

AGRITURISMO

a Nord-Ovest

TURISMO E CULTURA NELLE AZIENDE AGRICOLE DI PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA

ANNO I, N. Zero - Autunno 2009 - Euro 3,00

**SPECIALE
TUTTOFATTORIE**
Le camere e le tavole
in 567 cascine
del Nord-Ovest

PIEMONTE MONTECHIARO D'ASTI
Delizie d'altri tempi in Cascina San Nazario

LIGURIA DOLCEACQUA
I silenzi delle Terre Bianche tra vigne e oliveti

VALLE D'AOSTA SAINT-PIERRE
La quiete dell'Ecureuils sotto il lago Fallère

VINI FREISA DOC 2009
In viaggio tra Chierese e Monferrato
con Giuseppe Fassino

APICOLTURA DI MONTAGNA
Il Miele di Rododendro

Trimestrale di turismo e cultura del territorio nelle aziende agricole di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

Anno I, N° Zero - Autunno 2009

Direttore responsabile
Roberto Thöni

Redazione:
Ernesto Granero

Grafica e impaginazione
Rolando Ferri

Hanno collaborato a questo numero
Davide Bertucci, Giuseppe Fassino,
Corrado Ferri, Walter Ferreri,
Gaspere Maletto, Lodovico Ortler,
Pietro Tarallo

Consulenti editoriali
Giancarlo Origlia, Egi Volterrani

GET - Gestioni Editoriali Torino s.r.l.
Via Arnaldo da Brescia 3
10134 Torino
Tel. 011.19704922 - Fax 011.19704923
ediget@tin.it

Registrazione presso il Tribunale
di Torino in corso

Stampa: G. Canale & C. S.p.A. -
Borgaro Torinese (TO)

AGRITURISMO a Nord-Ovest - Copyright
2009 GET s.r.l. Tutti i diritti riservati.
I testi, le fotografie e i disegni pubblicati
in questo numero non possono essere
riprodotti, anche solo parzialmente,
senza autorizzazione formale dell'Editore.

Ogni materiale inviato alla redazione
senza specifica richiesta non viene restituito.



In copertina: la pieve
romantica dedicata
ai santi Nazario e Celso
nei pressi di un'invitante
azienda agrituristica
a Montechiaro d'Asti
(foto Roberto Thöni).

Sommario

EDITORIALE

Il richiamo della campagna
di Roberto Thöni

3

RUBRICHE

Andare per porcini con l'esperto
Abilissimi a nascondersi ma così prelibati sulla tavola
di Giancarlo Origlia

4

Le erbe e i fiori di Egi

La fragranza della lavanda dalla profumeria alla cucina
di Egi Volterrani

6

Quando le stelle danno spettacolo

Capodanno con eclisse di Luna spiando gli astri di Orione
di Walter Ferreri

9

PERSONAGGI

Agriturismo & Musica

*Giorgio Conte e la campagna:
tra l'erba di San Pietro e i pumin d'amur*
di Roberto Thöni

10

SERVIZI

Montechiaro d'Asti

Delizie d'altri tempi nel cuore del Monferrato
di Roberto Thöni

12

Dolceacqua

I vini, gli oli e i silenzi delle Terre Bianche
di Pietro Tarallo

18

Saint-Pierre

Les Ecoreuils: una baita tra gli alpeggi sotto il lago Fallère
di Lodovico Ortler

24

VIGNE&CANTINE

Freisa: un vino antico proiettato nel futuro
di Giuseppe Fassino

28

PRODOTTI

Miele di rododendro

Bianco come l'avorio, pregiato come la mirra
di Ernesto Granero

30

TUTTOFATTORIE

**Ospitalità e ristorazione in 567 aziende in Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta**

33

NEW TD4000F
PER FARE DI TUTTO
DEVI ESSERE SPECIALE.



VERSATILITÀ DA TUTTOFARE, PRESTAZIONI DA SPECIALIZZATO.

Dotazioni complete con tutta la robustezza e la semplicità d'uso ideali per operare con la massima efficacia in frutteti, oliveti, vigneti larghi, colture orticole in pieno campo e molto altro. Una nuova concezione di trattore con profilo ribassato e alta luce libera da terra, disponibile in tre modelli fino a 90 CV. La doppia trazione è di serie con bloccaggio del differenziale ad inserimento elettroidraulico per sfruttare tutta la potenza in ogni condizione. Fino a 6 distributori idraulici con comando a joystick e sollevatore con Lift-O-Matic.™

Per maggiori informazioni rivolgiti al tuo concessionario New Holland.

NEW HOLLAND TOP SERVICE 00600 64 111 111 | www.newholland.com

Assistenza e informazioni 24h/24 e 7/7 La chiamata è gratuita. Per le chiamate da cellulare consultare in anticipo il proprio gestore telefonico. Numero alternativo 0244412346 (chiamata a pagamento).



YOUR SUCCESS - OUR SPECIALTY

I NOSTRI SOCI

| | | |
|--------------------------|-----------------------|---------------|
| BERRA MAURIZIO | Pino d'Asti | 011 992 54 56 |
| CA' DEL PRETE | Pino d'Asti | 011 992 54 31 |
| TERRE DEI SANTI | Castelnuovo Don Bosco | 011 987 61 17 |
| CAROSSA FRANCO | Albugnano | 011 992 20 38 |
| CASCINA DI MAGGIO | Moncucco Torinese | 011 987 46 64 |
| CASCINA GILLI | Castelnuovo Don Bosco | 011 987 69 84 |
| LA BORGARELLA | Chieri | 011 947 89 15 |
| CASCINA BRIC | Moncucco Torinese | 011 987 46 53 |
| MOSSO MARIO | Moncucco Torinese | 011 987 48 90 |
| NATTA ANTONELLA | Pino d'Asti | 011 992 54 54 |
| NOVARA GIOVANNI | Buttigliera d'Asti | 0141 901 360 |
| OLIVIERI PIERO | Pino d'Asti | 011 992 54 69 |
| Az. PIANFIORITO | Albugnano | 011 992 06 65 |
| RONCO CASIMIRO | Baldissero Torinese | 011 940 82 64 |
| ROSSOTTO STEFANO | Cinzano | 011 960 82 30 |
| RUBATTO GUIDO | Chieri | 011 941 20 18 |
| TENUTA TAMBURNIN | Castelnuovo Don Bosco | 011 987 62 25 |
| TERRA E GENTE | Albugnano | 011 992 08 41 |
| TURCO ANGELO | Castelnuovo Don Bosco | 011 987 64 78 |
| VAI MARIO | Albugnano | 011 992 20 14 |
| QUAGLIA CARLO | Castelnuovo Don Bosco | 011 987 61 59 |



Nel caratteristico ambiente di un'antica cantina completamente ristrutturata, i viticoltori associati vi invitano a degustare i propri vini abbinati ai piatti della cucina astigiana e monferrina. Possibilità di visite ed acquisti in azienda.

BOTTEGA DEL VINO di MONCUCO

Via Mosso 6 - 14024 Moncucco Torinese (AT) - tel. 011 987 47 65
 www.bottegedelvinodimoncucco.it - info@bottegedelvinodimoncucco.it

EDITORIALE

Il richiamo della campagna

Per secoli i pionieri delle esplorazioni geografiche hanno profuso energie e sforzi ai limiti della sopravvivenza per aprire la rotta a nord-ovest, per scoprire quel passaggio tra i ghiacci che, se navigabile, avrebbe consentito alle flotte commerciali di accorciare i viaggi di molte migliaia di chilometri per passare dall'Oceano Atlantico al Pacifico. Ci riuscì per primo, nel 1906, Roald Amundsen, il famoso esploratore polare norvegese, al termine di un estenuante triennio di tribolazioni tra la terraferma e la banchisa. Ma è solo dall'anno scorso che questa via può essere considerata navigabile, grazie al riscaldamento del pianeta e allo scioglimento di milioni di tonnellate/anno di ghiacci polari. Almeno da questo punto di vista, l'effetto serra, che sta creando immensi problemi al nostro pianeta, ha prodotto un mutamento positivo, utile all'umanità, purché questa nuova possibilità non venga stravolta dall'ennesima forzatura per "ottimizzare" i profitti: grande risparmio su costi e tempi di trasporto delle merci da un capo all'altro della Terra, una nuova frontiera per lo sfruttamento di risorse petrolifere, minerarie e alimentari sotto la sempre più ristretta calotta polare. Agriturismo a Nord-Ovest, questo nuovo periodico dedicato a un sano e positivo impiego del tempo libero, nasce con uno spirito e una filosofia che si ispira, guardando però al territorio che circonda il nostro mondo quotidiano, alla scoperta di Amundsen. Il nostro vuole essere il giornale di bordo di un veliero che anziché sfidare i ghiacci polari per trovare una nuova rotta che servirà tra un secolo, guidi il lettore - adesso - verso il mondo che l'uomo ha abbandonato con troppa smania di conquiste all'insegna di quell'utile immediato che sta mostrando tutti i segni dei suoi fittizi valori. Questa nave può, deve salpare ogni volta che è possibile dalle banchine dei porti cementificati delle città per andare a solcare i mari verdi delle campagne, degli alpeggi, dei boschi, dove, nonostante tutto, la vita pulsa ancora scandita dai ritmi delle stagioni e non solo dall'alternarsi dei colori dei semafori. Riscoprire la natura e il piacere di viverci dentro senza mascherine per filtrare la cosa più importante per l'uomo dopo la libertà, l'aria. Riscoprire la bellezza di un cielo stellato e i misteri verso i quali la mente corre automaticamente appena si compie quel gesto che risale all'alba dell'uomo: alzare gli occhi e osservare ciò che nelle città sempre più inquinate dall'illuminazione non è più possibile vedere, gli astri. A volte è bello fermarsi per qualche attimo, e riflettere: fa bene allo spirito e quindi anche al corpo. Riscoprire l'alba senza i rumori dei tram o il richiamo della radio-sveglia che informa sull'ultimo tonfo o incremento delle borse asiatiche. Uscire dalla stanza da letto e trovarsi di fronte a un'aia già in piena attività anziché sul pianerottolo di un condominio dove l'ascensore, muto e immobile, attende che qualcuno prema quel pulsante che farà risparmiare energie preziose per la giornata di lavoro in fabbrica o in ufficio.

Riscoprire, con i propri figli che magari le vedono per la prima volta, "macchine" rudimentali, in uso da millenni, di cui si è dimenticata l'esistenza: quella che fabbrica le uova (gallina), quella che produce il latte (mucca), quella che fa crescere il grano (terra). Riscoprire che la polvere bianca e soffice che si chiama farina, impastata con acqua, un po' di lievito e un pizzico di sale, quando viene messa nel forno diventa pane. E poter annusare la differenza tra una pagnotta che emana profumo di pane, qualcuno tra i più anziani se lo ricorda ancora, e il "panino", quello che si consuma in piedi davanti al bancone del bar nella pausa di mezzogiorno dopo averlo liberato dal preservativo, mentre la televisione informa su come stanno andando le borse europee. Riscoprire la differenza tra un'insalata già ben lavata (dicono), tagliata, porzionata in vassoi di polistirolo all'interno di un altro preservativo e quella che si va a raccogliere nell'orto della fattoria per portarla direttamente in cucina dentro un cestino di vimini. Riscoprire il sapore di una mela colta dall'albero senza il senso di colpa del peccato globale firmato con il marchio di una catena superipermaxiextramercantifinanziaria. Riscoprire l'acqua e il vino, il pozzo e la botte, il tritacarne e le budella di porco per fare i salami. Riscoprire la differenza tra la porta di una stalla e la saracinesca elettrica del box-auto condominiale, tra lo sgabello (sgabello a tre gambe per sedersi a mungere la vacca) e la poltrona preferita davanti al telecomando di Sky, tra il mazzo di chiavi con il chip dell'antifurto domestico e il frui (chiavistello in ferrobattuto) con il quale il contadino chiude la sua giornata prima di salire in camera da letto, indifferente alle notizie che sono arrivate dalla borsa di Wall Street. Quante esperienze ci sarebbero da riportare sul giornale di bordo di questo vascello che abbiamo battezzato Agriturismo a Nord-Ovest in omaggio allo scopritore del "passaggio a Nord-Ovest"! Vogliamo annotarne tante, un po' alla volta, dalla pianura ai pascoli di montagna, dalla riva del mare agli impervi terreni coltivati a terrazza, perché appena dietro la costa la terra sale ripida, e strappare spazi coltivabili costa tanta fatica e sudore. Per scrivere questo giornale basta mollare gli ormeggi e fare rotta verso quel mondo che è sopravvissuto all'abbandono: un ambiente che ha un nome così semplice che ce lo siamo troppo spesso dimenticato: terra. Umile, semplice, prodiga di frutti, se la conosci, se la sai amare, se la sai rispettare. Fabrizio De André cantava che dai diamanti non nasce niente, che dal letame nascono i fiori. Che avesse ragione? E allora torniamo verso la terra, anche solo per una giornata, ogni volta che si può. Di numero in numero Agriturismo a Nord-Ovest si sforzerà di suggerire al lettore tante domande e altrettante risposte, oltre che invitanti suggestioni. Chi vorrà seguirci le scoprirà. Insieme a noi.

