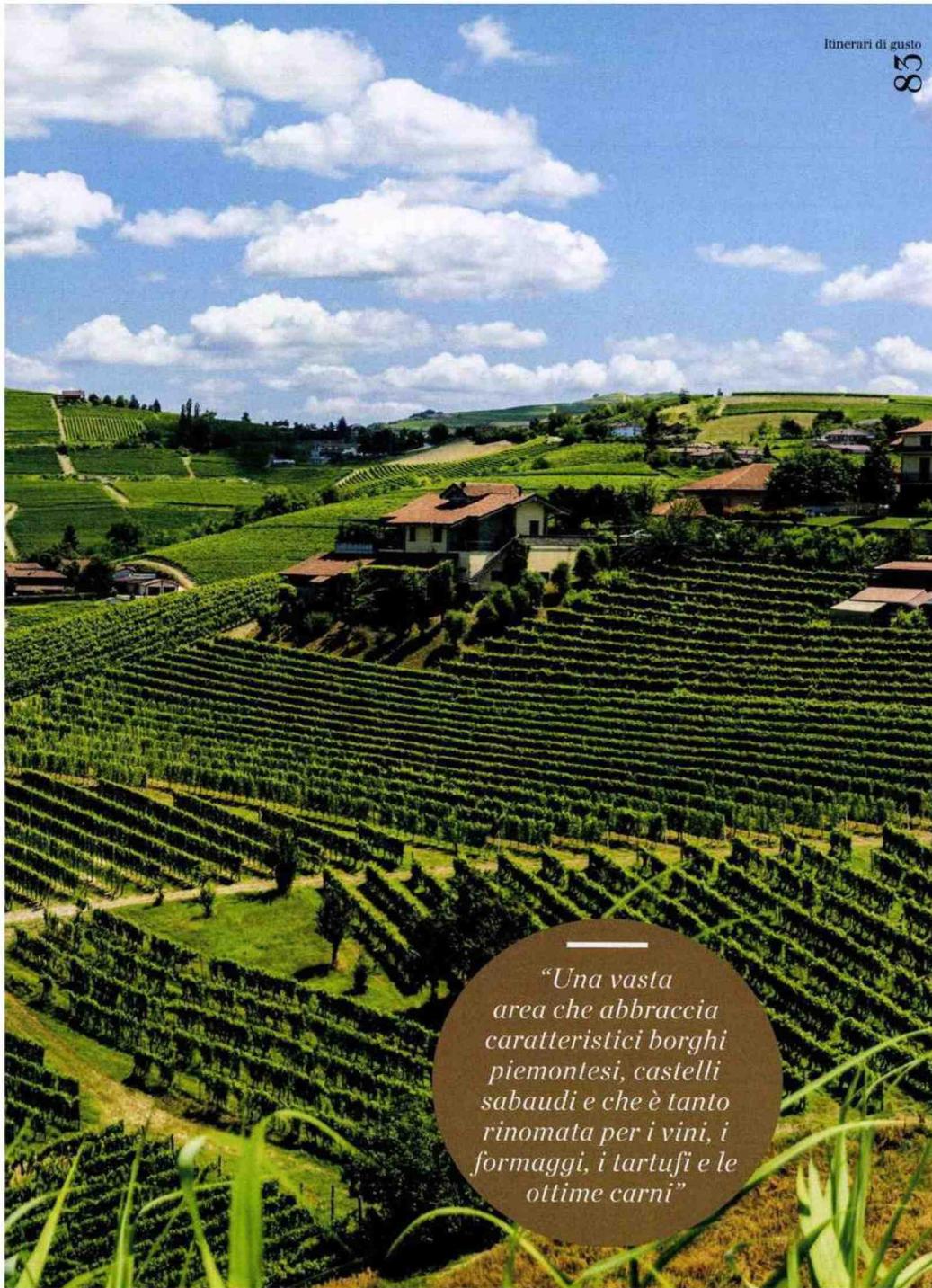


itinerari di gusto
82

Lo “scapigliato” ROERO

Rocche nude color ocra e castelli sabaudi, profondi calanchi e dolci pendii coltivati con vigne, nocciole, pere madernassa: ecco come si presenta non appena attraversiamo il fiume Tanaro, andando verso nord e lasciandoci alle spalle il territorio più “pettinato” e ordinato delle Langhe, dove la vigna regna sovrana





