

coltura autunnale e la raccolta avviene da ottobre a dicembre, anche se negli ultimi anni si è diffusa la coltivazione primaverile con la raccolta a maggio e giugno.

LA MOSTARDA D'UVA

Tipica di tutta la zona del Monferrato, la **mostarda d'uva** conosciuta anche con il nome dialettale di **cugnà** (in verità più diffuso nelle Langhe) è stata per lungo tempo la salsa principe di accompagnamento ai bolliti e ai formaggi, prodotta in tutte le cascine con il mosto dell'uva e la frutta di fine stagione, appena terminata la vendemmia. La ricetta originaria prevede infatti l'utilizzo di mosto da uva (di barbera essenzialmente) cui si aggiungono i frutti di fine stagione (mele cotogne, zucca, pere, fichi, prugne, noci, nocciole, scorza d'arancia, e limone), il



tutto amalgamato da una cottura di molte ore a fuoco lento. Merita di essere provata sulla

neve, come facevano nel Monferrato - per riscoprire il gusto di un sorbetto d'antan.

LA GRAPPA

In questo Monferrato si produce **grappa**, utilizzando il metodo discontinuo a vapore

e non sono poche le distillerie che ancora offrono un prodotto di grande interesse: da

Altavilla Monferrato a Rosignano.

cucina



La cucina monferrina è tra le più ricche di tutto il territorio piemontese e prevede una teoria dei grandi piatti della tradizione a cominciare dagli **agnolotti alla monferrina** che qui vengono preparati con un pieno di carne di manzo brasato e lombo di maiale avviluppati nel classico involucri di pasta quadrato e dentellato. Ma è d'obbligo l'assaggio anche per il **vitello tonnato** e il **bollito misto**, preparato con bue adulto o vitello. I tagli prediletti per il bue sono la spalla, la culatta (o culaccio), il piano costato, la coda, mentre del vitello si utilizzano la lingua, la punta di petto e la testina.

A completare il piatto si aggiunge anche un pollo adulto o una gallina ruspante. In accompagnamento si predilige il bagnetto verde, preparato con prezzemolo, acciuga, olio e aglio. Altra preparazione tipica del Monferrato e di tutta la provincia di Alessandria è lo **stufato**, composto da carne di

manzo tagliata a pezzi regolari e cotta con spezie, rosmarino, aglio e alloro. Dopo una prima doratura, viene aggiunto il vino, di solito una robusta Barbera, e si lascia cuocere il tutto per circa due ore. Una volta pronto può essere mangiato con le patate o con la polenta, oltre che diventare un ingrediente per il sugo e per il ripieno degli agnolotti.

Di tutti i piatti, quello che tuttavia simboleggia questa zona è il leggendario **fritto misto alla piemontese**, declinato nella sua variante monferri-

na e composto da una teoria di verdure (cavolfiore, fiori di zucca), pezzi dolci (semolino, mela e amaretti) e salati (interiora di carni come cervella, fegato, laccetto, filone, milza, polmone e salsiccia) impanati e fritti nell'olio bollente. Tra i dolci si segnala un grande classico come il bonet, perfetto connubio di cacao e amaretti, ma non mancano ricette specifiche come la torta di zucca che a San Giorgio Monferrato preparano con una zucca ben soda, amaretti, cacao, mele renette e marsala.



acquisti

CELLA MONTE• **Francia Enrico**

via Barbano Dante, 23

tel. 0142488172

salame crudo, Muletta

OLIVOLA• **La cucina di Annalisa**

via Vittorio Veneto, 2/a

tel. 0142928311

www.lacucinadiannalisa.it

torte, salse della tradizione piemontese

SALA MONFERRATO• **Pietro Crova**

via Olearo, 27 - tel. 0142486728 - **pane, salumi**

• **Luca Sassone**

via Roma, 11 - tel. 0142486353

Muletta, salsiccia, cacciatorini

TERRUGGIA• **Il Forno della Natura**

strada Cacciolo, 20

tel. 0142401460 - chiusura: sabato

brioche, pane biologico

**OZZANO MONFERRATO**• **Apicoltura Antos**

Cascina Porta Bassa, 12

tel. e fax 0142487226

miele, cosmetici naturali

• **Apicoltura Giuseppe Mortara**

Cascina Nuova, 21 - cell. 3391751557

apertura su appuntamento, 15-20;

chiuso domenica

miele, Mielcioc (miele al cioccolato)

• **Salumificio Colombano**

via Leonardo da Vinci, 22

tel. 0142487182

chiusura: mercoledì pomeriggio

trippa, Muletta

ROSIGNANO MONFERRATO• **Panificio Bisello**

via Bonelli, 2 - tel. 0142488686

chiusura: domenica

grissia monferrina

• **Az. Agr. Cascina Bettola**

strada Provinciale, 24

tel. 0142403254

cell. 3334441281

frutta, verdura sottovetro, gelatine, salse tipiche

VIGNALE MONFERRATO• **Mongetto Soc. Coop.****Confetture e Conserve**

Ca' Mongetto, 10 - tel. 0142933469

specialità sottovetro

2 mini appartamenti, 3 camere presso la Cantina Locanda Agrituristica Mongetto

via Piave, 2 - tel. 0142933442

www.mongetto.it

• **Tenuta Zullaro**

Cascina Zullaro

tel. 0142925330

www.cascinazullaro.com

apertura: da giov. pomeriggio a dom. mattina

carne

mangiare

ALTAVILLA MONFERRATO

• Tenuta San Martino



strada provinciale per Moncalvo, 18
tel. 0142930029 - www.vinisanmartino.com
chiusura: mai
risotti, torrone di formaggio
- *parcheggio asfaltato nei pressi dell'ingresso - l'ingresso a livello e gli ambienti interni consentono la fruizione dei clienti in carrozzina che, per alcuni tratti, necessitano dell'aiuto dell'accompagnatore - servizio igienico dedicato.*

CAMAGNA MONFERRATO

• Taverna di Campagna dal 1997

vicolo Gallina, 20 - tel. 0142925645
chiusura: lunedì e martedì
(solo da gennaio a fine aprile)
prezzo menu: 29,50 euro
agnolotti monferrini fatti a mano, faraona in agrodolce
• **L'Elfo**
via Matteotti, 27 - tel. 0142925138
www.elfodicamagna.com
chiusura: mai
prezzo menu: 30 euro - tavoli all'aperto
agnolotti, fassone al pepe verde

CELLA MONTE

• Villa Perona

strada Perona, 1 - tel. 0142488280
www.villaperona.it
sempre aperto (in estate solo venerdì, sabato, domenica) - prezzo menu: 28-35 euro
10 camere - giardino, vendita vini
bagna caoda, panissa, coniglio arrosto, bonet

CUCCARO MONFERRATO

• La Cantina in Collina



via Marconi, 9 - tel. 0131771111
chiusura: lunedì - prezzo menu: 20-30 euro
agnolotti alla piemontese, vini di produzione propria

LU

• La Commedia della Pentola



fraz. Borghina - tel. 0131741706
www.lacommediadellapentola.it
aperto la sera (tranne il lunedì), a pranzo domenica e per gruppi su prenotazione
prezzo menu: 25-35 euro - 3 camere
agnolotti al sugo di coniglio, arrosto con le nocciole
- *parcheggio in ghiaia con posti riservati a disabili - l'ingresso con rampa e gli ambienti interni consentono una fruizione agevole e in autonomia dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato.*

OLIVOLA

• Ai Cedri



via Vittorio Veneto, 23 - tel. 0142938885
chiusura: domenica sera e lunedì
prezzo menu: 42 euro
risotto alla coda di bue, filetto di vitello ai porri
- *parcheggio in ghiaia con posti riservati a disabili - l'ingresso e gli ambienti interni presentano dimensioni sufficienti alla fruizione dei clienti in carrozzina che, in alcuni tratti, necessitano però dell'aiuto di un accompagnatore - servizio igienico dedicato.*

OTTIGLIO

• Cave di Moletto

via Villa Celoria, 10 - chiusura: lunedì e martedì
prezzo menu: 45 euro - 13 camere - giardino
agnolotti monferrini, straccetti di scottona al rosmarino

ROSIGNANO MONFERRATO

• Ai Cavalieri del Monferrato

loc. Castello di Uviglie, 73 - tel. 0142488792
www.aicavalieridelmonferrato.it
chiusura: domenica sera e lunedì
prezzo menu: 39 euro

dehors estivo e parco secolare
carne di vitello battuta al coltello, ravioli di verdure, tagliolini al coniglio

TERRUGGIA

• Il Melograno

piazza Vittorio Emanuele III, 9
tel. 0142401531 - cell. 3388098126
www.osteriailmelograno.com
chiusura: lunedì e sabato a pranzo
prezzo menu: 44 euro
terrazza panoramica coperta
morbide di pollo al pistacchio con salsa rubra e zucchine grigliate, tagliolini alla bietola rossa

fatti in casa accompagnati dal formaggio Montebore, faraona disossata al Moscato passito, tortino al cioccolato

VIGNALE MONFERRATO

• Serenella

via Bergamaschino, 1 - tel. 0142933412
chiusura: lunedì
prezzo menu: 25-30 euro (bevande incluse)
agnolotti, coniglio al forno
• **Universo**
via Bergamaschino, 29 - tel. 0142933952
chiusura: lun. e mar. - prezzo menu: 30 euro
risotto al rosmarino, bolliti

eventi

Diverse località

"Riso & Rose" rassegna di enogastronomia e cultura (maggio)
info: www.monferrato.org
Golosaria Monferrato (marzo) info: www.golosaria.it



Altavilla Monferrato
Cella Monte

Cioccolato e Monferrato (ottobre) info: Comune tel. 0142926141
Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza (novembre)
info: www.comunecellamonte.it

Conzano
Cuccaro Monferrato

Fiera degli Antichi Mestieri (aprile) info: www.comune.conzano.al.it
Passeggiata Contrada delle Capanne (aprile) La Pulenta (settembre)
Fagiolata e ceci (ottobre) info: Comune tel. 0131771928
Bagna Caoda (dicembre) info: www.frassinello.it
Festa di San Giuseppe (marzo) - Sagra dell'uva (settembre)
info: www.lumonferrato.org

Frassinello M.to
Lu

Ottiglio (in unione con i Comuni di Altavilla, Camagna, Cuccaro, Frassinello)

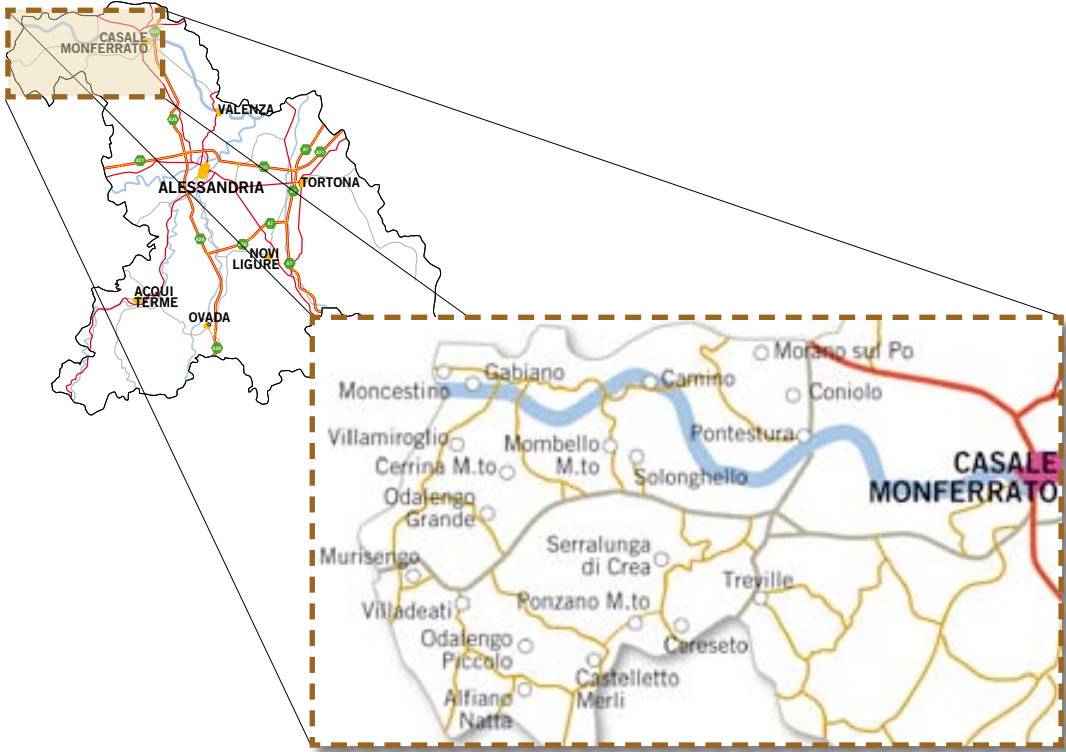
Fiera del Tartufo dal Grana al Rotaldo (novembre)
info: info@comune.ottiglio.al.it

Vignale Monferrato

estate "Vignaledanza" Festival internazionale di danza (giugno - agosto)
info: www.vignaledanza.com
Festival dei vini (ottobre) info: www.prolocovignalemonferrato.it

Le terre del Santuario e la Val Cerrina

Alfiano Natta, Camino, Castelletto Merli, Cereseto, Cerrina Monferrato, Coniolo, Gabiano, Moncestino, Mombello Monferrato, Morano sul Po, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Pontestura, Ponzano Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghella, Treville, Villadeati, Villamiroglio



all'ombra di un santuario

Gli amici di Villamiroglio, radunati intorno all'associazione "C'era una Volta" sono stati capaci di commuovermi davanti a un filmato sulla vita nei paesi della Val Cerrina e dintorni. Qui, a differenza dell'altro Monferrato che abbiamo descritto, il territorio si è conservato in maniera più incisiva. Capita ancora di viaggiare tra una collina e l'altra e sullo sfondo avere l'immagine di un castello, ma anche trovarsi la strada attraversata tra nugoli di lepri... e a volte di cinghiali. Qui la caccia è uno sport molto sentito, da sempre, e la lepre in salmi è rimasta un piatto spesso celebrato nelle osterie di tutta la zona. Ma qui c'è anche un vino corposo, in particolare la Barbera, che i giovani stanno riabilitando

con eccellenti risultati. Quanti ricordi, paese per paese, quanti momenti di intima piacevolezza, che solo un territorio come questo ti sa provocare. Credo che Cesare Pavese, sfollato a Crea e oggi raccontato in un bel libro dedicato alle sue tracce, avesse provato le medesime sensazioni di calore che si provano ogni volta che si sosta da queste parti. Chiudo gli occhi e mi ritrovo nei più bei relais di charme che potessi immaginare. Uno è ambientato ad Alfiano Natta (il paese dove fu inventata la magnesite), dentro al castello di Razzano. Ed è un sogno, con le piscine a pelo d'acqua sui vigneti, in quella conca attorniata da colline e sullo sfondo dalle montagne che ti dicono Piemonte. A Murisengo, se

sostate nella Canonica di Corteranzo della tenuta Isabella, altra azienda vitivinicola, al mattino, con la luce tersa, vedrete il Santuario di Crea e quello di Colle Don Bosco. È uno degli spettacoli più belli al mondo. Anche ad essere alla Cascina Zucca, ospiti dell'agriturismo di Ester Accornero, della sua cucina e dei suoi spazi accoglienti. Ma non è finita: a Solonghella c'è oggi la Locanda dell'Arte, altro relais carico di suggestione, soprattutto per le camere, il centro benessere, ma anche gli orizzonti che vedi dalle finestre. E vedi Camino, il castello aleramico, appartenuto ai Paleologi e oggi in mano alla famiglia Zandonini che lo ha conservato e restaurato, persino con il ponte levatoio che si aziona a mano. In una delle camere sostò persino un appassionato di storia come Giovanni Spadolini, ma non c'era ancora il relais che hanno costruito di recente e che ospita, all'ombra del maniero, chi vuole

godere di questo territorio a contatto con la storia. E anche qui si produce vino, esattamente come nel Castello di Gabiano, bellissimo e imponente. Il paese domina una valle, dove, in località Pedaggera, si tiene uno dei più importanti mercati ortofrutticoli di tutta la regione. C'è da perdersi saltando da un paese all'altro, sapendo che la strada della Val Cerrina sbucca in direzione di Chivasso, altra area che appartiene al Monferrato, quando nell'era paleologa fu consegnato ad Anna d'Alençon, straordinaria donna della storia europea. A sinistra, invece, si va nell'area astigiana, detta "terra dei Santi" per la presenza di San Giovanni Bosco, di San Domenico Savio e del Canonico Cafasso. E la terra della Barbera e del Grignolino lascia il posto a Freisa e Malvasia. Cosa le unisce? Ma l'agnolotto e il fritto misto, l'affrore della bagna cauda e il coniglio al forno. W il Monferrato!

da vedere

A Camino vi è uno dei castelli meglio conservati di tutto il Piemonte e il Monferrato, le cui origini risalgono all'XI sec.; con il cortile, le logge e gli edifici annessi, forma un complesso di grande suggestione. Molto suggestivo sopra Camino, è l'antica residenza di Rocca delle Donne, che dà sulla pianura vercellese. Murisengo possiede il castello trecentesco e un paio di chiese notevoli: S. Antonio Abate (XVIII) in stile rococò della scuola dello Scapitta e nella frazione Corteranzo, la barocca S. Luigi (1760) di Bernardo Vittone. Altri castelli s'incontrano a Ponzano e nella frazione Salabue, a Crea, a Pessine di Odalengo Piccolo, a Solonghella, a Gabiano, a Odalengo Grande, a Castelletto Merli, a Cereseto. Villadeati ospita la residenza detta "il Belvedere", la quale può collocarsi a metà strada tra il barocco e il neoclassicismo. Stupenda nel suo insieme di piani pensili, volte, pilastri, coronato in cima dalla torre - terrazza. Tra le chiese, S. Remigio si fa ricordare per il raro pulpito in stile impero. In quasi tutte le parrocchiali della zona ci sono tele del Moncalvo o delle figlie: in S. Marziano ad Al-

fiano Natta, in S. Pietro di Cereseto, in S. Pietro a Mombello, in S. Agata a Pontestura, in S. Giovanni Battista di Morano. Quest'ultimo paese dispone anche di una serie di portici gotici a sesto acuto che impreziosiscono la strada principale e dei bellissimi affreschi (ante 1450) che decorano la chiesa di S. Pietro Martire. La parrocchiale di Pontestura dispone anche di quadri del Guala ma si fa ricordare per le sue forme gotiche. Sempre a Pontestura, presso il palazzo comunale è possibile visitare (previo appuntamento, tel. 0142466339) la raccolta di quadri della Fondazione Enrico Colombotto Rosso. L'abitato di Villamiroglio è dominato dalla chiesa parrocchiale dedicata ai Santi Filippo e Michele, edificata nel 1764. Nella campagna di Treville, c'è la chiesa romanica di San Quirico, XII secolo, mentre in località Pozzengo di Mombello Monferrato da vedere è il santuario di San Gottardo (XVII sec.). Nel territorio di Serralunga di Crea si trova infine il Sacro Monte con le sue 23 cappelle e i 5 romitori, la chiesa dedicata alla Madonna costruita in varie fasi (IV, XI, XV sec.) e il Parco Naturale

che li circonda. È una delle opere più belle di tutto il Piemonte, con i gruppi statuari di terracotta policroma e dipinti di importanti artisti del tempo tra cui i fratelli Tabacchetti e il Moncalvo.

i prodotti

GRISSIA E SALAME

La zona della Val Cerrina è il proseguimento ideale del Monferrato gastronomico che abbiamo descritto nel capitolo precedente. Per questo motivo in questi paesi sarà possibile gustare l'ampia teoria di salumi, a cominciare dalla **Muletta** monferrina, per continuare con i **cacciatorini** e con i salami al vino.

Perfetto per accompagnare questi insaccati è il pane prodotto nella zona intorno a Pontestura o a Castelletto Merli, ma apprezzato e conosciuto in



tutta la provincia. Qui la fa da padrone la cosiddetta **Grissia**, di grande formato con la crosta fragrante, che fa il paio con la più contenuta e altrettanto fragrante **Monferrina**.

La Grissia è fatta con farina di grano tenero, olio, strutto e lievito: da qui un pane a pasta dura che si mantiene a lungo ed è venduto in pezzature del peso di 2 - 3 etti.

NOCCIOLA E MELE

La Nocciola, della varietà Tonda Gentile, in Piemonte viene prodotta in un areale compreso dalle colline di Langhe, Roero e del Monferrato. E in molti casi è divenuta sostitutiva della vite, laddove non c'erano prospettive di continuità. Di buona pelabilità e conservabilità, ha aroma e gusto eccellenti dopo la tostatura e per questo viene particolarmente



apprezzata dall'industria dolciaria, ma anche a livello artigianale. In Val Cerrina alla sua coltivazione è legato l'utilizzo per la torta alle nocciole fatta soltanto con nocciole tostate,

zucchero, farina, uovo e burro e contraddistinta dall'assenza di lievito che la rende simile a una focaccia. Questa zona, poi, si caratterizza anche per una buona produzione di **mele** e nel territorio di

Odalengo si annoverano le varietà Canditina, molto succosa e un tempo usata come vero e proprio dissetante durante il periodo della mietitura, e la Ruscaio, non troppo dolce ma dalla lunga conservabilità.

TARTUFI E FUNGHI

L'ampia superficie boschiva della Val Cerrina è anche un luogo privilegiato per i tartufai. Infatti in queste zone e nella Valle Ghenza è possibile trovare sia il pregiato **Tartufo Bianco** (*Tuber Magnatum Pico*) sia il **Nero Pregiato** (*Tuber Melanosporum Vittadini*). Il sottobosco è anche il terreno ideale per i funghi porcini, per il delicato *coprinus picaeus* e altre varietà tra cui la *famigliola* o *armillariella mellea* che compare da fine settembre sino a tutto novembre ed è particolarmente utilizzato nella cucina povera e contadina.



RISO E RANE

Nei tratti pianeggianti che costeggiano il Po si è diffusa la cultura del **riso** e della risaia. Qui si possono trovare tutte le più pregiate varietà di riso coltivate in Piemonte. Particolarmente interessante dal punto di vista gastronomico è

anche la tradizione legata all'allevamento e al consumo di **rane**, che un tempo si potevano gustare nelle osterie lungo il corso del fiume. La rana più diffusa è la Esculenta o Mangereccia, caratterizzata dal dorso verde con piccole macchie nere

e dalla carne di colore bianco, tenera e povera di grassi. Importante anche la presenza di ortaggi e leguminose: Villamiroglio, per esempio, è celebre per la coltivazione di asparagi e di piselli, cui è dedicata una storica sagra.

cucina

Naturalmente uno dei cardini della cucina è l'agnolotto, che trova una particolare declinazione a Pontestura dove il ripieno è composto da un trito di arrosto di carne bovina e suina, aromi naturali e prosciutto cui si aggiungono uova e formaggio grana padano grattugiato.

Si possono gustare con un po' di burro e salvia, con il sugo

di arrosto o di stufato, oppure è ancora viva la tradizione di mangiarli immersi nella Barbera. Ricca è poi la teoria degli antipasti, che prevedono la canonica **insalata russa**, il **vitello tonnato**, d'estate le **uova in carpione** e, naturalmente i peperoni con la bagna caoda. Tra i secondi sono molto diffusi altri due classici della cucina regionale: il **fritto misto alla pie-**

montese, composto da diversi pezzi (costine di vitello, scaloppine, fegato, cervella, maiale, salsiccia, crocchette di pollo, frittelle di mele, amaretto, semolino dolce) e la **finanziera**, preparata con le frattaglie di pollo e vitello lasciate rosolare e insaporite con il Marsala. Ma piatto superbo della domenica monferrina è anche il **coniglio al forno** o in umido, prepara-



zione riservata anche alla lepre e al fagiano. Tra gli altri piatti si ricordano a Morano sul Po la panissa di riso, a Odalengo i friculin di ortiche e a Ponza-

no il bollito alla monferrina. Tra i dolci, oltre alla torta di nocciole, si ricordano i biscotti "brutti e buoni", la lasagna dolce di Sanico, i canestrelli.