Roberto Thöni

Abilissimi a nascondersi ma così prelibati sulla tavola

Sono il "tesoro" sognato da tutti i cercatori di funghi, la prelibatezza desiderata da tutti i buongustai: i porcini!

La crescita di tutti i funghi è strettamente legata a fattori ben precisi: clima, temperatura, tipo di terreno e habitat, cioè vegetazione. L'habitat più caratteristico è il bosco, di latifoglie (castagno, faggio, quercia, betulla, carpino bianco) o di conifere (abete rosso, pino cembro e marittimo). Finora sono state classificate circa trecento specie di porcini, o più esattamente di Boleti, di cui un centinaio in Europa, quasi tutte presenti in Italia; in questa occasione ci limitiamo alle quattro specie, a ragione o a torto, più ricercate.

Il Boleti più ambiti da cercatori e gourmet

Il *Boletus edulis* è il porcino per eccellenza; la sua stagione di crescita va dalla primavera all'autunno inoltrato e il suo habitat tipico è costituito dal bosco di abete rosso ma cresce anche nelle faggete e nei boschi misti. Ha il cappello inizialmente biancastro che a causa dell'esposizione alla luce diventa ocraceo, quasi bruno scuro, con sottile margine più chiaro; il cappello è regolare, ma grinzoso, secondo l'età quasi vellutato o liscio. L'imenio sotto il cappello, fatto di pori e tubuli, inizialmente bianco si fa giallo fino a diventare a maturazione verde scuro. Il gambo è massiccio, di colore bruno chiaro con reticolo superiore tenue. La carne, non sempre molto profumata, è bianca e soda e ha un sapore dolce, quasi di nocciola.

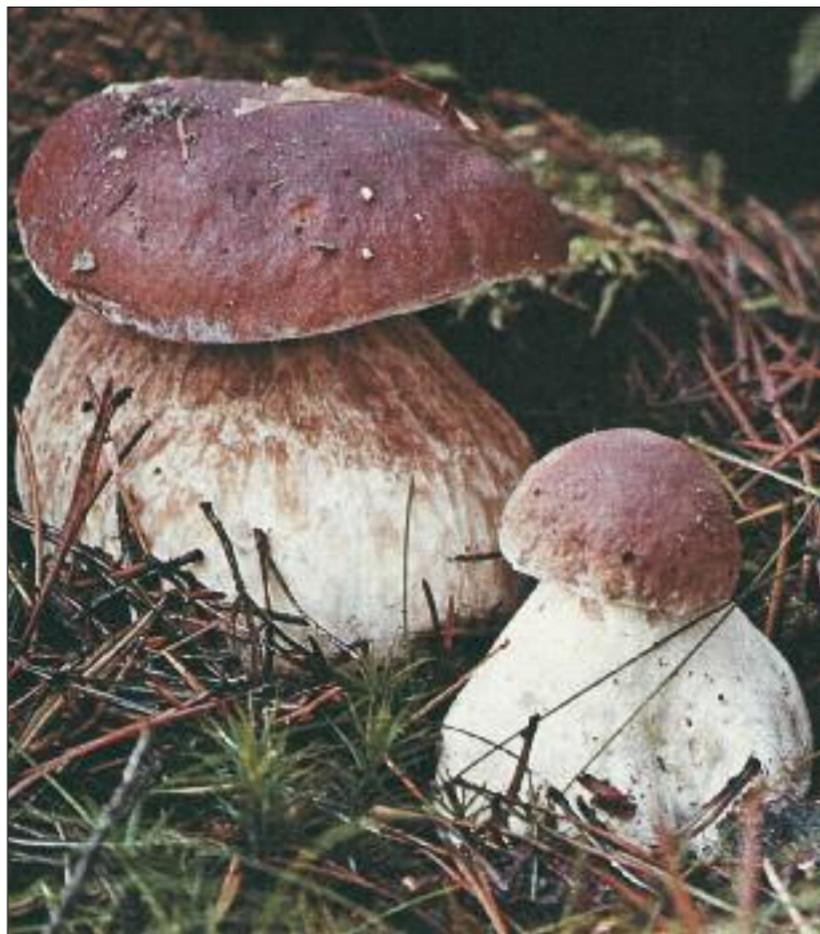
Questo fungo è adatto all'essiccazione e alla conservazione sott'olio o sott'aceto; è ottimo trifolato, impanato, fritto e, se di notevoli dimensioni, cucinato alla brace. Personalmente però lo consiglio in insalata, consumato crudo (attenzione, in piccole quantità, perché comunque poco digeribile): puli-

telo bene dalla terra con un coltellino e poi con un panno umido, tagliatelo a fettine sottilissime, poi disponetele su un piatto (strofinato con aglio, se piace) e condite con olio, poco limone, sale, pepe nero. Il *Boletus pinicola* è il porcino che raggiunge le dimensioni maggiori; appare prima di ogni altro in primavera e continua a crescere in estate e in autunno, soprattutto in montagna in boschi di aghifoglie e di latifoglie. Il suo cappello è emisferico, poi allargato a guancia, con tonalità dal rosso vinaccia al rosso bruno scuro. L'imenio, bianco all'origine, diventa poi rapidamente giallo e infine verde. Il gambo è rigonfio, bianco con reticolo più o

meno diffuso a maglie rossicce. La carne è bianca, rosata sotto la cuticola del cappello, molto compatta, poco profumata, con sapore mite. È adattissimo alla conservazione sott'olio, anche per motivi estetici, ma personalmente lo consiglio "alla brace": si scelgono cappelle abbastanza mature e si fanno marinare per circa un'ora in olio extravergine d'oliva, prezzemolo e un pizzico di sale (anche aglio, se pia-



Giancarlo Origlia, grafico pubblicitario, appassionato di eno-gastronomia, esperto boleje.



ce); quindi si pongono sulla graticola a una giusta distanza dalla brace; la loro cottura è breve e devono essere voltate più volte.

Il *Boletus reticulatus* è il porcino più appetitoso e profumato; cresce esclusivamente nei mesi soleggiati, da maggio ad ottobre, particolarmente nei boschi di latifoglie esposti a sud. Si distingue per il cappello, asciutto e vellutato, con tonalità dal bruno marrone al grigio - caffelatte. L'imenio ha pori e tubuli bianchi, poi tenuemente gialli che quasi mai diventano verdi. Il gambo è rigonfio, ocraceo o grigiastro con evidente reticolo del colore del cappello. La carne è candida, tenera, giallina sotto la cuticola del cappello, profumatissima, con sapore lievemente dolciastro.

È un fungo prelibato, e personalmente lo ritengo "sublime" se trifolato: si tagliano i funghi a fette, scartando i tubuli sotto il cappello se troppo maturi; si mettono in padella a freddo, con olio, burro, aglio, prezzemolo, sale e pepe; la cottura, a fuoco vivace, si prolunga finché non evapora l'acqua di vegetazione.

Il *Boletus aereus* è il porcino meno saporito e più deperibile; cresce soprattutto nei luoghi caldi, da maggio a novembre, esclusivamente sotto latifoglie (querce, castagni, faggi). Il cappello si presenta carnoso ed emisferico con superficie vellutata, tonalità dal bruno chiaro al marrone molto scuro. L'imenio ha pori e tubuli fitti, di colore che passa dal bianco al giallo e infine al bruno verdognolo. Il gambo è massiccio, di colore ocraceo con un reticolo poco evidente sul fondo chiaro. La carne è candida immutabile, dapprima consistente ma poi spugnosa, intensamente profumata con tempo asciutto, quasi inodore con tempo umido; il sapore è lievemente dolciastro.

Ottimo trifolato, in umido o impanato, è adatto anche per la conservazione sott'olio o sott'aceto; a mio parere però diventa soprattutto un gran fritto! Si scelgono porcini ben maturi e li si taglia a fette che vengono passate nell'acqua fredda, poi nella farina e infine fritte nell'olio d'oliva; asciugata la frittura si sala e si serve immediatamente. ❀

ASSOCIAZIONI AGRITURISTICHE in Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta



AGRITURIST PIEMONTE

Corso Vittorio Emanuele 58 - 10121 Torino
Tel. +39.011.5623297 - 5629306 - Fax +39.011.5635337
segreteriaOP@confagricolturapiemonte.it

AGRITURIST LIGURIA

Via G. Tommaso Invrea 11/10 - 16129 Genova
Tel. +39.010.5531884 - Fax +39.010.5709404
liguria@confagricoltura.it



TERRANOSTRA PIEMONTE

Piazza San Carlo 197 - 10123 Torino
Tel. +39.011.5622800 - 544422 - Fax +39.011.537017
vittorio.bussemi@coldiretti.it

TERRANOSTRA LIGURIA

Via XX Settembre 21/5 - 16122 Genova
Tel. +39.010.560111 - Fax +39.010.541905
liguria@coldiretti.it

TERRANOSTRA VALLE D'AOSTA

Loc. Borgnalle - Centro Direz. Miroir 10/I - 11100 Aosta
Tel. +39.0165.45640 - 262143 - Fax +39.0165.45669
aosta@coldiretti.it



TURISMO VERDE PIEMONTE

Via P. Sacchi 28 bis - 10128 Torino
Tel. +39.011.534415 - 535229 - Fax -39.011.5619821
piemonte@cia.it

TURISMO VERDE LIGURIA

Via Colombo 15/5 - 16121 Genova
Tel. +39.010.5705633 - 5702604 - Fax +39.010.594824
liguria@cia.it

TURISMO VERDE VALLE D'AOSTA

Loc. Grande Charrier 66 - 11020 Saint-Christophe (AO)
Tel. +39.0165.235105 - Fax +39.0165.235105
valledaosta@cia.it

La fragranza della lavanda dalla profumeria alla cucina

Spontanea nei luoghi aprichi e soleggiati dell'area mediterranea, dai monti (circa 1800 metri) alle rive del mare, su terreni calcarei o calcareo-argillosi, in Italia, si incontrano facilmente due specie di lavanda (*Lavandula spica* – lo "spigo" – e *Lavandula officinalis*), mentre una terza (*Lavandula Stoechas*) si trova sui terreni siliceo-argillosi. Molte specie ibride e varietà orticole e di provenienze lontane sono coltivate nei giardini e nei parchi, soprattutto per motivi decorativi, mentre per l'industria dei profumi e dei cosmetici prevalgono le specie spontanee, più rustiche e redditizie.

Tre specie molto simili ma dagli usi diversificati

Le lavande sono piante perenni, semiarbuscive o fruticose della famiglia delle Labiate (come il rosmarino, il timo, la santoreggia, il basilico, eccetera). Dal tronco, legnoso dopo il secondo anno, si dipartono fitti steli eretti che culminano in una spiga di fiori monopetali, molto profumati, ricchi di oli essenziali.

Le tre specie citate si distinguono facilmente, anche se simili. La pianta della *Lavandula spica*, che può superare il metro di altezza, ha portamento eretto, steli rigidi, con foglie biancastre, vellutate, a spatola, sempre più rade a mano a mano che si avvicinano alla spiga dura e fortemente odorosa, dove ogni glomerulo di fiori è munito di due brattee lineari, verdi. Fiorisce d'estate. L'essenza di questa pianta è la più usata delle tre in farmacologia.

Anche la *Lavandula officinalis* può superare il metro di altezza, ha steli meno rigidi della *L. spica* e privi di foglie per un bel tratto sotto la spiga, molle, dove ogni glomerulo di fiori è sorretto da

due brattee larghe, brune e membranose. Fiorisce d'estate. L'essenza di questa lavanda è la migliore per la profumeria, ma il suo infuso ha efficace potere antispasmodico e diuretico. Combatte le flatulenze. Nel XVIII secolo era classificata tra le "piante cefaliche", per la cura delle malattie nervose.

La *Lavandula Stoechas* è più bassa delle altre (~cm 60); ha fiori



Egi Volterrani, architetto appassionato di cucina, di vini e di libri.

più vistosi, raccolti in spighe quadrate, di colore porporino, sormontate da un bel ciuffo di brattee colorate. Fiorisce in primavera. L'essenza è usata da tempi lontani in farmacologia (Theriaca – il polifarmaco di antiche origini, panacea per ogni male –, sciroppo Stoechas). La pianta è mellifera di grande qualità.

Per la coltura da reddito, le piante di lavanda devono essere drasticamente potate a pochi centimetri dal suolo, quelle a fioritura estiva – all'inizio della primavera, a novembre – quella a fioritura primaverile. Anche le lavande ornamentali esigono potature importanti, scarsa irrigazione e scarsissima concimatura.

L'essenza alcolica di *Lavandula officinalis* scaccia i pidocchi ed evita le punture di insetti; quella di *Lavandula spica* cura ulcere e piaghe, i morsi velenosi di insetti e – talvolta – di serpi. Con fiori o con essenza, si profuma l'acqua per il bagno (di qui il nome "lavanda").