Itinerari di gusto

84

Il paesaggio del Roero ci trasmette subito un'immagine campagnola e variegata. Il suo aspetto geografico più caratteristico è determinato dalle Rocche, che - per semplificare - sono immensi spuntori nudi di roccia sedimentaria che affiorano sui crinali delle colline, lungo una dorsale di 40 km: una vasta area che abbraccia caratteristici borghi piemontesi, castelli sabaudi e che è tanto rinomata per i vini, i formaggi, i tartufi e le ottime carni. Insomma, la destinazione perfetta per una fuga d'autunno in un territorio che è pure Patrimonio Unesco, riconosciuto tale nel 2014 insieme alle Langhe e al Monferrato.

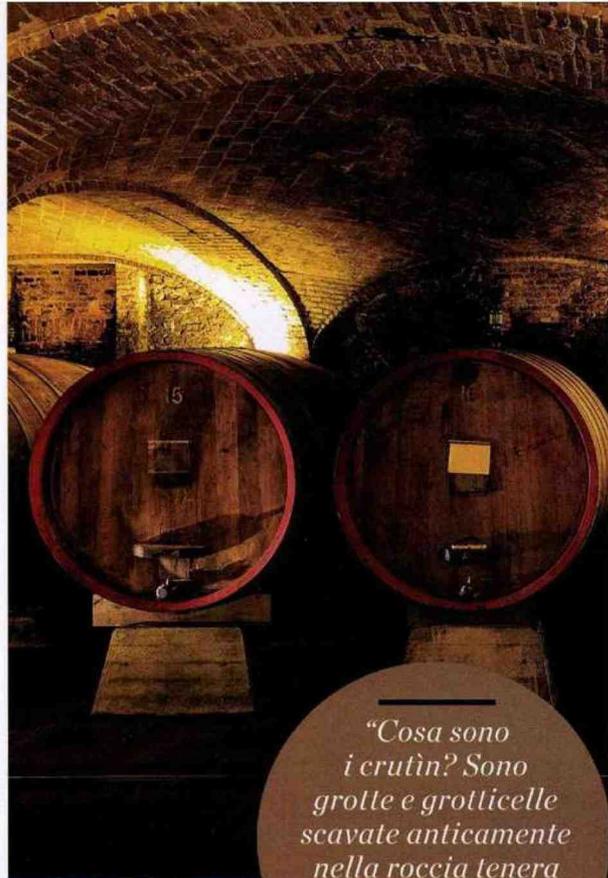
La notte dei tempi del Roero

La formazione delle Rocche risale a 250mila anni fa. Il fiume Tanaro, che scorreva su un altipiano emerso dal mare, deviò il suo corso "investito" da un altro fiume; un fenomeno d'erosione geologica chiamato "cattura del Tanaro". La terra composta di terreni sabbiosi, sedimenti e ciottoli è ricca tuttora di conchiglie e fossili, che ogni tanto affiorano tra i campi. Il fenomeno di "cattura" provocò sconvolgimenti nelle vallate di scorrimento, voragini con alti dislivelli, generando le condizioni ambientali del Roero, territorio che oggi abbraccia 23 Comuni in provincia di Cuneo e uno nell'Astigiano, su una dorsale che comincia a Bra e finisce a Cisterna d'Asti.

L'Ecomuseo delle Rocche valorizza queste bellezze paesaggistiche attraverso itinerari ciclabili, escursioni e sentieri a tema, anche enogastronomici. Ad esempio il sentiero del Tartufo Bianco, ci permette un paio d'ore d'escursione insieme a un esperto cercatore, con colazione all'aperto a base di salumi, formaggi e specialità al tartufo. Il tuber magnatum pico, le cui quotazioni raggiungono cifre a tre zeri, è anche protagonista di eventi come la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco, nella vicina città di Alba, in programma tra ottobre e inizio dicembre.