Tra le curiosità si annovera, a Treville, l'utilizzo di capperi e carciofi, che qui hanno trovato un terreno ideale grazie al particolare microclima.



vino

In queste colline — dove ha avuto origine Paolo Desana, considerato il padre delle Denominazioni di vini (è stato relatore delle legge in Senato), si assaggiano Barbera, Freisa e Grignolino, oltre a due particolari e storiche denominazioni, come il Gabiano e il Rubino di Cantavenna. Il Gabiano è una piccola denominazione nata

nel 1983 che identifica un vino prevalentemente a base di barbera, di buon corpo e dal caratteristico profumo vinoso che si evolve con l'invecchiamento. Il Rubino di Cantavenna si produce anch'esso in massima parte con uve barbera e una piccola percentuale di grignolino e freisa, ha un bel colore rosso rubino chiaro tendente al gra-

nato e si contraddistingue per un elegante profumo di mora e ciliegia, mentre in bocca è caldo e pieno. A Sala Monferrato è anche presente la malvasia, nella versione spumante dolce, ottima con la pasticceria secca, mentre a Cella Monte si coltiva la rara moscatellina, che dà origine a un vino rosato moderatamente dolce.

acquisti

ALFIANO NATTA

- **Az. Agr. Casa Faina**

strada Crè Alto, 5 - tel. 0141922420

miele del Monferrato

CAMINO

- **La Butega**

via Roma, 1 - tel. 0142469336

www.labutega.com

chiusura: i pomeriggi di domenica e lunedì

sfiziosità monferrine,

verdure dell'orto

CASTELLETTO MERLI

- **Emporio Alimentare di Dilve Penna**

via San Giuseppe, 33 - tel. 0141918113

chiusura: lunedì pomeriggio

grissia monferrina

CERESETO

- **Macelleria Salumeria Ferraris Marcello**

via Cristilliano, 4 - tel. 0142940297

chiusura: domenica pomeriggio

salame crudo, carni bovine piemontesi

CERRINA MONFERRATO

- **La Bottega dl'Uisot**

via Nazionale, 96 - tel. 014294193

vini, birre artigianali, salumi e sfiziosità

MONCESTINO

- **Az. Agr. Biologica San Giovanni Vecchio**

via San Giovanni, 18 - tel. 0142945230

www.sangiovannivecchio.it

aperto per i salumi: lunedì-sabato; domenica solo su prenotazione

aperto per le carni: giovedì, venerdì e sabato

salumi, carni

- **Az. Agr. La Nocciola**

fraz. Seminenga - via Brusa, 5

tel. 0142945292 - www.lanocciola.it

tutto con la nocciola "Piemonte"

MURISENGO

- **Pasticceria Quilico**

via Umberto I, 76 - tel. 0141993182

www.pasticceriaquilico.it

torta di nocciole, tartufi dolci

- **Casa Costa di Giulia Tasso**

via Bava, 10

tel. 0141993243 - cell. 3288154388

www.casacosta.it - 2 camere

formaggi caprini

- **Alimentari Panetteria Sarzano**

fraz. San Candido - via Casale, 8

tel. 0141993806

chiusura: mercoledì pomeriggio

salumi, pane locale

PONTESTURA

- **Raviolificio Gastronomia Bruno**

strada delle Fontane, 8

tel. 0142466206

chiusura: lunedì-mercoledì,

domenica pomeriggio

agnolotti, salumi, torte

SERRALUNGA DI CREA

- **Pasticceria Ceruti Madonnina**

fraz. Madonnina, 62 - via Distilleria

tel. 0142940184

www.pasticceriaaceruti.com - chiusura: lunedì

tartufi dolci, krumiri al Grignolino

- **Salumificio Miglietta**

fraz. Madonnina - via Distilleria

tel. 0142940149

chiusura: sabato pomeriggio e domenica

Muletta, "Lonzardo" al Moscato (a base di lardo e lonza)

VILLAMIROGLIO

- **Il Filo di Arianna**

via Molino del Conte, 3

www.molinelconte.it - tel. 0142947207

confetture biologiche

mangiare

GABIANO

• Ca' Villa

via Santo Stefano, 19 - tel. 0142945126

www.ca-villa.it - chiusura: lunedì

prezzo menu: 30 euro 12 camere

tavoli all'aperto, dehors panoramico, giardino, piscina

carpaccio di vitellina, pere e noci con salsa di gorgonzola dolce, tajarin caserecci, rolata di coniglio con patate al rosmarino

- parcheggio in ghiaia con posti riservati a disabili - la soglia d'ingresso è superabile dai clienti in carrozzina con l'aiuto dell'accompagnatore necessario anche a garantire la mobilità interna - le sale hanno dimensioni sufficienti per la fruizione delle persone in carrozzina - servizio igienico dedicato.

MOMBELLO MONFERRATO

• Dubini

via Roma, 34

tel. 0142944116 - www.cadubini.it

chiusura: mercoledì - prezzo menu: 30

peperoni con bagna caoda, uovo e tartufo, fritto misto alla piemontese

- parcheggio asfaltato privo di posti riservati - l'ingresso con soglia e gli ambienti interni presentano dimensioni tali da non garantire



la mobilità dei clienti in carrozzina - assenza di servizio igienico dedicato - il personale non ha alcuna esperienza nell'accoglienza di clienti con esigenze specifiche.

MURISENGO

• Cascina Martini

fraz. Corteranzo - via Gianoli, 15

tel. 0141693015 - www.cascinamartini.com

aperto solo la sera (tranne nei weekend)

chiusura: domenica sera; in inverno anche lunedì e martedì

prezzo menu: 40 euro - dehors estivo

agnolotti del plin, gnocchetti di patate rosse al battuto di coniglio di cascina, bonet cremoso alla monferrina

• San Candido

via Casale, 7 - tel. 0141993024

chiusura: martedì - prezzo menu: 25 euro

lepre in salmi, fritto misto monferrino

ODALENGO GRANDE

• Le Corte

fraz. Vallestura

via Odalengo Grande, 2

tel. 3398645585 - www.osterialecorte.it

chiusura: lunedì, martedì e mercoledì

prezzo menu: 35 euro - giardino



manzo marinato in sale di Cervia, insalata di trippa, maltagliati con pomodoro e salsiccia

- il parcheggio, con fondo in terra battuta, non dispone di posti riservati a disabili - l'ingresso presenta due scalini superabili solo con aiuto dell'accompagnatore - internamente solo alcune sale risultano fruibili, in autonomia, dai clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato.

PONTESTURA

• Osteria Adria

corso Italia, 34 - tel. 0142466419

chiusura: lunedì

prezzo menu: 25 euro

non accettano carte di credito

insalata russa, agnolotti della tradizione con sugo d'arrosto, savarin al fondente

SERRALUNGA DI CREA

• Il ristorante di Crea

loc. Santuario di Crea, 4

tel. 0142940108

www.ristorantedicrea.it

chiusura: lunedì (da giugno

ad agosto sempre aperto)

prezzo menu: 30 euro

il ristorante è nel Parco naturale del Sacro Monte di Crea, preparazione di cestini per pic-nic con piatti della carta

agnolotti, bollito misto, gli ammennicoli e le salse (tipico di Moncalvo), bagna caoda

ZANCO DI VILADEATI

• Da Maria

via Roma, 131

tel. 0141902035

chiusura: martedì (ferie mai)

prezzo menu: 35 euro (bevande incluse)

carne cruda di coscia di bue, finanziaria, coniglio in casseruola, baccalà "accomodato"

- parcheggio in ghiaia con posti riservati a disabili - l'ingresso a livello e gli ambienti interni consentono una fruizione agevole e autonoma dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato - il personale non ha esperienza nell'accoglienza di clienti con esigenze specifiche.



eventi

Diverse località

"Riso & Rose" rassegna di enogastronomia e cultura (maggio)

info: www.monferrato.org

Camino

Festa della Primavera (giugno) - Il Monferrato è vivo! (settembre)

info: www.comune.camino.al.it

Moncestino

Sagra del salamino (aprile)

info: Comune tel. 0142945061

Morano sul Po

Sagra della Panissa (fine giugno) info: Comune tel. 014285330

Murisengo

Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or" (novembre)

info: Comune tel. 0141993041

Odalengo Piccolo

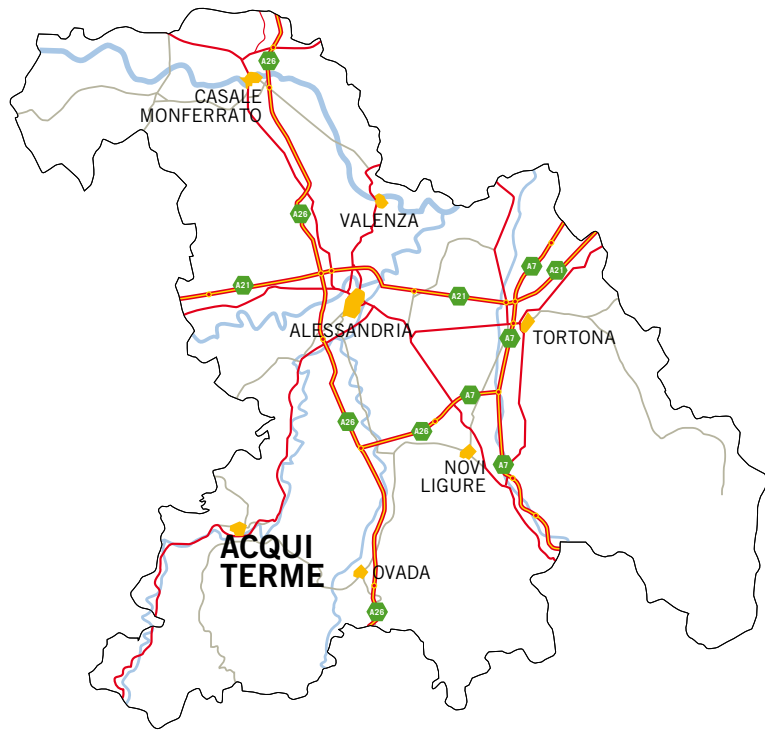
Fiera Tufo e Tartufo (ottobre) info: Comune tel. 0141919126

Serralunga di Crea

Fraz. Madonnina - Mostra mercato del Tartufo Bianco (novembre)

info: Comune tel. 0142940101

Acqui Terme



acqui la bella

Nessuno si potrà offendere se diciamo che Acqui Terme è, delle cittadine della provincia alessandrina, la più raccolta, la più attraente, la più ricca di spunti. Ad Acqui ci si va per la concentrazione di buoni ristoranti, per la farinata, per i negozi che abbondano dei funghi del Sassello e di formaggette, per i locali. C'è poi Palazzo Robellini, che ospita l'enoteca regionale dedicata ai vini della zona ed è una delle più attive di tutto il Piemonte. Ma che dire delle Terme, che hanno ripreso vigore e sono frequentate anche dai giovani, con le piscine all'interno degli alberghi o nei centri adibiti. Si sta bene ad Acqui, passeggiando per le sue vie che in alcuni tratti ricordano i carrugi, fino alla Pisterna, che è

stata ristrutturata di recente e rappresenta un quartiere del bien vivre. Sì, è ritornata ai suoi splendori antichi, contesa, come imperdibile interesse, tra l'antica chiesa romanica dedicata a San Pietro, il Duomo e il castello che è di una suggestione rara. E tutto di Acqui converge in un centro, che è chiamato la Bollente dove l'acqua sulfurea affiora con i suoi vapori e i cittadini sfidano i nuovi arrivati a mettere la mano dentro, segno che in quel modo si diventa simbolicamente acquesi. Acqui è tutto questo: il calore di una cittadina che sa essere viva sempre, a cominciare dalla moderna Fontana delle Ninfee che sgorga a più ripiani, con le sue 31 vasche ricche di luci e zampilli verso piazza Italia.



da vedere

Attualmente il cuore della città è rappresentato da piazza Italia che venne sistemata nell'Ottocento e recentemente arricchita dalla scenografica **Fontana delle Ninfee**. Nella stessa epoca ebbero sistemazione corso Italia e via Saracco, la quale, bordata di portici, conduce alla **Bollente**. Il punto dove sgorga l'acqua a 75 ° gradi è sottolineata da un'edicola neoclassica del 1879. Il polo antico del centro si trova invece sull'altura dominata dal **Duomo**, che conserva transetto e campanile del XI secolo, un portale di Giovanni Pilacorte (1481) e all'interno la "Madonna di Monserrat" (1495) di Bartolomé Bermejo. Nei pressi il pregevole **chiostro della Canonica**. E ancora il **Palazzo Vescovile** del XV secolo con rilievi romanici esterni e affreschi interni di un certo pregio e il cinquecentesco **Palazzo Robellini**, riprogettato nel secolo XVIII con l'importante scalone e gli ambienti aulici oggi utilizzati dal

Comune a fini culturali ed espositivi. Dalla parte opposta l'**ospedale di S. Maria Maggiore** risalente al XV secolo e dietro il **castello dei Paleologi**: dell'XI secolo ma rifatto nel XVI. Lì ha sede il **Museo Civico Archeologico**, che presenta non solo reperti dell'Acqui romana, ma anche pre e proto-storici fino all'età medievale. La maggiore sopravvivenza di quel periodo storico è però senz'altro costituita dai resti dell'**acquedotto romano**, osservabili dall'oltre Bormida. È dell'epoca di Augusto e portava in città l'acqua dell'Erro. C'è poi anche il sito archeologico della piscina romana che è visitabile su richiesta. Completano il quadro monumentale della città l'antica basilica di **S. Pietro**, insediamento paleocristiano, ricostruito nell'anno Mille con suggestivo interno Romanico e un bel campanile ottagonale, prima cattedrale della città oggi intitolata all'Addolorata, e **S. Francesco** con tele del Moncalvo.

i prodotti

I BRUTTI E BUONI E LE LINGUE DI SUOCERA

Piccola pasticceria e panetteria sono sicuramente il fiore all'occhiello di questa città, che lega la sua fama all'acqua termale che sgorga dal sottosuolo. Nelle eleganti vie del centro cittadino non c'è panetteria che manchi di esporre le "**Lingue**", una forma di pane molto secco e sottile, impastato a macchina e stirato a mano, croccante e gustoso, accanto alle focacce di impronta genovese. Per le golosità anche Acqui vanta i suoi **amaretti**, dal classico sapore dolce amaro e



dalla particolare morbidezza donata dall'albume montato a neve. Di consistenza friabile e di forma irregolare sono invece i "**Brut e Bon**", pasticcini secchi prodotti con mandorle, nocciole, zucchero semolato, albume e vaniglia e spesso aromatizzati alla cannella o rico-

perti di cioccolato. Le nocciole sono insieme al miele l'ingrediente principale del **torrone**, prodotto nella città e nei paesi limitrofi, mentre con cioccolato fondente, crema di marroni, pasta di nocciole e rhum si preparano fin dagli anni Cinquanta gli **Acquesi al rhum**.

cucina

La tavola di Acqui Terme è ricca dei prodotti della zona collinare circostante, con un paniere che comprende salumi, formaggi e prodotti del sottobosco, ma non mancano le influenze della vicina Liguria. Negli antipasti sarà possibile gustare filetto baciato di Ponzone, le delicate robiolo di latte di capra, note come **formaggette del "bec"**, poi la **cima**, il fritto misto alla piemontese, i funghi sott'olio, con chiodini e spezie, e le **polpette di cavolo**, dove le foglie si utilizzano come involucri per

una farcia composta dal ripieno degli agnolotti e le interiora di gallina. Tra i primi piatti naturalmente gli **agnolotti**, ripieni con un trito di stufato e spinaci, che si possono mangiare sempre con sugo di stufato o bagnati da un bicchiere di Dolcetto, e i **tajarin al sugo di funghi**. Diffusa anche la coltura dei ceci, lavorati come farina per la farinata, oppure nella zuppa autunnale conosciuta in tutta la provincia alessandrina come **cisrà** o "zuppa dei morti". Tra i secondi non mancano la selvaggina, le pre-

parazioni con i funghi e la trippa cotta con lardo, verza, patate e cipolle. Il secondo per eccellenza è però lo **stoccafisso all'acquese**, cucinato con acciughe, patate, pinoli, olive taggiasche e vino bianco. Per i dolci, oltre alle specialità di pasticceria già citate, si assaggiano il classico bonet, la **frittata di pere allo zabaione** al Brachetto di Acqui, la torta di nocciole, i **marron glacé** e il **castagnaccio**. Si abbinano i grandi vini dolci del territorio, il Brachetto d'Acqui e il Moscato o il particolare Strevi Passito.

acquisti

• Pasticceria Canelin

via Antiche Terme, 16 - tel. 0144323340

chiusura: lunedì

torrone, uova di Pasqua

• Torrefazione Leprato

via Amendola, 8 - tel. 0144322676

chiusura: sabato pomeriggio e lunedì mattina

caffè da tutto il mondo

• Il Germoglio di Volpe & C.

via Alberto Da Giussano, 49 - tel. 0144325393

grissini "stirati", amaretti di Acqui, "kifferi", canestrelli

• Oliveri Funghi

via Carducci, 14

tel. 0144322558

chiusura: mercoledì pomeriggio

selezione di funghi, robiolo di Roccaverano, preparazioni a base di frutta e verdura

• Salumeria Centrale

corso Italia, 15 - tel. 0144322975

chiusura: mercoledì e domenica pomeriggio

filetto baciato, tome, formaggette, sfiziosità sottovetro



mangiare

• I Caffi

via Verdi - ang. vicolo del Voltone, 1

tel. 0144325206

www.icaffi.it

chiusura: domenica, mercoledì sera e festivi

prezzo menu: 44/52 euro

ravioli di coniglio con sugo di arrosto, faraona con le ciliegie, rabarbaro e fragole caramellate con gelato di zabaione al Brachetto passito

• Il Nuovo Ciarlocco

via Don Bosco, 1 - tel. 014457720

chiusura: dom sera, lunedì

prezzo menu: 35 euro

zuppetta di mare, capretto di Roccaverano al forno, semifreddo di gianduie e zabaione

• Osteria Enoteca La Curia

via della Bollente, 72/74

tel. 0144356049

www.enotecalacuria.com

chiusura: lunedì (ferie mai)

prezzo menu: 50 euro

insalatina di trippa con scaglie di robiola di Roccaverano, capretto di Roccaverano in due cotture, merluzzo in umido

- *parcheggio in ciottolato con posti riservati a disabili - l'ingresso con uno scalino e gli ambienti interni consentono la fruizione agevole*



dei clienti in carrozzina solo tramite l'aiuto dell'accompagnatore - servizio igienico dedicato.

• La Schiavia

vicolo della Schiavia - tel. 014455939

www.laschiavia.it

chiusura: domenica sera e martedì

prezzo menu: 40 euro

flan ai tre formaggi, baccalà all'Acquese, carré di agnello al Gavi



• **Antica Osteria Da Bigat**

via Mazzini, 30/32 - tel. 0144324283

www.osteriabigat.it

chiusura: mercoledì, domenica a pranzo

prezzo menu: 20 euro

farinata, minestra di trippa, stoccafisso accomodato all'acquese

• **Parasio 1933**

via Battisti, 7

tel. 014457034

chiusura: lunedì

prezzo menu: 35 euro

cannelloni alla Parasio, stoccafisso all'acquese, funghi e tartufi di stagione

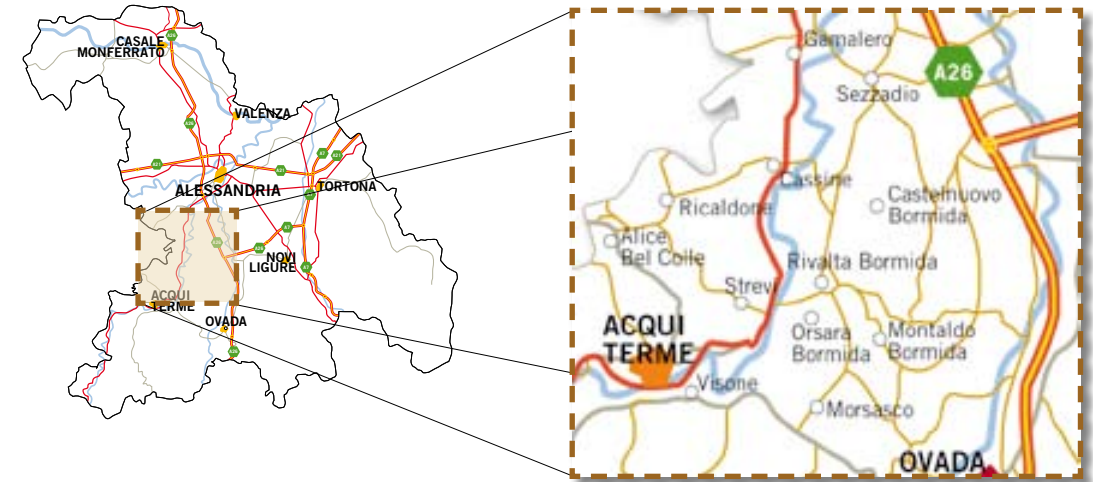
eventi

- La Via dell'Acqui Brachetto d'Acqui (agosto) info: enoteca@termeevino.it
- Festa delle Feste - Show del Vino - Palio del Brentau (settembre) info: www.comuneacqui.com
- Acqui & Saponi - Mostra Regionale del Tartufo (novembre) info: www.comuneacqui.com



La valle della Bormida

Alice Bel Colle, Cassine, Castelnuovo Bormida, Gamalero, Montaldo Bormida, Morsasco, Orsara Bormida, Ricaldone, Rivalta Bormida, Sezzadio, Strevi, Visone



la storia delle piccole buone cose

Ogni anno ai primi di settembre, Cassine si anima con una delle più belle e suggestive feste medievali che, ambientate in questo paese rendono perfettamente idea di come fosse la vita di quei secoli. Qui i paesi sono nominati sui cartelli stradali in quell'arteria che collega Alessandria ad Acqui. Ma se mi date retta, occorre avere sempre il coraggio di deviare e di entrare nel cuore di uno di questi centri. Allora si scopre la ricchezza del paesaggio di un posto come Alice Bel Colle che ha nel nome una promessa. Terra di vini, in particolare di Moscato e di Brachetto. Confina con Ricaldone, il paese originario del cantautore Luigi Tenco, al quale ogni anno viene reso omaggio. E qui è davvero impressionante notare come s'alzino di colpo le colline, per dare uno spettacolo impareggiabile, anticamera della selvaggia Alta Langa Astigiana. Un vero gioiello è rappresentato dall'Abbazia di Santa Giustina a Sezzadio.