Dove raccoglierla in primavera e in estate

Tra le località dove si possono trovare lavande spontanee si possono ricordare prima di tutto la Provenza, il Drôme e le Basses Alpes, che sono le regioni francesi dove le lavande sono coltivate per destinazioni industriali e, tra maggio e agosto, è possibile assistere all'impressionante spettacolo della fioritura. Le guide turistiche indicano i giorni più probabili per le diverse località. In Italia le colture sono molto meno estese: ricordo



il Colle di Nava, tra Piemonte e Liguria, e il Lavandeto di Assisi, eccezionale per le 35 differenti varietà coltivate. In compenso, molti sono i siti in cui le lavande crescono spontanee, come nei parchi naturali delle Alpi Liguri e Marittime. Per avere la massima fragranza, è meglio raccogliere la lavanda nelle ore di sole. Si seccano le spighe all'ombra, su un telo, in un

posto ventilato. Per estrarne oli essenziali e alcolati da infusione, bisogna procedere al più presto, finché i fiori sono freschi.

Per saperne di più

Pierre Lieutaghi, *Il libro delle erbe*, Rizzoli, Milano, 1977, 2006.
Gabriele Casazza e Luigi Minuto, *Fiori delle Alpi Liguri*, Torino, Blu edizioni, 2005. ❁

Tre ricette e un condimento

Burro di spigo. Con burro fresco e morbido, formate un cilindro del diametro di 5-6 cm. Avvolgetelo con una garza, poi rotolatelo nei fiori freschi di spigo; chiudete il rotolo in un foglio di alluminio e riponetelo per tre giorni in frigorifero. Usatelo per confezionare tartine.

Sorbetto alla lavanda. Fate macerare per alcune ore tre cucchiaini di fiori di *Lavandula Stoechas* in un bicchiere di Moscato. Amalgamate delicatamente a tre hg di panna montata l'albume di due uova montato a neve, poi i fiori appena scolati. Riponete in congelatore per alcune ore.

Spalla di agnello alla lavanda. In una teglia da forno preparate un letto di rami di lavanda officinale (2/3) e rosmarino (1/3), con una ventina di cipolline sotto aceto, un bicchiere di Vernaccia sarda, secca e forte, tre cucchiaini d'olio. Su questo letto, disponete una spalla di agnello precedentemente massaggiata di sale al rosmarino. Passate in forno caldo (almeno 200 °C) e, dopo mezz'ora, rivoltate la spalla, diminuite la temperatura (circa 170 °C) e portate a cottura. Servite con Brachetto secco.

Si può aromatizzare deliziosamente un litro di **aceto di vino bianco** introducendo nella bottiglia alcuni rametti di lavanda e lasciandola macerare per una settimana.

Numeri utili in provincia di Alessandria

ALEXALA

Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria
Piazza Santa Maria di Castello, 14
15121 Alessandria
Tel. +39 0131 288095 / 227454
Fax +39 0131 220546
E-mail: info@alexala.it - www.alexala.it

IAT

Informazione Accoglienza Turistica

Acqui Terme

Piazza Levi, 21
15011 Acqui Terme
Tel. +39 0144 322142
Fax +39 0144 326520
E-mail: iat@acquiterme.it
www.comuneacqui.com

Alessandria

Via Gagliaudo, 2 - 15100 Alessandria
Tel. e Fax +39 0131 234794
E-mail: iat@comune.alessandria.it
www.comune.alessandria.it

Alessandria - Porta del Piemonte

Piazza Curiel - Galleria Stazione Ferroviaria
Tel. +39 0131 254230
Fax +39 0131 329836
E-mail: inforail@alexala.it

Casale Monferrato

Castello di Casale Monferrato
15033 Casale Monferrato
Tel. +39 0142 74573
Fax +39 0142 424437
E-mail: chiosco@comune.casale-monferrato.al.it
www.comune.casale-monferrato.al.it

Novi Ligure

Viale dei Campionissimi, 2
15067 Novi Ligure
Tel. +39 0143 72585
Fax +39 0143 767657
E-mail: innovando@comune.noviligure.al.it
www.relecivica.noviligure.al.it

Ovada

Via Cairoli, 103
15076 Ovada
Tel. e Fax +39 0143 821043
E-mail: iat@comune.ovada.al.it
www.comune.ovada.al.it

Tortona

Corso Alessandria, 62 - 15057 Tortona
Tel. +39 0131 864297
Fax +39 0131 864267
E-mail: affarigenerali@comune.tortona.al.it
www.comune.tortona.al.it

Valenza

Piazza XXI Martiri, 1
15048 Valenza
Tel. +39 0131 945246 - Fax +39 0131 946082



IL SOLARE CHIAVI IN MANO

PRODUTTIVITÀ GARANTITA
 PRATICHE CONTO ENERGIA
 SOPRALLUOGO E PREVENTIVO GRATUITO

IL FOTOVOLTAICO IN BREVE

Il pannello fotovoltaico, installato in un'area soggetta a irraggiamento solare, permette di convertire con l'ausilio di un apparecchio (inverter) l'energia solare in corrente alternata adatta all'energia di casa o azienda. Tutta l'energia prodotta viene retribuita dal GSE (Gestore Servizi Energetici); inoltre, l'eccedenza del proprio fabbisogno viene scambiata con l'ente locale (Enel o concorrenti).

GRAZIE AL CONTO ENERGIA L'IMPIANTO TE LO PAGA IL SOLE

SOLARE TERMICO

Il solare termico indica un sistema in grado di trasformare l'energia irradiata dal sole in energia termica, ossia calore, che può essere utilizzato negli usi quotidiani, quali ad esempio il riscaldamento dell'acqua per i servizi o il riscaldamento degli ambienti.

DETRAZIONE DEL 55%



FASE ENGINEERING

La FASE Engineering, in collaborazione con ABBservice, fornisce un servizio "chiavi in mano".

- I preventivi comprendono:
- Analisi di fattibilità
 - Progettazione
 - Business plan
 - Installazione e verifiche
 - Monitoraggio
 - Esecuzione pratiche GSE



Via Dante Alighieri 3 - 14019 Villanova d'Asti (AT)
 A. Martucci: 334.3698173 - W. Gentile: 334.3698179
www.abbservice.it - info@abbservice.it

QUANDO LE STELLE DANNO SPETTACOLO

Capodanno con eclisse di Luna spiando gli astri di Orione

Il cielo di novembre e dicembre

In questo periodo dell'anno le ore di buio sovrastano abbondantemente quelle di luce, con la conseguenza che vi è molto tempo a disposizione per osservare il cielo, anche se questo vantaggio è controbilanciato dalle basse temperature notturne di questi mesi. A fine novembre-inizio dicembre,

verso le ore 21, si nota una stella brillante prossima al tramonto a nord-ovest: è Vega, la stella estiva per eccellenza, che si avvia a scomparire per lasciare il posto agli astri invernali. Questi iniziano a comparire ad est, in particolare la spettacolare costellazione di Orione, in cui spiccano le luminose stelle Betelgeuse e Rigel.



Walter Ferreri,
 Osservatorio
 astronomico
 di Torino.

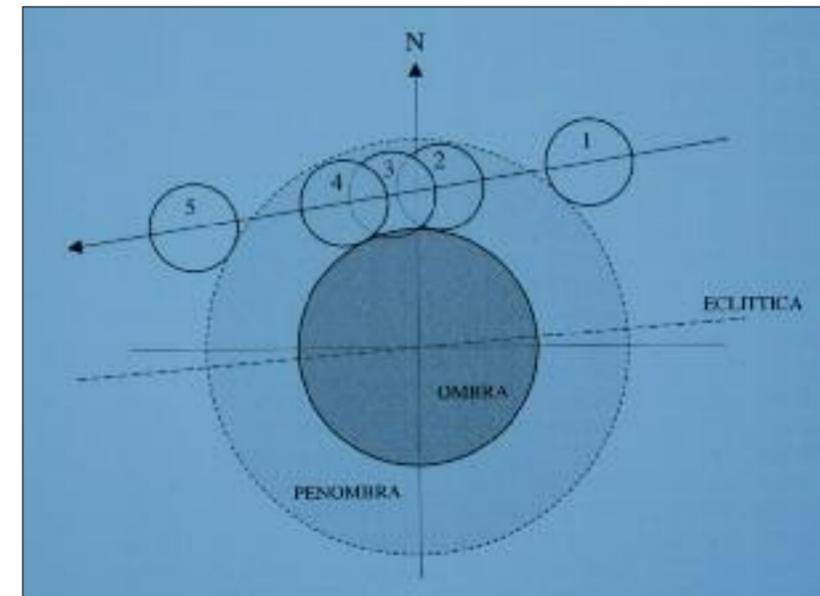
I pianeti meglio posizionati di questo periodo sono Giove, osservabile di prima sera a sud-ovest e Marte, che sorge verso le ore 22-23 a nord-est. Il primo si riconosce come la stella più brillante poco dopo il tramonto del Sole, mentre il secondo – luminoso come Betelgeuse – per la colorazione tendente al rosso.

L'evento di Capodanno

Il fenomeno più rilevante di questo bimestre è l'eclisse parziale di Luna del 31 dicembre. La Luna inizia a entrare nell'ombra della Terra alle ore 19 e 52 minuti (posizione 2 nella nostra figura); alle ore 20 e 23 minuti (3) si ha la fase centrale del fenomeno, che termina alle 20 e 54 minuti (4), quando l'ultimo lembo di Luna abbandona l'ombra terrestre. Purtroppo si tratta di un'eclisse molto parziale, nel senso che solo circa 1/10 del diametro lunare si immerge nell'ombra della Terra. Guardando a occhio nudo si ha l'impressione che la Luna abbia perso un pezzetto del suo disco, ma usando anche un comune binocolo si vede agevolmente la parte in ombra.

Obiettivamente, non si tratta di un evento rilevante, ma – ciò nonostante – è l'eclisse di maggior rilievo osservabile dall'Italia nel corso del 2009. E, purtroppo, anche il prossimo anno sarà avaro di questi fenomeni per il nostro Paese: un motivo in più per apprezzare questo di fine anno. ❄️

Qui accanto: una foto composta di eclisse di Luna, che visualizza efficacemente le dimensioni dell'ombra terrestre. In alto: il grafico dell'eclisse parziale di Luna del 31 dicembre prossimo.





DAVIDE BERTUCCI

AGRITURISMO&MUSICA

Giorgio Conte e la campagna: tra l'erba di San Pietro e i pumin d'amur

INTERVISTA DI ROBERTO THÒNI

Giorgio Conte è nato ad Asti, dove è cresciuto e ha studiato, dove è diventato avvocato e soprattutto musicista. Nelle città vive, lavora, suona, partecipa alla vita sociale ma... appena può "fugge" in campagna. Perché? *Questione di imprinting! Il mio Konrad Lorenz fu mio nonno Attilio, proprietario terriero di un podere paradisiaco di 80 giornate in un pezzo solo, impreziosito da tre case coloniche, vigneti di uva pregiata a perdita d'occhio, una stalla con cento lucide mucche olandesi, due silos, una stalla per i cavalli da tiro, due maiali, polli, oche, anatre mute, capponi e tacchini, l'orto, il grano, il granturco, i prati e una risorgiva. I migliori anni della mia vita li ho trascorsi in quel paradiso, sempre scalzo, a parlare in dialetto con i figli dei contadini e a giocare con loro, con i cani e l'asino e il cavallino. Poi quel paradiso fu venduto perché ferito a morte dall'autostrada Torino - Piacenza, che lo segnò in due, senza pietà. Tant'è. Ma appena ho potuto mi sono messo a posto una cascina nella campagna alle porte di Asti e me ne sto a guardare le stelle che in città non vedi più e mi godo le stagioni che*

mi girano intorno mentre la città serve solo per andare a fare la spesa o a teatro.

