



Langhe e Roero

*A cura dell'Ufficio Stampa
Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero
P.zza Risorgimento 2
12051 Alba
Tel. 0173.362807
Fax 0173.363878
press@langheroero.it
www.langheroero.it*

Langhe e Roero: onde di terra

Le Langhe e il Roero sono il sistema collinare più visitato del nord ovest italiano. Vicine a Torino, una delle capitali mondiali dell'automobile e protagonista nello sport (sede dell'Olimpiade invernale del 2006), le colline che si estendono attorno al bacino idrografico del fiume Tanaro sono imperdibili per chi vuole scoprire i segreti della "dolce vita" all'italiana, dove clamore e confusione sono banditi per ritrovare ritmi di vita a misura d'uomo.

Un territorio dove, per parlate, usi e costumi, già si sentono le influenze della vicina Francia e si possono ammirare numerose testimonianze che la storia ha lasciato nel corso degli anni in queste terre di passaggio, a metà strada tra il mare della Liguria e le città della parte più economicamente sviluppata del Paese. Lungo le vie del sale sono nate osterie, stazioni di posta e punti di ristoro che con il tempo hanno saputo affinare una cucina dai sapori unici che, miscelando ingredienti semplici, attira da sempre gli appassionati della buona tavola per i suoi gusti intensi. I paesaggi sono fortemente condizionati dalla presenza della vite, la coltura che ha finito per plasmare le colline ed in grado, con l'alternarsi delle stagioni, di proporre eccezionali accostamenti cromatici cangianti con il susseguirsi dei mesi. Da queste coltivazioni si ottengono uve alla base di alcuni vini tra quelli di maggior blasone dell'intero panorama enoico: i nobili Barolo e Barbaresco, la più giovane Barbera o il frizzante Moscato, accanto a tantissime altre varietà che fanno di Langhe e Roero un vero e proprio patrimonio dell'umanità enologica.

Ma queste terre sono anche conosciute come un vero giacimento di tesori gastronomici.

Il Tartufo bianco d'Alba, bitorzoluta pepita delle tavole più raffinate, i pregiati formaggi prodotti sulle colline più alte, i profumati frutti del Roero, le pregiate carni della razza autoctona Piemontese o ancora la nocciola, ingrediente fondamentale dei principali dolci del luogo che qui, in una pasticceria di Alba, ha saputo mescolarsi con il cacao per diventare Nutella, la crema oggetto di culto conosciuta in ogni parte del

mondo.

Chi visita Langhe e Roero vuole prepararsi all'incontro con alcune delle più significative testimonianze dell'epoca di maggior splendore dello Stato Piemontese, piccolo Regno del nord

ovest italiano che diede il via al processo di unificazione nazionale. Quasi tutti i paesi sono dominati dall'alto da castelli, alcuni dei quali ancora inaccessibili al pubblico. Questo periodo ha lasciato anche importanti testimonianze artistiche, specie del particolare stile del Barocco piemontese, del quale le città di Cherasco e Bra sono due mete obbligate per chi vuole vedere da vicino alcune delle sue più significative opere. A chi visita Langhe e Roero non può mancare una passeggiata nella centrale "via Maestra" di Alba, baricentro del sistema collinare e principale centro di scambio delle ricche produzioni che la terra del territorio circostante sa offrire.

Il ricco dedalo di sentieri, utilizzato sin dai tempi più remoti per il commercio del sale dal vicino Mar Ligure alle zone dell'entroterra, ha lasciato in Langhe e Roero un importante reticolo di tracce e strade che consentono agli appassionati della vita all'aria aperta di percorrerli a piedi, in mountain bike o a cavallo, anche se non mancano strutture sportive più complesse quali piscine e campi da golf.

Queste colline, piene di contrafforti naturali che costituiscono un ideale balcone verso le Alpi Marittime e Cozie, ed una civiltà che ha saputo resistere alle tentazioni della vita veloce, pur senza rinunciare ai piaceri ed alle comodità dei tempi moderni, sanno rendere affascinante il contatto con il territorio e immergere il visitatore nelle atmosfere che hanno ben descritto alcuni dei grandi protagonisti della letteratura italiana del Novecento (Cesare Pavese, Beppe Fenoglio, Giovanni Arpino, Gina Lagorio). Una visita in Langhe e Roero è l'occasione per toccare da vicino quella "slow life" che proprio qui ha mosso i suoi primi passi e si sta affermando come filosofia di vita in tutto il mondo.

Langhe e Roero: la cucina del ricordo

Lascia sempre un ricordo la cucina di Langhe e Roero. Nata da ingredienti semplici, miscelati tra loro da usanze tramandate nelle famiglie, i grandi prodotti di queste terre sanno combinarsi creando piatti di una cucina ricca di sostanze, propria della cultura contadina, che giovani chef hanno saputo adattare, con virtuosismi ed invenzioni, alle esigenze del gastronomo più esigente.