È importante per due motivi: perché è uno degli esempi nazionali più belli di chiesa in puro stile romanico e inoltre attorno vi è un parco e un ristorante che offre cucina tipica. Il secondo motivo è affettivo, giacché la leggenda di Aleramo vuole che proprio qui venisse allevato il futuro marchese, ancora infante, mentre i genitori completavano, senza poi fare ritorno, il loro pellegrinaggio votivo verso Roma. A Sezzadio pare fosse molto affezionato anche il conte Camillo Benso di Cavour, che non di rado sceglieva queste zone per i suoi incontri politici. Di Strevi ricorderò sempre il piacere di quei vecchi vinaioli che servivano il Brachetto passito vecchio almeno di un quarto di secolo. Segno di una terra benedetta, conosciuta in tutta la Pianura Padana, giacché qui si produceva il vino che veniva utilizzato per il Carnevale: il Brachetto appunto. Rivalta è il paese di Norberto Bobbio, e la tradizionale festa dello zucchi-

no oggi è sfociata in un progetto che vede una mostra permanente nella bella Casa Bruni dove è allestito anche un ristorante. Rivalta è rimasto un paese con un senso della comunità molto forte. E lo stesso si può dire di quel gioiello che è Morsasco, buen retiro in primavera, a tavola nelle cascine agrituristiche, dove già fanno capolino le formaggette. Tutti questi paesi, nel bene e nel male, sono lambiti dal torrente Bormida, che è rinato da una bonifica recente e che rende unico

da vedere

A **Cassine** è imperdibile il complesso di S. Francesco composto dalla chiesa romanico-gotica con affreschi del XVI-XVII sec. e dall'attiguo convento anch'esso affrescato. Di grande fascino anche la quattrocentesca Casa Zoppi. **Sezzadio** offre la splendida abbazia romanica di Santa Giustina fondata secondo la leggenda nel 722 dal re longobardo Liutprando e convertita in convento benedettino nel 1030 da Ottoberto, marchese di Sezzadio. Nel secoli XII e XIII l'abbazia di Santa Giustina raggiunse il suo massimo splendore, per poi iniziare un lento declino che culminò nel decreto napoleonico che ne consegnò la proprietà ai veterani. In tempi moderni, nel 1956 cominciò l'opera di restauro della chiesa, unica superstite degli antichi edifici appartenenti al monastero. L'interno è a tre na-

il paesaggio. L'ultima chicca è Visone, paese che sente forte l'influenza di Acqui Terme, col quale confina. E qui, nella via principale, apre le sue porte Canelin, al secolo Giovanni Verdesse, uno dei più straordinari artigiani italiani che ha dedicato la sua vita al torrone. Ne fa una cotta al giorno, che assaggia almeno 40 volte, prima di dare il benessere e trasformarla in quei panetti inenarrabili che gli sono valse, dal Premio Nonino, il riconoscimento per la Civiltà Contadina.

vate concluse da absidi su transetto e con volte a crociera del XV sec. Meritano attenzione gli affreschi del XIV e XV sec. dell'abside e della volta e il mosaico pavimentale del XI sec. della cripta. **Castelnuovo Bormida** presenta la parrocchiale dei SS. Giuditta e Quirico che in origine era romanica ma venne ampliata alla metà del XVII sec. Al suo interno la cappella di S. Feliciano decorata da preziosi intarsi marmorei. Il principale monumento del paese è però il castello, le cui fasi costruttive risalgono ai secoli XIV e XVII. A **Montaldo Bormida** la parrocchiale è stata costruita nel 1686 con i materiali recuperati dalla distruzione del castello. Il castello medievale dei Pallavicino è l'attrazione maggiore di **Morsasco**. **Rivalta Bormida** annovera nel centro storico la casa dei Biorci, quella dei Torre e le case di vicolo



Baretti: tutte costruzioni di rilievo. Da notare anche il portale in arenaria di S. Michele (XVI sec.). A **Strevi** la parrocchiale (sec. XVIII) di S. Michele è di Alessandro Caselli e si affianca alla Villa Vescoville (sec. XIV) e alla residenza dei conti Grassi (VI-XVII). Visone ha una parrocchiale dedicata ai SS. Pietro e Paolo di notevole interesse e casa

Rossi, cinquecentesca con una loggia affrescata. A **Orsara Bormida** c'è un Museo Etnografico dell'Agricoltura. A **Ricaldone** dal 2006 è attivo il museo Tenco, che conserva dischi, foto, testi e ritratti del noto cantautore ricaldone. A **Visone** rimangono i resti della cinta muraria dell'antico borgo medievale (XI sec.) e del Castello (XIV sec.).

i prodotti

PRODOTTI DELL'ORTO

La zona della Val Bormida che si allarga nella piana alessandrina è terra ricca di orti, dove si coltivano **patate, zucche, meloni, bietole e lattuga**.

Nel paese di Rivalta Bormida poi si è diffusa tradizionalmente la coltivazione dello **zucchini**, che da qui prendeva la via dei mercati di tutta la provincia fino a Milano, tanto da rappresentare ancora oggi una delle risorse dell'economia del paese. Lo zucchini è anche la



base di molti piatti tra cui gli "scapech" che sono una sorta di zucchini in carpione ed è anche protagonista di una sagra appositamente dedicata. Nel 2008 questo ortaggio e il relativo piatto hanno ricevuto

la denominazione comunale (De. Co.). Insieme ai classici ortaggi delle terre del Bormida sarà facile trovare, in stagione, un'ampia teoria di funghi oltre al tartufo, sia bianco, sia nero che estivo.

AMARETTI E TORRONE

La Valle Bormida può vantare una solida cultura dolciaria che ha negli **amaretti**, nei **Brut e Bon** e nel **torrone** i suoi capisaldi. Strevi è infatti celebre per gli amaretti, prodotto a denominazione comunale, fatti con mandorle, armelline, zucchero e albume d'uovo montato, e per il torrone impastato con le nocciole Tonda Gentile, il miele di Cassine, le uova e lo zucchero. Altrettanto celebre è il torrone di Visone, prodotto anch'esso con miele selezionato e noccio-



le della varietà Tonda Gentile che, dopo un lungo processo di lavorazione, si presenta friabile, duro e compatto. Infine nelle pasticcerie della zona è anche

possibile gustare i Brut e Bon, pasticcini secchi e friabili, confezionati con mandorle, nocciole, zucchero semolato, albume e vaniglia.

cucina

La cucina della Valle Bormida se da un lato è fortemente legata a quella monferrina, dall'altro non rifiuta commistioni con il vicino entroterra ligure. In ogni paese sarà possibile gustare la **bagna caoda**, intingolo di olio, acciughe e aglio che si esalterà con le verdure di stagione. Poi non manca la proposta di **torte di verdura** e di erbe spontanee, la **torta con i carciofi**, di chiaro influsso ligure. Tra le ricette più apprezzate si ricordano i carciofi al forno, in zuppa, oppure accostati al capretto cucinato in fricassea, mentre degli zucchini si cucina spesso il fiore, fritto e ripieno di salsiccia, salame e parmigiano. Tra i secondi di carne i caratteristici "**Baciùà**" ovvero zampini messi in infusione nel vino e bolliti con sedano e cipolla oppure lo stoccafisso all'acquese, con vino bianco, patate, olive, pinoli e acciughe. Per i primi sono presenti nell'Acquese e nell'Ovadese alcu-

ne ricette contadine di **lasagne**, larghe strisce di pasta, spesso condite con fagioli e pancetta oppure con porri o pomodori secchi e acciughe, all'asciutto o come minestra. A Rivalta Bormida si assaggia il "**bagnetto**", una salsa a base di pomodori e verdure, con l'aggiunta di uova fresche e pane e la polenta con le uova in carpione, tipico piatto invernale. A Cassine e Strevi piatto tipico è la **farina-**

ta, preparata con la farina di ceci e cotta nel forno a legna. Tra i dolci nella zona di Strevi si assaggiano anche i **canestri- ni al Moscato** e i biscotti alla nocciola e lo **zabaione al Moscato**, una crema ottenuta dallo sbattimento, a bagnomaria, di tuorli d'uovo e di zucchero con l'aggiunta del Moscato. Non mancherà mai il bonet, tipico budino del sud Piemonte, preparato con latte, amaretti e cacao amaro.



vino

La zona dell'Acquese è una delle principali dell'Alessandrino per la presenza di importanti Doc e Docg. Tra i vini secchi si segnala il **Dolcetto d'Acqui**, di colore rosso rubino intenso e dal profumo fresco e fruttato che in bocca libera una nota gradevolmente mandorlata. Nella zona intorno a Strevi dominano i

grandi vini dolci e aromatici: anzitutto il **Moscato** nella versione frizzante o in quella passita, che ha una sua speciale connotazione. Proprio quest'ultimo ha saputo imporsi all'attenzione del panorama enologico internazionale con i vini ottenuti nella valle Bagnario di Strevi, dai profumi intriganti e da una struttura tale

da permettere un lungo invecchiamento. Altrettanto importante nella zona è un altro vino dolce e aromatico, il **Brachetto**, prodotto in quattro versioni (dolce e frizzante, spumante, passito e secco). Ottimo come vino da abbinare ai dolci, piace anche per la nota non stucchevole e non esageratamente dolce.

acquisti

MONTALDO BORMIDA

• Idee da Forno

Villa Bianca, 124 - tel. 014385517

canestrelli, "bacetti" di Nocciola Piemonte, "Panfrollo"

VISONE

• Gelateria Canelin

via Acqui, 123

tel. 0144395285

gelato artigianale, torrone

• Wine Bar

Gelateria La Casa di Bacco

via Acqui, 95

tel. 0144396199

chiusura: martedì

vini, gelato artigianale

mangiare

MORSASCO

• Podere la Rossa

loc. Podere la Rossa

tel. 014473104

www.quellidellarossa.it

aperto venerdì, sabato e domenica

prezzo menu: 30 euro

torta ai carciofi, agnolotti burro e salvia, farao-



na arrosto, torta di nocciole

- parcheggio (fondo in ghiaia) con posti riservati a disabili - l'ingresso principale presenta uno scalino, superabile con aiuto dell'accompagnatore - gli ambienti interni presentano spazi sufficienti a garantire la mobilità dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato.



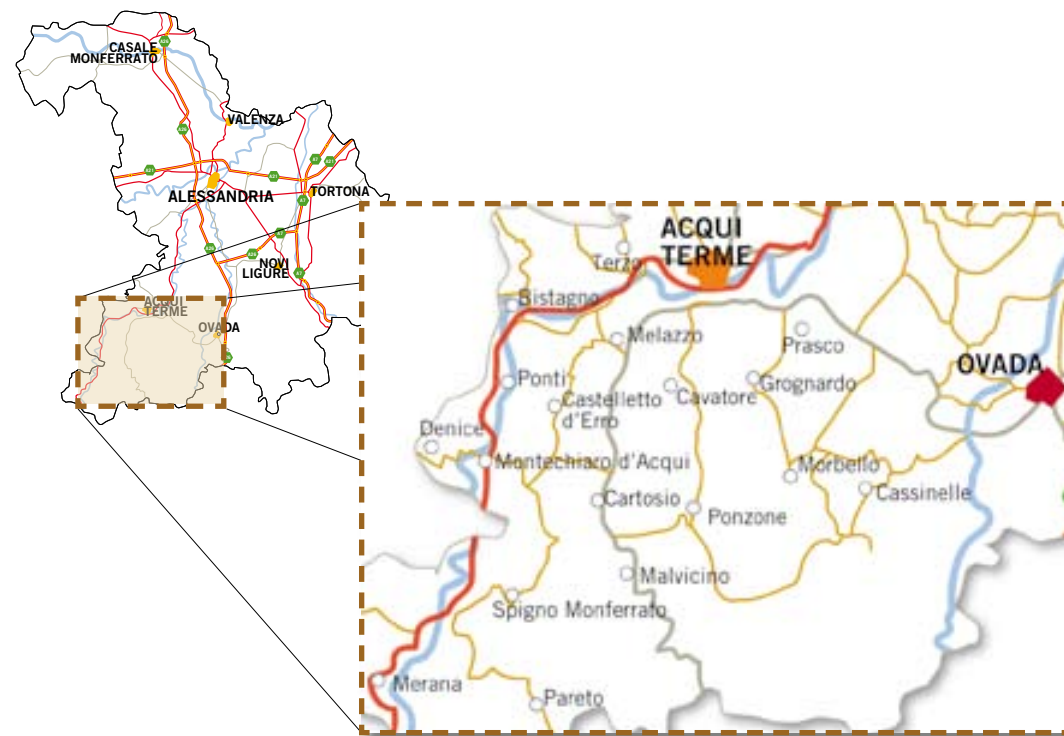
eventi

Cassine	Festa medievale (settembre) info: www.comune.cassine.al.it
Castelnuovo Bormida	Scacchi in costume (3° sabato di luglio) info: www.unionedeicastelli.it
Montaldo Bormida	Sagra della farinata (giugno) info: www.unionedeicastelli.it
Rivalta Bormida	Sagra dello zucchini (agosto) info: www.comune.rivalta.al.it
Ricaldone	L'Isola in Collina, festival musicale in memoria di Luigi Tenco (luglio) info: www.ricaldone.it info: www.mclink.it - Comune tel. 014491155
Strevi	Sagra "Septembrium" (inizio giugno), Ferragosto strevese (agosto) info: www.comune.strevi.al.it
Visone	Sagra delle "Busie" (tipiche frittelle dolci) (ultima domenica di maggio) info: Comune tel. 0144395297



Sulla via del mare

Bistagno, Cartosio, Castelletto d'Erro, Cassinelle, Cavatore, Denice, Grogna, Malvicino, Melazzo, Merana, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Pareto, Ponti, Ponzone, Prasco, Spigno Monferrato, Terzo



dalle langhe all'appennino selvaggio: agli estremi del monferrato

Spigno è ancora oggi, come lo fu nella storia, un punto di svolta del paesaggio. Arrivando dalla Liguria, d'improvviso c'è la vite a ricordare che si è varcata la provincia di Alessandria. E i paesi che segnano i cartelli sono eroici borghi con poche centinaia di anime. Ma che resistono. E se sali sulle altezze dei crinali, capisci perché. Qui c'è la natura, incontaminata e selvaggia, ci sono ancora i contadini che fanno la legna per riscaldarsi nelle sere fredde e non è escluso che la cena si faccia volentieri sulla stufa. Dove un tempo però c'erano le vigne, in molti casi hanno preso dimora i nocioleti. Ma le vigne resistono comunque e

i vini Barbera e Dolcetto che vengono da Spigno, da Morbello, da Prasco e da Terzo sono memorabili. In questi paesi una nevicata abbondante può portare ancora all'isolamento antico. Leggo le mete da seguire: Bistagno, patria del pallone elastico, dove le costruzioni cominciano a mostrare il tufo; Cartosio, un paese da incorniciare, non solo per la sua raccolta e semplice bellezza, ma per quella presenza, il ristorante dei Cacciatori, dove assaggi la cucina che s'è fatta contaminare dalla Liguria dell'interno. E il simbolo, per me, rimangono quelle zucchine e quelle cipolle ripiene. Ma chi se ne va via senza aver mangiato

il capretto con le patate? Già, la presenza della capra in queste terre è antica e dal latte si ottengono quelle formaggette bianco perla che dopo 15 giorni si assaggiano fresche con un filo d'olio, dopo due mesi stagionate con un poco di mostarda d'uva e dopo sei mesi, quando sono dure come un sasso, si grattugiano sui tagliolini al burro e salvia. A Ponti le formaggette le hanno cominciate a mettere dentro le foglie di cavolo. E da lì è nato un genere: l'incavolata. Ma il piacere di queste parti è anche assaggiare un buon salame crudo stagionato a dovere, che trova la sua sublimazione nel Filetto Baciato, rarità che fino

da vedere

S. Giovanni Battista a **Bistagno** ha forme barocche e campanile romanico. Al suo interno è da ammirare un gruppo marmoreo di Giulio Monteverde. Proprio nell'edificio dedicato all'artista si trovano la Sala delle Scienze Naturali Marenco e la Gipsoteca "Giulio Monteverde". Il simbolo di **Cartosio** è la quadrata torre medievale che si trova in ottimo stato di conservazione.

Cavatore possiede alcuni palazzi del Cinque - Seicento e una torre di vedetta, ma non va dimenticata nemmeno la chiesa di S. Lorenzo nei pressi del cimitero con il suo ciclo di affreschi quattrocenteschi.

Ponzone presenta un nucleo urbano medievale ben conservato, dove si trova, tra l'altro, l'oratorio del Suffragio che ospita il Museo d'Arte Sacra il cui pezzo pregiato è il gruppo ligneo del Maragliano. Nel cimitero di **Prasco** si può visitare la romanica pieve dei S.S. Nazario e Maurizio.

Nel castello del paese è presente il centro studi sul conte Gallezio autore della monumentale opera "Pomona Italiana", raccolta pomologica. È la prima e più importante raccolta di immagini e descrizioni di frutta e alberi fruttiferi realizzata in Italia (XIX sec.).

a ieri era prodotta solo nell'enclave della frazione Cimaferle. Oppure quelle acciughe che credo rappresentino da queste parti una cosa che ha anche fare con la religione. Scherzi a parte, la presenza e i segni della fede ci sono ovunque. E fu curioso scoprire intorno a Ponzone il santuario della Pieve, dove la Madonna è raffigurata in stato interessante ed è venerata dalle partorienti. Chi è appassionato di caccia, oppure solo di montagna e di passeggiate in mezzo ai boschi, sappia che questi sono impenetrabili. Ma anche ricchi di funghi e piccoli frutti. Uno spunto interessante per imbastire una vacanza.

Melazzo presenta tutta una serie di edifici barocchi come la parrocchiale S. Bartolomeo (1759), in cui si può osservare un dipinto del Moncalvo.

Nella seicentesca chiesa di Santa Caterina a **Montechiaro**, evoluzione d'una precedente pieve, si può osservare un fonte battesimale ricavato da un'unica pietra e ancora il Museo della Civiltà Contadina.

A **Ponti** vale la pena di visitare il palazzo comunale dove si conservano un crocifisso di Giulio Monteverde e la famosa pietra miliare romana. S. Ambrogio, la parrocchiale di **Spigno**, è in stile barocco ligure della fine del secolo XVI. Suggeriva la sua collocazione nell'area del vecchio cimitero.

Terzo conserva una torre quadrangolare di epoca tardo medievale che fa parte di un gruppo di torri isolate presenti nella valle (Bistagno, Denice, Merana, Castelletto d'Erro).

Denice è un borgo medioevale ben conservato, disposto ad anello intorno alla torre del castello (XII secolo) costruito dai Marchesi Del Carretto. Anche **Pareto** è raccolto attorno al castello Spinola (XIV sec.), bella la Parrocchiale di San Pietro con la mossà facciata settecentesca di stile barocco ligure.

i prodotti

FUNGHI, TARTUFI ED ERBE AROMATICHE

La zona, grazie al particolare microclima e alla forte presenza boschiva, si presenta come territorio privilegiato per i funghi, in particolar modo il **porcino** a cui vengono dedicate diverse sagre. E questo nei territori di Ponzone, Cassinelle e Morbello. Le terre calanchive di queste valli sono però anche vocate al **tartufo**, sia bianco sia nero.

Nelle zone di mezza montagna, sui versanti meno adatti alla frutticoltura e alla vite, si è sviluppata un'importante attività di coltivazione di **erbe officinali e aromatiche**, tra cui spicca per il suo colore caratteristico la lavanda. A oggi si contano oltre quaranta varietà di erbe differenti tra cui salvia, timo, menta, elicriso, finocchio, anice verde,

cumino, camomilla, coriandolo, estragone, issopo, achillea, iperico, melissa, rosmarino, malva, verbenà e origano, che vengono poi trasformati in oli essenziali e semilavorati. Importanti anche le coltivazioni di ortaggi e frutta, tra cui a Castelletto d'Erro si segnalano le fragole e le pesche in procinto di ottenere la Denominazione Comunale.

IL FILETTO BACIATO

Vero e proprio simbolo di Ponzone, il **filetto baciato** è un salume unico nel suo genere, contraddistinto dalla contemporanea presenza di una parte anatomica intera, il filetto del maiale, e da un impasto tradizionale di carne suina e grasso che la contorna. Venne inventato a inizio secolo dalla famiglia Malò, per poi diventare parte della cultura dei macellai della zona. Venduto in pezzature di circa 600 grammi, viene tagliato



a fette sottili che si presentano di un bel colore rosa intenso. Accanto al filetto baciato, nella zona di Ponzone, si producono

altri salumi come salame cotto e crudo, testa in cassetta, sanguinacci, frizze, grive, salsicce e cacciatorini.

I CAPRINI

Alta Valle Bormida e area del Ponzone sono oggi il luogo ideale per la produzione di **caprini**, secondo una tradizione che affonda le sue radici nella cultura contadina di questi luoghi, di cui è ancor oggi testimonianza la "formageta d'la pi-

gnata", un formaggio di latte caprino che prende il suo nome dalla stagionatura all'interno delle pentole da cucina. Sulla scorta di questa secolare cultura si è recentemente ottenuto, grazie a una lieve modifica del disciplinare, di estendere a

buona parte di questi comuni la possibilità di produrre la **Robiola di Roccaverano** Dop, che può essere consumata fresca o stagionata. Nonostante il disciplinare permetta l'utilizzo di latte vaccino, i produttori di questi paesi sono soliti usare per le

loro formaggette esclusivamente il latte delle capre allevate per lo più allo stato brado. In abbinamento ai vari formaggi è possibile gustare una teoria di mieli, dai classici monovarietali di acacia e castagno al millefiori. Una preparazione particolarmente amata dai pastori della zona è poi quella del "brus", ottenuto mischiando formaggi caprini o pecorini rifermentati e aromatizzati, da servire su pane tostato o sulla polenta fritta.



cucina

Una cucina tra quella collinare e quella di montagna, che non disdegna l'utilizzo di cotture e ingredienti dell'entroterra ligure e delle Langhe. Proprio un primo della cucina di Langa è qui particolarmente diffuso, ovvero i **ravioli al plin**, che prendono il loro particolare nome dall'uso di richiudere la pasta intorno al ripieno di carne e verdura con un pizzico (il plin appunto). Ma qui vengono anche serviti "alla curdunà", ovvero semplicemente sbollentati su un panno di lino. Accanto a questi, si as-

saggiano le **paste fresche abbinare ai funghi** (in particolare modo i porcini, gustati spesso anche fritti) e alla **selvaggina** (soprattutto la lepre, il fagiano e il cinghiale). Non manca poi la **polenta** con lo stoccafisso o nella versione Pucia (soffice polentina cotta in brodo di cavoli, fagioli e altre verdure, condita con burro e formaggio). Tipica di queste zone dell'Appennino, che a Ponzzone ha uno dei balconi panoramici più alti d'Europa è la "**zutta**", una sorta di minestra povera a base di

castagne, che in questi boschi sono sempre abbondanti. E proprio qui le **castagne** venivano anticamente essiccate con un sistema di fumo che saliva dalla parte bassa di una casa al piano sopra, poi messe in un sacco di iuta e pestate su un ceppo per separare la polpa dalla buccia. Un tempo ogni cascina aveva il maiale, da cui oltre ai salumi si ricavano piatti offerti ai migliori norcini, come il "baciua", che si ottiene mettendo i piedini in infusione nell'aceto per poi bollirli, disossarli



e tagliarli a fette poi impanate e fritte. A Cavatore si gusta il Fritto Aleramico, un piatto a base di varie carni impanate e fritte, a Montechiaro Alto sono celebri le **acciughe**, segno di uno

scambio antico di prodotti tra la Liguria e il Piemonte mentre a Ponti merita l'assaggio la polenta con frittata di uova, cipolle e merluzzo. Tra i dolci spicca il "Mon ed Cavau" che ricorda

i blocchi di pietra di Cavatore. Altre specialità della pasticceria locale sono gli amaretti, il torrone, i baci di dama, le nocciole zuccherate e le torte a base di castagne e nocciole.

vino

Oltre alla **Barbera del Monferrato**, il vino con la denominazione più importante di queste

valli è il **Dolcetto**, nelle due declinazioni di Dolcetto d'Acqui e d'Ovada. Ma sempre in questo

zona che saluta il mare, si continua a produrre il pregevole **Brachetto**.

acquisti

CARTOSIO

• **Az. Agr. Accusani di Robiglio**
località Pessinelle, 2 - tel. 014440196
Robiola di Roccaverano

DENICE

• **Apicoltura Poggio**
via Ratè, 4 - tel. 014492337 - cell. 3334419272
miele, confetture

MALVICINO

• **Az. Agr. Biologica le Ramate**
loc. Ramate - tel. 0144340923
robiole e tome di capra

MONTECHIARO D'ACQUI

• **Az. Agr. Ferrero**
via Roma, 14 - tel. 014492236
Robiola di Roccaverano
• **Beatrice Schlapfer**
reg. Ferretti, 9 - tel. 014491332
Robiola di Roccaverano
• **Cascina Polovio**
reg. Carozzi, 7 - tel. 014492117
Robiola di Roccaverano

MORBELLO

• **Laboratorio Musso**
frazione Costa - via Umberto I, 10
tel. 0144768136 - **torrone morbido**

PONTI

• **Antica Macelleria RV Salumi**
piazza Caduti, 5
tel. 0144596416
chiusura: mercoledì pomeriggio e domenica
salame cotto, testa in cassetta
• **Andrea Adorno**
reg. Cravarezza, 50 - tel. 0144596112
Robiola di Roccaverano, robiola "incavolata"
(avvolta in foglie di verza)
• **Cascina Blengio**
reg. Rosi, 18 - tel. 0144596108
www.cascinablengio.it - 4 camere
prodotti alla lavanda e miele

PONZONE

• **Salumificio Cima**
fraz. Cimaferle, 181 - tel. 0144765244
www.salumificio.it
chiusura: domenica pomeriggio
filetto baciato
• **Salumeria Macelleria Giachero**
corso Acqui, 6/a - tel. 014478077
chiusura: lun. e mer. pomeriggio
formaggette, filetto baciato

SPIGNO MONFERRATO

• **Alcide Accusani**
regione Moncastello, 6 - tel. 014491370
formaggette di capra

• **Az. Agr. Serina**

regione Vivello Soprano
tel. 0144993300
lumache

mangiare

BISTAGNO

• **Del Pallone**

corso Italia, 17
tel. 014479234
cell. 3393576368
chiusura: martedì sera e mercoledì
prezzo menu: 28 euro
agnolotti del plin, filetto di maiale, "torta del Pallone"

CARTOSIO

• **I Cacciatori**

via Moreno, 30
tel. 014440123
info@cacciatoricartosio.com
chiusura: giovedì, venerdì a pranzo
prezzo menu: 50 euro
agnolotti al ragù di carne, coniglio al rosmarino, capretto al forno, crostata di frutta
- il parcheggio in asfalto non presenta posti riservati a disabili - attraverso un ingresso alternativo i clienti in carrozzina possono accedere alle sale con dimensioni sufficienti a garantirne



• **Agronatura Soc. coop.**

loc. Bergagiolo - tel. 0144950035
www.agronatura.it - chiusura: sabato e domenica (in estate solo domenica)
oli essenziali, tisane, infusi

la fruibilità - il servizio igienico ha dimensioni tali da non consentire l'accosto al wc dei clienti in carrozzina - la struttura non ha esperienza nell'accoglienza di clienti con esigenze specifiche.