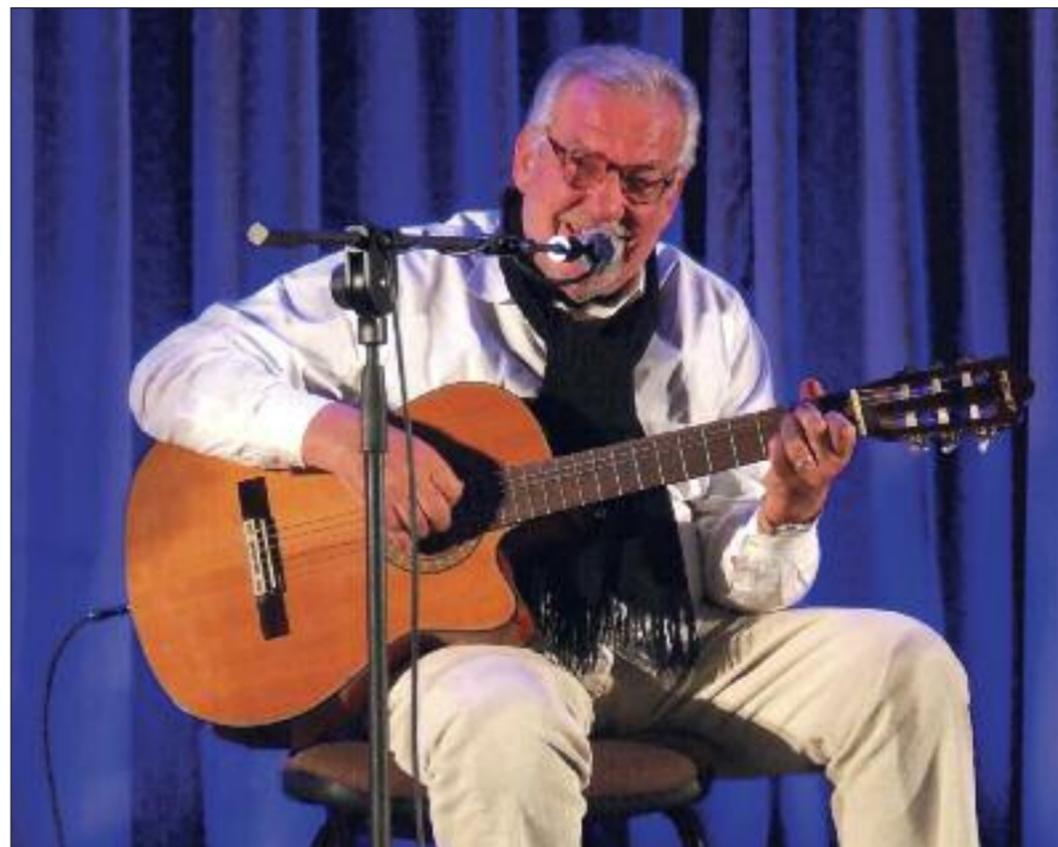
Quando è libero da obblighi professionali o sociali in base a quali criteri sceglie l'albergo o il ristorante, per andarci con la famiglia, con gli amici? Le capita, a volte, di scegliere una sistemazione in un agriturismo?

Mal sopporto i ristoranti e gli al-

su cibi semplici e senza la tortura di un servizio lento.

Quali sono i suoi vini preferiti? *La "pichetta", la Barbera giovane, il Brachetto d'Acqui, la Bonarda di Cisterna d'Asti, il Moscato d'Asti, il Barbaresco e il Barolo. Barrique? No, grazie!*

Che cosa la ispira di più nella vita di tutti i giorni, o quando scrive le sue canzoni?



COTRADO FERRI

berghi, meglio l'agriturismo, sempre che sia autentico e sincero. Cosa apprezza di più in un pranzo al ristorante? L'originalità dei piatti, l'ambiente, l'eleganza e il servizio, la cucina che rispecchia la tradizione di un territorio, o altro? Se posso lo evito, ma se proprio mi tocca di dover andare al ristorante cerco di andare sul sicuro,

L'ispirazione la puoi trovare già in alcuni titoli di mie canzoni, quali L'erba di San Pietro, Il mese delle rose, Sotto la pianta dei pumin d'amur e Il pastore dei Pirenei. Per una passeggiata lungo le stradine di campagna, attraverso i campi e le vigne, meglio una bicicletta o a piedi? Meglio un bel cavallino. ❁

MONTECHIARO D'ASTI

Delizie d'altri tempi nel cuore del Monferrato

Ai piedi di una dolce collina, Cascina San Nazario propone la cucina della tradizione monferrina in un ambiente dove storia e cultura contadina si fondono nell'armonia di un mondo agreste che è rimasto intatto nei secoli.

DI ROBERTO THÒNI

Due cuori e una cascina, due professioni (lui geometra, lei laureata in lingue con la prospettiva di insegnare francese) lasciate in un cassetto per la scelta di vivere in campagna. Gianmario e Giovanna, nati e cresciuti in questa terra contadina, la loro scommessa la hanno fatta nel 2000, quando hanno preso in affitto Cascina San Nazario. Al diavolo il tavolo da disegno e i dizionari: meglio le terre dei nonni, i ritmi delle stagioni invece di quelli della campanella della scuola, i tempi di cottura del brasato anziché quelli dei verbi da far entrare in testa ai ragazzini. E anche con il tempo per allenarsi con il bandierone da maneggiare con destrezza per far ben figurare Montechiaro al Palio di Asti o per andare a provare i preziosi abiti da indossare in coppia per la sontuosa sfilata dei costumi storici che ogni anno precede la grande corsa. Poi, avviata l'attività, sono arrivati loro, i bimbi, prima Federico e poi Matilde, per la cui crescita si è rivelato prezioso l'aiuto dei nonni materni e paterni. Tutto sembrava ben pianificato, tranquillo, con la sala ristorante e le piazzole per l'agricampaggio da fare conoscere accanto all'impresa principale, che si svolge nei campi di grano e di mais, nel nocciolo e nell'orto. E invece no. Vietato fare sogni tran-

quilli e lavorare in santa pace. Un bel giorno arriva il padrone di casa e dice: «Vendo tutto, e voi avete ovviamente diritto di prelazione». Dalla cascina in affitto a un mega impegno finanziario, da una scelta di vita a una scelta per la vita, che devi fare adesso, da giovane, sapendo che poi sarà ben difficile cambiarla. La storia degli Ebole e dell'agriturismo San Nazario (oggi tutto di proprietà di Gianmario e Giovanna) nasce così, da una decisione che ha trasformato una scelta, a suo tempo certamente già ben ponderata, in

Dove la storia resta scolpita nei simboli di un territorio

Quando si arriva davanti alla bella cascina San Nazario, di fine Ottocento, non sono i prati che la circondano ad attirare subito l'attenzione, e neanche il panorama che si perde verso un orizzonte fatto di profili collinosi interrotti dallo svettare di campanili e di paesi che da lontano sembrano tutti uguali e che solo quando ti avvicini mostrano tutte le loro pieghe segrete e originali. Non sono nemmeno le mucche che pascolano tranquille sulla collina che sale dolcemente a sovrastare la cascina e la stalla. È il campanile della pieve dei santi Nazario e Celso che sventa sulla cima, accanto alla chiesetta, a rappresentare il punto che calamita l'attenzione dell'ospite in uno scenario intriso di sacralità, contrassegnato da uno degli infiniti segni, indelebili e indiscutibili, con i quali la Chiesa Romana ha marcato i suoi territori per l'eternità, firmando un'identità che neanche gli atei possono mettere in discussione.

Basta salire dalla cascina alla pieve, cinque minuti, per sentirsi rapire dentro un altro mondo, non necessariamente solo religioso o mistico per via dei simboli che le pietre del campanile o i tratti affrescati sulla facciata rappresentano. No, non siamo di fronte all'imponenza dei panorami in cinemascope della Mo-



La cascina, costruita alla fine dell'Ottocento, in un'immagine d'epoca. A sinistra: la pieve dedicata ai santi Nazario e Celso; ai piedi della collina, l'agriturismo della famiglia Ebole.

impegno definitivo, nato dalla passione per la terra, per l'allevamento delle vacche di razza piemontese che popolano la stalla ancora accudita dei genitori di lei, per la vita in campagna che ha prevalso su quella di città, o del centro di un paesone immerso nelle colline monferrine.





nument Valley o alla gigantesca esplosione di granito che ti invade ogni millimetro di retina quando dal fondovalle guardi su verso la vetta delle Grandes Jorasses. Qui i toni sono dolci, semplici, i colori tiepidi e morbidi, i silenzi uguali a quelli dell'alta montagna o dei deserti che comunicano solo attraverso la luce, ma le misure sono contenute, a dimensione d'uomo. A San Nazario a parlare sono l'erba del prato e i segni che l'uomo ha inciso su di essa, nei secoli; lì risiede la storia, strati di culture sovrapposte, piccole grandi tracce lasciate dall'uomo in un angolo sperduto del Paese che detiene il patrimonio storico e artistico più ricco al mondo e più vituperato dai governanti di quello che continua, nonostante tutto, a rimanere il Bel Paese. Nonostante le iniziative sterili e ondivaghe di destra e di sinistra, che si alternano con regolarità secondo gli umori che emergono ad ogni tornata elettorale; nonostante l'ostinata volontà istituzionale di cularsi nell'abulica illusione che basti

il nome saturo di storia, o un nuovo logo, per attirare schiere di turisti danarosi. L'Italia che merita cure, attenzione, interesse e amore è anche questa, qui sulla collina di San Nazario, esattamente come quella monumentale che svetta in piazza Duomo a Milano o le opere che portano le firme del più autentico made in Italy creato da artisti emersi agli onori del mondo molti secoli prima dell'invenzione dell'inglese come lingua globalizzante. L'Italia da far conoscere al mondo è anche questa. Soprattutto questa? Forse. Sicuramente sì, se ti rivolgi a chi di uno spicchio di regione o di un intero Paese vuole cercare di capire l'anima prima di entrare in un negozio che vende souvenir d'Italie.

Quando storia e cultura entrano in cucina

Al piano terreno, sotto il fienile, una bella sala da pranzo con volta a mattoni ospita fino a 60 persone: gruppetti di viaggiatori in cerca di

sapori d'antan o comitive in festa per anniversari e cerimonie. Alla signora Giovanna basta sapere, con un po' di preavviso, che cosa e per quanti tra le tante proposte che è in grado di portare in tavola. Il cavallo di battaglia? Fritto misto alla piemontese. Piatto povero, umile, ma che richiede tempo, pazienza, cura, dedizione. Economicamente rende al ristoratore come un qualunque altro secondo, ma costa tanta fatica in più, per esempio, rispetto a un brasato ben fatto. Chi si ostina, tra i ristoratori di ogni rango, a mantenere nel conto quella "cresta" denominata "coperto" dovrebbe sedersi ogni tanto a mense contadine come questa, dove non c'è supplemento per le voci "anima, ricerca, tradizione". Si spendono 25 euro con il Barbera della casa (in alternativa un ottimo Barbera di Vinchio o le selezioni del territorio che arrivano dall'azienda Quaglia di San Martino Alfieri). Si parte con gli antipasti che vedono in prima fila cruda di

Fassone al coltello, mousse di Robiola e nocciole tostate, sformati di verdure che variano di stagione in stagione. Gli agnolotti sono fatti con ripieno di arrosto di vitello, maiale, salsiccia e spinaci e sono proposti con burro e salvia, ma gli intenditori li preferiscono scolati e basta, tanto sono già ricchi di gusti e sapori. Seguono tagliolini o risotti, in tanti modi, grazie alla varietà di verdure che arrivano dall'orto, ai funghi se la stagione è giusta, alla salsiccia e rhum, secondo l'estro di Giovanna o in base a richieste precise al momento della prenotazione. Arrosto, brasato e pollo, in tante varianti, non mancano quasi mai, ma per tavolate impostate su zuppa di trippa, fritto misto, gran bollito, finanziaria o bagna caoda occorre preavvisare. E chi ritorna, magari a distanza di molto tempo, scopre che nel frattempo la Giovanna ha studiato nuove alternative: quando ha lasciato le aule dell'università si è trasferita in quelle dotate di fornelli e di biblioteche, dove si conservano e si insegnano storia, tradizioni, segreti di una cultura gastronomica locale, che insieme a tante altre – da Tarvisio ad Alghero – fanno del Bel Paese anche la terra della Buona Tavola.

In campagna come a scuola anche durante le vacanze

«Con questa farina bianca, di grano, possiamo fare il pane, con questa, gialla, di mais, facciamo invece la pasta frolla. Servono anche acqua, uova, burro, a volte lievito... Beh, per oggi limitiamoci al pane, lo facciamo adesso e poi lo mangiamo per merenda con le marmellate che vi insegnerò a fare domani». Comincia più o meno così una giornata a Cascina San Nazario, quando diventa fattoria didattica, per le scuole o per i gruppi organizzati da comuni più o meno vicini nell'ambito di Estate Ragazzi. Ma ci sono laboratori anche per soli adulti (che possono autocertificare la loro attenzione nell'utilizzo di coltelli ben affilati) per imparare l'arte della pezzatura delle carni provenienti dall'allevamento di famiglia. Per tutti invece la scoperta delle erbe e l'apprendimento del loro utilizzo in cucina e non solo: dal dragoncello alla menta, dalla maggiorana all'erba cerea, alla lavanda, alla cipollina



Se decidete di andarci

Cascina San Nazario, regione Reale 2, Montechiaro d'Asti (AT), tel. 0141.990024 - 999276 - 338.8126140, cascinasnazario@libero.it. Chiuso da metà gennaio a metà febbraio e dal lunedì al mercoledì. Ospitalità: piazzole per agricampeggio. Fattoria didattica, animali domestici ammessi, attrezzature per disabili. Ristorante: menu a presso fisso (25 euro con vino della casa). Vendita diretta: ortaggi, pollame, uova, noci, nocciole. Attività: giardino con giochi per bambini, mountain-bike, escursioni, visita alle attività aziendali e all'allevamento bovino, corsi (ricerca e riconoscimento di erbe aromatiche, panificazione, preparazione di dolci e marmellate, pezzatura delle carni).