Ma per assaporare la nocciola Tonda Gentile Igp e la castagna "della Madonna", una varietà precoce raccolta a partire dal 12 settembre, giorno del SS. Nome di Maria, andiamo a Monteu Roero dalla famiglia Moretti che coltiva castagneti, frutteti, vigne e nocciolieti e prepara in casa succhi e deliziose marmellate. A Monteu, a due passi dalla chiesa di S. Nicolao e sotto la collina del Castello millenario, ci attende anche un esempio di crutin dentro l'albergo Corte dei Rotari. Cosa sono i crutin? Sono grotte e grotticelle scavate anticamente nella roccia tenera delle Rocche per conservare i vini. Nei centri storici del Roero tante case li hanno conservati.

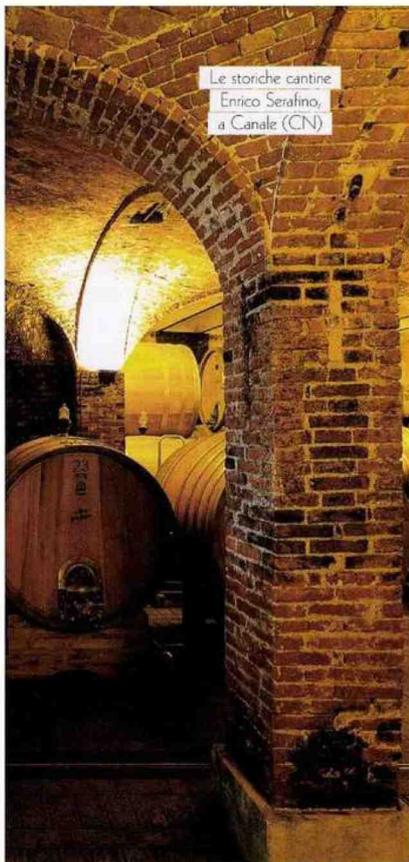
Eccoci quindi catapultati nel mondo del vino.



"Cosa sono i crutin? Sono grotte e grotticelle scavate anticamente nella roccia tenera delle Rocche per conservare i vini"

Govone (Cuneo), al centro il "bricco degli Albazzi" della cantina Maurizio Ponchione con un tipico ciabòt, casotto per gli attrezzi da lavoro trasformato in sala degustazione





I grandi vini del Roero

Sono bianchi e rossi. Il Roero Docg è un rosso ottenuto da nebbiolo, il Roero Arneis Docg è invece un bianco fatto con le uve autoctone arneis. Troviamo tutte le etichette di qualità nel centro storico di Canale all'Enoteca Regionale del Roero, un grande spazio con punto vendita e degustazione, tavoli all'aperto, bistrot e ristorante stellato dello chef Davide Palluda, All'Enoteca (al piano superiore). L'alternativa è andare per cantina. E non è certo una cattiva idea ...

Il nostro giro comincia nella Cantina Chicco, dagli enologi Marco ed Enrico Faccenda, quest'ultimo anche sindaco di Canale. Nata a inizio anni '70 da 25 anni i due fratelli l'hanno sviluppata secondo l'idea di valorizzare per ogni vitigno le zone più vocate, ad esempio quasi tutto l'arneis a Canale, la Barbera a Castellinaldo, il nebbiolo per il Roero Docg nella sottozona

