

Viaggi

viaggi@gazzettadiparma.net

Pagina a cura di Luigi Alfieri
Ha collaborato: Mara Varoli

Piemonte/1 A La Morra si trovano alcune delle migliori cantine della regione e ristoranti di antica tradizione

Terra di Langhe, dove il barolo regna sovrano

Gianluigi Negri

Per chi sogna di fare un viaggio in stile «Sideways» (il cult movie «enologico» diretto da Alexander Payne nel 2004 e interpretato dall'irresistibile Paul Giamatti), non è necessario volare in California. A circa duecentocinquanta chilometri da Parma, nelle Langhe, si può andare ugualmente alla scoperta di grandi vini. Il Barolo? Un nettare venduto più all'estero che in Italia. E che, nel decennio scorso, ha visto quasi raddoppiare la propria produzione, passando da sei milioni di bottiglie all'anno a undici. Un vino che, per essere amato e apprezzato, non

necessariamente deve costare 50 euro alla bottiglia. Un grande barolo (in una grande cantina) si può trovare anche a 20 o a 25 euro: meno proibitivo di quanto alcuni produttori hanno nel tempo, cercato di far credere. Per andare alla scoperta del Barolo (senza dimenticare la Barbera, il Nebbiolo e il Dolcetto) e per arrivare al suo «cuore», La Morra (Cuneo) è il Comune ideale, quello che fa perdere il turista nel suo mare di vigneti: nei filari di La Morra nasce infatti il 33 per cento di tutta la produzione del Barolo, su una superficie vitata comunale di 380 ettari. Un'area posta alla cima di un imponente promontorio (a 500 metri di

altitudine) che domina, da una parte, la valle del Po, e che offre lo sguardo, sullo sfondo, alla cerchia delle Alpi e del Monviso. Andar per cantine, da queste parti, non è un passatempo ma un rito vero e proprio. Per rendersene conto si può ad esempio visitare l'azienda vinicola «Aurelio Settimo» (www.aureliosettimo.com), nella frazione Annunziata, e farsi conquistare dalla passione della sua intraprendente titolare Tiziana Settimo. Spostandosi nei Comuni vicini, nell'azienda vinicola «Bel Colle» (www.belcolle.it) di Verduno lavora, invece, l'enologo Paolo Torchio, orgogliosissimo non solo del Barolo ma anche del Verduno Pelaverga doc, vino

rosso con note speziate di pepe verde. Nell'azienda agricola «Cogno» (www.elviocogno.com) di Novello, il titolare Valter Fissore non produce soltanto vini rossi: il bianco Anas-Cetta doc (da un vitigno autoctono Nascetta), per chi non lo conosce, riserva delle sorprese. E poiché non di solo vino vive l'uomo, la ristorazione della zona diventa un ulteriore motivo di attrazione turistica, con almeno un paio di locali all'altezza della fama delle cantine. La storica famiglia Bovio è titolare dell'omonimo ristorante (www.ristorantebovio.it) a La Morra, gestito da Alessandra Bovio e dal marito chef, Marco Boschiasso, che ha appreso i



segreti della cucina tradizionale delle Langhe lavorando per anni nel ristorante del suocero Gianfranco Bovio, quando ancora il locale si trovava sul belvedere di La Morra. Tra le tante specialità, un dolce risulta imbattibile: non si può dire di aver mangiato una vera panna cotta senza provare, almeno una volta, quella preparata in questo ristorante. L'azienda vinicola di famiglia (www.boviogianfranco.it) si trova nella frazione Annunziata, è amministrata dallo stesso Gianfranco Bovio e ovviamente rifornisce di vini il ristorante. Un altro locale di alto livello è La Crota (www.ristorantelacrotalanghe.it) di Roddi d'Alba. Qui lo chef e titolare Danilo Lorusso propone, tra i suoi piatti, una personale e imperdibile rivisitazione di un primo piatto tipico della cucina langhetta: gli agnolotti del plin. ●

Piemonte/2 Chiusa tra Langhe e Monferrato un'area dove i prodotti della terra rappresentano il fulcro dell'economia