il mondo delle erbe svela all'ospite tutto il suo aromatico fascino. Il prato sotto la cascina è popolato da oche e caprette nane "sorvegliate" dall'asinella Nina, così battezzata dal piccolo Federico. Una coppia di pastori tedeschi e vari animali di bassa corte rappresentano il resto della variegata fauna che popola questa allegra fattoria. E per finire la giornata e far venire un po' di sano appetito si può salire, a piedi o in bicicletta, fino alla pieve attraversando il prato dove le mucche pascolano tranquille prima di tornarsene da sole nella stalla, senza che nessuno glielo debba ricordare. Da lassù, dalla cima della collinetta, ai piedi del campanile, la vista spazia libera in direzione di un mondo che sembra essere rimasto inalterato rispetto ai tempi in cui, come sta scritto nei libri di storia, c'era il Marchesato del Monferrato, feudo imperiale fondato sulla leggenda di Aleramo. ❁



12 appuntamenti nel Monferrato

- 25 aprile - **Cocconato** - Riviera in Fiera (antica fiera di San Marco).
- 1° maggio - **Butigliera d'Asti** - Le Contrade del Freisa (rassegna enologica).
- 3ª domenica di maggio - **Villafranca d'Asti** - Maiale d'Autore (rassegna dedicata alle carni suine).
- Ultima domenica di maggio - **Montemagno** - Pane al Pane (rassegna dedicata al pane monferrino a pasta dura).
- 1ª domenica di agosto - **Tigliole** - Stelle in Stalla (fiera bovina di razza piemontese).
- 1ª domenica di settembre - **Settime** - Tonda e Gentile (fiera della nocciola).
- Ultima domenica di settembre - **Piea** - La Zucca delle Meraviglie (rassegna dedicata alla zucca).
- 1ª domenica di ottobre - **Villanova d'Asti** - Elogio della Bionda (fiera della gallina bionda piemontese).
- 2ª domenica di ottobre - **Castellero** - Città della Nocciola (fiera della nocciola).
- 3ª domenica di ottobre - **Colliano** - L'Asino Vola (palio degli asini).
- 2° lunedì di dicembre - **San Damiano d'Asti** - Il Cappone alla Festa (rassegna dedicata al capponi).
- 1ª quindicina di dicembre - **Moncalvo** - Sua maestà il Bue Grasso (fiera del bue grasso, sagra del bollito).



Qui sopra: Gianmario Ebole con la signora Giovanna, Matilde e Federico in groppa all'asinella Nina. In alto: il bel prato dove pascolano i bovini dell'azienda. A sinistra: la sala ristorante e il giardino, attrezzato anche con un bel gazebo e vari giochi per bambini.



DOLCEACQUA

I vini, gli oli e i silenzi delle Terre Bianche

Su un'altura che sovrasta la Val Nervia e i suoi magici borghi medievali, un'azienda dedicata alla vite e all'olivo accoglie con garbo chi ama scoprire un ambiente naturale aspro ma saturo di storia e di stili di vita difesi con caparbiazza.

TESTO DI PIETRO TARALLO

Dal mare verso le cime delle Alpi Liguri: 62 chilometri di storia, arte e natura, vini Doc e piatti prelibati. Questa è la sintesi, invitante, per chi percorre la Val Nervia, nell'estremo Ponente Ligure, tra orizzonti di boschi, vigneti e borghi arroccati.

Si lascia l'Aurelia subito dopo Bordighera e Vallecrosia, a Camporosso Mare, e si imbocca la provinciale che, seguendo il corso del fiume Nervia, porta in pochi chilometri di strette curve fino a Dolceacqua, dominata dal metafisico e diroccato Castello dei Doria, edificato tra il XII e il XV secolo. La potente famiglia patrizia genovese ebbe qui i suoi più importanti possedimenti.

Il ponte medievale, chiamato "Ponte Vecchio", a schiena d'asino, in pietra e ad una sola arcata che scavalca il Nervia, mette in comunicazione il quartiere La Terra con Il Borgo, dove ci si perde in un dedalo di stradine ferme nel tempo. Claude Monet, che lo immortalò in suo famoso dipinto, lo definì un «gioiello di leggerezza», quasi fosse una sorta di aereo e lieve arcobaleno. Di notevole valore è il polittico di Ludovico Brea, vissuto tra il 1475 e il 1522, conservato nella Parrocchiale.

Una manciata di chilometri e la strada si impenna in improvvisi tornanti tra i vigneti da cui si ottiene il Rossese: vino Doc, dal colore rosso rubino, abboccato e corposo, dal profumo intenso con sentori di fragoline e rosa appassita, amato moltissimo da Napoleone. Una deviazione sulla sinistra, all'altezza del bivio di Rocchetta Nervina, conduce alla località Bricco di Arcagna, dove si trova, a 400 metri d'altitudine, l'azienda agrituristica Terre Bianche - La Locanda del Bricco, con la vecchia dimora padronale, di pietra ocrea dell'Ottocento, chiamata Il Casone, su di un poggio, sospesa nel cielo.

Un'azienda agricola nata sotto il segno del Rossese
Fa gli onori di casa Paolo Rondelli, 60 anni ben portati, che ha lasciato la sua professione di geometra per dedicarsi dal 1985 in poi, con grande entusiasmo, simpatia e competenza, al rilancio e alla valorizzazione della proprietà di famiglia insieme al compianto fratello Claudio.

«L'azienda è nata nel 1870, quando



In alto: il "Casone"; qui sopra: particolare di una delle otto camere.

OLIO EXTRAVERGINE E VINI DOC MA ANCHE FRUTTA, UOVA E MARMELLATE

L'olivo e la vite rappresentano i due cardini fondamentali dell'agricoltura ligure. Nel cuore della Val Nervia, l'ultima del Ponente Ligure prima del confine con la Francia, il vitigno più importante e famoso è quello dal quale si ricava il Rossese. Ma alle Terre Bianche si producono anche dei bianchi: l'ormai raro Pigato e il Vermentino, con tanto di Doc a garantire qualità e origine dei bianchi e dei rossi. Prezzi a partire da 10-11



euro per una bottiglia da 750 ml. Accanto alle vigne (8 ettari) si estendono i terrazzamenti tenuti a olivo (3 ettari) e alberi da frutta. L'olio extravergine che si produce ha ottenuto la Dop "Riviera Ligure" nel 1997 e viene prodotto da cultivar Taggiasca. Prezzi a partire da 16 euro a bottiglia. L'azienda propone anche grappe e produce uova, frutta e marmellate che vengono utilizzate per la prima colazione degli ospiti.

I vini prodotti in azienda sono lo squisito Bricco d'Arcagna Rosso, Rossese che sta un anno nelle botti di rovere, il Pigato e il Vermentino, bianchi Doc, oltre all'Arcagna Bianco, barricato per oltre sei mesi, da abbinare ai formaggi. La vinificazione è seguita personalmente dal giovane Filippo Rondelli, che sta continuando brillantemente le orme del padre Claudio, insieme con Franco Laconi, tecnico di cantina, e a Mario Ronco, esperto enologo. Da gustare, infine, anche le golose marmellate di albicocche, pesche, ciliegie, mele, pere, fichi e susine e le conserve fatte in casa: il tutto rigorosamente realizzato con frutta di produzione propria.

Otto camere al profumo di lavanda

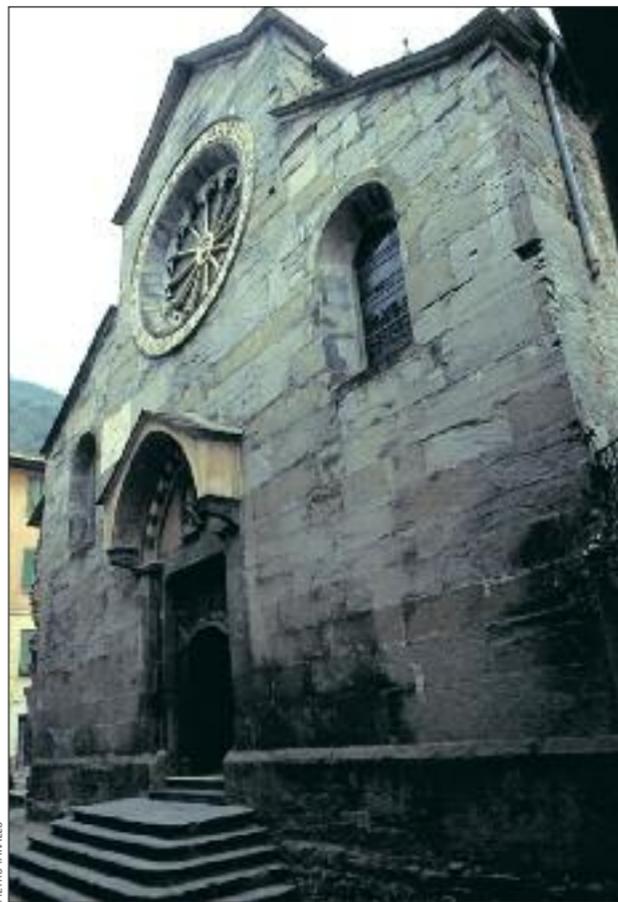
Le notti trascorrono serene nel silenzio ovattato, cullati dal canto dei grilli, tra lenzuola candide, croccanti di bucato e profumate alla lavanda negli alti letti della nonna in ferro battuto, di fine Ottocento, dislocati nelle panoramiche e ampie otto stanze. Numerosi i diversivi gastronomici nei ristoranti della zona: la cucina del territorio qui regna sovrana in tutte le sue espressioni più tradizionali, come nel coniglio alle erbe aromatiche, olive e pinoli, nei ravioli ripieni di borragine, formaggio e uova, negli arrostiti o nella capra e fagioli.

Da Dolceacqua ai borghi della Val Nervia

L'azienda agrituristica è anche base di partenza ideale per altre escursioni, ancora più su verso il cuore delle valli di questo straordinario Ponente Ligure. Ecco Pigna con la Parrocchiale di San Michele. Gioiello d'arte, del 1450, possiede in facciata il bellissimo rosone di Gaggini da Bissone, che operò alla fine del Seicento. Mentre nell'interno colpisce per la sua grandiosità il polittico di San Michele, con 34 scomparti che ne narrano la storia umana e celeste, opera di Giovanni Canavesio, esponente di punta dell'arte ligure-piemontese della seconda metà del Quattrocento. Come pure il maestoso ciclo della Passione di Cristo, dove traspare una ieraticità pittorica di rara bellezza compositiva. Notevole è anche la loggia medievale che si apre nel fianco della chiesa per i suoi austeri archi. Il nome del borgo deriva dal suo impianto urbanistico, formato da una serie di anelli concentrici collegati tra di loro da carruggi avvolti nella penombra, detti *chibi*, ossia "scuri", che formano le parti di una specie di grande "pigna". Immersi in un'eterna penombra, si avvolgono attorno alla Parrocchiale e al Castello e si aprono a tratti in improvvisi slarghi. Le severe case sono unite tra loro da possenti arconi. Tutto è realizzato nella pietra scura e dura delle cave



PIETRO TARALLO



PIETRO TARALLO



Se decidete di andarci

Azienda Agrituristica Terre Bianche - La Locanda del Bricco, Loc. Bricco di Arcagna, Dolceacqua (IM), tel. 0184.31426, fax 0184.31230.

terrebianche@terrebianche.com

Chiuso: in novembre

Carte di credito: le principali.

Come arrivare: da Dolceacqua prendere la strada per Rocchetta Nervina e seguire le indicazioni aziendali. Ospitalità: 8 camere con servizi, per un totale di 24 letti; da 45 a 55 euro, a persona, in camera doppia, con prima colazione.

Gli ospiti hanno a disposizione sala riunioni e lettura, tv, bocce, biciclette, ping-pong. Sono accettati animali domestici. I fratelli Rondelli, esperti conoscitori della loro valle, sono sempre prodighi di notizie e consigli per organizzare itinerari alla scoperta di arte, storia e natura della Val Nervia, oltre che delle buone tavole di cui essa è particolarmente ricca.

sulla montagna che a fatica veniva trasportata dai robusti pignesi. Gente aperta e intraprendente, molti dei quali emigrati nel secondo dopoguerra nell'isola inglese di Jersey, nel Canale della Manica.

Un po' fuori paese è in funzione lo stabilimento termale dalla curativa acqua cloro-solforosa. Già nota ai Romani per le sue qualità terapeutiche, risale ai primi del Novecento.

Ma un itinerario in questo magico entroterra del Ponente non può dirsi compiuto se non passa anche per altri incantevoli borghi sospesi nel cielo, come Perinaldo, Castel Vittorio, Apricale, Baiardo. Da rilevare, in quest'ultima località, i ruderi della Chiesa Vecchia (XVI secolo), distrutta dal terremoto del 1887 durante la celebrazione delle "Ceneri", con oltre 200 vittime. ❀

In alto: il Casone, circondato dalle vigne di Rossese, Pigato e Vermentino.

Qui sopra: Filippo Rondelli con il piccolo Tommaso, tra i cugini Edoardo (a sinistra) e Giorgio. Nella pagina accanto: in alto, gli olivi di Taggiasca dai quali si ricava un olio extravergine Dop di grande qualità; sotto, la Parrocchiale di San Michele di Pigna e uno dei caratteristici calanchi della Val Nervia.