CAVATORE

• **Da Fausto**

loc. Valle prati, 1
tel. 0144325387
www.ristorantedafausto.it
chiusura: lunedì e martedì a pranzo (da ottobre ad aprile anche martedì sera)
prezzo menu: 28-32 euro
camere: 3, 1 suite (Relais Borgo del Gallo)
tavoli all'aperto
insalata russa, acciughe col bagnetto verde, ravioli del plin, capretto al forno
- parcheggio (fondo in ghiaia) con posti riservati a disabili - gli ambienti interni sono caratterizzati da spazi tali da garantire una mobilità agevole e autonoma dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato.



• **Cascina Camolin (agriturismo)**

regione Valle Prati - tel. 0144322673
aperto da marzo a dicembre, sabato sera e domenica a pranzo
prezzo menu: 25 euro
ravioli, roastbeef con patate al forno

MELAZZO

• **Ca' di Facelli**

S.S. 334 per Sassello
tel. 0144341015
chiusura: lunedì e martedì; da mercoledì a sabato aperto solo la sera e su prenotazione a pranzo
prezzo menu: 31 euro
petto d'anatra con riduzione al Marsala, gnoc-

chi di patate di Roccaverano, faraona arrosto in salsa di acciughe e fegatini

SPIGNO MONFERRATO

• **Ristoro Regina**

via Airaldi, 27
tel. 014491506
chiusura: martedì
prezzo menu: 30 euro
gnocchi alla robiola, vitello tonnato
- parcheggio asfaltato nei pressi dell'ingresso
- l'ingresso a livello e gli ambienti interni presentano dimensioni sufficienti a garantire la fruizione agevole dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato.



eventi

Melazzo

Morbello

Sagra dello stoccafisso (aprile) info: Comune tel. 014441101
Sagra del cinghiale (agosto) - Sagra delle castagne (ottobre)
info: Comune tel. 0144768146

Pareto

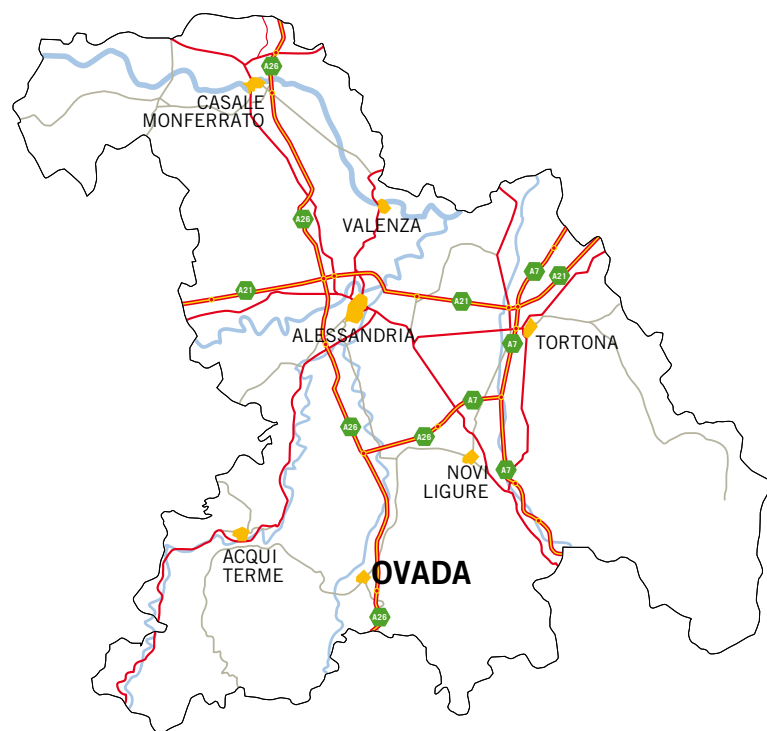
Ponti

Ponzone

Sagra delle frittelle (maggio) info: Comune tel. 019721044
Sagra del "Polentone" (marzo) www.comuneponti.it
Sagra della montagna (ottobre) - Sagra del fungo (settembre)
info: www.comuneponzone.it
Sagra del Figazen (luglio)
Settembre Spignese (settembre)



Ovada



ovada la ligure

La città che insieme alle altre sei della provincia di Alessandria risente di più delle influenze liguri è sicuramente Ovada. Il mare già si sente nell'aria e mancano pochissimi chilometri per raggiungerlo. Questa è una città con tantissime suggestioni, a cominciare dal centro storico con le sue piazzette, dalle tinte pastello delle case che dal basso verso l'alto sono raccolte. Anche qui, come in molte altre località di questo versante, è la focaccia l'attrattiva golosa, insieme con la farinata; ma anche la bagna caoda, che rammenta i traffici tra la vicina regione e il Piemonte, è servita quasi come un piatto quotidiano nella stagione fredda. Ovada dà anche il nome al celebre Dolcetto, vino di gran corpo, profumato, generoso che qui ha un'espressione tra le migliori di tutto

il Piemonte. La contaminazione con la vicina Liguria ha permesso il nascere di una teoria di locali che danno da mangiare, con spunti marinari, un gareggiare a chi offre le acciughe migliori. Persino gli amaretti che vengono confezionati nelle pasticcerie della città hanno una consistenza morbida, soave. Ma a Ovada bisogna venirci soprattutto per accorgersi del territorio intorno che, mai come in questa area, è ricco di castelli difensivi, essendo strategica la posizione che da sempre ha avuto nella storia. Una sosta rinfrancante, per certi versi clamorosa, che è il benvenuto al Piemonte e alla provincia di Alessandria. Man mano che poi la si penetrerà, qualche accenno che qui s'è incontrato in modo vivido, nell'architettura, come nella cucina, non vi abbandonerà mai.



da vedere

Il punto caratteristico di Ovada si trova in piazza dell'Assunta dove, davanti alla monumentale facciata delimitata dai due campanili, si dipanano alcune vie strette che richiamano i tipici carrugi liguri. La parrocchiale omonima è stata edificata tra la fine del Settecento e l'inizio del secolo seguente e conserva pregevoli opere d'arte. La **chiesa dell'Immacolata Concezione** risale al XVII secolo ma è stata pesantemente modificata nel Novecento.

Santa Maria delle Grazie è del 1481 (un frammento di affresco sopra il portale d'ingresso, quadro del Fiasella all'interno). L'**oratorio di S. Giovanni Battista** è del XVI sec. così come quello dell'**Annunziata**: entrambi sono di proprietà delle rispettive confraternite. Il primo ha una ca-

ratteristica facciata restaurata di recente, il secondo conserva un trittico della bottega del Brea raffigurante l'annunciazione. La casa natale di S. Paolo della Croce è del XVI sec. e riveste un'evidente importanza religiosa: vi è annesso un piccolo Museo Storico Religioso. Altro museo visitabile in Ovada è il Civico Paleontologico "Giulio Maini" che si trova nell'ex chiesa di S. Antonio Abate (XIV). La **Loggia di S. Sebastiano** ha origini del XII secolo ma è stata riadattata nel 1391. Oggi serve da salone per iniziative culturali. Altri edifici civici degni di nota sono quello dove ha sede la Civica Scuola di Musica (residenza signorile del XVI secolo con soffitti affrescati) e **Palazzo Spinola** (tipica dimora aristocratica genovese del XVII secolo dalle linee semplici e quadrate).

i prodotti

BISCOTTI SALUTE E GUSTOSI AMARETTI

Gradevoli al palato e nello stesso tempo adatti alle diete povere di zuccheri, i biscotti "salute", sono diventati dal Secondo Dopoguerra in avanti, un classico della prima colazione. I **biscotti "salute"** sono dei dolci tipo fette biscottate, tagliate diagonalmente, leggere, friabili e profumate di anice. Vengono lievitate naturalmente e prodotte seguendo un metodo antico e patrimonio di alcuni artigiani dell'Ovadese. Nella loro commercializzazione hanno spesso affiancato i classici **amaretti**, delicatamente amarognoli. Prodotti come in tutta la provincia con mandorle, albume d'uovo e farina, seguono un



metodo di lavorazione tradizionale e sono confezionati nelle classiche scatole di cartone o in sacchetti di plastica. Infine merita una citazione a

sé la **farinata**, che a Ovada viene ancora servita in locali ad essa dedicati. Preparata come da tradizione con acqua e farina di ceci, arriva in tavola

caldissima (il nome dialettale infatti è "bela calda") con la crosta fragrante, spesso coperta di pepe, al di sopra di uno strato soffice e gustoso.

cucina

La cucina tradizionale ovadese coniuga perfettamente i sapori piemontesi con le influenze liguri, capaci di esprimersi nel sapiente uso delle erbe. Anche qui come nel Novese tra gli antipasti figura spesso la **panissa frita**, ovvero piccoli gnocchi di farina di ceci prima bolliti e poi fritti, spesso serviti con una formaggetta fresca. Tra i primi si gustano gli **agnolotti** ripieni di stufato che si consumano volentieri immersi nel Dolcetto, ma non mancano mai i **tajarin con i funghi** di cui sono ricche le

colline circostanti, mentre a Pasqua sono caratteristici gli "**andarini**", piccolissimi gnocchi di farina da gustare in brodo, che stranamente hanno un omologo in Sardegna (vedi gli andarinos di Usini). Tra i secondi un piatto immancabile è il **bollito misto** abbinato con il classico bagnet, preparato con pane raffermo, prezzemolo, aglio e acciuga, e il fritto misto alla piemontese. Particolarmente apprezzato anche il **coniglio al Dolcetto**, che si cucina facendolo marinare la sera prima nel vino, per poi

cuocerlo in padella con spezie, aromi e vin brûlé. Una citazione a sé meritano le **torte di erbe selvatiche**, preparate secondo le tante varianti che si sono consolidate nella tradizione contadina. Tra i dolci, oltre ai già citati amaretti, si gustano canestrelli, torte di nocciole, bonet e le preparazioni a base di castagne. Il vino principe della zona è naturalmente il Dolcetto di Ovada, vino di colore rosso rubino, dai profumi intensi e fruttati e dalla piacevole nota ammandorlata sul finale.

acquisti

• La Casa del Formaggio

via Torino, 59
tel. 0143822002
chiusura: giovedì pomeriggio
formaggi, salumi

• Pasticceria Caffetteria B&C

via Cairoli, 155 - tel. 014381216

chiusura: lunedì

Pizzicotti di Ovada

• Panificio del Borgo

via Di Vittorio, 7
tel. 0143821381
chiusura: domenica
grissini stirati, pane, focacce

mangiare

• 1/4ino di Vino (vineria)

via Roma, 23
tel. 0143381155
cell. 3477377844 - 3479336046
aperto da martedì a domenica dalle 18
vino al bicchiere: 3,5 euro



salumi, formaggi, piatti del giorno

- *parcheggio con posti riservati a disabili - l'ingresso e gli ambienti interni consentono la mobilità dei clienti in carrozzina che, solo in alcuni tratti, necessitano dell'aiuto dell'accompagnatore - i servizi igienici comuni, privi di sostegni,*

presentano caratteristiche tali da consentire la fruizione anche ai clienti in carrozzina.

• L'Archivoltò

piazza Garibaldi, 25/26 - tel. 0143835208

chiusura: lunedì

prezzo menu: 35 euro

bagna caoda, perbureira

• Dalla Padella alla Brace

piazza Mazzini, 31 - tel. 0143823392

chiusura: giovedì - prezzo menu: 25-30 euro

ravioli alla Monferrina, panissa, frittelle di bacalà

• Italia

via San Paolo, 54 - tel. 014386502

www.albergoitaliaovada.it

chiusura: martedì e mercoledì a pranzo

prezzo menu: 25 euro

agnolotti alla piemontese, arrosto di vitello con le pesche di Volpedo

• La Pignatta

vicolo Madonnetta, 18 - tel. 0143821650

chiusura: lunedì sera e martedì

prezzo menu: 12 euro (a pranzo), degustazione 25 euro

pasta e fagioli, coniglio alla ligure

• La Volpina

strada Volpina, 1

tel. 014386008

chiusura: dom. sera, lunedì e le sere dei festivi

menu degustazione: 52 euro

cima farcita con trota, salmone e gamberi, carne all'uccelletto, crema "rifi"



eventi

- Processione delle confraternite di San Giovanni (giugno) e N.S. del Carmine (luglio)
 - Paesi e Sapori (maggio)
 - Mostra Mercato dei prodotti tipici "OvadaInMostra" (settembre)
- www.comune.ovada.al.it

L'Alto Monferrato Ovadese

Belforte Monferrato, Capanne di Marcarolo, Carpeneto, Casaleggio Boiro, Cremolino, Fraconalto, Lerma, Molare, Montaldeo, Rocca Grimalda, Tagliolo Monferrato, Trisobbio



ogni paese un castello

Se non vi dicessero che siete in Monferrato (ma per alcuni storici questa è l'Obertenga), potreste immaginare che questo è un lembo di Francia tra la Loira e il Périgord. L'imponenza e la bellezza dei castelli ha un fascino particolare e anche il vino si interseca con la storia di questi manieri. A Tagliolo si produce un Dolcetto di Ovada spettacolare e anche nel castello lavorano i mosti che poi si affinano nelle botti. Il castello di Cremolino ha il piacere di ospitare un ristorante, che celebra con la sua teoria di 10 assaggi di antipasto, l'essenza di questa cucina molto più contaminata dalla vicina Liguria rispetto ad altre parti. Rocca Grimalda è considerata un'altra capitale del Dolcetto. E questo paese sulla roccia si nota passando dall'autostrada, austero e alto. Qui il piatto tipico, la "perbureira", si accompagna alla leggenda delle pretese del signore del luogo dello *ius primae noctis*. E ogni castello ha le sue leggende, che in un divertente viaggio, che io feci insieme a Franco Cacciabue negli Anni Ottan-

ta, la gente ci raccontò. Ricorderò sempre il vanto dei vignaioli di queste zone, che arrivavano a denominare i loro vini con i cru. E un po' di Francia c'era nel Dna. Per questo Trionzo è conosciuto incondizionatamente come un cru spettacolare del Dolcetto di Ovada. Ma alla stessa stregua la frazione san Lorenzo dove un farmacista "cowboy", Pino Ratto, è stato il leader indiscusso nella produzione di questo vino. E come non ricordare quando Ornella Muti, la celebre attrice italiana, decise nel 1988 di cimentarsi anche lei nel vino in quel di Lerma. Chiese lumi a quel gruppo di vignaioli che insieme a Luigi Veronelli stava facendo storia nel mondo del vino, e Giacomo Bologna, in una memorabile vendemmia nel suo cascinale sentenziò severo: «Corriamo per arrivare secondi». Il numero uno era appunto Pino Ratto. Ma oltre al vino, anche la selvaggina, di pelo e di piuma, è spesso celebrata dalla cucina locale. Il castello di Trisobbio, restaurato radicalmente nel XIX sec. in stile neogotico,

oggi è una magnifica locanda di charme immersa in un parco; dispone di cinque camere, sala ricevimenti e un ristorante (La Tavola Rotonda) che offre cucina tipicamente alessandrina. Splendida è l'oasi delle Capanne di Marcarolo, dove la presenza dei cinghiali, a volte, raggiunge livelli importanti. Ma

che dire dei grissini stirati che si abbinano ai salumi, come quelli che si acquistano a Belforte, roridi di pepe e spezie. Insomma sono tante le chicche da scoprire paese per paese. Ed ogni negozio di alimentari, ogni macellaio che accende la luce, ha una chicca da conoscere.

da vedere

È indubbiamente l'area con la più alta densità di castelli. Quasi tutti in forme residenziali d'età moderna sono generalmente anche in buono stato di conservazione. A **Carpeneto** il castello immerso nel parco, domina il paese e merita attenzione al pari della parrocchiale in stile barocco piemontese che conserva arredi di pregio. Il castello degli Spinola (1499) a **Lerma** è oggi una bella residenza signorile. Oltre a questo il centro offre un cappella romanica con affreschi del 1412 di scuola giottesca e il Museo dell'Oro. **Molare** conserva la pieve di S. Maria Campale e il castello Chiabrera (all'interno tele del Moncalvo e di Pellizza da Volpedo) del periodo medievale. La parrocchiale è Sei - Settecentesca, la residenza Salvago - Raggi conserva opere del Bernini, del Reni e del Van Dyck. Incastonata ai piedi delle Alpi Liguri (perché ancora di Alpi di tratta), frazione Madonna delle Rocche ospita il santuario di Madonna delle Rocche costruito dopo che la devozione alla Maria Vergine aumentò a dismisura nel territorio molarese per via di miracolose guarigioni (XVII sec.). **Rocca Grimalda** offre un castello del XIII sec., sebbene rimaneggiato, e la parrocchiale di S. Giacomo con l'antica facciata. D'epoca alto medievale è S. Limbania, il cui interno è adorno di affreschi del Cinquecento. Senza

dimenticare il Museo della Maschera. Il castello di **Tagliolo** ha un torrione del X sec. ma si presenta nell'aspetto che gli ha conferito il D'Andrade a fine Ottocento. Le raccolte interessanti sono: il Museo del ferro Battuto "Ferrari" e il Museo Civico Ornitologico "Celestino Ferrari". Nel castello di **Montaldeo** (XIII sec.) si conservano opere di scuola fiamminga e del Carracci, poi bronzi e bassorilievi di pregio. Voluto dai Malaspina, il castello di **Cremolino** è del Cinquecento ma ricalca il precedente del Trecento. Oggi il castello si presenta come una struttura alta e compatta: la giustapposizione di elementi militari (il ponte levatoio, le due torri) e delle molte finestre lo rende una giusta via di mezzo fra una fortezza ed un palazzo signorile. Un altro maniero si trova a **Casaleggio** e risale al X sec. mentre a **Trisobbio** domina il castello che è una fedele ricostruzione di quello originale di epoca medievale di cui non resta che la torre. A **Belforte** il castello nasce dai resti di un antico convento benedettino, voluto dal monaco irlandese Colombano (VII sec.). All'esterno fu edificata una chiesa dedicata a San Benedetto, edificio tuttora esistente. All'interno del Parco delle **Capanne di Marcarolo**, con i suggestivi Laghi della Lavagnina, si può visitare il Sacro dei Martiri della Benedicta.



vino

Nonostante una buona produzione di Barbera e Cortese, il vino principe della zona è senza dubbio il **Dolcetto d'Ovada**. La prima citazione di questo vino in territorio piemontese risale al 1593 e in poco tempo divenne uno dei principali prodotti dell'Acquese e dell'Ovadese,

dove trovò i terreni migliori, in particolar modo nel comune di Rocca Grimalda. Di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, ha profumo vinoso e fruttato e in bocca è armonico, morbido e piacevolmente ammandorlato. Si abbina perfettamente ai sa-

lumi tradizionali e ai primi con funghi e tartufo. Ultimamente, si è assistito al progressivo impianto del vitigno albarossa, incrocio di nebbiolo e barbera, capace di dare un vino di buona intensità cromatica, strutturato e dai piacevoli sentori speziati.

i prodotti

BOSCO E SOTTOBOSCO DELLA VAL LEMME

La zona boschiva dell'Alta Val Lemme e dell'Ovadese offre una notevole produzione di funghi, a cominciare dal **porcino** che è un vero e proprio simbolo dell'enogastronomia locale e che in autunno si può trovare in tutti i ristoranti della zona. Da ottobre a gennaio è presente anche una copiosa produzione di **tartufi**. La particolarità di queste zone risiede nella produzione di **castagne**, protagoniste di numerose feste e sagre, che solitamente vengono consumate arrostiti o bollite, oppure entrano nella preparazione di numerosi dolci e ricette della cucina locale.



PROFUMATE ERBE SPONTANEE

La particolare conformazione del territorio fa di questa zona uno degli areali più vocati dell'intera provincia per la raccolta di **erbe spontanee** che

crescono nel sottobosco e che entrano a far parte di numerosi piatti, in particolare molte torte salate che si legano alla festività pasquale.

Importante anche la produzione di frutta, in specie fragole e pesche, e una citazione particolare merita il miele.

ROBIOLE SULLA PAGLIA E GRISSINI

Zona collinare dalla grande tradizione contadina, l'Ovadese è un territorio dove l'arte della salumeria si esercita casa per casa. Sulla scorta di queste radici storiche sono molti i salumi di pregio che si possono consumare. Altrettanto importante la produzione di **robiole**, sia di latte misto che di puro caprino, consumate fresche oppure dopo la stagionatura di circa un mese, adagiate sulla paglia e avvolte



da una foglia di castagno.