Itinerari di gusto

85

Valmaggiora a Zezza d'Alba e il Barolo a Monforte. Producono oltre 450mila bottiglie di cui 100mila di Arneis Docg e 40 di Roero Docg (2 etichette); ma hanno anche una ventina di ettari di nocioleti e diverse zone di bosco, un'azienda sostenibile che segue il protocollo "Green Experience" e che è tappa del circuito esclusivo Grand Wine Tour. Una cantina storica di Canale è invece la Enrico Serafino, fondata nel 1878, con 144 vendemmie d'esperienza e una produzione di 350mila bottiglie che comprende vari vini del Piemonte; anche Barolo, Barbaresco e spumanti metodo classico. Dal 2015 l'azienda è oggi dell'imprenditore americano Kyle Krause, anche proprietario del Parma Calcio e di un relais 5 stelle a Cerretto Langhe, la Casa di Langa. Prima che a lui l'azienda Serafino passò nelle mani di Barbero e da questi al gruppo Campari. Tappa successiva alla cantina Angelo Negro, a Monteu Roero, dove ci attende una passeggiata nel vigneto cru San Giorgio, su una collina a forma conica sormontata da un ciabot tra i filari (vecchio casotto degli attrezzi) dove nel fine settimana si fanno aperitivi e apericene, tra aprile e ottobre. Dalla vendemmia 2017 la cantina Negro produce un Roero Arneis versione Riserva. "Una novità che dimostra la capacità d'invecchiamento dei nostri bianchi - ci spiega il titolare Giovanni Negro -. A fine anni '80 furono impiantate tante vigne di arneis, ma i tempi erano immaturi per produrre bianchi di lungo affinamento. Oggi ci sono le condizioni culturali e tecniche". La tappa successiva è nel borgo di Castellinaldo, a 280 metri slm, area dove di recente è stata riconosciuta anche la sottozona Castellinaldo nell'ambito della Barbera d'Alba Doc, come tipologia Superiore. I vini principe del territorio sono comunemente il Roero Arneis e il Roero Docg, che assaggiamo nell'azienda biologica e biodinamica Ca' du Russ - Marchisio Family Organic Estate, oggi gestita dai fratelli Fabio, Ivo e Francesca Marchisio. Producono anche un

DOVE MANGIARE

ALL'ENOTECA

Indirizzo: Via Roma 57 - Canale (CN)
Sito web: www.davidepalluda.it

LA MADERNASSA

Indirizzo: Località Lora 2 - Guarene (CN)
Sito web: www.lamadermassa.it

CANTINA DEI CACCIATORI

Indirizzo: Località Villa Superiore 59 - Monteu Roero (CN)
Sito web: www.cantinaideicacciatori.com

LE SCUDERIE DEL CASTELLO DI GOVONE

Indirizzo: P.zza Vittorio Emanuele II 17 - Govone (CN)
Sito web: www.castellodigovone.it

MONGALLETTO

Indirizzo: Via Priocca 7 - Castellinaldo (CN)
Sito web: www.mongalletto.it

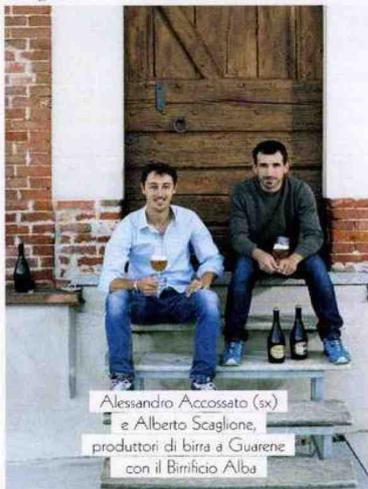
I SENTIERI DELLE ROCCHIE

Non solo tartufi e miele. Con 18 sentieri tematici ad anello ideati per il trekking, più 4 adatti alla bici, l'Ecomuseo delle Rocchie ci offre tanti motivi di svago e tempo libero. Proponiamo, ad esempio, il sentiero tematico sull'antico tracciato dei pellegrini: risalendo dal centro di Montà fino al santuario dei Piloni, si apre una bella vista sulla valle Diana e sul Rio Canneto, tra boschi di pini silvestri e castagneti secolari. Il percorso finisce al Santuario dei Piloni (XVIII secolo) dove, su testimonianze di epoca romana e alto-medievale, si snoda il percorso della via Crucis: 13 cappelle esagonali con gruppi statuari e un Santo Sepolcro sul modello della tradizione lombardo-piemontese.