SAINT-PIERRE

Una baita tra gli alpeggi sotto il lago Fallère

Les Ecureuils: un agriturismo storico, punto di partenza ideale per escursioni in montagna e rilassanti soggiorni tra cervi, marmotte e, naturalmente, simpatici scoiattoli. O per andare alla scoperta delle autentiche tradizioni della millenaria cultura valdostana.

DI LODOVICO ORTLER



Qui accanto: Les Ecureuils offre anche varie possibilità di praticare gli sport invernali nelle vicinanze. Nella pagina a fianco: la sala soggiorno e una della camere, dove il legno è il principale elemento di un arredamento essenziale ma caldo e confortevole.

Si scrive Agriturismo Les Ecureuils ma si legge “pionieri”: era la primavera 1984 quando Pepe Moniotto e sua moglie Glory Gontier aprirono agli ospiti le prime stanze della loro baita ai piedi del Monte Fallère, in un classico alpeggio di mezza montagna (a 1.500 metri di altitudine), in località Homené Dessus, sopra Sarre e Saint-Pierre. Nell’apposito elenco regionale delle aziende agricole autorizzate all’esercizio dell’agriturismo figurano, infatti, al numero 4 nell’ordine cronologico delle licenze. In quell’epoca la parola “agriturismo” era un vero e proprio neologismo destinato a diventare espressione di un nuovo modo di pensare alle vacanze e all’ospitalità turistica, al tempo libero da spendere a beneficio del corpo e dello spirito alla faccia delle allora già invadenti mode costruite in funzione di consumismi imparentati con i network pronti a promuovere anche l’abbronzatura da irradiare, se possibile, via telefono. Chi arriva qui è un ospite che, se non trova gli scoiattoli o i cervi o i caprioli intrufolati nell’orto della si-

gnora Glory, sa dove andarli a cercare, anche solo seguendo il fischio delle marmotte che, lassù in alto, osservano e controllano l’avvicinarsi di qualunque forma di vita estranea al loro ambiente incontaminato, dove sono ammesse solo le mandrie delle *reines*, che ogni estate “invadono” i loro territori per i 100 giorni di “vacanza” in altura, e i camminatori che salgono tra larici, betulle e ginepri fino all’incantevole laghetto Fallère a 2.500 metri di quota.

Da giugno a settembre sono in prevalenza gli stranieri a occupare le stanze del Les Ecureuils, con gli olandesi in prima fila, agguerriti praticanti del trekking di montagna: da un rifugio a un agriturismo, senza mai pernottare due volte nello stesso posto, lungo itinerari che in una settimana li conducono all’interno di scenari montani che cambiano in continuazione ma senza mai contenere città o paesi: solo boschi, prati, pinete che ripagano dei mesi trascorsi in pianura, tra case e uffici, scuole e supermercati.

Negli altri periodi prevalgono le comitive di italiani,



sciatori d'inverno ma anche affezionati frequentatori delle rinate terme di Pré-Saint-Didier; oppure semplici amanti della quiete nel cuore della natura con la possibilità di gustare la buona cucina di montagna che la signora Gontier prepara, coadiuvata dalla nuora Sandra, utilizzando soprattutto i prodotti che nascono in azienda: ortaggi, carni suine e caprine, oche e pollame, salumi, latte e formaggi. Nel menù si specchia la tradi-

Qui sopra: un altro particolare del soggiorno e la sala da pranzo con un plateau di formaggi prodotti nel caseificio dell'azienda secondo la migliore tradizione della ristorazione agrituristica.

zione gastronomica della regione, con le sue invitanti e saporite zuppe, i soufflé, le ricette a base di formaggi, le carni accompagnate dalle etichette tipiche valdostane, come Torrette, Mayolet e Fumin del Feudo San Maurizio di Sarre o il Blanc de Morgex et de La Salle.

Alla scoperta di una cultura millenaria creata da contadini e allevatori

Accanto ai numerosi castelli visitabili nelle vicinanze o alle attrattive artistiche e culturali di Aosta, sono tante le alternative offerte dalla Vallée per una giornata diversa, alla scoperta di tradizioni che ripropongono usi e abitudini antichissimi. Come la *désarpa*, cioè la discesa a valle delle mandrie dopo l'alpeggio estivo.



Qui accanto: l'esterno durante il periodo estivo. Sotto: i proprietari Pepe Moniotto con la signora Glory Gontier, pionieri dal 1984 dell'agriturismo valdostano.

Ogni due anni è Aosta (il 29 settembre, giorno di Saint-Michel) che ospita la grande sfilata nelle vie del centro delle mucche che "tornano a casa" bardate a festa, con i grandi campanacci e i curatissimi ornamenti floreali.

Ma le vacche sono protagoniste anche di altri grandi eventi che coinvolgono direttamente non solo gli allevatori ma anche tutta la gente valdostana e diventano spettacolo avvincente pure per i turisti. Da marzo a ottobre si svolge il lungo concorso delle Batailles des Reines. Questi combattimenti, che hanno luogo spontaneamente durante la mescolanza all'interno di una mandria o di più mandrie durante le salite agli alpeggi, sono regolamentati e organizzati ogni anno dall'associazione Amis Batailles des Reines in numerose località della Valle (tel. 0165.261037 per i calendari): si inizia con le eliminatorie locali e si arriva alla gran finale ad Aosta (nel 2009 il 18 ottobre) che vede incoronare le regine delle regine nelle tre categorie di peso prescritte dal regolamento.

Prevalentemente in bassa valle, si svolge anche il campionato che vede sfidarsi le capre (finale regionale a Perloz, inizio novembre, tel. 347.1476919).

Ma è anche in alcuni sport popolari che si riscopre l'anima antica della Valle d'Aosta. Si giocano soprat-

tutto in primavera e in autunno nei prati che circondano paesi e villaggi. Hanno regole semplici, attrezzi in legno (mazze e palline) costruiti artigianalmente e nomi rigorosamente in dialetto *patois*: i più diffusi si chiamano *fiolet*, *rebatta*, *tzan* e sono in sostanza dei tradizionali giochi di rimando, con qualche lontana parentela con il baseball. I lanci sono spesso violenti e possono arrivare a un centinaio di metri di distanza (il campo di gioco non ha limiti di lunghezza).

Da non mancare anche i carnevali che si svolgono in vari paesi della Valle del Gran San Bernardo, la cosiddetta *Coumba freida* per la sua nomea di zona gelida, dove i costumi (molto caratteristici e di notevole raffinatezza) risentono della forte impressione lasciata dal passaggio dei 40.000 soldati napoleonici nel maggio 1800. La sfilata più famosa, con un corteo rigidamente codificato e altamente spettacolare, è quella di Saint-Rhémy-en-Bosses.

Un altro importante appuntamento è quello del 30 e 31 gennaio, ad Aosta, per la millenaria Fiera di Sant'Orso (vastissima rassegna dell'artigianato regionale). Sempre a Sant'Orso (1° febbraio) è dedicata la festa della *Candelora*; secondo la tradizione l'orso esce dalla tana e guarda la sua ombra: se è visibile, cioè se c'è il sole, l'inverno durerà ancora 40 giorni. ❁



Se decidete di andarci

Les Ecureuils, fraz. Homené Dessus, Saint-Pierre (AO), tel. 0165.903831, fax 0165.909849, lesecureuils@libero.it. Chiuso in dicembre.

Come arrivare: dall'autostrada A5 uscire ad Aosta Ovest e procedere fino a Sarre; da qui seguire le indicazioni aziendali fino a raggiungere la frazione Ville sur Sarre e, lungo la strada regionale 41, il villaggio di Homené Dessus.

Ospitalità: 5 camere con servizi, per un totale di 10 letti; da 23 a 30 euro a persona con la prima colazione, da 38 a 45 euro con la mezza pensione; il ristorante propone la cucina tipica valdostana con menu che varia secondo le stagioni; 15 coperti; prezzo fisso di 25 euro, bevande escluse.

Vendita diretta: formaggi di capra, tome, ricotte, salumi d'oca e di maiale, uova, marmellate. Gli ospiti hanno a disposizione una saletta con biblioteca; possibilità di assistere alle attività del caseificio aziendale. Nelle vicinanze si trovano varie strutture per sport invernali (sci alpino e fondo), bocce, tennis, equitazione, piscina; possibilità di escursioni in montagna o per la visita di musei e castelli.

Freisa: un vino antico proiettato nel futuro

Rosso DOC tra i più apprezzati del Piemonte, dal Chierese e dall'Astigiano da qualche anno si è esteso in diverse aree piemontesi. È prodotto in molte varietà e si abbina felicemente a tanti piatti della tradizione regionale, dall'antipasto ai formaggi.

TESTO DI GIUSEPPE FASSINO

La storia del Freisa inizia almeno 500 anni fa, visto che già nel 1517 negli archivi comunali di Pancalieri si trova notizia di alcune carrate di vino Freisa particolarmente pregiato dal momento che veniva pagato circa il doppio del vino comune.

Tra le numerose citazioni storiche di questo vitigno, significativa è la descrizione fatta dall'ampelografo marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta che così lo definisce in una pubblicazione del 1862: «La vite è rustica, si adatta facilmente ad ogni sorta di terreno ed esposizione, è molto produttiva, resiste alla rigidità della stagione ed il suo frutto ha sufficienti meriti per raccomandare la propagazione». Ed è per queste caratteristiche di rusticità e generosità che un altro illustre ampelografo, Giuseppe di Rovasenda, nel 1887 segnala la presenza di Freisa in tutto il Piemonte ma soprattutto nel circondario di Torino fin quasi ad Asti.

Ai giorni nostri, con una superficie di poco più di mille ettari, il Freisa rappresenta il 2% del vigneto piemontese. Lo si trova in tutto il Monferrato astigiano e casalese, nel Chierese, nelle Langhe e nel Tortonese. È presente inoltre nell'arco alpino dal Saluzzese al Canavese e anche nei Colli Novaresi.

Il vitigno freisa trova comunque la sua maggior concentrazione sulle colline torinesi e nell'Alto Astigiano, nei comuni che gravitano in-

torno a Castelnuovo Don Bosco. Caratterizzato da un ottimo vigore vegetativo e da una buona produttività, il Freisa condivide buona parte del patrimonio genetico con il più diffuso e blasonato vitigno Nebbiolo di cui è parente stretto.

Doc dalla storia antica e di grande versatilità

Due sono i vini Doc che prendono origine in questi territori: il Freisa d'Asti e il Freisa di Chieri, che sono ormai denominazioni storiche avendo ottenuto il riconoscimento ministeriale rispettivamente nel 1972 e 1973. Più recenti (1994) sono le Doc Langhe Freisa, Monferrato Freisa e Pinerolese Freisa, che consentono di coprire con la denominazione di origine controllata altri territori. Molto simili le caratteristiche pre-



Giuseppe Fassino, tour operator specializzato in viaggi eno-gastronomici, esperto di enologia.

sentate nei due disciplinari: il colore è rosso rubino non troppo intenso, talvolta granato; il profumo è fine, delicato, che ricorda il lampone, la viola e la rosa; il sapore è asciutto, leggermente acidulo che con l'invecchiamento diventa più delicato. La gradazione alcolica minima complessiva è di 11 gradi. L'invecchiamento minimo per legge non è prescritto; qualora però venga invecchiato fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello di vendemmia e sia ottenuto da uve che abbiano una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11,5 gradi può portare in etichetta la specificazione aggiuntiva di "Superiore". Sia il Freisa d'Asti sia il Freisa di Chieri possono essere vinificati in forma "secco" e "amabile", "fermo", "frizzante" e "spu-



mante". Queste cinque diverse tipologie possono da un lato disorientare il consumatore, ma dall'altro consentono di ottenere dalle stesse uve vini con caratteristiche molto diverse che si prestano ai più arditi abbinamenti con un'ampia varietà di piatti della cucina piemontese e non solo. Dagli antipasti ai primi piatti, dai secondi di carne a quelli di pesce fino ai formaggi e ai dolci si troverà sempre un Freisa idoneo ad accompagnarli egregiamente. L'estrema versatilità delle uve freisa consentono ai di fuori di queste Doc la possibilità di vinificazioni in bianco o in rosato e anche, attraverso la macerazione carbonica, l'ottenimento di ottimi vini novelli

quali il Castelnovello della Cantina Terre dei Santi e il Primiera dell'azienda vitivinicola Balbiano. Per quanto riguarda il "rosato" o "chiaro" di Freisa, si ottiene da una svinatura precoce seguita dalla vinificazione in bianco. Il vino rosato presenta una minore tannicità e garantisce un profumo fruttato intenso, soprattutto se fermentato a bassa temperatura.