Si consumano da sole, con un filo d'olio e un pizzico di pepe, oppure si sposano perfetta-

te con il tartufo. Ad accompagnarle i fragranti e gustosi **grissini** che hanno il loro centro di produzione a Trisobbio.

cucina

Come già accennato la cucina della zona si basa soprattutto sui prodotti offerti dal bosco e dal sottobosco. Per questo non è insolito trovare nella cucina locale, **torte di riso ed erbe selvatiche**, scaloppine con i funghi e un'ampia teoria di piatti a base di selvaggina. I **funghi** si consumano in molteplici maniere, dalla frittata con salame, fontina e lingua salmistrata, a gradevoli insalate come quella di ovuli e di prataioli con gorgonzola. I funghi, sia freschi sia secchi, sono anche il condimento perfetto per un risotto oppure per i tagliolini che prediligono le spungole o i porcini freschi, ma gustose sono anche le torte con i porcini appassiti o con porcini freschi e patate. A Casaleggio Boiro si assaggiano i fugasin e le torte caserecce al miele, a Cremolino merita il coniglio "alla cremolinense", oltre

a fritto misto e bollito, mentre a Franconalto una specialità è la panissa con farina di ceci frita in olio d'oliva. Da non perdere anche le ricette con le lasagne, come l'antica e povera **lasagna** alla Zerbetta, che prevede una minestra di rettangoli di pasta e fagioli. Tra i dolci sempre a Cremolino si assaggiano i Baci cremolinesi, la Torta alle noc-

ciole e la Mattonella, mentre a Molare la pasticceria locale vanta gli "amaretti della Lilla". Una citazione a sé merita il piatto tipico di Roccagrimalda, la **Perbureira**, una particolare minestra di fagioli e lasagne, arricchita con olio e aglio crudo, la cui ricetta è gelosamente custodita dalle signore del paese.



acquisti

FRACONALTO

• Az. Agr. e Agriturismo La Sereta

loc. Sereta, 47/a
tel. 0109693108 - cell. 3495826357
www.lasereta.it - chiusura: martedì
Sambuchino e sciroppo di rosa

LERMA

• Macelleria Salumeria Primo

via Martiri della Benedicta, 13
tel. 0143877150
chiusura: mercoledì pomeriggio
insaccati, carni

MONTALDEO

• Az. Agr. La Comuna

Cascina La Comuna, 21
tel. 0143849228
chiusura: domenica - 3 appartamenti
latte di capra, formaggi di capra

TRISOBBIO

• I Grissinari

via Roma, 15 - tel. 014371188
chiusura: lunedì, martedì, mercoledì pomeriggio;
aperto domenica mattina
grissini stirati

mangiare

CREMOLINO

• Bel Soggiorno

via Umberto I, 69
tel. 0143879012
chiusura: mercoledì; aperto solo la sera lunedì,
martedì, giovedì
prezzo menu: 40-50 euro - 3 camere
ravioli di stracotto, stoccafisso con le olive, fritto misto

- il parcheggio in ghiaia non dispone di posti riservati a disabili - i clienti in carrozzina accedono attraverso ingresso alternativo e, con aiuto dell'accompagnatore per alcuni tratti, fruiscono agevolmente degli ambienti - servizio igienico dedicato.



TAGLIOLO MONFERRATO

• Da Gino

via Roma, 41 - tel. 014389483
chiusura: lunedì, martedì e mercoledì
prezzo menu: 35 euro
fritto misto alla piemontese, baccalà fritto



eventi

Carpeneto

Molare

Rocca Grimalda

Tagliolo Monferrato

Trisobbio

Vino in Rosa (giugno) info: tel. 014185121

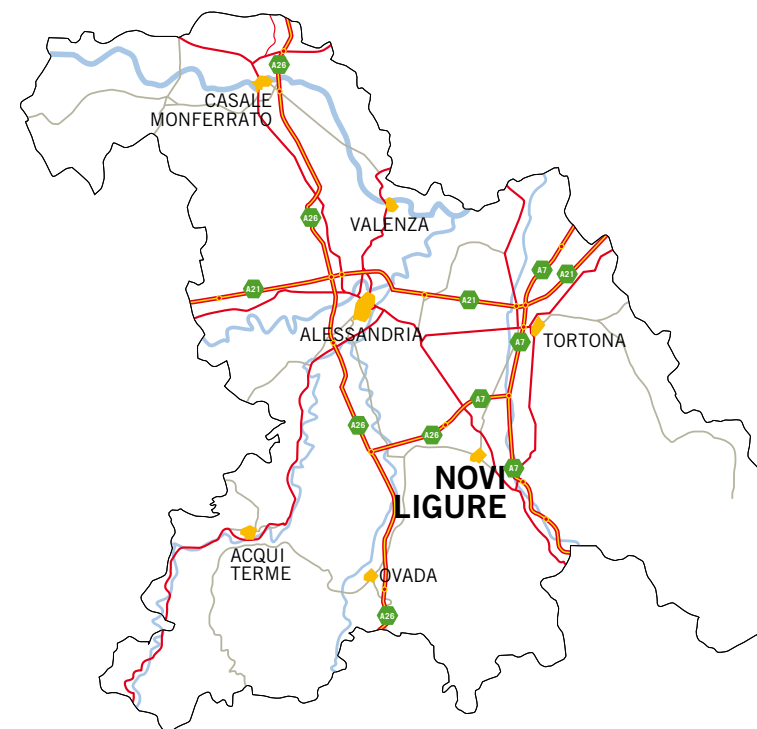
Sagra del "Polentone" (agosto) info: www.comune.molare.al.it

Sagra della Perbureira (agosto) info: www.comunerocagrimalda.it

Sapori d'Autunno dell'Alto Monferrato con Castagne e Tartufi (ottobre)
info: www.comunetagliolo.it

Tarsobi, tartufi e vino (ottobre) - www.unionedeicastelli.it

Novi Ligure



la pancia della campagna rigogliosa

Novi è una cittadina della provincia di Alessandria che ha una vita tutta sua e che si identifica con poche raccolte cose. Intanto la città e il suo centro storico, da percorrere a piedi, lungo le vie che al sabato si riempiono di gente. C'è un crocevia suggestivo, che è la piazza della Collegiata di Santa Maria Assunta, che in qualche modo rappresenta il cuore di questa città, con le sue piazze fatte apposta per l'incontro. Eppure ricorderò sempre la suggestione di sostare, in estate, sotto le fronde degli alberi nella località che ospita i resti dell'antico, maestoso castello cittadino. È la città degli angoli, pancia di una campagna che ha la pianura agricola, ma anche le colline del cortese, sinuose e suggestive che qui danno origine al celebre Gavi. Una delle soste più interessanti rimane tuttavia il

Museo dei Campionissimi, dedicato a quei miti del ciclismo, che in Coppi e Girardengo segnano un pezzo della storia del nostro Paese, che ha appassionato gli Italiani. In questo centro, dedicato alle "Dolci Terre di Novi" (mai nome fu così azzeccato, evocando insieme il paesaggio e l'arte dolciaria), si tengono alcune importanti manifestazioni fieristiche, tra cui quella organizzata dal Comune di Novi che si svolge ogni anno nella prima decina di dicembre. Famosa a Novi è la focaccia, ma c'è poi quello strumento singolare, che è lo stampo per imprimere il segno distintivo ai tondelli di pasta che qui prendono il nome dei corzetti. Un piatto celebrato soprattutto nelle case dei Novesi, ma anche nei ristoranti e nei locali della cittadina, che rappresenta una sosta piemontese tutta da scoprire.

da vedere

L'anima di Novi si coglie in via Roma: una successione notevole di palazzi nobiliari sei - settecenteschi edificati, e soprattutto decorati, secondo gli stili genovesi cinque - seicenteschi: **Palazzo Da Franchi** (notevoli androne e scala), **Palazzo della Dogana** (tracce di affreschi, portali in arenaria, scala elicoidale), **Alignani** (decorazione ottocentesca), **Parodi** (giardino con busti e fontane settecentesche). Altre residenze nobiliari del centro storico che meritano uno sguardo sono **Palazzo Pallavicini** (conserva opere di Bernardo Strozzi), **Spinola** (decorazioni interessanti), **Franzosi** (pitture in facciata), **Spinola di Variana** (loggiato affacciato sul cortile e affrescato), **Cambiaso - Negrotto** (con la bella galleria pensile) e **Negroni** (decorazioni esterne attribuite ad Antonio e Giovanni Muratori). In fondo, la strada termina in piazza **Dellepiane**, dove prospetta il palazzo omonimo. Al centro c'è la fontana "del sale"

i prodotti

NON SOLO CIOCCOLATO, NELLA CITTÀ DI COPPI E DELLA FOCACCIA

In Italia Novi è sinonimo di **cioccolato**, prodotto da grandi aziende dolciarie celebri in tutto il mondo (basti pensare che la sola Novi produce ogni anno circa 80 milioni di tavolette) e da diversi artigiani, tanto che nel 1996 qui si è costituito un vero e proprio polo dolciario. Ma in questa città, antico confine del Regno Sabauda, la pasticceria si afferma anche per altri prodotti come gli amaretti e i **canestrelli**, biscotti a foggia d'anello prodotti a partire da olio d'oliva, farina, lievito, zucchero e sale, impastati con vino bianco Corte-



se. La vicinanza con la Liguria si scorge in un altro prodotto tipico cittadino, la **focaccia**, piatta, stirata, con piccoli alveoli sulla superficie, e condita con sale

(1816). A delimitare il perimetro della piazza è la **Collegiata di S. Maria Assunta** (1650-79, ma di origini antichissime, XII, XIII sec.) ricca di arredi pregiati: gli stucchi decorativi, i quadri di Domenico Fiasella, il "Crocifisso nero". Interessante è anche l'organo Serassi. In via Girardengo si trova il teatro Romualdo Marengo del 1839, opera di Giuseppe Becchi. L'**oratorio della confraternita di S. Maria Maddalena** conserva un Calvario composto di ben 21 statue lignee a grandezza naturale e un compianto sul Cristo morto di 8 statue di terracotta: opere del '500. Poco fuori dell'abitato la piccola **Pieve di Santa Maria** (XII sec.), un tempo campestre, conserva le absidi originali e un affresco del Boxilio del 1474. E decentrata è anche la torre superstite del castello del 1233, circondata dal verde. Completano l'offerta il **Museo dei Campionissimi** e la **Sala documentaria della Società Storica Novese**.

grosso e olio d'oliva. Profumata e fragrante, nel 2008 è stata riconosciuta come prodotto Igp. Altro prodotto tipico del novese è la **farinata**, preparata con olio

e farina di ceci, frutto di una tradizione che percorre tutto l'Appennino Ligure. Una frazione di Novi Ligure, la Merella, è proprio patria di una varietà pregiata di **cece**, riconosciuto come prodotto agricolo tradizionale della Regione Piemonte, che raccolto nel mese di luglio viene utilizzato nelle zuppe oppure trasformato in farina per la farinata.



cucina

La cucina novese, pur rispettando i caratteri della cucina piemontese classica, vanta una vera e propria particolarità tra i primi: i **corzetti**. Chiamati anche "crosetti" o "crocette" sono dei dischi di pasta (di circa 5 cm di diametro) stampati con un apposito stampo in legno intagliato, la cui forma ricorda quella di un piccolo batticarne. Originariamente i disegni sulla superficie della pasta erano a forma di croce (da qui il nome) oppure potevano riportare lo stemma di un casato. Tradizionalmente si condiscono con un sugo di funghi (freschi o secchi) oppure con sugo di stufato o olio e acciughe. Particolarmente

apprezzati, durante i giorni di festa, sono anche i **gnocchetti in brodo**, una pasta a foggia di virgola, preparata sfregando il pollice sul ginocchio coperto da un panno di lino. I ceci sono alla base, oltre che della farinata, anche della zuppa con le costine di maiale, e della **paniccia**. Quest'ultima si prepara cuocendo una polentina di farina di ceci, tagliata in piccoli bastoncini che successivamente vengono passati nella farina e fritti in olio d'oliva. Si serve come antipasto, magari in abbinamento con i grandi bianchi che arrivano dalle colline circostanti, su tutti il Cortese di Gavi e il Timorasso. Sempre a Novi



trovano poi casa gli **agnolotti serviti "a culo nudo"** e con un bicchiere di Cortese come condimento, mentre in tempo di Quaresima ancora oggi si possono assaggiare le **aringhe** con la cipolla su polenta arrostita, che qui chiamano "carabigné".

acquisti

• Bar Pasticceria La Pieve

via Verdi, 55 - tel. 01432622 - chiusura: lunedì
cioccolato, amaretti

• Il Gelatissimo

via Garibaldi, 18 - cell. 3495950395
apertura: in inverno 13-20.30; in estate 10-24
gelato artigianale

• Pastificio Elvezia

piazza Indipendenza, 4 - tel. 01432690
chiusura: lunedì

corzetti, farinata

• Il Forno del Pugliese

via Cavallotti, 130 - tel. 0143323607
chiusura: domenica - **focaccia "stirata"**

mangiare

• Cascina degli Ulivi

strada Mazzola, 12
tel. 0143744598
www.cascinadegliulivi.com
aperto: venerdì e sabato sera, domenica a pranzo (ferie mai)
prezzo menu: 25 euro - 3 camere
zuppa di farro, coniglio in umido, panna cotta

• Emmalù

viale dei Campionissimi, 4
tel. 0143746231 - chiusura: lunedì
prezzo menu: 35 euro
corzetti novesi al sugo di funghi e salsiccia, sformato di zucca con crema al Montebore, coppa Emmalù allo zabaione
- parcheggio asfaltato nei pressi dell'ingresso
- l'ingresso e gli ambienti interni presentano caratteristiche tali da garantire la fruizione agevole e autonoma dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato.



• Il Banco

via Monte di Pietà, 5
tel. 0143744690
www.ilbanco.it - chiusura: lunedì
prezzo menu: 15-20 euro
farinata, zuppa di ceci della Merella, panissa

• La Brenta Rossa

strada Pasturana, 8
tel. 0143323562
www.brentarossa.com
chiusura: lunedì, martedì e mercoledì, da giovedì a domenica a pranzo
prezzo menu: 40 euro (vini inclusi)
corzetti novesi, ravioli di baccalà

• Corona Cafè

corso Marengo, 13
tel. 0143746251
chiusura: lunedì
prezzo menu: 30 euro
agnolotti con sugo di brasato



feste

- Rassegna enogastronomica Dolci Terre di Novi (dicembre)
- Fiera di Santa Caterina (novembre)
- Top wine (1-2 marzo) - info: www.alessandriatopwine.it
www.comune.noviligure.al.it

Gavi e le terre dell'Orba

Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Casal Cermelli, Castelletto d'Orba, Francavilla Bisio, Fresonara, Gavi, Mornese, Parodi Ligure, Predosa, San Cristoforo, Silvano d'Orba, Tassarolo, Voltaggio



il barbarossa e il marchese aleramo

Gavi, per gli appassionati di cibo e di vino ricorda un personaggio scomparso recentemente che di mestiere faceva lo speziale. Il suo nome era Carletto Bergaglio e poco prima di morire aveva creato nella sua casa il primo museo al mondo di clisteri. Fu proprio Carletto Bergaglio, fondatore dell'ordine del Raviolo e del vino di Gavi, a organizzare un convegno sul Barbarossa che fece visita da queste parti. Poi ingaggiò una stuzzicante polemica sull'identità di questa zona, che in realtà non c'entrerebbe col Monferrato bensì con la terra Obertenga. Con Carletto ci trovammo a discutere di queste appassionanti vicende, all'interno della fortezza, che è una delle più imponenti di tutto il Piemonte e merita una visita. E poi l'assaggio di quei ravioli "a culo nudo", della testa in cassetta, degli

amaretti e delle tante specialità della cucina di questa terra dove i vigneti hanno una chioma bionda e il paesaggio è caratteristico, dolce, spettacolare, animato da una teoria di frazioni che sono dei gioielli in mezzo alla campagna. E solo il paesaggio vale il viaggio, compensato magari dalla visita in qualche cantina della zona. Uno dei relais di charme più attraenti, ad esempio, è ambientato all'interno di una di queste: Villa Sparina, in frazione Monterotondo di Gavi. Di fronte a Gavi, sembra di ritrovarsi immediatamente in Liguria, con l'abitato di Voltaggio, patria dei mitici amaretti. Qui tutti i paesi, Bosio, Capriata, Castelletto, Francavilla, Silvano d'Orba e Tassarolo, rappresentano dei cru eccellenti sia del famoso Cortese sia del Dolcetto, che qui prende la doc di Ovada.

Un cenno merita anche il paese di Castelletto d'Orba, dove in primavera si tiene un'importante manifestazione dedicata ai vini del circondario. E siamo in un paese ricco di risorse, come le limpidissime fonti d'acqua. Qui le specialità

da vedere

Gavi soggiace all'imponente forte voluto dai Genovesi. Un documento dell'anno 973 attesta già l'esistenza di un castello che, nel corso dei secoli, subì molteplici interventi architettonici fino a trasformarlo nella possente Fortezza (XVII sec.) che ancor oggi si può vedere. Ma il centro dispone anche di diverse chiese interessanti tra cui la preziosa parrocchiale San Giacomo (notare il portale): edificata intorno al 1165, è uno dei maggiori esempi di architettura romanica dell'Alessandrino, nonostante gli apporti barocchi del XVII e XVIII secolo. **Voltaggio** presenta interessanti edifici religiosi: oltre la parrocchiale dei SS. Nazario e Celso del XIV sec., si ricordano l'oratorio di S. Sebastiano del XVII sec., quello di S. Antonio abate (sec. XVIII), S. Giovanni Battista (sec. XIX) e soprattutto quello di S. Maria del Gonfalone (sec.

della tavola sono quelle tipicamente alessandrine con influenze liguri, ma un piatto antico che talvolta viene ancora cucinato è un'ottima minestra di pane, uova, fegatini di pollo, che prende il curioso nome di "cacca del bambino".

XVII). La città ha nei quadri di scuola genovese della Pinacoteca dei Cappuccini la sua attrattiva di maggior richiamo. A **Parodi Ligure** va segnalata la chiesa di S. Remigio che ha origini nel XII sec. ed è in posizione suggestiva. **Francavilla Bisio, Mornese, Castelletto d'Orba** (origini del Mille), **Tassarolo, Silvano d'Orba** e **San Cristoforo** (con interessante torre poligonale) conservano castelli che meritano una visita anche solo esterna. A Castelletto merita anche la romanica chiesa di Sant'Innocenzo (XII sec.) con affreschi del XV sec. A **Predosa** vi è un piccolo Museo dell'Oro presso il Municipio e una serie di architetture religiose da non trascurare come l'oratorio di S. Sebastiano con i suoi affreschi, la chiesa dell'Assunzione nella frazione di Castelferro e quella dei SS. Lorenzo e Vincenzo nella frazione Mantovana.

i prodotti

AMARETTI E CANESTRELLI

La zona di Gavi si è imposta all'attenzione della gastronomia nazionale per gli **amaretti** radicati nella tradizione delle pasticcerie locali che utilizzano ancora ricette di fine Settecento. L'**amaretto di Gavi** si contraddistingue per la consistenza particolarmente morbida e fragrante al tempo stesso e l'accentuato sapore di mandorle, sia dolci che amare. Viene prodotto ancora artigianalmente, il che si può riscontrare dalla chiusura a



"pizzicotto delle tre dita", con gli ingredienti classici che sono mandorle dolci o amare, zucchero, albume d'uovo e armelline. Altrettanto celebri sono gli

amaretti di Voltaggio, nati alla fine del diciannovesimo secolo e marchio registrato fin da inizio '900. Insieme agli amaretti, un altro dolce tipico della pastic-

ceria del gaviense, sono i **cane-strelli**, biscotti forgiati ad anello e prodotti con olio di oliva, farina, lievito, sale e zucchero e impastati con il Cortese di Gavi.

GRAPPA, MIELE E FUNGHI

Silvano d'Orba è celebre per essere una delle capitali della **grappa**, che qui ha ricevuto nel giugno 2004 la denominazione comunale, su iniziativa dello stesso Luigi Veronelli. Il disciplinare di produzione prevede l'utilizzo dell'alambicco a bagnomaria alla piemontese, la distillazione entro il 31 dicembre di ogni anno e la pro-



venienza di vinacce dalla zona Doc di Ovada, Gavi e dell'Alto Monferrato, in particolar modo dalle viti di Dolcetto. Altri prodotti caratteristici della zona sono quelli che derivano dal bosco e dal sottobosco, come i funghi e la selvaggina. Una citazione particolare va poi al **miele**, in particolar modo di acacia, castagno e millefiori.

cucina

La zona eccelle nelle preparazioni autunnali a base di funghi, anche se non mancano nella gastronomia locale formaggi e salumi caratteristici. A Bosio da non perdere la tradizionale torta di riso, mentre a Capriata si apprezzano le **lasagne con sturbiaroi** (fagioli borlotti), una sorta di zuppa in cui vengono cotte larghe strisce di pasta. Poi bolliti misti con salsa verde e verza con cotiche. A San Cristoforo gnocchetti in brodo, mentre il comune di Gavi eccelle per gli **agnolotti** che la leggenda narra essere nati proprio qui, dove vengono anche chiamati **ravioli**, spesso presentati "a culo nudo" ovvero sconditi o con al massimo una manciata



di Parmigiano. La sfoglia deve essere molto sottile al punto da lasciar trasparire il ripieno e una volta cotto dev'essere leggermente increspato. Come verdura si usa la borragine, che li rende

soffici e gustosi. Altre specialità sono le **focacce** stirate al mattino e di patate al pomeriggio, le torte di riso e il risotto al Gavi oltre alle gustosissime salsicce cotte con la cipolla e il Cortese.

vino

Questa è la zona d'elezione per uno dei più grandi vini bianchi piemontesi, il **Cortese di Gavi Docg**. Prodotto esclusivamente da uve cortese, si presenta di colore paglierino, con profumi delicati e in bocca è fresco e armonico. Di solito si consuma nei pri-

mi tre anni dalla vendemmia, ma non è raro il caso di Gavi prodotti con uve più mature che lasciati affinare a lungo in bottiglia si presentano maggiormente strutturati e di bouquet particolarmente ampio, con piacevoli sentori minerali e terziari. Si accom-

pagna con antipasti leggeri e torte di verdura, ma per tradizione non è infrequente l'abbinamento con tajarin al tartufo e con i formaggi di capra. La zona è poi particolarmente vocata per uve a bacca rossa come barbera e dolcetto (diffuso anche nella varietà locale nibì).

acquisti

CAPRIATA D'ORBA

• Bodrato Cioccolato

via San Cristoforo, 15 - tel. 014368902
apertura: da settembre a maggio
boeri con ciliegie "Bella di Garbagna"

GAVI

• Bar Pasticceria G.B. Traverso

via Bertelli, 3 - tel. 0143642713
chiusura: martedì - **amaretti di Gavi**

• Enoteca La Cave

via Circonvallazione, 9
tel. 0143643871 - chiusura: lunedì

Gavi, prodotti tipici locali

• Bar Pasticceria La Pieve

via Mameli, 20 - tel. 0143642817 **baci di dama**

• Caffè del Moro

via Mameli, 41 - tel. 0143642648
chiusura: mercoledì - **gelato artigianale**

• Macelleria Agostino Bertelli

via Mameli, 23 - tel. 0143642627
chiusura: lunedì - **testa in cassetta, salsiccia**

• Macelleria Andrea Figini

via Mameli, 87 - tel. 0143645318

chiusura: lunedì - **testa in cassetta di vitello**

SAN CRISTOFORO

• Panetteria Pasticceria Fratelli Ferrari

via Ferrari, 46 - tel. 0143682265
chiusura: mercoledì pomeriggio
grissini, baci di dama, canestrelli

SILVANO D'ORBA

• Apicoltura Robbiano

via Pieve, 13 - tel. 0143841544 - **miele**

VOLTAGGIO

• Pasticceria Bar Cavo

piazza Scorza, 1 - tel. 0109601218
amaretti, canestrelli

• **Panificio Carrosio** - via Scaglioso, 14
tel. 0109601213

chiusura: martedì pomeriggio e domenica
amaretti, panbiscotto, pandolce

• Panificio Repetto

via C. Anfosso, 79 - tel. 0109601244
chiusura: mercoledì pomeriggio
amaretti, biscotti liguri

prezzo menu: 35 euro
tavoli all'aperto, giardino

testaroli della Lunigiana, agnolotti, corzetti col sugo di funghi, capretto al forno

mangiare

CAPRIATA D'ORBA

• La Corte dei Grilli

via Roma, 39 - tel. 0143467425
chiusura: martedì sera e mercoledì

• Il Moro

piazza Garibaldi, 7

tel. 014346157 - www.ristoranteilmoro.it

chiusura: domenica sera (solo da settembre a maggio), lunedì

prezzo menu: 35 euro

tavoli all'aperto, giardino, enoteca

tonno di coniglio, agnolotti, corzetti novesi al pesto

- *parcheggio in autobloccanti nei pressi dell'ingresso - i clienti in carrozzina accedono tramite ingresso alternativo e, in modo agevole e autonomo, possono fruire di buona parte degli ambienti interni - servizio igienico dedicato.*



GAVI

• Le Cantine del Gavi

via Mameli, 69 - tel. 0143642458

chiusura: lunedì, martedì a pranzo

prezzo menu: 40 euro

charbonade con le sue salse, ravioli "al tocco", risotto al Gavi

• La Gallina

fraz. Monterotondo, 56

tel. 0143685132 - www.la-gallina.it

chiusura: mai - prezzo menu: 50 euro

28 camere (l'Ostelliere) - terrazza panoramica

trota della Val Borbera con funghi porcini, risotto Carnaroli al Gavi Passito con robiola di Roccaverano e salvia

- *parcheggio con posti riservati a disabili - i clienti in carrozzina accedono attraverso ingresso alternativo con rampa e la loro mobilità*



risulta agevole, con necessità di aiuto solo per alcuni tratti - l'ascensore accessibile dispone di segnalatore acustico di arrivo al piano - servizio igienico dedicato.