Info: www.ecomuseodellerocchie.it

Itinerari di gusto

86



Alessandro Accossato (sx)
e Alberto Scaglione,
produttori di birra a Guarene
con il Birrifico Alba

Nebbiolo di Alba dalla vigna cru Valmaggione, affinato in anfora di ceramica (clivert e tava). Impiegano inoltre alcune anfore per la sperimentazione di un Arneis e per un passito di arneis con macerazione di 40 giorni, affinamento in anfora di 6 anni e altri 3 in bottiglia. In questa cantina interrata, coibentata, dotata di pannelli solari, climatizzata in modo naturale, buona parte del fatturato deriva da visite e cene a tema in spazi aperti. Segno che l'accoglienza è di casa. In abbinamento ai vini possiamo gustare autentiche specialità, dal fritto misto all'anguilla in carpione, dalle uova in carpione alla bistecca in carpione. Il giro a Castellinaldo prosegue nella cantina Marsaglia. Produttori di uve e vino da fine '800, le prime bottiglie arrivarono negli anni '70 grazie a Giovanni Marsaglia. Oggi l'azienda è gestita dai nipoti Enrico e Monica, conta 15 ettari di vigne e 90mila bottiglie tra Arneis, Barbera e Nebbiolo. Fanno due etichette di Arneis: una di solo acciaio, l'altra affinata in barrique 6 mesi più 36 in bottiglia. Producono inoltre una Barbera d'Alba Doc, la Barbera d'Alba Superiore Castellinaldo (18 mesi di barrique), un Nebbiolo d'Alba che fa solo acciaio e un Roero Docg affinato 24 mesi in botte grande. E sono anche produttori di miele d'acacia, castagno, tarassaco, millefiori e melata. Tappa finale a Govone, sede di un altro monumento Unesco, il Castello Reale, residenza estiva dei Savoia. Dopo una visita ai piani nobili saliamo verso il ciabòt tra le vigne della cantina Maurizio Ponchione. I ciabòt erano i casotti per gli attrezzi disseminati tra i campi del Roero. Ponchione l'ha trasformato in uno spazio degustazione in cima a una collina vitata, il Bricco degli Albazzi dove insieme ai suoi vini serve una gustosa merenda sinoira alla piemontese: salumi, tome, frittatine alle erbe di campo, focacce e marmellate

CANTINE

ANGELO NEGRO

Indirizzo: Frazione Sant'Anna 1 -
Monteu Roero (CN)
Sito web: www.negroangelo.it

ENRICO SERAFINO

Indirizzo: Corso Asti 5 - Canale
(CN)
Sito web: www.enricoserafino.it

CASCINA CHICCO

Indirizzo: Via Valentino 14 - Canale
(CN)
Sito web: www.cascinachicco.com

MARSAGLIA

Indirizzo: via Mussone 2 -
Castellinaldo (CN)
Sito web: www.cantinamarsaglia.it

CA' DU RUSS - MARCHISIO

Indirizzo: via della Vittoria 9 -
Castellinaldo (CN)
Sito web: www.tenutacaduruss.it