Un vino con molte tipologie apprezzate anche all'estero

Un'ulteriore prerogativa del Freisa è quella di costituire un'ottima base per ottenere vini aromatizzati quali Freisa Chinato o Vin Brulé, prodotti dall'Antica Distilleria Quaglia uni-

tamente a una delicatissima grappa di Freisa. Quest'ultima, morbida e armoniosa, sprigiona persistenti aromi tipici del vitigno, tra cui spicca marcatamente il lampone. Quello del Freisa è, dunque, un piccolo universo con grandi potenzialità non ancora pienamente sfruttate ma destinate a premiare quei produttori che dimostrano di credere fortemente in questo vitigno. Da qualche tempo si è costituita un'associazione informale, "Quelli del Freisa", che raggruppa aziende provenienti dalle quattro aree piemontesi di coltivazioni del Freisa (Chierese, Astigiano, Langhe e Tortonese). Questo gruppo, promosso da Domenico Capello dell'azienda vitivinicola La Montagnetta e guidata dal prof. Vincenzo Gerbi dell'Università di Torino, ha in comune l'interesse e la passione per questo vitigno locale e la volontà di promuovere, valorizzare e potenziare il mercato del Freisa.

Su questa linea operano anche gli intraprendenti vignaioli della Bottega del Vino di Moncucco che insieme alla Trattoria del Freisa da quasi trent'anni organizzano degustazioni, seminari e serate in Italia e all'estero per far conoscere i vini dell'Alto Astigiano e della Collina Torinese. Nella prestigiosa e storica sede del Castello medievale di Moncucco, recentemente ristrutturato, dovrebbe insediarsi entro il prossimo anno un'enoteca regionale denominata "Le colline del Freisa": quale migliore occasione per proporre in degustazione i vini della vendemmia 2009 che, dalle prime valutazioni, si preannunciano di grande qualità ✨

Coniglio accomodato in tegame di coccio con Freisa d'Asti o di Chieri

Ricetta per 6 persone

Ingredienti. Un coniglio nostrano tenero, 3 cipolle, 2 etti di lardo rosa con la banda rossa, 1 bottiglia di Freisa d'Asti o di Chieri secca DOC, 3 foglie di alloro, un rametto di rosmarino, un ramo di salvia, un mazzo di prezzemolo, due spicchi d'aglio, il fegato del coniglio stesso più un altro fegato di coniglio o di pollo, olio, burro, 1 pizzico di farina, sale q.b., 2 belle acciughe sotto sale.

Tagliate a pezzi il coniglio e rosolatelo a fuoco vivo in un largo tegame di coccio con olio e burro. Abbassate il calore e mettete giù un abbondante battuto fatto tritando insieme le cipolle, il lardo e gli aghetti del rosmarino. Cuocete dieci minuti affinché le cipolle imbrioniscano e i pezzi di coniglio "prendano" il battuto; indi versate tutto il vino, mettete le foglie di alloro e passate il tegame di terracotta, coperto, in forno ben caldo (sui 250 °C) lasciandovelo fino a cottura (nel forno casalingo ci vorrà da 1 ora a 1 ora e ½). A questo punto aggiungete i fegati tritati con l'aglio, le acciughe, il prezzemolo, la salvia; spargete il pizzico di farina, bagnate con un mestolino di brodo e mischiate bene. Basteranno 5 ultimi minuti di cottura a fuoco forte perché il vostro coniglio sia pronto a essere mandato in tavola, profumato, morbido e fragrante. Accompagnatelo con un cucchiaino di polenta o patate bianche lesse.

Ricetta dell'avv. Giovanni Gorja, vicepresidente onorario dell'Accademia Italiana della Cucina.

Dove comprare il Freisa e non solo

Bottega del Vino di Moncucco, via Mosso 6, **Moncucco Torinese** (AT), tel. 011.9874765, info@bottegedelvinodimoncucco.it

Soc. Coop. Agricola Terre dei Santi, via San Giovanni 6, **Castelnuovo Don Bosco** (AT), tel. 011.9876117, info@terredeisanti.it

Azienda Vitivinicola Balbiano, corso Vittorio Emanuele II 1, **Andezeno** (TO), tel. 011.9434214, info@balbiano.com

Azienda Vitivinicola La Montagnetta, fraz. Bricco Capello 4, **Roatto** (AT), tel. 0141.938343, info@lamontagnetta.com

Antica Distilleria Quaglia (grappe monovitigno e liquori), viale Europa 3, **Castelnuovo Don Bosco** (AT), tel. 011.9876159, distilleriaquaglia@libero.it

Bianco come l'avorio pregiato come la mirra

Quando in montagna sta per arrivare la fioritura, gli alveari vengono portati in quota per ottenere un miele che raggiunge raramente la purezza ma che da sempre è sinonimo di alta qualità e sapore che ripagano i rischi e le fatiche di appassionati apicoltori.

TESTO DI ERNESTO GRANERO

Se c'è una varietà di miele che può essere eletta a simbolo prezioso delle nostre montagne, dalle Alpi Liguri alla Valle d'Aosta, è quella che nasce dal fiore di rododendro.

È un miele molto raro, in quanto particolarmente difficile da produrre in purezza. Ha colore molto chiaro, quasi bianco avorio e cristallizza molto lentamente, in cristalli fini che formano una massa pastosa piacevolmente solubile in bocca. L'odore è quasi inesistente, poco percepibile, lievemente vegetale e fruttato. Il sapore è dolce, leggermente, acido, fresco, con gusto fine di fiori di bosco; l'aroma è tenue e poco persistente. Sono relativamente comuni mieli di rododendro con aroma floreale-fruttato dovuto alla contaminazione da lampone o con odore pungente dovuto al timo.

Dallo spettacolo della fioritura al più ricercato miele d'altura

Le fioriture più spettacolari di rododendro si incontrano sulle pendici del Marguareis (Alpi Marittime), al confine con la Liguria, dove la vicinanza del mare anticipa al mese di giugno la fioritura. Molto importanti anche le produzioni che si sviluppano nelle valli laterali esposte a nord della Valle Stura di Demonte. Più rare le produzioni nelle Valli Maira, Varaita e Po, fino alla Valle di Susa, dove si registra la presenza di tiglio fino a quote elevate. Nel nord del Piemonte e nelle Valli

Ossolane il miele di rododendro riappare con produzioni di rilievo e grande pregio, così come in vari terreni alpini della Valle d'Aosta.

Una produzione sempre difficile, costosa e con molti rischi

Il rododendro è rappresentato nel nostro Paese da due specie che si ibridano comunemente: il *Rhododendron ferrugineum* e il *Rhododendron hirsutum*, entrambe presenti lungo tutto l'arco alpino tra gli 800 e i 2.300 metri d'altitudine. La fioritura si ha in giugno e lu-

glio. La principale esigenza dei rododendri è un terreno leggermente acido; pochissime specie si adattano a terreni alcalini. Le quote di produzione non permettono la sopravvivenza durante tutto l'arco dell'anno e rendono quindi necessaria la pratica del nomadismo, con l'installazione degli alveari nelle zone adatte durante l'epoca della fioritura e il loro rientro in pianura al termine della stagione. Si tratta quindi di una produzione non costante, costosa e rischiosa a causa dell'instabilità delle con-



FOTO ASPROMIELE



FOTO ASPROMIELE

dizioni meteorologiche che si registrano in alta montagna. Gli apicoltori preferiscono portare in quota gli alveari più popolosi: data la difficoltà di collocamento sarebbe un'inutile perdita di tempo portare quelli più deboli. Una caratteristica di questi alveari è la tendenza a sciamare in quanto a causa delle condizioni climatiche le api si sentono quasi riportate in una specie di seconda primavera. La produzione media, se l'annata è favorevole, è di circa 30 kg per alveare.

FOTO ASPROMIELE



FOTO ASPROMIELE

32 BUONI INDIRIZZI PER COMPRARE MIELE DI RODODENDRO

AOSTA

L'Abeille d'Arnad, fraz. Prouve, **Amad** (AO), tel. 335.292755

Virdis Mario Graziano, fraz. Gourey 3, **Donnas** (AO), tel. 0125.804634

Merivot Marcello, loc. Pommier 30, **Fénis** (AO), tel. 347.4284990

Volcan Sergio, loc. Planaz 60, **Fontanemore** (AO), tel. 0125.832109

Lo Dzet - Monica Voncini, loc. Zirol 1, **La Magdeleine** (AO), tel. 349.1054820

Luboz Attilio, fraz. Pelon 4, **Saint-Pierre** (AO), tel. 349.1015902

Marc-Grivaz Bruna, fraz. Tormen 37, **Saint-Vincent** (AO), tel. 0166.513101

Carli Livio, fraz. Creton 60, **Valsavarenche** (AO), tel. 347.1192320

Apistica Giovannoni, fraz. Cherolinaz, **Verrayes** (AO), tel. 0166.43322

Glerey Marco, via IV Novembre 39, **Villeneuve** (AO) tel. 335.5235954

ASTI

Pier Luigi Arata, fraz. Sessant 243, **Asti** tel. 0141.218228

Apicoltura Civarolo, fraz. Casabianca, **Asti**, tel. 0141.410600

Apicoltura Vallera, loc. Vallera sul Bricco 8, **Cunico** (AT), tel. 0141.901892

Apicoltura Albero della Vita, via Tagliaverde 10, **San Paolo Solbrito** (AT), tel. 0141.936802

BIELLA

Apicoltura Vaglio Andrea, via Tollengo 6, **Biella**, tel. 015.21978

Lissi Salussoglia Graziella, via Garibaldi 2/B, **Cerrione** (BI), tel. 015.677222

CUNEO

Mario Tassone, via Martiri 45, **Beinette** (CN), tel. 0171.384147

Apicoltura L'Alveare, cascina Du Ryan, via Mombasiglio 53, **Ceva** (CN), tel. 0174.700216

Apicoltura Cauda, via Cavour 14, **Montà** (CN), tel. 0173.975219 - 335.6824380

Apicoltura Diale Andrea, via Trinità 6, **Salmour** (CN), tel. 0172.649118

Apicoltura Allocco, via della Morina 6, **Savigliano** (CN), tel. 0172.31643

Apicoltura Miraglio Giraudo, via Principe Umberto 8, **Valdieri** (CN), tel. 0171.97140

NOVARA

Apicoltura Medina Daniela, via Fratelli Ferri 9, **Cressa** (NO), tel. 0322.863078 - 347.0820506

Apistica Bonagura Simone, via Gallarini 9, **Fara Novarese** (NO), tel. 0321.829901 - 333.6973093

Apostolo Carla, via Gallarate 33, **Oleggio** (NO), tel. 0321.91100. Altro punto vendita: Casa del miele, fraz. Bioley, Valtourmenche (AO)

SAVONA

Nicola Orsero, via Vittorio Veneto 12, **Borghetto Santo Spirito** (SV), tel. 0182.971713

TORINO

Apistica Mario Bianco, via Morteo 20, **Caluso** (TO), tel. 011.9833441

Apistica Caldieraro, strada Tetti Chiapino 3, **Casalborgone** (TO), tel. 011.9185026

Apicoltura Gran Paradiso, via Roma 96, **Locana** (TO), tel. 328.3183182

Occitania, via La Losa 2, **Mattie** (TO), tel. 0122.38444 - 349.5872025

VERCELLI

Perona Marco, corso Umberto I 38, **Arborio** (VC), tel. 0161.869026

Pasqualini Daniele, via Vercelli 4, **Greggio** (VC), tel. 0161.720967

Assaggia la LIGURIA



Olio DOP RIVIERA LIGURE

100% ligure, controllato e certificato
Chiedilo nei negozi o nei ristoranti.



www.consorziodoprivieraligure.it

Tuttofattorie

*Le 567 aziende che offrono ospitalità e ristorazione
in Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.*

*Il panorama completo della ricettività agrituristica
rappresentata nelle tre associazioni nazionali di categoria.*

Nel prossimo numero: "Speciale Tuttodispensa" - Le aziende che effettuano vendita diretta di prodotti



LEGENDA

Associazioni di categoria

AT: Agritourist/Confagricoltura

TN: Terranostra/Coldiretti

TV: Turismo Verde/Confederazione Italiana Agricoltori

Prezzi: camera e 1ª colazione a persona al giorno

B: fino a 35 €

MB: fino a 40 €

M: fino a 45 €

MA: fino a 55 €

A: oltre 55 €

🛏 Camere o appartamenti

🏠 Piazzole per tende/camper/roulottes

📞 Prenotazione obbligatoria

SO: ristorazione solo per gli ospiti

*Le informazioni contenute in questa sezione
della rivista provengono dalle associazioni di categoria
alle quali appartengono le aziende agrituristiche:
Agritourist, Terranostra, Turismo Verde.*

*L'editore non risponde di errori od omissioni
e ringrazia fin da ora coloro che vorranno segnalare
le opportune rettifiche, che saranno riportate
nel primo numero raggiungibile.*

*Si consiglia di verificare - con una semplice telefonata
prima di partire - il periodo di apertura
delle aziende e di prenotare, anche quando
non richiesto in maniera specifica.*

*In Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta operano anche
altre aziende agrituristiche che, non aderendo
ad alcuna delle associazioni sopracitate, non sono
state censite in queste pagine.*

| Comune | Azienda | Indirizzo | Telefono | Associato a... | Prezzo | Attrezzature per disabili | Animali domestici accettati | Azienda biologica | Attività didattica | Ospitalità | Ristorazione | Apertura | Vendita prodotti | Attività varie/animazione |
|--------|---------|-----------|----------|----------------|--------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|--------------------|------------|--------------|----------|------------------|---------------------------|
|--------|---------|-----------|----------|----------------|--------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|--------------------|------------|--------------|----------|------------------|---------------------------|