Per tradizione, i pranzi o le cene di Langhe e Roero iniziano da una ricca serie di antipasti, che potrebbero bastare loro stessi ad appagare l'appetito. Si inizia dai salumi, ed in particolare dal salame di maiale crudo o cotto, che non è infrequente veder lasciato sulla tavola a disposizione dei commensali lungo tutto il pranzo. La carne, vera regina della tavola piemontese, trionfa se servita cruda, affettata a mano con affilatissimi coltelli, lasciata macerare un poco nel succo di limone e che trova in sottili petali di formaggio parmigiano o, se in stagione, leggere grattate di tartufo bianco d'Alba il suo naturale completamento. E' questa la **carne all'albese**. Ma se siete nel Roero, il "sushi" di queste terre è la **salsiccia di Bra**, da assaggiare cruda e senza nessun condimento, confezionata secondo un'antica ricetta con lardo di maiale e carne di vitello.

Tra gli antipasti non possono mancare i piatti a base di salsa maionese come l'insalata russa, nel quale il condimento si amalgama con fragranti verdure bollite, o il **vitello tonnato**, sottili fette di carne bovina bollita con una variante al tonno della salsa maionese. Ancora, con il medesimo ingrediente vengono riempite uova sode, pomodori e le sottili striscioline di verdura dell'insalata capricciosa. Le verdure possono anche trovare spazio negli antipasti condite con la tradizionale **bagna cauda** (salsa calda) dove olio d'oliva, aglio e filetti di acciuga sotto sale si mescolano con il calore per originare un composto profumatissimo, oppure molto semplicemente ammolando le verdure nell'olio extravergine d'oliva della vicina Liguria. I sapori del

territorio si incontrano anche nella caratteristica insalata a base di formaggio locale, sedano e gherigli di nocciole della qualità tonda e gentile delle Langhe. Per aprire il pasto, in abbinamento alla ricca varietà di antipasti offerti, si sposano bene i fruttati bianchi del Roero, Arneis e Favorita, oppure un Dolcetto da consumare a tutto pasto. Sono due i piatti principali del pasto italiano, dei quali uno sempre a base di pasta. A differenza di quanto accade nelle regioni più a meridione, le paste tipiche del nord Italia e, quelle di Langhe e Roero in particolare, sono sempre a base di uova, usate in quantità tutt'altro che moderate. In qualsiasi menù non mancheranno mai i **tajarin**, sottilissime tagliatelle di pasta all'uovo, da condire preferibilmente con salse a base di carni, salsiccia o interiora di animali da cortile, ma che si gustano anche semplicemente fumanti con un poco di burro e una fogliolina di salvia. Ma la grande tradizione delle paste ripiene del Piemonte qui si esalta con un altro grande piatto: gli **agnolotti al plin**, dove il "plin" è il pizzicotto che le sapienti mani delle cuciniere sanno dare all'impasto per sigillarvi all'interno ripieni preparati mescolando con abilità verdure e carni. Il condimento potrà venire da sughi a base di carne o, per chi vuole provare antiche usanze contadina, immergendo gli agnolotti in una scodella di vino. Ancora, per non confondere il sapore dei ripieni, gustandoli al "fumo", cioè senza condimento, o "al tovagliolo", senza condimento e serviti in un canovaccio di tela meglio se ricoperti da una sontuosa grattata di tartufo per accrescerne gli effluvi. Il piatto povero per eccellenza, la polenta di farina di mais, può in Langhe e Roero trasformarsi in un evento unico se si scovano i locali che propongono quella delle "otto file", di qualità superiore e macinata a pietra. Con questi piatti così stuzzicanti un buon Barbera è il vino ideale.

La cucina piemontese è un trionfo di carni: dagli allevamenti, dai cortili o selvaggina. In queste terre, ovviamente, non potevano che essere i grandi vini qui prodotti a donare aromi unici ai piatti, sia facendovi macerare le carni che utilizzandoli nella loro cottura. Da non mancare è il **brasato**, arrosto di carne di razza piemontese cotto nei vini nobili (Barolo o Barbaresco) con una sapiente aggiunta di verdure ed erbe del territorio. Un assaggio è però necessario anche per i favolosi arrosti o per i piatti preparati con animali da cortile: conigli, galline, polli, capponi o faraone. Nei mesi invernali è una vera tradizione il **bollito misto**, dove carni di diversa pezzatura ed origine vengono lasciate per ore a bollire assieme a verdure ed aromi. Il risultato è un piatto di eccezionale varietà, dove la carne viene servita con le immancabili salse, tra le quali all'appello rispondono sempre il "bagnet verd" (trito di prezzemolo, pane ammollato nell'aceto, uova sode, olio d'oliva) e la "cugnà", la tipica mostarda d'uva.

Più raro è riuscire a trovare il **fritto misto alla piemontese**, quintessenza per i più ghiotti, che vede riuniti in un unico piatto dolci, carni, pesci, piccoli anfibi d'acqua dolce, funghi, frutti e verdure passati in padella nell'olio bollente con una sottile doratura di uova e pane grattugiato o farina di mais. Piatti questi che vengono abbinati a contorni a base di verdura ma anche, in stagione, di profumatissimi funghi raccolti nei boschi dei dintorni. Con queste delizie i complessi sapori di Barolo e Barbaresco sapranno esaltare ancor più la ricchezza della proposta.