MAURIZIO PONCHIONE

Indirizzo: Via Rodolfo Sacco 9 -
Govone (CN)
Sito web: www.ponchionemaurizio.com

DOVE DORMIRE

CASALORA

Indirizzo: Località Lora
3 - Guarene (CN)
Sito web: www.casalora.it

B&B IL MOLINO

Indirizzo: via XX
Settembre 15 - Govone
(CN)
Sito web: www.ilmolinoalba.it

RELAIS CORTE
DEI ROTARI

Indirizzo: Via XXV
Aprile 5 - Monteu Roero
(CN)
Sito web: www.cortederotari.it



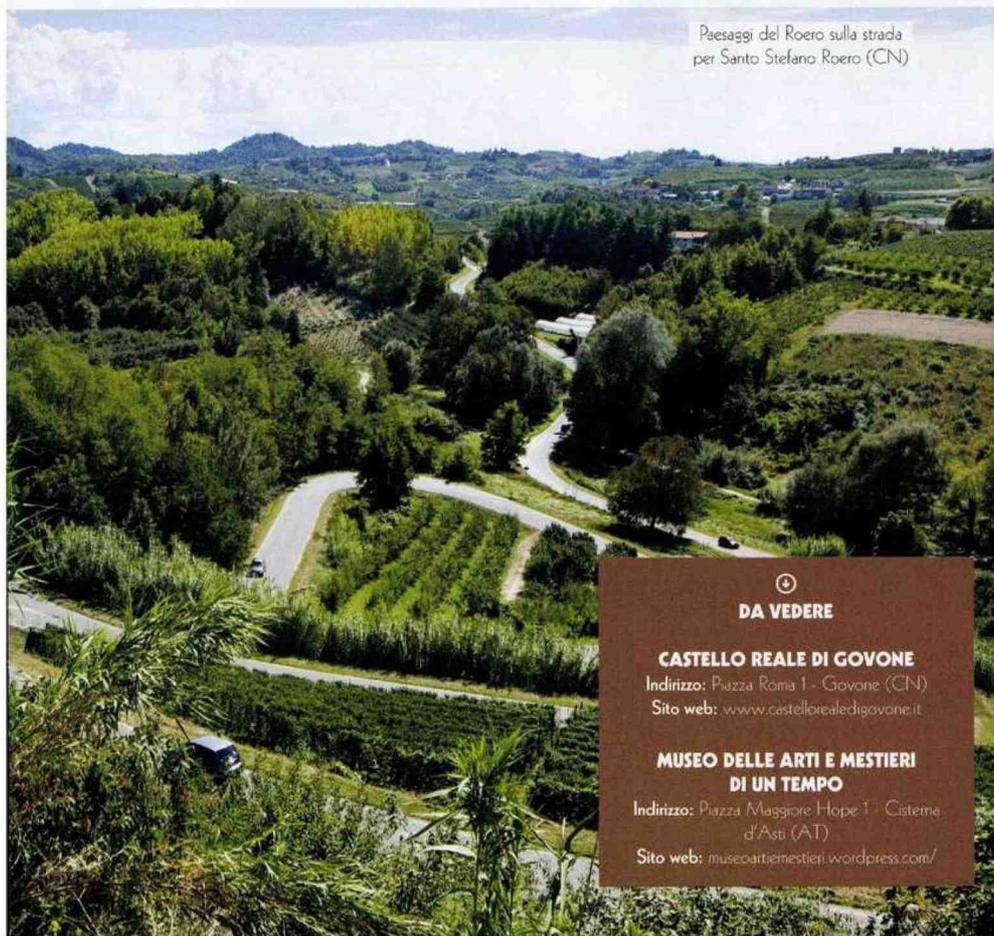
fatte in casa; anche di uve o peperoni. Se poi volete bere qualcosa di diverso qui in Roero troverete anche sidro e birre artigianali. A Guarene, dai giovani agricoltori Emanuele Borio e Massimo Rivata assaggiamo il Maderè, primo sidro spumante da pere madernassa, a basso grado alcolico (8%), ideale per aperitivo o con piatti di pesce poco conditi e formaggi. Lo proviamo con la tinca di Ceresole d'Alba (presidio Slow Food) allevata nelle peschiere un tempo usate per l'irrigazione dei campi tra Poirino e Ceresole, ma ormai ridotte a un centinaio. La tinca si fa marinare in aceto, vino bianco ed erbe aromatiche prima d'essere fritta.

In cima a Guarene, invece, vicino a un altro castello Sabauda, nelle cantine ottocentesche di Cascina del Conte il Birrifico Artigianale Alba produce birre crude non filtrate e rifermentate in bottiglia, dalla Belgian Red Ale alla Blanche, altre curiosità di una terra bella e golosa.

LA DUCESSE, IL MACARON DI CANALE

A conduzione familiare, da 25 anni, pasticceria Giuseppe Sacchero. La Duchesse è una sorta di macaron con crema al cioccolato e un mix di liquori tra due cialdine; un dolcetto incartato a mano con un doppio incarto, il secondo a mo' di grande caramella. La Duchessa fu introdotta a Canale a inizio '900, dalla Francia, e la famiglia Sacchero porta avanti la tradizione da tre generazioni, unica pasticceria sul territorio. Il logo liberty delle confezioni fu disegnato dal pittore Ludovico Bracco.

Paesaggi del Roero sulla strada per Santo Stefano Roero (CN)



DA VEDERE

CASTELLO REALE DI GOVONE

Indirizzo: Piazza Roma 1 - Govone (CN)
Sito web: www.castellorealedigovone.it

MUSEO DELLE ARTI E MESTIERI DI UN TEMPO

Indirizzo: Piazza Maggiore Hope 1 - Cisterna d'Asti (AT)
Sito web: museoartiemestieri.wordpress.com/