• Il Girasole

piazza Martiri della Benedicta, 15/r

tel. 0143643485 - www.ilgirasolegavi.com

chiusura: martedì

prezzo menu: 28-30 euro - 4 camere

tortelloni di bietole e ricotta conditi con crema di patata Quarantina, gelatine di fichi con paste frolle

- *parcheggio asfaltato con posti riservati a disabili - l'ingresso con rampa e gli ambienti interni consentono la mobilità dei clienti in carrozzina - servizio igienico dedicato - l'ascensore accessibile dispone di segnalatore acustico con possibilità di inserviente all'interno - presenza di segnaletica direzionale in macrocaratteri.*

• Da Marietto

fraz. Rovereto di Pessenti, 116 - tel. 0143682118

chiusura: domenica sera e lunedì

prezzo menu: 25-30 euro

panissa, ravioli "al tocco", capretto

• Ai Nebbioli

loc. Nebbioli, 3 - tel. 0143645893

chiusura: lunedì e martedì

prezzo menu: 25-30 euro

insalata russa, ravioli "al tocco", cima alla genovese





eventi

Castelletto d'Orba

Rassegna dei vini e dei sapori dell'Alto Monferrato (aprile)
info: www.comune.castellettodorba.al.it

Francavilla Bisio Fresonara

Sagra del Raviolo (agosto) info: www.francavillabisio.com
Festa della Madonna delle Grazie, processione (giugno)
info: www.comune.fresonara.al.it

Gavi e dintorni

(11 comuni
della denominazione)

San Cristoforo

Rassegna enogastronomica "Andar per Gavi" (settembre)
info: www.consorziogavi.com
www.slowfood-gavi.it
Sagra degli "Anloci foci a man" (agnolotti fatti a mano) (primi di luglio)
info: Comune tel. 0143682120

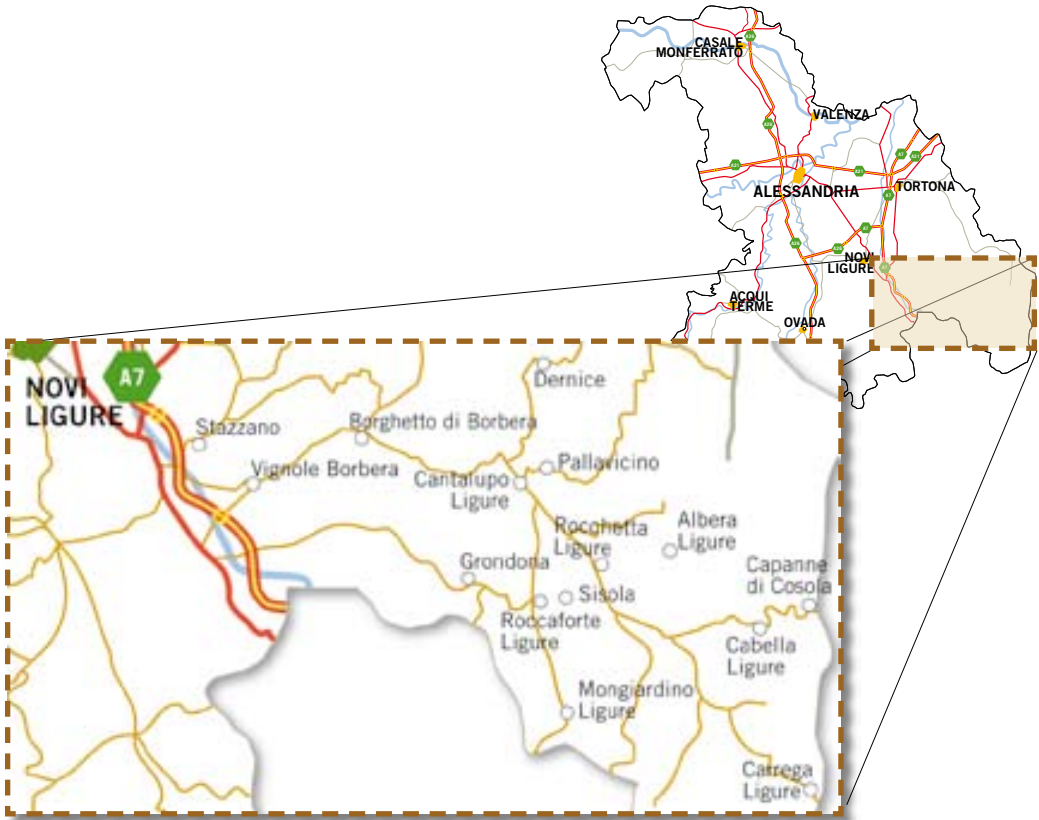
Tassarolo

Sagra del Super Agnolotto (giugno)
www.comune.tassarolo.al.it



Val Borbera e Valle Spinti

Albera Ligure, Borghetto di Borbera, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Capanne di Cosola, Dernice, Grondona, Mongiardino Ligure, Pallavicino, Roccaforte Ligure, Rocchetta Ligure, Sisola, Stazzano, Vignole Borbera



i paesi della resistenza umana

Quando si penetra la Val Borbera, lo stupore raggiunge una sorta di apoteosi a pochi metri dalle famose strette di Pertuso, laddove la conformazione delle montagne sembra mostrarti un pezzo del Gran Canyon. Il torrente Borbera scorre sul fondo ed è uno di quei torrenti che puoi toccare con mano, puoi camminarci, prendere ancora i pesci con le mani, sentirlo tuo come pochi altri. E poi giri lo sguardo e c'è lo spiazzo confortante di un pascolo, che come tanti quadri sale su fino alle altezze di Pallavicino che è un borgo raccolto, buen retiro d'estate, ritrovo in autunno quando la cerca dei funghi e la cacciagione danno il meglio. Ma come si

fa a descrivere questo posto dell'altro mondo, che si collega a una valle, poi ad un'altura dove la presenza dell'uomo ormai non c'è e si vocifera che siano ritornati i lupi. Quando sei a Carrega e guadagni una o più frazioni, l'ultimo pensiero è che la strada prosegue avanti fino ai 1000 metri di Cosola, dove quattro province si incontrano e da lì partono le strade per Pavia, Piacenza e Genova. E qui c'è un ristorante eroico, che ha conservato le ricette della cucina di queste terre: i pisarei e fasò di influenza piacentina, gli gnocchi di patata Quarantina al Montebore o lo stoccafisso accomodato. Che bei ricordi le volte che siamo saliti a Dova Supe-

riore, un paese dove le anime non sono neanche quelle che si contano in una mano. Ma il parroco, don Sandro Maggiolo, resiste: ha fatto una cooperativa agricola, c'è l'agriturismo e ogni estate fa una grande festa sui prati che gli permette di vivere per il resto dell'anno. E questo è uno dei paesaggi naturali più belli, che ti fanno fantasticare, di quei viaggi a piedi dei nostri avi, che dalla Liguria vicina portavano a casa olio, acciughe e pesci conservati, in cambio del poco che producevano in queste valli magre. Un tempo questa valle era considerata in decadenza; oggi è rinata a nuova vita e il riscatto si deve a quei giovani come Roberto Grattone, che a Mongiardino ha aperto il suo laboratorio per fare il Montebore, ma anche un agriturismo ghiotto. Agriturismi e trattorie

da vedere

A **Rocchetta Ligure** c'è il Museo della Resistenza e della Vita Sociale, ma si possono ancora osservare resti delle fortificazioni (una porta) e visitare Palazzo Spinola, costruzione originaria del 1620 che spesso ospita mostre d'arte e di storia locale. Suggestivi per ciò che possono evocare, sono i resti dell'abbazia di Precipiano (campanile e brani murari) a Vignole Borbera. Il Museo "A Carbininn-a" di **Carrega Ligure** raccoglie attrezzi e arredi dell'alta Val Borbera, ma in paese vale una visita anche la parrocchiale di S. Giuliano risalente al XV sec. A **Borghetto di Borbera** c'è l'oratorio romanico di S. Michele che conserva antichi affreschi. Altrettanto affascinante la parrocchiale di S. Vittore che ha la

che trovate a Stazzano, bellissimo buen retiro del conte Riccardi, a Pessinate, dove c'è un giovane promettente che ha portato persino le televisioni a filmarlo. E poi Borghetto di Borbera, con il castello Ratti, il ristorante Fiorile che cucina le materie prime di questo territorio (la carne è straordinaria, ma anche le fagiolane annegate nella Barbera) e offre ospitalità. Qui fanno anche salumi eccellenti, e nelle osterie offrono, in stagione, funghi e tartufi o le curiose uova al tartufo che propone la Cascina Borassi. Tornando verso l'uscita dell'autostrada che qui è quella di Arquata Scrivia, non perdetevi la dolcezza di un paese come Grondona. Siamo in Valle Spinti: se ci date retta acquistate i canestrelli e in località Chiapparola sedetevi ai tavoli di una bella osteria.

stessa origine e custodisce alcune reliquie del santo titolare. Una passeggiata al colle Prà S. Martino porta al santuario della Madonna della Neve (1673). **Cabella Ligure** è sovrastata dal medievale castello dei Doria Spinola Pallavicino. Nel territorio di **Stazzano** si erge il santuario della Madonna del Monte Spineto. Altri edifici monumentali sono il castello cinquecentesco (rimaneggiato nell'800) e la coeva parrocchiale di S. Giorgio. Da non dimenticare il Museo Civico di Storia Naturale. A **Grondona**, infine, si possono ammirare affreschi del Quattrocento sia nella campestre chiesa dell'Annunziata (soffermarsi anche sul portale di scuola genovese) che nella parrocchiale dell'Assunta.



i prodotti

COPPA, PANCETTA E TESTA IN CASSETTA

La Val Borbera è un territorio dall'antica tradizione norcina dove non mancano le influenze emiliane nella preparazione dei salumi. La **coppa** si ottiene insaccando un taglio di carne selezionato che viene salato e sfregato con aglio, cui segue l'inserimento di alcuni chiodi di garofano. Dopo un'accurata stagionatura nelle cantine in pietra della Valle Borbera e Spinti, si può gustare un salume eccezionalmente morbido e profumato. La **pancetta** si ottiene invece insaccando il taglio di carne corrispondente al ventre dell'animale, secondo una lavorazione che si tramanda da generazioni di "insaccatori" attivi nelle tante cascine che costellano le due vallate. Una citazione a sé merita poi la **testa in cassetta**, ottenuta



lavorando la testa del suino a cui si aggiungono la lingua e il muscolo del manzo. Dopo la cottura, il prodotto viene affettato finemente e mescolato con sale e pepe, noce moscata, rhum e marsala all'uovo. Infine si procede insaccando a mano l'impasto in una "tasca" di grosse dimensioni o nella tra-

dizionale "cassetta" di legno dolce. Ottima anche la **carne bovina**, che qui si identifica con la Carne all'Erba, dal nome del consorzio di giovani produttori che certificano i loro vitelli allevati sui prati montani e poi rivenduta nelle macellerie della zona o nelle macellerie-agricole allestite dagli stessi allevatori.



MONTEBORE E MOLLANA

Un documento del 1486 testimonierebbe l'invio da Tortona alla corte di Milano di alcune "robiolete" che oggi gli storici identificano con il **Montebore**. Questo formaggio di latte misto, che nella forma molto originale rappresenterebbe i torrioni diroccati della zona, dopo una storia secolare ha rischiato di scomparire, ma alla fine de-



gli anni '90 quando pochi coraggiosi produttori capeggiati da Roberto Grattone hanno ricominciato a produrlo. Oggi con il Montebore si intende un formaggio di caratteristica foggia a castelletto prodotto in forme da poco più di un chilo. Di pasta bianca e leggermente

occhiata, dura e semidura, ha sapore più o meno piccante a seconda della stagionatura. La **Mollana** è un altro formaggio tipico delle Valli Spinti e Borbera, anche se prodotto in tutti i territori che hanno origine dal Monte Antola, nelle province di Genova, Piacenza e Alessan-

dria. Si tratta in questo caso di un formaggio di solo latte vaccino, di pasta morbida e breve stagionatura. Ha crosta sottile di colore tra il bianco e il nocciola, mentre la pasta fine, di colore bianco, è particolarmente profumata con delicati sentori erbacei.

FAGIOLANA E PATATA QUARANTINA

Le Valli Borbera e Spinti sono anche zona d'elezione per due antiche colture di montagna, che per lungo tempo hanno rischiato la scomparsa. Anzitutto la **fagiolana**, un'antica varietà di fagiolo Bianco di Spagna, importata dagli Spinola nel '500. Coltivata ancora con il sistema delle "tarasse" (bastoni legati a coppie) ha una buccia sottile e un sapore delicato che ben resiste nella cottura ed è per questo indicato nella preparazione di molte ricette locali. La patata qui è presente nelle due varietà, **quarantina** e tardiva. Quest'ultima, che si semina in marzo e si raccoglie in settembre, trova il suo habitat ideale al di sopra



dei 400 - 500 m e nell'entroterra di Genova si è diffusa a partire dal Settecento. Di pasta bianca e buccia color crema, è

ottima mangiata da sola cotta sulla brace, ma si accompagna bene anche allo stoccafisso, al coniglio e ai funghi.

MIELE, CASTAGNE E MELA CARLA

Le valli, ricche di flora nettariana, sono il luogo ideale per la produzione di **mieli** millefiori e monofloreali, soprattutto castagno, ciliegio, robinia e tiglio. Importante anche la presenza



di castagneti, testimonianza di una civiltà contadina che considerava queste piante come l'"albero del pane", data la forte presenza delle **castagne** nell'alimentazione contadina. Ancor oggi la maggior parte del raccolto è impiegato nella produzione di farina, utilizzata soprattutto nei dolci, mentre il restante si consuma fresco. La Val Borbera è anche patria della **mela carla**, una particolare qualità profumata, gustosa e povera di zuccheri, caratteristica che la rende indicata nelle diete dei diabetici. Raccolte a settembre, possono conservarsi fino a primavera inoltrata.



cucina

La cucina delle due valli si può già considerare come tipica delle aree di montagna, con una serie di piatti che hanno tra gli ingredienti principali farine, formaggi e salumi prodotti in loco. Nei menù sarà infatti facile incontrare una selezione di salumi locali in apertura insieme alle **fersulle**, grandi e soffici frittelle di farina con salame e formaggio, alle **focaccine di riso e latte** che si cucinano

alle Capanne di Cosola, punto d'incontro di quattro province, e alla **cima**, una sacca di carne ripiena di uova, pollo, frattaglie e verdure. Tra i primi piatti si possono assaggiare **risotti e gnocchi con il Montebore** e trofie di farina di castagne. Nei secondi si va dai piatti con la pregiata e saporosa carne alle tante preparazioni a base di **funghi**, a cominciare dai funghi porcini della Valle Spinti. Non mancano poi piatti con

la **selvaggina** (lepre, cinghiale, daino, pernice rossa, beccaccia), i fegatelli di coniglio e Montebore, lo stufato di capra (tula) con polenta e le preparazioni con il tartufo, sia il tuber magnatum pico, sia il nero e l'estivo, come le uova tartufate. Tra i dolci non può mancare il **castagnaccio**, ma sono eccellenti anche le **frittelle con le mele** e l'invernale torta di pere cotte nel vino.

vino

La Valle Borbera si è dimostrata come un terreno vocato per la coltivazione del **Timorasso**. Dal vitigno autoctono a bacca bian-

ca, si ottiene un vino dal colore giallo paglierino, asciutto, secco e di buon corpo, che si apprezza per le piacevoli note fruttate e

floreali. Accanto a questo non mancano barbera, cortese, dolcetto e una discreta produzione di freisa e croatina.

acquisti

BORGHETTO DI BORBERA

• Cascina Borassi

fraz. Molo - via Borghetto, 9 - tel. 0143638742

gallina bionda piemontese, uova al tartufo

• Cascina Marco Bosio

via Chiesa Vecchia, 24 - tel. 014369489

apertura: da martedì a sabato

carni piemontesi

• Salumeria Da Pina

fraz. Molo - via Borghetto, 16

tel. 014369428 - chiusura: lunedì mattina

testa in cassetta, salame crudo

CABELLA LIGURE

• Panetteria Boggeri Fabio

via Casellina, 5 - tel. 014399421

chiusura: i pomeriggi di domenica e lunedì

focaccia, pane

CANTALUPO LIGURE

• Az. Agr. Fulvia Meinero

loc. Prato, 35 - cell. 3493253996

miele, patate biologiche di montagna

GRONDONA

• Apicoltura La Mellina

loc. Chiapparolo, 27 - cell. 3289040728

tel. 0143636646

Laboratorio: via XXV Aprile, 36/1

Arquata Scrivia

miele, birra alle castagne

MONGIARDINO LIGURE

• Vallenostra

loc. Valle, 1 - tel. 014394131

Montebore

ROCCAFORTE LIGURE

• Az. Agr. Castello di Roccaforte

loc. Campo del Re - tel. 0143949300

formaggi caprini

STAZZANO

• Az. Agr. Agrisapori

cascina Boschetto, 94

cell. 3408709819 - 3489035760

tomini, robiole, Blu di capra

mangiare

BORGHETTO DI BORBERA

• Cascina Spazzarini

fraz. Molo - via Borghetto, 25

tel. 0143638730 - prezzo menu: 25/28 euro

4 camere

tartufi e funghi

• Il Fiorile

fraz. Castel Ratti

via XXV Aprile, 6 - tel. 0143697303

www.ilfiorile.com - chiusura: lunedì

prezzo menu: 35 euro

4 camere e 2 minialloggi

gnocchi al Montebore, arrosto al Timorasso

- il parcheggio in ghiaia non dispone di posti riservati a disabili - le sale, raggiungibili solo tramite scale prive di ausili, presentano dimensioni



sufficienti alla mobilità dei clienti in carrozzina - il personale offre aiuto per trasferire manualmente i clienti al primo piano - servizio igienico dedicato al piano terra - d'estate è possibile pranzare nel giardino che consente una fruibilità agevole dei clienti in carrozzina.

• Il Mulino

loc. Mulino, 1 - tel. 014369483

www.hotelmulino.it - chiusura: mercoledì

prezzo menu: 26 euro - 10 camere

risotto al Montebore, filetto al pepe verde e ginepro

CABELLA LIGURE

• Capanne di Cosola

fraz. Capanne di Cosola



tel. 0143999126

0143999150 - www.capannedicosola.it

prezzo menu: 30 euro - 11 camere

dehors panoramico, solo bancomat

insalata russa, pisarei e fasò, anatra muta arrosto, torta della nonna al latte

- parcheggio in asfalto e ghiaia privo di posti riservati - l'ingresso presenta uno scalino < a 5 cm superabile dai clienti in carrozzina con l'aiuto dell'accompagnatore - gli ambienti interni consentono la mobilità dei clienti in carrozzina - il servizio igienico comune non consente l'accosto al wc - il personale non ha esperienza nell'accoglienza di clienti in carrozzina.

• Il Ponte dal 1832

fraz. Cosola,

via Umberto I, 5

tel. 0143999121

chiusura: martedì (da ottobre a marzo)

prezzo menu: 30 euro - 16 camere

gnocchi di patata Quarantina, cinghiale in salmi

- parcheggio in cemento - lo scalino d'ingresso è superabile dai clienti in carrozzina solo con aiuto dell'accompagnatore che risulta necessario anche per garantirne la fruibilità interna - i servizi igienici, raggiungibili dai clienti in carrozzina, presentano dimensioni insufficienti a consentirne la fruibilità.