Roero: tartufi miele, frutta e arneis

Paesaggi riposanti, vestigia antiche e mille sapori diversi

Pietro Razzini

La passione in un calice, ma non solo. Il Roero, terra di mezzo tra le Langhe e il Monferrato, è quella parte di territorio piemontese che si estende alla sinistra del fiume Tanaro. Storica nella sua produzione di rosso, nel tempo ha consolidato una propensione verso bianchi di ottima qualità. Vino, tanto vino, adatto a tutti i gusti. Questa zona del cuneese, tuttavia, porta con sé anche il piacere della buona tavola, quella di qualità, in cui l'eccellenza è data da una «grattugiata» di tartufo o da un'«associazione» culinaria alla base della quale è sempre presente il miele. Il Roero albese, infatti, è noto per avere in sé il sacro fuoco della «caccia» al tartufo. Il «bianco» d'Alba è conosciuto in tutto il mondo: un prodotto raccolto sotto noccioli, tigli e pioppi da settembre a gennaio, in grado di raggiungere cifre astronomiche, pari solo al piacere di gustarlo come elemento caratterizzante di una portata. Durante il resto dell'anno, comunque, non manca una grande quantità di tartufo nero (giugno, luglio e agosto sono i mesi migliori) e del «nero pregiato invernale» (da novembre a febbraio). Leader nel settore per quanto riguarda questo fungo apogeo (non si tratta di un tubero come molti pensano) è Tartuflanghe, azienda fon-

data a inizio anni '70 con sede attuale a Piobesi d'Alba. Pasta all'uovo con il 7% di tartufo, burro, sale, olio e aceto tartufato, cioccolato con praline di tartufo e la grande novità che sarà presentata a Cibus la settimana prossima: il caviale di tartufo. Sono solo alcuni dei tanti prodotti che bisognerà far propri per offrire agli ospiti un tocco di classe in più.

Dal tartufo al miele, altro alimento che caratterizza il Roero: tanti produttori, tanti alveari, tante occasioni per assaggiare una prelibatezza che è stata associata alle più diverse tipologie alimentari. Dall'antipasto al dessert: ogni momento è buono per qualche goccia di miele. Tra i maggiori produttori della zona, bisogna citare l'azienda Brezzo. Numeri importanti per la società con sede a Tre Rivi, frazione di Monteu Roero: 800 quintali di miele prodotto ogni anno e 1500 quintali invasettati, 1000 alveari di proprietà e 14 dipendenti nel periodo estivo e autunnale, quello di massima produzione. E proprio Monteu Roero è una di quelle località che non può mancare in un tour enogastronomico: non ha prezzo gustare un aperitivo a base di «riccioli» (stuzzichini dalla ricetta segreta dell'Enoteca «Rocca Rostia»), sorseggiando un buon bicchiere di Roero Arneis, con un panorama



NOTIZIE UTILI

Per conoscere tutte le altre aziende del territorio che producono vini, il punto di riferimento è la Cantina comunale di La Morra (www.cantina-la-morra.com, tel. 0173-509204). Vi aderiscono 65 aziende e nel punto vendita (nel centro del paese) si tengono degustazioni e manifestazioni culturali. A maggio, ogni sabato, sono previste degustazioni di Barolo con la presentazione della nuova annata 2006.

Per pernottare in zona e trattarsi bene, nella frazione Santa Maria di La Morra si trova l'Hotel wellness Santa Maria (www.wellnessantamaria.com, tel. 0173 509826): un moderno quattro stelle che si affaccia sul panorama delle Langhe, dotato di beauty spa, piscina olimpionica e centro congressi.

Per informazioni sull'organizzazione di un weekend enologico ci si può rivolgere anche all'Ufficio turistico di La Morra (tel. 0173 500344, info@la-morra.it) o al Consorzio turistico Langhe Monferrato Roero, che si trova ad Alba in piazza Risorgimento (tel. 0173 362562, info@turismodoc.it)