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|-------------------------|---|---------------------------|----|----|----|----|----|----|---|----|---|----|----|
| Acqui Terme | CASCINA MARCANTONIO | Strada Maggiore 140 | 0144.56346 - 339.2280708 | TV | B | | | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |
| Alessandria | EDEEN RANCH | Fraz. San Giuliano Vecchi 6, via Molimara, 36 | 0131.387595 | AT | B | SI | | | | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Avolasca | LA BAIARDA | Fraz. Baiarda | 0131.876219 - 338.2083831 | TV | | | SI | | | | SI | Tutto l'anno | SI | |
| Avolasca | LA VECCHIA POSTA | Via Montebello 2 | 0131.876254 | AT | MB | SI | SI | | | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Caminio | GATTI | Via Mombello 2 bis | 0142.469179 | TV | | | | | | | SI | Venerdì e sabato la sera, domenica a mezzogiorno | SI | SI |
| Cantalupo Ligure | REPETTO | Loc. Prato 61 | 0143.90896 - 347.6072053 | TN | B | | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno 📞 | SI | SI |
| Carezzano | CASCINA GIOVANOLA | Strada dei Boschi 8 | 0131.839416 - 338.7447291 | AT | MB | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Carezzano | IL CONVENTO | Santa Maria di Vezzano 115 | 0131.836070 | AT | M | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Casale Monferrato | BOTTAZZA | Strada Vecchia per Pozzo Sant'Evasio 9 | 0142.449404 | AT | | | | | | | SI | Tutto l'anno | SI | |
| Casale Monferrato | DAL BARBALANDO | Fraz. Rolasco, Strada Regina Claretta 13 | 0142.408241 - 347.764293 | TV | B | | | | | 🚫 | SI | Chiuso dal 6 a 31 gennaio | SI | SI |
| Casalnuovo | MOGLIA VITTORIO | Cascina Cabella 1 | 0131.809408 - 340.5731697 | AT | B | SI | | | | 🚫 | SI | Tutto l'anno dal venerdì alla domenica | SI | SI |
| Casine | LA T.I.MI.DA. | Strada Ricaldone di Sotto 26 | 0144.715371 - 333.7104611 | TV | M | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Castelletto | CASCINA PICUS | Via Valle 4 | 0141.918403 - 333.1884770 | TV | | | | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | |
| Castenuovo Bormida | CASCINA BENEFICIO | | 0144.71456 | AT | B | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Cavatore | CASCINA CAMOLIN | Reg. Valle Prati 23 | 0144.322673 | TN | | | | | | | SI | Da marzo a dicembre nel fine settimana | SI | SI |
| Cavatore | LA BO-NA TAUJA | Loc. Rango 6, strada Valle Cagliogna | 0144.322457 - 328.3284597 | TV | SI | | | | | | SI | Tutto l'anno, chiuso la domenica sera e il lunedì 📞 | SI | SI |
| Conzano | TERRA VALLONE | Via Lu 7 | 333.6578941 - 335.5614597 | TV | A | | | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |
| Costa Vescovato | COOPERATIVA VALLI UNITE | Fraz. Montale Celli, loc. Montosoro | 0131.838100 | AT | B | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Cremolino | CASA WALLACE | Via Piazze 25 | 0143.879502 | AT | SI | | | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |
| Dernice | CÀ BELLA ROSSA | Loc. Cà Bella 2 | 335.8316947 | TV | SI | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Dal 10 febbraio al 31 dicembre | SI | SI |
| Fabbrica Curone | LA FORNACE | Fraz. Montecapraro 14 | 0131.78905 - 349.1710527 | TN | B | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno 📞 | SI | SI |
| Francoalto | B.A.R. | Fraz. Molini, via Roma 29 | 338.4695621 | TV | | | SI | | | | SI | Chiuso in inverno | SI | SI |
| Francoalto | LA SERETTA | Loc. Sereta dei Tegli 471 | 010.9693108 - 349.5826357 | TV | SI | | | | | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Frugarolo | TENUJA LA CAMILLA | Fraz. Mandrino | 0131.296691 - 338.5001239 | AT | B | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Fubine | CASCINA NANI | Regione Nani 3 | 0131.778972 | TV | MB | SI | | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |
| Fubine | MORETTA | | 0131.778385 - 338.4188277 | TV | M | | | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |
| Fubine | TENUJA BORDONA | | 0131.771082 - 347.8919344 | AT | MB | SI | SI | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|---|---------------------------|----|----|----|----|----|----|---|----|-------------------------------------|----|----|
| Gabbiano | CA' VILLA | Fraz. Mincengo, via Santo Stefano 19 | 0142.945126 | TN | M | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Garbagna | RAVERA | Fraz. Santa Cristina | 0131.877690 - 0131.877653 | AT | MB | SI | SI | SI | SI | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |
| Gavi | MARENCO SUPERIORE | Via Piona 12 | 338.7058843 | TN | M | SI | SI | | | 🚫 | | Da aprile a dicembre | SI | SI |
| Gavi | VALLE DEL SOLE | Cascina San Martino 1 | 0143.643906 - 0143.643102 | AT | MA | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Giamole | CASTELLO SAN NAZZARO | Via Roma 5 | 335.1030923 - 347.2505519 | AT | MA | SI | | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |
| Gremiasco | GUARDAMONTE | Cascina Guardamonte | 349.4363191 | TV | SI | SI | | | | | SI | Chiuso dal 7 gennaio al 10 febbraio | SI | SI |
| Lerma | IL MUJINO DI LERMA | Via Calderoni 39 | 0143.877140 | TV | M | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Dal giovedì alla domenica | SI | SI |
| Lerma | LE MINIERE | Loc. Masino 16/B | 0143.877801 | TV | B | | | | | 🚫 | SI | Dal 1° marzo al 31 dicembre | SI | SI |
| Lu | LA FONTANA | Fraz. Martini 9 | 0131.741385 | TN | SI | | | | | 🚫 | SI | Tutto l'anno 📞 | SI | SI |
| Momperone | CA' DELL'AGLIO | Via Ca' dell'Aglio 2 | 0131.784510 - 340.2728738 | TV | B | | SI | | | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Momperone | IL CASTELLO | Via Castello 4 | 0131.784978 - 347.1209743 | TV | B | SI | | | | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Momperone | LA NUOVA VALLE | Cascina Bellingera 1 | 0131.786555 - 335.8407334 | TV | M | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Monleale | CASCINA TEREANSANO | | 0131.806741 - 335.5433944 | AT | MB | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Montegioio | LA CAPANNA | Via Cascina Capanna 2 | 0131.875299 | AT | B | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Morsasco | PODERE LA ROSSA | Cascina La Rossa 39 | 0144.75104 - 73388 | AT | B | SI | | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Murisengo | CANONICA DI CORTERANZO | Fraz. Corteranzo, via Recinto | 0141.693110 | AT | A | SI | SI | | | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Murisengo | CASCINA ZUCCA | Via Zucca 1 | 0141.993716 - 348.2632525 | AT | MB | SI | | | | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Novi Ligure | LA FEDERICA | Fraz. Merella, via Villalvernia 80 | 0143.329533 - 388.8483841 | AT | MA | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Novi Ligure | TENUJA LA MARCHESA | Via Gavi 87 | 0143.314028 - 743362 - | AT | MA | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Odalengo Grande | CASCINA SCORNETTO | Loc. Torre San Quirico, Cascina Scornetto 1 | 0142.949302 | TN | SI | | | | | | SI | Tutto l'anno 📞 | SI | SI |
| Olivola | PRESIDENTA | Via Vittorio Veneto 23 | 0142.938885 - 393.981624 | AT | MB | SI | | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |
| Ovada | LOCANDA DEL GRILLO | Fraz. Crilano | 0143.821085 - 338.485681 | AT | B | SI | SI | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |
| Oviglio | CASTELLO DI MONVICINO | Strada Monvicino | 0131.799907 348.3107593 | TV | B | SI | | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |
| Ozzano Monferrato | CANTINE VALPANE | Cascina Valpane 10/1 | 0142.486713 | AT | MA | SI | | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |
| Pareto | CASCINA BOZZETTI | Loc. Miassola 7 | 019.721273 - 349.5780944 | AT | M | SI | SI | | | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Pontestura | CASCINA SMERALDA | Fraz. Vialarda, strada Coniolo | 0142.46627 | TV | B | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Da febbraio a dicembre | SI | SI |
| Ponzano | CASCINA ZENEVREA | Via Fossati 1 | 0141.927270 | AT | MB | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Ponzone | LE PIAGGE | Loc. Piagge, via dei Cascinali 257 | 0144.378886 | TN | MB | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Da marzo a dicembre | SI | SI |
| Ponzone | SAN LORENZO | Farz. Caldasio 119 | 0144.378868 - 340.6269168 | TV | MB | | | | | 🚫 | SI | Dal 1° aprile al 31 dicembre | SI | SI |
| Pozzolo Formigari | CASCINA GIORGETTA | Cascina Giorgetta 18 | 338.5806653 | AT | B | SI | | | | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Quattordio | LA SERRA | Fraz. Serra 95 | 0131.793923 - 335.413227 | AT | MB | SI | SI | SI | SI | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |
| Quattordio | OLIVAZZI | Piazza Olivazzi 4 | 0131.773314 | TN | B | SI | SI | SI | SI | 🚫 | | Tutto l'anno 📞 | SI | SI |
| Ricaldone | RICAGNO P. - RESORT MEZZANE | Reg. Mezzane 4 | 0144.74101 - 335.653213 | AT | M | SI | | | | 🚫 | | Tutto l'anno | SI | SI |
| Rocca Grimalda | CASCINA TOLLU | Loc. Rio Maggiore 285 | 0143.873430 - 320.2348471 | TV | B | | | | | 🚫 | SI | Dal venerdì alla domenica | SI | SI |
| Rocca Grimalda | VAL DEL PRATO | Fraz. San Giacomo 249, loc. Val del Prato | 0143.873437 - 347.4871051 | TV | | | | | | 🚫 | SI | Tutto l'anno | SI | SI |

UFFICIO PUBBLICITÀ

GET s.r.l.
Via Arnaldo da Brescia 3
10134 Torino
tel. 011.19704922 - 348.8543501
fax 011.19704923
ediget@tin.it

Spazi e tariffe

1 pagina al vivo*: mm 195 x 285 € 1.500,00
1 pagina in gabbia: mm 165 x 252

1/2 pagina orizzontale al vivo*: mm 195 x 143 € 750,00
1/2 pagina orizzontale in gabbia: mm 165 x 126

2 colonne al vivo*: mm 123 x 285 € 1.000,00
2 colonne in gabbia: mm 108 x 252

1 colonna al vivo*: mm 67 x 285 € 500,00
1 colonna in gabbia: mm 52 x 252

* Abbondaggi: 3 mm per lato

II e III di copertina: + 30%
IV di copertina: + 40%
Posizioni di rigore: +15%

Materiali: TIFF o JPEG 300 dpi con prova di stampa



GIUGNO

Domenica 13 h 16.00
Sabato 19 h 21.30
Domenica 20 h 16.00
Sabato 26 h 21.30
Domenica 27 h 16.00

LUGLIO

Venerdì 2 h 21.30
Sabato 3 h 21.30
Domenica 4 h 16.00
Venerdì 9 h 21.30
Sabato 10 h 21.30
Venerdì 16 h 21.30
Sabato 17 h 21.30
Venerdì 23 h 21.30
Sabato 24 h 21.30
Domenica 25 h 16.00
Venerdì 30 h 21.30
Sabato 31 h 21.30

AGOSTO

Sabato 7 h 21.00
Sabato 21 h 21.00
Venerdì 27 h 21.00
Sabato 28 h 21.00
Domenica 29 h 16.00

SETTEMBRE

Venerdì 3* h 20.30
Sabato 4 h 21.00
Domenica 5 h 16.00
Venerdì 10* h 20.30
Sabato 11 h 21.00
Domenica 12 h 16.00
Venerdì 17* h 10.30
Sabato 18 h 21.00
Domenica 19 h 16.00

*Rappresentazione
Passione dei Bambini

Dal 1816,
ogni cinque
anni,
da giugno
a settembre,
400 sordevolesi
danno vita
alla Sacra
Rappresentazione
della Passione
di Cristo
su un testo
del 1500.



Su un'area
di 4.000 m²
trasformata
in un piccolo
lembo di Terra
Santa,
si impegnano
per 75.000 ore,
gratuitamente,
persone di ogni
età, ceto sociale
e orientamento
culturale.

Associazione Teatro Popolare di Sordevolo
Via E. Bona 35 - 13817 Sordevolo (BI) - Tel. e fax +39.015.2562486
passione@passionedicristo.org - www.passionedicristo.org
800-8112800 - info: ATL Biella - www.atl.biella.it

▶ PIENI DI CORTESIA

visita il nostro sito
www.iesitaliana.it
e scopri l'area di servizio più vicina



MEMBER OF THE MOL GROUP