CANTALUPO LIGURE

• Belvedere dal 1919

fraz. Pessinate, 53 - tel. 014393138

chiusura: lunedì - prezzo menu: 40 euro

pesce, ravioli a "culo nudo", arbarella di bollito, selezione formaggi locali

• Agriturismo Repetto Marco

fraz. Prato - tel. 014390896

aperto venerdì a cena, sabato e domenica

prezzo menu: 28 euro (vini inclusi)

vendita farine, ceci, fagiolane, confetture, sughi e antipasti pronti

cuculli fritti, salsiccia avvolta in pasta sfoglia

• Locanda Pertuso

loc. Pertuso - tel. 014390247

chiusura: mercoledì

prezzo menu: 20-25 euro

pizza con i prodotti della Valle

GRONDONA

• Pernice Rossa

loc. Chiapparolo - tel. 0143680189

www.lapernicerossa.net

chiusura: domenica sera e lunedì

prezzo menu: 30 euro

tortelli al gorgonzola con noci, pere e verdure, trippa in umido con le fagiolane della Val Borbera, semifreddo all'amaretto di Gavi

MONGIARDINO LIGURE

• Vallenostra

loc. Sisola-Cascina Valle, 1

tel. 014394131

www.vallenostra.it

aperto venerdì, sabato e domenica

su prenotazione

prezzo menu: 25 euro

rabaton alle erbe, trofie di castagna, maialino nostrano al forno con patate, "moretta" di fagiolane

- parcheggio (fondo in ghiaia) con posti riservati a disabili - l'ingresso presenta una piccola soglia - le sale interne, caratterizzate da spazi sufficienti a garantire la mobilità dei clienti in carrozzina, sono raggiungibili solo con aiuto - servizio igienico dedicato.





eventi

Diverse località

Tour Gastronomici... in Val Borbera e Valle Spinti (primavera e autunno)
info: www.valborberaespinti.com

Borghetto di Borbera

Fuochi pirotecnici e Porchetta (maggio)
Festa della farinata e fiera dei cuculli (giugno)
info: www.comune.borghettodiborbera.al.it

Cabella Ligure

Festa della patata Bianca Quarantina (settembre)
info: Comune tel.0143919557

Dova (fraz. di Cabella)

Festa della Montagna (agosto) www.dovasuperiore.it

Mongiardino Ligure

Cascina Valle - Pasquetta del Montebore (aprile) info: www.vallenostria.it

Rocchetta Ligure

Sagra della Fagiolana (settembre) info: www.rocchettavalborbera.it

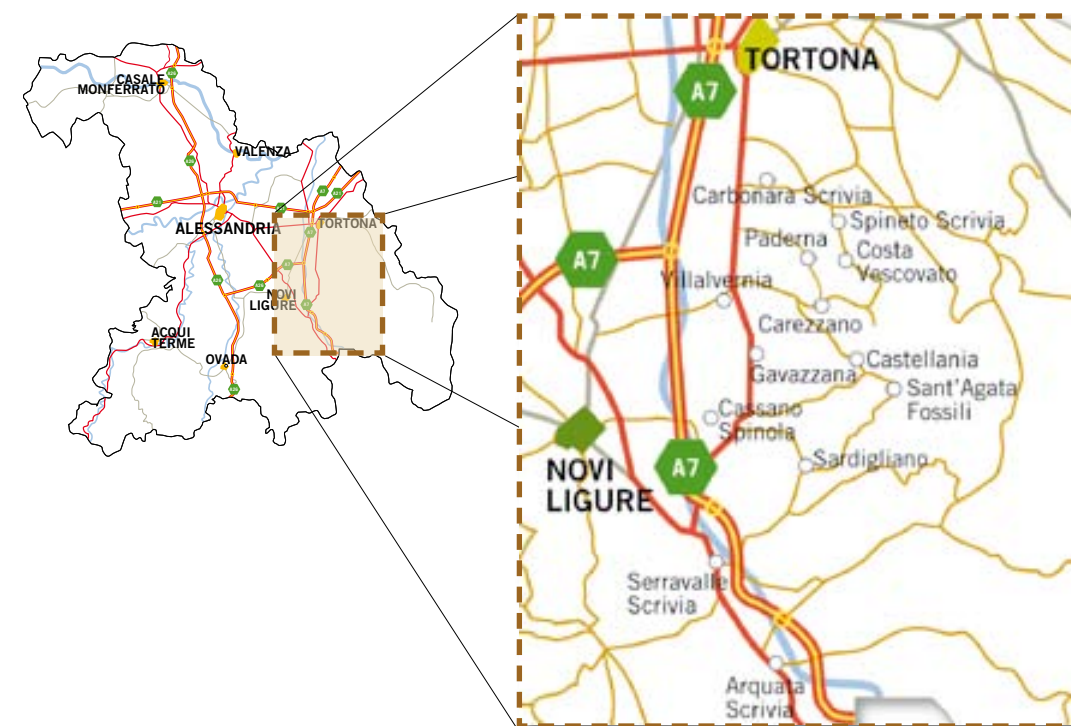
Vignole Borbera

Sagra dello Stoccafisso (luglio) info: www.comune.vignoleborbera.al.it



La valle dello Scrivia

Arquata Scrivia, Carbonara Scrivia, Carezzano, Cassano Spinola, Castellania, Costa Vescovato, Gavazzana, Paderna, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Serravalle Scrivia, Spineto Scrivia, Villalvernia



sulle strade di coppi

Lo chiamavano il Grande Airone, al secolo Fausto Coppi, il campione mito del ciclismo italiano, che animò le pagine dei giornali nel Dopoguerra. Lui si allenava qui, in questo saliscendi di colline che partivano da Castellania e raggiungevano gli avamposti della vicina Liguria. Questa è una zona fantastica, pacificante, comoda da raggiungere e crocevia con altra vallate. E se il flusso turistico che tocca Serravalle, per via di uno degli Outlet più grandi d'Europa, fa arrivare sul territorio ogni anno milioni di persone, tutto ciò che sta intorno merita l'attenzione del turista curioso. E sarà una sorpresa dormire nel

Convento di Vezzano a Carezzano, che era un monastero con i suoi corridoi larghi, le stanze spaziose e quel silenzio intorno interrotto solo dalla natura. In questo paese è nata anche una straordinaria produzione di formaggi, affinati in stato anaerobico, dentro la cera d'api. Di fronte c'è Sant'Agata Fossili, dove l'ospitalità è alla Locanda del Barco, sintesi di cucina piemontese che ha resistito alle influenze liguri e con gli agnolotti abbina i suoi vini prodotti in azienda: Cortese e Barbera. A Costa Vescovato, nel cuore della campagna della Scrivia, la presenza di una delle prime esperienze agricolo-turistiche è

oggi una rassicurazione. Qui Ottavio Rube, da vent'anni ha riattivato nelle sue Valli Unite l'allevamento bovino e suino, dai quali ricava le carni per i suoi piatti, ma anche per la vendita al dettaglio. I vini sono maestosi e rendono idea del valore che aveva questa zona per la vite e il

vino. Ma anche le carni qui hanno un privilegio e a Carbonara si assaggiano, a cominciare dai go-bein (gli agnolotti locali) alla Locanda Malpasuti. È una zona da visitare in bicicletta per i più sportivi, in seconda istanza in moto, respirando i profumi della campagna del Grande Airone.

da vedere



A **Castellania** si conservano due torri quadrate medievali in frazione Sant'Aloiso. Si può poi visitare la Casa Museo di Fausto e Serse Coppi. A **Paderna** la parrocchiale di S. Giorgio ha la navata centrale paleocristiana e le laterali del XIII e XIV sec. **Cassano Spinola** annovera tra i suoi monumenti una serie di residenze signorili, di cui il cinquecentesco Palazzo Millelire è senz'altro il più interessante. **Arquata** si fa ricordare per la chiesa parrocchiale di S. Giacomo e S. Antonio rimaneggiata nel XVI secolo e per alcune case del Quattrocento di cui una (Casa Grafogliati) con decorazioni in cotto e i pozzi che un tempo rifornivano d'acqua il centro urbano e ora sono divenuti il simbolo della città. Nel territorio di **Serravalle Scrivia** si trovano gli scavi archeologici dell'antica Libarna mentre nel concentrico si può accedere agli oratori delle confraternite dei Bianchi e dei Rossi (dal colore delle mantelline) risalenti al primo Settecento. Da visitare, in città,

le sale espositive di Villa Caffarena che ospitano una Collezione d'Arte Moderna e un'area didattico-museale di Libarna con reperti archeologici provenienti dalla città romana. **Villalvernia** ha un Castello e una parrocchiale dedicata all'Assunta di linee neoclassiche del 1846. A **Carbonara Scrivia** si può visitare un dongione, forma di castello abbastanza rara qui da noi. A **Carezzano Maggiore** c'è una chiesa, Sant'Eusebio, risalente al XVI secolo. In frazione Cuquello di **Sardigliano** si conserva un castello del XII sec. E ancora nel territorio dello stesso comune si trova la chiesa della Tragetta, conosciuta come santuario dell'Addolorata e risalente al 1799. A **Gavazzana** c'è la Casa Museo di don Sterpi, il devoto amico del Santo Luigi Orione e continuatore, durante la Seconda Guerra Mondiale, della sua Piccola Opera della Divina Provvidenza. A **Sant'Agata Fossili** merita una visita la chiesa parrocchiale per il bell'altare maggiore e gli stalli del coro.

i prodotti

IL SALAME CRUDO E LA MOSTARDELLA

Il prodotto più diffuso dagli artigiani sparsi nei paesi della valle, è questo salume conosciuto anche come **salame crudo** del Tortonese. Rappresenta un prodotto classico di antica estrazione contadina, già prodotto nelle case e cascine del territorio da tempo immemore. Oggi viene ancora prodotto come insaccato di carne suina macinata a grana grossa

e lavorata utilizzando sale da cucina, pepe nero in grani e un infuso di aglio e vino rosso, particolarmente aromatico. La stagionatura ha una durata di 4 - 6 mesi e si può ritenere conclusa quando sull'involucro esterno si forma la caratteristica muffa bianca. La **mostardella** è invece un insaccato tipico di tutto l'entroterra genovese, nato come

salame dei poveri in quanto prodotto utilizzando i resti di carne suina e bovina scartati durante la lavorazione degli altri salumi. Oggi viene preparato con carne bovina ben tritata alla quale si uniscono grasso suino molle, aromi naturali segreti, sale e pepe. Inserito in un budello naturale, viene lasciato riposare per tre o quattro giorni.

PATATA QUARANTINA

Coltivata nell'Appennino genovese già dalla fine del 1700, per lungo tempo ha costituito, insieme alle castagne, l'alimentazione principale delle popolazioni di queste vallate.

La coltivazione, pressoché abbandonata negli anni Cinquanta, in favore di varietà a maggiore produttività, è stata ripresa recentemente anche grazie alla nascita di un Consorzio di Tutela. La **Quarantina bianca genovese** è una varietà semi-precoce, che viene piantata fra aprile e maggio e raccolta a settembre. Ha un odore delicato ma persistente e il sapore è lieve ed equilibrato. Di buona resistenza alla cottura, viene soprattutto



utilizzata in varie preparazioni grazie alla sua versatilità. La Quarantina si gusta al forno, oppure si accompagna - secondo la tradizione ligure - alle trenette al pesto, ed è ottima

per l'impasto degli gnocchi. Tra gli utilizzi più diffusi c'è quello della focaccia di patate che si accompagna molto bene alla mostardella di Vobbia o alle classiche formaggette prodotte con latte di capra, vacca e pecora.

I TARTUFI E I FUNGHI

La valle è anche conosciuta per la presenza dei **tartufi**, sia bianchi (*Tuber magnatum pico*) che neri (*Tuber melanosporum Vittadini* e *Tuber Aestivum*). Per preservare la tartufata della Valle è nato alcuni anni fa il "Consorzio Tartufai di Sardigliano e Sant'Agata Fossili".

La zona caratterizzata dalla presenza boschiva è anche conosciuta per i pregiati **funghi porcini**, dal colore marrone intenso e molto profumati.



cucina



La cucina della Valle Scrivia è molto simile a una cucina di montagna e ha come elementi portanti le patate e le formaggette un tempo fatte nelle case contadine sulla stufa a legna. Di origine piacentina ma diffuso poi in tutta la Valle è anche il piatto dei **pisarei e fasò** che contempla pasta con sugo di fagioli e lardo oltre agli gnocchi conditi con sugo di carne e Parmigiano. Anche la cucina ligure fa sentire i suoi influssi, nelle

preparazioni con le **castagne**, sia focaccine da servire come antipasto in abbinamento ai salumi, sia come minestra in unione al latte, mentre un piatto molto diffuso è quello delle **trofie**, dove la farina di castagna si unisce a quella bianca. Per i secondi anche qui non manca la cima, oltre alle torte di funghi e farina e alle patate da gustare con formaggio ed erbe spontanee. Da non perdere anche la **focaccia** nella

preparazione tradizionale del novese e, tra i dolci, i **canestrelli di Arquata** e, a Cassano Spinola, i "casau-casau", dolce tipico ricoperto di cioccolato. Nel giorno dedicato ai defunti, oltre alle cosiddette "fave dolci", preparate con nocciole, zucchero e chiare d'uovo, i panettieri della zona preparavano anche un pane dolce, con biscotti o amaretti secchi, zucchero, farina, uva sultanina, nocciole e fichi secchi.

vino

I vini diffusi in questa zona sono invece principalmente due, il **Cortese** e la **Barbera dei Colli Tortonesi**. Il primo è un

vino fresco e leggero dai gradevoli sentori floreali e fruttati. La Barbera dei Colli Tortonesi è un vino di buona struttura, di

acidità spiccata, che intriga con i suoi profumi di frutta rossa matura. Ottimo in abbinamento alle carni.

acquisti

CAREZZANO

• Formaggi Sopraffini

di Montaldo Luca - strada del Convento, 12
tel. 0131833343 - cell. 3409040023

pecorini in cera d'api

• Salumificio Pernigotti

via Cinque Martiri, 34 - tel. 0131839131
chiusura: lunedì e mercoledì pomeriggio

salame crudo

• Salumeria Piero Tambussi

via Villalvernia, 46 - tel. 0131839151
chiusura: mercoledì pomeriggio e domenica
salame crudo

SERRAVALLE SCRIVIA

• Alimentari Mersoni

piazza Fausto Coppi, 2

tel. 014365119

chiusura: mercoledì pomeriggio e festivi

canestrelli, grissini

• Bottega del Gusto

Serravalle Outlet - via della Moda
tel. 0143686590

specialità da tutta Italia

• Gastronomia-Salumeria Rava

viale Martiri della Benedicta, 42
tel. 014365364
chiusura: lunedì e domenica pomeriggio
insalata russa

• Pasticceria Carrea

via Berthoud, 86
tel. 014365235
chiusura: domenica pomeriggio
pralineria, cioccolateria

mangiare

ARQUATA SCRIVIA

• Agriturismo Lo Casale

strada per Pratolungo, 59
tel. 0143635654
aperto: venerdì sera, sabato e domenica
prezzo menu: 25 euro - 3 camere
Non accettano carte di credito

capretto al forno, trofie di castagne della Valle Scrivia al Montebore, crostata con marmellata di prugne e albicocche

CARBONARA SCRIVIA

• Locanda Malpassuti

via Cantù, 11
tel. 0131892643

chiusura: martedì

prezzo menu: 50 euro

tavoli all'aperto, giardino

"gobein" (agnolotti tortonesi), soufflé di verdure con fonduta al Montebore, crostata di mela Carla

CAREZZANO

• Agriturismo Il Convento

strada del Convento, 8
loc. Santa Maria di Vezzano
tel. 0131836070 - cell. 3394785015
chiusura: lunedì
prezzo menu: 25 euro
7 camere, 3 appartamenti

COSTA VESCOVATO

• Cooperativa Valli Unite

fraz. Montale Celli - tel. 0131838100

apertura: venerdì e sabato, domenica a pranzo

prezzo menu: 25 euro

non accettano carte di credito

tavoli all'aperto, vendita marmellate, cereali, farine, carni e salumi biologici

salame crudo, agnolotti con verdure, coniglio arrosto

SANT'AGATA FOSSILI

• Locanda Del Barco

via Case Sparse, 1/bis - tel. 0131837054

www.locandadelbarco.it

chiusura: lunedì (ferie mai)

prezzo menu: 30 euro - 5 camere

carne di fassone battuta al coltello con scaglie di tartufo nero, agnolotti allo stufato, lingua al verde, stinco di maiale

SERRAVALLE SCRIVIA

• Sabatini "Il Ristorante"

piazza Coppi, 3

tel. 0143633750

chiusura: domenica sera e lunedì

prezzo menu: 45 euro

pesce, tartare di pesce spada alla menta



eventi

Sant'Agata Fossili

Mestoli e Musica (luglio)

info: www.santagatafossili.com

Sardigliano

Fiera del tartufo (ottobre)

info: www.comune.sardigliano.al.it

Serravalle Scrivia

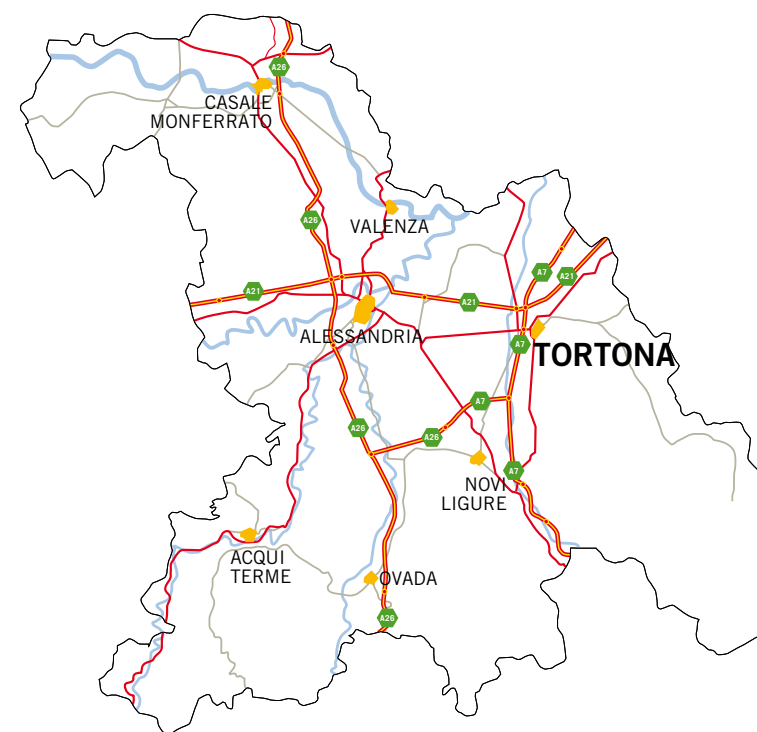
Festa della Primavera (maggio)

Festa della Contrada di Sopra (settembre)

Fiera di San Martino (novembre)

info: Comune tel. 0143609411

Tortona



tortona aria di vacanza

Quando da Milano l'auto o il treno raggiungevano Tortona e si vedeva da lontano la sagoma dorata della Madonna del Santuario Madonna della Guardia, dentro di noi che eravamo bambini, ma anche nel volto dei genitori, si sentiva un'aria strana di vacanza. E non era per il mare, che proseguendo ancora per una manciata di chilometri si sarebbe incontrato. No, al mare noi non andavamo perché la vacanza era la campagna, quella segnata dai gelsi (i "muron") e dai campi di grano. Poi c'era un dolce che talvolta, o meglio una sola volta l'anno, ci era concesso: i baci di dama. Eh sì, i baci di dama erano Tortona e noi credevamo che quella carta argentata che li avvolgeva li rendesse ancora più preziosi di

quanto più fossero per il nostro desiderio. A Tortona, un tempo, si veniva a prendere il vino in damigiana, e il vino che volentieri ci si concedeva era il Cortese, come un'enclave che aveva anche il vino bianco a differenza dei nostri paesi dell'interno dove regnava incontrastata la Barbera. Anche quando fu costruita la bretella di autostrada che congiungeva Piacenza con Torino, noi si usciva comunque e sempre a Tortona. E ci si fermava a comprare il pane buono, le paste secche e i brassadé, che erano una ciambella inventata dalle madri dei chierichetti perché si potessero rifocillare durante le estenuanti processioni. Poi Tortona era l'ultimo paese che salutava la vacanza in campagna e che ci lasciava dentro la malinconia e l'arri-

derci. Era nostra, era la storia del Piemonte che avevamo letto nei libri di scuola, del Settecento e dell'Ottocento. Era il baluardo. E quando diventai grande, non so se anche mio fratello, ma io ho continuato a fare sempre quella strada, che da Torre Garofoli passa per la Cavallosa (il Santuario della Madonna della Cavallosa) e poi

da vedere



Percorrere la via Emilia con i suoi portici, è quanto di meglio si possa fare per cogliere l'essenza di questa città. Una prima importante sezione di monumenti è costituita dai resti dell'importante passato da colonia romana. Ne fanno parte resti di un ponte (I sec. a.C.), tratti delle mura, alcuni sepolcri d'età imperiale, il "mausoleo di Maiorano" (l'Imperatore morto qui nel 461) che risale in realtà al I sec. a.C.

Palazzo Guidobono, inoltre, ospita numerosi reperti archeologici, tra cui il sarcofago di Elio Sabino, e diverse esposizioni temporanee a rotazione (info aperture: 0131863470). Lo stesso Palazzo Guidobono, di cui si evidenziano le tre monofore in facciata, è del Quattrocento, sebbene modifica-

a San Giuliano, primo centro della Fraschetta alessandrina. Ma una città che è propria, che ha gli istanti delle soste alla stazione, non può non portare all'attrattiva di conoscerla, visitarla, viverla. Ed è un'esperienza di accoglienza, di salotto buono, di cucina corroborante. È la porta della vacanza, ora e sempre.

to in seguito, e si affianca ad altri preziosi edifici nobiliari, come i settecenteschi palazzi Malaspina e Bussetti. Il **Palazzo Vescovile** è ricco di capolavori, su cui spicca il famoso trittico di Macrino d'Alba (XV sec.), mentre **Palazzo Guidobono Cavalchini Garofoli**, del 1773, ospita tele di pittori famosi come Rubens, Van Dyck, Reni e Carracci. Una torre che si è salvata dalla demolizione delle fortificazioni voluta da Napoleone è diventata il simbolo della città. Ricco di decorazioni a fregi e stucchi il **Teatro civico** del 1838. Tra gli edifici religiosi si segnalano la **chiesa dei Cappuccini** del 1664, **S. Matteo** del primo '700 con una pregevole la tavola "Madonna con bambino", **S. Giacomo** dalle belle volte affrescate (1770) di linee tardo barocche, l'attuale **Cattedrale** del '500 ma con facciata ottocentesca dedicata a S. Lorenzo e Maria Assunta con all'interno un interessante corpus di opere pittoriche, gli oratori di **S. Rocco** e **S. Carlo** sedi di confraternite ed edificati nel XVII sec., e **S. Maria Canale** che è la più antica (XII sec.) ma profondamente rimaneggiata. Sormontato dalla gigantesca statua della Vergine, il **Santuario della Madonna della Guardia** (1931) fu voluto da don Orione che vi è sepolto. Fuori del centro urbano, a Rivalta Scrivia, c'è la cistercense **abbazia di Santa Maria** (XII sec.), recentemente restaurata. La struttura architettonica di questa chiesa, rigidamente rettilinea e con abside quadrato, ne fa uno dei più interessanti esempi di "stile di transizione" tra romanico e gotico, mentre all'interno è custodito un interessante patrimonio di affreschi, tra cui opere attribuite a Franceschino Boxilio, pittore attivo nel tortonese sulla fine del Quattrocento.

i prodotti

FRAGOLINE E BACI DI TORTONA

L'antica città romana di Tortona è celebre per l'eccellenza dei suoi orti dove cresce la **fragolina profumata**, un ecotipo locale oggi purtroppo sempre più raro, i cui frutti di pezzatura media e di colore rosato, si distinguono per la ridotta consistenza della polpa e la fragranza persistente da cui traggono il nome. Nei terreni delle campagne circostanti è anche presente un tipo di mais autoctono, l'**ottofile**, che prende il nome dalla caratteristica specifica di avere una pannocchia con otto file longitudinali di chicchi dalla forma arrotondata molto ricchi di amido. Destinato per anni all'autoconsumo, oggi viene particolarmente apprezzato nella produzione di farina da polenta. Altro fiore all'occhiello della città sono i cosiddetti **Baci di Dama**, capolavoro dell'arte pasticceria. Si tratta di pasticcini costituiti da due piccoli biscotti di forma ovale o semisferica a base di



farina di mandorle, burro, zucchero e farina di frumento, sovrapposti e uniti da un leggero strato di cioccolato. Tortona, infine, lega il suo nome a un altro prodotto particolare, la **gassosa**, prodotta con il marchio Abbondio fin dal 1889.