difficile da dimenticare, fatto di chiese ricche di commistioni architettoniche e «rocche» secolari. Ma il vino è e rimane la prima grande attrazione del territorio: la cooperativa dei Vignaioli Piemontesi è un'organizzazione di produttori che raccoglie 46 cantine, 4580 aziende agricole e 950.000 ettolitri di vino. Il Roero è un vino rosso che viene prodotto con uve Nebbiolo al 95-98% e Arneis dal 2 al 5%. Il Roero Arneis è ottenuto con uva proveniente dal vitigno omonimo. Tante sono le realtà che rendono eccellente la produzione del territorio: si passa dagli 80 ettari (di cui 35 nella sede centrale) della tenuta Carretta (che produce, tra le tante tipologie, la Favorita e il Cayega Roero Arneis -bianchi-, il Palazzo e il Bric Paradiso -rossi- per un totale di 300.000 bottiglie l'anno) all'azienda agricola Roagna a Priocca d'Alba, attività familiare da 10 ettari e 80.000 bottiglie: da assaggiare «L'Me», rosato fruttato e strutturato. Borgo caratteristico, Priocca: duemila abitanti, appartiene ai 22 comuni del Roero. Inserito in una zona di Nebbiolo e Barbera con il suo terreno argilloso e calcareo, merita una visita per la chiesa di Santo Stefano, il monumento bronzeo a Padre Pio e il cimitero di guerra, indice della tradizione di un popolo ricco di passione, rigorosamente a misura di calice. Pietro.

Il Roero è anche sinonimo di frutticoltura: si passa dalle pesche e le prugne di Priocca alle fragole di Monteu Roero. Una parte viene poi trasformata in confettura. Vivace per la confonazione, di qualità per il contenuto, merita una citazione l'azienda agricola Bajaj di Giovanni Moretti (Via Fornovo 4, Monteu Roero). I centri principali del Roero sono Canale e Bra: l'Hotel Cavalieri (Piazza Giovanni Arpino 37, Bra) è un albergo a quattro stelle in posizione centrale, in grado di permettere facilmente di raggiungere le diverse mete del vostro itinerario nel territorio. Nel prossimo finesettimana, si terrà a Priocca la quattordicesima fiera di primavera. Domenica 2 maggio, dalle 9 si comincerà con un'esposizione di Porsche. Poi spazio alla banda «La Montatese» e alla sfilata verso piazza Roma. Nel pomeriggio tanta musica. Monteu Roero è definita la culla della produzione dei vini del Roero a partire dal Roero Arneis docg. Il paese è circondato da quelle che sono definite «rocche»: veri e propri canyon ricchi di vegetazione che dividono colline a forma di scodella rovesciata. ●

Turismo sportivo Kenya Highlands Race, una gara-vacanza a tappe nei luoghi dove si allenano i migliori podisti del mondo

Correre sulle tracce dei campioni con il monte Kenya sullo sfondo

Correre è bello, ma se lo si fa tra i meravigliosi parchi del Kenya e dell'Etiopia sicuramente piace ancora di più. «Kenya Highlands Race» è una competizione a tappe che dà la possibilità di vivere un'esperienza unica: gareggiare sugli altipiani africani, ai piedi del Monte Kenya (la seconda cima del continente con i suoi 5199 m di altitudine), con la catena dell'Aberda-

re sullo sfondo, tra le vaste distese di savana, dove vivono indisturbate gazzelle, giraffe ed elefanti. L'iniziativa è nata in collaborazione tra l'Uisp e una società di Atletica di Nanyuki e ciò che permette la partecipazione di podisti Keniotti, atleti che hanno la corsa nel sangue, che si allenano quotidianamente su questi territori. Durante il «viaggio-gara» si al-

loggia in lodge ed alberghi locali, a stretto contatto con la gente, i colori, i profumi di questa nazione. Le tappe, rispettivamente di 15, 21, 17 e 22 Km sono impegnative ma non estreme: costituiscono, oltre ad una competizione, un perfetto allenamento in altura per la preparazione di appuntamenti autunnali. Dopo la corsa si avrà un meritato riposo visitando i



safari in alcuni dei parchi più belli del Kenya (Samburu, Lake Nakuru National Park e Riserva SweetWaters) e le località più suggestive, basati su strutture locali, per non perdere di vista l'obiettivo di essere runners e veri viaggiatori. Questa seconda edizione della Kenya Highlands Race, in collaborazione con UISP (Unione Italiana Sport Per tutti), si svolgerà dal 8 al 16 agosto e sarà documentata dalle troupes di Sky Icarus. Per maggiori informazioni consultare il sito internet: www.runedtravel.it; per iscriversi info@runandtravel.it; Hyperlink "mailto:info@runandtravel.it". Oppure chiamare Rossella Stramare 349 8315243. ●