IL PROSCIUTTO COTTO

Nelle salumerie di Tortona è facile trovare un ottimo salame crudo prodotto nelle colline circostanti, con pura carne suina, macinata a grana grossa e addizionata solo di sale

da cucina, pepe nero in grani e un infuso di aglio e vino rosso. Ma il prodotto principe è sicuramente il **prosciutto cotto**, che gli artigiani cittadini preparano con cosce di suini

nati e allevati in Italia. Trattato soltanto con aromi naturali e una quantità minima di sale, al taglio si presenta di un bel colore rosa ed è particolarmente morbido e profumato.

cucina

Gli antipasti tortonesi contengono naturalmente i salumi e i formaggi della Val Borbera, il vitello tonnato e le torte di verdura. Tra i primi spiccano naturalmente gli **agnolotti** che a Tortona chiamano **gobein**, per-

ché fanno piccole gobbe visto che la pasta è ben schiacciata sul ripieno. Di forma spesso rettangolare, sono leggermente più piccoli di quelli monferrini e risultano molto saporiti grazie all'abbondanza di Parmigiano

nel ripieno e alla cottura nel brodo. Si mangiano spesso con solo burro e Parmigiano, con sugo di stufato o, la vigilia di Natale, con l'ajà, a base di noci e aglio. Tra i secondi piatti si assaggiano **stufato di manzo** o di asino, piatti a base di funghi o impreziositi dal tartufo dei colli circostanti. I dolci spaziano dai prodotti di pasticceria come i **Baci di Dama**, i **baci dorati** (con cioccolato nella pasta) ai "Bragton e Busela", tipici dolci del periodo natalizio a forma di pupazzi. I vini che si assaggiano sono quelli dei Colli Tortonesi, come Barbera, Dolcetto, Cortese e Timorasso.



acquisti

• Az. Agr. Cascina Folletto

fraz. Bettole - strada Veneziana, 9/1
tel. 014317224

ceci della Merella

• Bar C&C

via Sarina, 38 - **caffè**

• Drogheria Anselmi

via Emilia, 76 - tel. 0131862350

chiusura: domenica

specialità da tutta Italia

• Gastronomia La Casereccia

via Emilia, 209/205 - tel. 0131862323

www.lacasereccia.net

chiusura: mercoledì pomeriggio

formaggi, salumi, vini, birre da tutta Italia

• Mare di Vho

largo Borgarelli, 16 - tel. 0131895240

chiusura: mercoledì

gelato artigianale

• Pasticceria Vercesi

via Emilia, 178 - tel. 0131861822

chiusura: martedì

Baci di Dama

• Pasticceria Casali

via Emilia, 310 - tel. 0131861456

chiusura: lunedì

Baci di Dama

• Salumificio Bagnasco

strada Viola, 100 - tel. 0131821237

chiusura: domenica

salame crudo e cotto, testa in cassetta

RIVALTA SCRIVIA (frazione)

• Az. Agr. La Carassola

strada Molino Bruciato, 9

tel. 0131817254 - www.carassola.it

mais ottofile, fragola profumata di Tortona

• Panetteria Barabino

strada Pozzolo, 28 - tel. 0131817221

chiusura: mercoledì pomeriggio (in agosto tutti i pomeriggi)

brassadé

mangiare

• Aurora - Girarrosto "Cerchi"

S.S. per Genova, 13 - tel. 0131963033

chiusura: lunedì - prezzo menu: 50 euro

gran padellata di pescato del Tigullio al pomodoro fresco

• Cavallino San Marzano

corso Romita, 83

tel. 0131861750 - prezzo menu: 35-45 euro

chiusura: domenica; sabato a pranzo

carne cruda, agnolotti del plin

- parcheggio con posti riservati a disabili - con aiuto dell'accompagnatore i clienti in carrozzina possono fruire agevolmente degli ambienti interni - il servizio igienico comune presenta caratteristiche tali da consentire la mobilità dei clienti in carrozzina.

• Infernot

via Pelizzari, 9 - tel. 0131894329

www.infernotcantinaconcucina.it

chiusura: lunedì; sabato e domenica a pranzo

prezzo menu: 35 euro

cucina del territorio

• Montecarlo

via Villaramagnano, 17

tel. 0131889114

chiusura: martedì - prezzo menu: 30

parco con pineta e laghetto

agnolotti con sugo di stufato, risotto al Montebore, bolliti

- parcheggio in asfalto con posti riservati a disabili - l'ingresso e gli ambienti interni consentono la mobilità dei clienti in carrozzina che

solo per alcuni tratti necessitano dell'aiuto dell'accompagnatore - il servizio igienico comune presenta spazi sufficienti a consentire la fruizione dei clienti in carrozzina.

• Vineria Derthona

via Seminario, 21

tel. 0131812468

chiusura: lunedì; sabato e domenica a pranzo

prezzo menu: 28 euro

coniglio alla ligure, bollito misto, baccalà

- parcheggio in asfalto - l'ingresso principale presenta uno scalino superabile con aiuto dell'accompagnatore - gli ambienti interni sono parzialmente fruibili dai clienti in carrozzina la cui mobilità necessita, a tratti, dell'intervento dell'accompagnatore - il servizio igienico comune non consente l'accosto al wc dei clienti in carrozzina.

RIVALTA SCRIVIA (frazione)

• Il Carrettino

strada Prov. per Pozzolo F.ro

tel. 0131860930 - www.ilcarrettino.it

chiusura: nessuna - prezzo menu: 20-30 euro

44 camere

rabaton, agnolotti di bufalo fatti in casa alla tortonese, carrello di bolliti misti

- parcheggio privato privo di posti riservati - l'ingresso a livello e gli ambienti interni consentono una fruizione agevole e autonoma dei clienti in carrozzina - la struttura dispone di servizio igienico dedicato.

eventi

- "Cantarà e Catanaj" (settembre, ottobre, novembre)
- Festa e fiera di Santa Croce (maggio)
- rassegna enogastronomica "Sapori e Saperi in città" (maggio)
- rassegna enogastronomica "Assaggia Tortona e Dintorni" (fine maggio)
- rassegne enogastronomiche Mercato del Tartufo e Assaggiatortona d'Autunno (novembre)

www.comune.tortona.al.it

Val Curone, Grue, Ossona

Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, Casalnoceto, Casasco, Castellar Guidobono, Cerreto Grue, Fabbbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Momperone, Monleale, Montacuto, Montegioco, Montemarzino, Pontecurone, Pozzol Groppo, San Sebastiano Curone, Sarezzano, Viguzzolo, Villaramagnano, Volpedo, Volpeglino



la rinascita che porta il nome di montebore e di timorasso

Era una zona turistica assai rinomata e in cima alla Val Curone c'è Caldirola, con le sue piste da sci. Ebbene, questa zona, che nel tempo ha pagato l'espansione del turismo verso il mare, oggi si presenta in grande rinnovamento. Hanno resistito i paesi e le comunità, che qui sono affezionate come non mai ai loro borghi; hanno resistito i contadini, i titolari di negozi e locande. Venire qui oggi è dunque una festa, che rappresenta un viaggio con tante soste, da Tortona fino a San Sebastiano Curone, e poi oltre. Be', intanto qui sono arrivati il Timorasso e il Montebore, due benedizioni dal cielo, che sono state pescate direttamente dalla storia. Il primo

è un vitigno quasi in via d'estinzione che una produttrice di grappa, negli Anni Ottanta, riabilitò per una serie di grappe dedicate a vitigni rari. Da quella raccolta di uve, divenute mosto e vino, quasi sperimentale, si capì il potenziale che poteva avere quel bianco, che oggi è uno dei vini più celebrati (e più pagati) del Piemonte intero. Il Montebore è invece un formaggio di latte vaccino, che ha forma di una torta nuziale di tre strati. Ed è entrato fra gli ingredienti dei piatti di questa zona, come gli gnocchi di patate quarantine al Montebore. Un altro primato indiscusso va riservato alle Pesche di Volpedo, carnose, buone, e alle ciliegie di Garbagna, mentre

non vanno dimenticati i funghi che abbondanti si raccolgono nei boschi di tutta questa valle. Su una valle che può a buon diritto, oggi come mai nella sua storia, essere considerata una food valley. Pensiamo solo al salame nobile di Giarolo, altra chicca che s'è posta all'attenzione del pubblico e che viene prodotto almeno da una decina di bravissimi norcini, uno per ogni paese. A Montegioco è nata anche la birra, legata ai prodotti di questo territorio. In questo modo è rinato il turismo, legato all'enogastronomia, certamente, ma anche alla naturalità e alla piacevolezza della convivialità dentro ai paesi. Stanno aiutando molto anche la presenza di

ottime aziende agrituristiche che favoriscono la possibilità di avere posti letto e la vivacità delle Pro Loco, che hanno mantenuto in vita le sagre dedicate alle feste patronali e ai prodotti tipici (tanti) di questa valle. E poi le bellezze artistiche, sia quelle delle pievi romaniche di Volpedo, Viguzzolo e Fabbbrica Curone, sia quelle di artisti come Pelizza, che s'è ispirato ai quadri d'orizzonte che si vedono dalle finestre delle case di qualsiasi paese voi visitiate. Anche la ristorazione qui ha avuto motivi di un certo slancio. E c'è solo l'imbarazzo della scelta. Questa è una delle gite più ricche e maggiormente consigliabili, per chi vuole conoscere il sapore di una rinascita.

da vedere

A **Volpedo** oltre a poter visitare lo Studio Museo di Giuseppe Pellizza, c'è il bassorilievo del Comune e la pieve con affreschi del XV sec. **Viguzzolo** si propone con la splendida pieve romanica di S. Maria. A **San Sebastiano Curone** gli oratori delle confraternite valgono la visita: quello dei Bianchi è del 1671, quello dei Rossi del 1738. **Gremiasco** è famoso per il Castelliere di Guardamonte, un insediamento abitato nell'antichità tra l'VIII e il IV sec. a.C. **Garbagna** conserva ancora la torre quadrata del castello quattrocentesco ma propone una parrocchiale del 1702 con sculture lignee del Maragliano. La parrocchia di S. Maria Assunta di **Fabbbrica Curone** è l'ampliamento del precedente edificio romanico - gotico. In frazione Morigliassi si può visitare il Museo della Cultura Contadina. S. Maria Assunta di **Pontecurone** è d'impianto romanico - gotico con il portale originale e numerosi affreschi quattrocenteschi. A **Pozzol Groppo** si segnala il castello dei Malaspina: massiccio con tre torri merlate e interni da vedere. Altri castelli sono quelli di **Brignano Frascata** (Castello Bruzzo del XIV sec.), quello di **Montegioco** che però non conserva nulla della primitiva struttura. **Casalnoceto** ha un singolare oratorio di S. Rocco ricavato da una torre del XIV sec. e un Museo delle Memorie del Passato. In frazione

Rosano è da non perdere la chiesa di S. Maria: ora di forme seicentesche, ma molto più antica e con la cripta - sepolcreto della famiglia Spinola. Caratteristica curiosa della zona di Berzano di Tortona sembrano essere gli alberi ultracentenari. A **Momperone** la parrocchiale dei Santi Pietro e Vittore di epoca barocca conserva pregevoli altari marmorei mentre quella di **Montacuto** ha nel suo presbiterio un prezioso esempio di barocco piemontese.



i prodotti

LA BELLA DI GARBAGNA E LA FRAGOLA ALESSANDRINA

La ciliegia **Bella di Garbagna** ha una storia quasi secolare, anche se vista la scarsa resistenza all'umidità, ha rischiato spesso di essere abbandonata. Derivante da un ecotipo locale, si presenta come un durone di colore rosso brillante, con il picciolo medio lungo, molto croccante e quindi particolarmente adatta alla conservazione sotto spirito. Trova in questa maniera la sua massima realizzazione ma si apprezza anche come confettura, nei liquori ed è ricercatissima per la pasticceria. La **Fragola di Volpedo** (o fragola alessandrina) viene prodotta principalmente nella zona periferica del capoluogo (Alessandria) e nei comuni di Volpedo e Viguzzolo, dove trovano un terreno favorevole e dove ancora oggi vengono coltivate seguendo una corretta concimazione naturale. Dal gusto dolce e



fresco, profumate e dalla polpa succosa e fragrante, devono essere consumate in breve tempo perché facilmente deperibili.

LE MELE DELLA VAL CURONE E LE PESCHE DI VOLPEDO

Coltivata senza irrigazione nella fascia pedemontana e collinare, la **mela** è una coltura tipica della Val Curone, dove negli ultimi anni è andata estendendosi e specificandosi. Se però un tempo era predo-



minante la varietà **Mela Carla**, oggi hanno preso il sopravvento le **Renette** e le varietà americane **Delicious** e **Golden Delicious**. La **pesca di Volpedo**, coltivata invece nell'areale di Volpedo e zone limitrofe, ha la sua unicità nell'essere raccolta matura ancora sulla pianta così da conservare intatto il profumo intenso e delicato e le qualità gustative. Un tempo apprezzata e lavorata nella valle, oggi è divenuta uno dei prodotti maggiormente conosciuti della provincia ed esportata in tutta Italia.



IL SALAME NOBILE DEL GIAROLO

Frutto di una tradizione artigianale antica, il **salame nobile del Giarolo**, insaccato in un budello naturale e legato a mano, viene lasciato stagionare in antiche cantine. Il prodotto finito è un salame dal caratteristico impasto a grana grossa di colore rosso vivo, in cui si equilibrano parti grasse

e magre. Profumato e di sapore intenso e non aggressivo, si distingue per la sua particolare morbidezza. Il **Nobile Cucito** rappresenta invece la massima espressione di questo salume, grazie alla tecnica di insaccatura in doppio budello naturale accoppiato e cucito, che permette una stagionatura

ben più lunga (fino a 24 mesi). Di aroma e profumo intenso e complesso, stupisce per la morbidezza che si conserva anche durante la lunga stagionatura. In ogni caso l'arte di confezionare i salumi è antica in questa valle, dove la passione sta facendo tornare anche diversi allevamenti di maiali.



cucina

A dominare la tradizione culinaria delle vallate del tortonese è un insieme di sapori legati alla tradizione già di montagna, che si fonde con influssi del vicino piacentino. Non mancano quindi piatti a base di funghi e tartufi, così come abbonda la selvaggina. Si assaggia poi la **panissa**, che si prepara con il riso, la carne di maiale, il lardo e i legumi vari. Tra le altre tipicità si ricordano a Viguzzolo le **coppette**

di **Sant'Antonio**, antico dolce composto da due cialde che si uniscono e vengono guarnite con i gherigli di noce, a Momperone un primo piatto, i malfatti, a base di bietole, formaggio e uova. A Pontecurone si assaggia la zuppa con cipolla, mentre a Villaromagnano i tajarin al sugo di cinghiale o di lepre. A Fabbica Curone viene cucinata ancora l'**intrabiela**, una sorta di torta di latte dalla consistenza simile alla tartrà,

un budino tiepido di latte e uova, aromatizzato con erbe aromatiche, che si esalta con un sugo di funghi. Tra i primi sono poi particolarmente apprezzati risotti e, soprattutto, **gnocchi con il Montebore**. Per i dolci l'ingrediente principale sono sicuramente le pesche, che si gustano nel vino con lo zucchero e gli amaretti tritati, oppure nelle torte preparate sempre con gli amaretti e accompagnate dal cioccolato.



vino

Tra i vini prodotti nelle due valli, i rossi sono la **Barbera**, che assai spesso trova apparenza con croatina, e un interessante Dolcetto, localmente chiamato **Nibiò**. Tra i bianchi invece spicca il **Timorasso**, un vitigno autoctono

un tempo molto diffuso, per poi essere quasi dimenticato con l'avvento della fillosera. Ripreso recentemente grazie a un gruppo di appassionati vignaioli è diventato nel volgere di pochi anni uno dei più interessanti vini bianchi

piemontesi e italiani. Giovane, si presenta di colore giallo paglierino, con intensi profumi fruttati, dopo un breve affinamento assume invece riflessi dorati, sviluppando un bouquet complesso e con un'importante struttura.

acquisti

BRIGNANO FRASCATA

• La Corte di Brignano

via Roma, 19

tel. 0131784944

apertura: da mercoledì a domenica mattina

salame crudo cucito

FABBRICA CURONE

• Salumificio Fittabile

via Roma, 48 - tel. 0131780110

chiusura: mercoledì pomeriggio

salame crudo, salamelle

GARBAGNA

• Az. Agr. Pisacco

loc. Cà dei Bianchi

tel. 0131877694

cell. 3384392377

ciliegie Bella di Garbagna, Grisona, Pistoiese

• Elda e Ugo Gentile

via Roma, 59/b - tel. 0131877604

miele di Garbagna, miele di ciliegio

GREMIASCO

• Salumificio Arsuria Lino

via Dusio, 7 - tel. 0131787130

chiusura: mercoledì pomeriggio

salame crudo

MONTEGIOCO

• Az. Agr. Bonadeo Francesco

Cascina Capanna, 2

tel. 0131875278

salami, pancetta

• Birrificio Montegioico

fraz. Fabbica, 30

tel. 0131875115 - cell. 3355748181

birra artigianale

SAN SEBASTIANO CURONE

• Lascia che sia il cioccolato (laboratorio)

via Garibaldi, 8 - tel. 0131788027

cell. 3389119320

www.lasciachesia.com

cioccolatini, tavolette

SAREZZANO

• Macelleria Salumeria Mutti

fraz. Baracca, 44

tel. 0131884169

salame "nobile" del Giarolo

VIGUZZOLO

• Macelleria Semino

via I Maggio, 65

tel. 0131899394 - cell. 3494354304

chiusura: mercoledì pomeriggio e domenica

carne

mangiare

AVOLASCA

• Vecchia Posta

via Montebello, 2 - tel. 0131876254

aperto: venerdì e sabato sera,

domenica a pranzo

prezzo menu: 30 euro

3 camere - vendita vino

Non accettano carte di credito

sformati di verdure, risotto con borragine, coniglio con le prugne

CASALNOCETO

• La Bossola - loc. Cascina Bossola, 10

tel. 0131809356 - chiusura: lunedì e martedì

prezzo menu: 40 euro

agnolotti, petto di faraona alle nocciole

CERRETO GRUE

• Locanda della Pesa

via Starà, 2 - tel. 0131889903

chiusura: martedì - prezzo menu: 30-35 euro





involentini dorati di pesce persico con salsa fredda al pomodoro, gnocchi borlotti con ricotta affumicata e pesto di rucola, filetto di cernia con intingolo all'origano fresco e patate all'olio di oliva

- parcheggio in ghiaia privo di posti riservati a disabili - lo scalino d'ingresso è superabile con rampa o con ingresso alternativo; internamente solo alcune sale sono fruibili, con aiuto, dai clienti in carrozzina - il servizio igienico non è raggiungibile dai clienti in carrozzina e gli spazi non consentono l'accosto al wc.

FABBRICA CURONE

• La Genzianella

fraz. Selvapiana - via Forotondo, 7
tel. 0131780135

chiusura: lunedì, martedì
(escluso il periodo estivo)

prezzo menu: 30 euro - 10 camere

budino di Montebore con miele di acacia e Bella di Garbagna, salumi di Selvapiana, ravioli di stufato, stinco di vitello al forno, "intrabiela" (torta salata)

GREMIASCO

• Belvedere

via Dusio, 5 - tel. 0131787159

chiusura: martedì (da ottobre a maggio anche da lunedì a giovedì sera)

prezzo menu: 35 euro

flan di cardi con Montebore, pollo fritto

MOMPERONE

• Ca' dell'Aglio

loc. Ca' dell'Aglio, 2 - tel. 0131784510

chiusura: lunedì - prezzo menu: 25 euro

11 camere - tavoli all'aperto, giardino

cotechino caldo, insalata russa, agnolotti, farona in umido

MONTEMARZINO

• Da Giuseppe

via IV Novembre, 7 - tel. 0131878135

www.ristorantedagiuseppe.it

chiusura: martedì sera e mercoledì

prezzo menu: 40 euro - piscina

peperoni in salsa, agnolotti al sugo d'arrosto, tagliata di vitella, funghi, stoccafisso

SAN SEBASTIANO CURONE

• Corona

via V. Emanuele, 14 - tel. 0131786203

chiusura: lun. e mar.; aperto solo a pranzo

prezzo menu: 35 euro

paté di tonno, gnocchi di patate, cima e trippa in umido, gelato

• Cascina Battignana

Cascina Battignana, 1

tel. 0131786252 - www.battignana.it

prezzo menu: 25 euro - 7 camere

piscina, fattoria didattica, produzione di salame, vendita miele e confetture

tortelli di patate al ragù, coniglio alla ligure, mousse alle pesche di Volpedo



eventi

Diverse località

Tour Gastronomici 2009...in Val Curone, Grue, Ossona (primavera e autunno) info: Comunità Montana tel. 0131786198

Avolasca

Sagra del tartufo (novembre)

info: Comune tel. 0131876502

Garbagna

Sagra delle ciliegie (giugno)

Sagra delle castagne (ottobre)

info: Comune tel. 0131877645

Montacuto

Festa del Redentore celebrata sul monte Giarolo (agosto)

info: Comune tel. 0131785110

San Sebastiano Curone

Mostra Mercato Nazionale del Tartufo (novembre)

info: www.comunesansebastianocurone.it

Volpedo

Sagra delle fragole (maggio)

info: www.comune.volpedo.al.it



enoteche regionali ...

e botteghe del vino

ACQUI TERME

**Enoteca Regionale
Acqui "Terme e vino"**

Palazzo Robellini

piazza Levi, 7

tel. 0144770273 - 0144321873

fax 0144350196

enoteca@termeevino.it

www.termeevino.it

VIGNALE MONFERRATO

Enoteca Regionale del Monferrato

Palazzo Callori

piazza del Popolo, 12

tel. 0142933243

fax 0142933243

info@enotecadelmonferrato.it

www.enotecadelfmonferrato.it

ALICE BEL COLLE

Bottega del vino Alto Monferrato di Alice Bel Colle

piazza Guacchione, 4/6

tel. 014474104

CAPRIATA D'ORBA

Bottega del vino di Capriata d'Orba

piazza Garibaldi, 2

tel. 014346102

CASTELNUOVO BORMIDA

Bottega del vino

Antica Marca Monferrina

di Castelnovo Bormida

piazza Marconi, 4

presso sede municipale

tel. 0144714535

ROCCA GRIMALDA

Bottega del vino di Rocca Grimalda

piazza Vittorio Veneto, 15

tel. e fax 0143873401

SAN CRISTOFORO

Bottega del vino di San Cristoforo

via Ferrari, 16/c

presso sede municipale

tel. 0143682120

fax 0143682260

annotazioni

125

This image shows a single page from a notebook or ledger. The top left corner has the word "annotazioni" written in a bold, black font. The top right corner features the number "125" in white, set against a dark red background. The rest of the page is filled with horizontal blue ruling lines, providing space for writing.

- 3** Introduzione
- 7** Alessandria
- 15** La via Fulvia
- 21** La Frascchetta e le terre di Marengo
- 31** Valenza
- 35** Il Monferrato tra Tanaro e Po
- 39** Casale Monferrato
- 44** Il Monferrato Casalese
- 52** Le terre del Santuario e la Val Cerrina
- 60** Acqui Terme
- 65** La valle della Bormida
- 71** Sulla via del mare
- 78** Ovada
- 82** L'Alto Monferrato Ovadese
- 87** Novi Ligure
- 91** Gavi e le terre dell'Orba
- 97** Val Borbera e Valle Spinti
- 105** La valle dello Scrivia
- 111** Tortona
- 116** Val Curone, Grue, Ossona

info:

Alexala

Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria

piazza Santa Maria di Castello 14 - 15100 Alessandria

tel. +39 0131 288095-227454 fax + 39 0131 220546

edizioni comunica, Alessandria

www.comunicaedizioni.it

Con Paolo Massobrio hanno collaborato:

Francesco Cacciabue, Fabio Molinari, Raffaella Quartero

Progetto grafico e impaginazione:

Studio Due, Alessandria

Fotografie:

Archivio Studio Due, Archivio Papillon (pag. 16, 20, 43, 51, 66, 83, 119), Giulio Morra (pag. 43)

Stampa:

Litografia Viscardi, Alessandria

Finito di stampare: marzo 2009

Si ringrazia per la cortese collaborazione per la parte iconografica:

Trattoria dei Tacconotti, Canelin, Corte di Brignano, Pasticceria B&C,

Caseificio Agriturismo Vallenostra