Prima di passare ai dessert, ancora una puntata sui grandi formaggi di territorio, la cui varietà è veramente in grado di appagare ogni gusto. Sul plateau proposto, che servirà anche a non confondere i decisi gusti dei piatti principali con quelli dolci che verranno successivamente serviti, prodotti caseari vaccini, caprini, ovini o con misture di latte, sia freschi che stagionati. Le robiole di **Murazzano** o di **Roccaverano** sono autentiche rarità, così come da assaggiare sono le varianti locali, genericamente indicate come "tume". Non è infrequente, specie per i formaggi più stagionati come ad esempio il **Bra Duro**, che venga proposto in loro abbinamento del miele (ottimo quello prodotto nel Roero) o della confettura.

I dolci al cucchiaio non possono mai mancare per chiudere i pasti. I tradizionali budini preparati con uova, cioccolato e amaretti (**bunet**), favolose panne cotte e dolci bavaresi sono tra i più proposti in Langhe e Roero, da affiancare a torte tra le quali da non perdere è la quella di **nocciola di Cortemilia**, preparata con farina di pura nocciola della qualità tonda e gentile delle Langhe, o alla piccola pasticceria della tradizione piemontese (ottimi i **baci di Cherasco**). Se per la torta di nocciole il Moscato è quasi un complemento d'obbligo, questo vino dolce può essere abbinato a tutti i dessert. Chi ama le bollicine, però, può optare per l'Asti Spumante (ottenuto dalla spumantizzazione delle stesse uve moscato) o sul Birbet, variante roerina del rosso Brachetto.

In ultimo, l'immancabile caffè espresso della tradizione italiana, aiutato magari da una grappa, un amaro o un Barolo chinato (infuso alcolico derivato dal vino Barolo) che aiuteranno la digestione.

Langhe e Roero: terre di grandi vini

Parlare di Langhe e Roero e grandi vini è davvero un tutt'uno. Qui, le terre calcaree ed argillose abbinata all'astuzia dell'uomo nell'utilizzare i più vocati versanti, hanno creato un'economia vinicola tra le più fiorenti, in grado di presentarsi come tappa obbligata per gli amanti del buon bere. La coltura della vite ha disegnato il paesaggio delle colline, con l'ordinato succedersi dei filari e la colorazione dei pampini che muta cromaticamente la copertura dei versanti a seconda della stagione.

Dall'uva nebbiolo, il cui nome deriva probabilmente dal tardivo periodo di vendemmia, quando appunto le nebbie si impadroniscono già, all'alba e all'imbrunire, di queste terre, si ricavano assoluti nettari degli Dei. Il Re dei vini, come spesso viene definito per ricordare le sue nobili origini, il **Barolo**, viene prodotto in undici Comuni delle Langhe. Il suo colore granata intenso, il suo complesso bouquet, che mescolano il dolce sapore del frutto dal quale origina ai decisi sentori di spezie e tannini ceduti dai legni nei quali è invecchiato, ne hanno fatto un vino conosciuto e ricercato in ogni parte del mondo. Non da meno, sempre ricavato da uve nebbiolo e con un gusto secco ma più delicato, è il **Barbaresco**, prodotto in una piccola zona costituita dai territori di quattro Comuni delle Langhe. A completare le tre grandi "B" dell'enologia di Langhe e Roero è il **Barbera**, vino da tavola per eccellenza dell'intero Piemonte, che in quest'area ha trovato terreno fertile per una varietà, il "Barbera d'Alba", che è considerato dagli esperti vino emergente per la sua versatile capacità di adattarsi anche a lunghi invecchiamenti.

Ritornando alle uve nebbiolo, esse sono la base per produrre anche altri grandi vini, abbinando questa varietà di uva ad altre colture locali, realizzati secondo la capacità e la fantasia dei grandi produttori e imbottigliati come "Langhe", "Roero" o semplicemente "Nebbiolo", a seconda del versante collinare di produzione.

Un'altra importante varietà di uva prende origine da queste terre e si trasforma in vini presenti sulle tavole di tutto il mondo, il bianco Moscato. Dal mosto di questi frutti è

possibile ricavare ottimi vini da dessert che, a seconda del procedimento, potranno essere mossi (divenendo così **Asti Spumante**) o meno (il cosiddetto **Moscato** "a tappo raso"). Inoltre, sempre nel settore del Moscato, si affermano produzioni più impegnative, dalle rese inferiori, ma in grado di dare sensazioni olfattive e gustative uniche, con i metodi della "vendemmia tardiva" e della vinificazione dell'uva passa (i passiti di Moscato). Altro vino da dessert è il **Birbet**, varietà locale del Brachetto del vicino Monferrato.

Il più diffusamente consumato dagli abitanti di Langhe e Roero è però il vino **Dolcetto** che, a dispetto del nome, dolce non è ma si presenta in bocca come un vino giovane e fruttato (ottimi quelli di Diano d'Alba, di Dogliani e "d'Alba"). Ancora da conoscere sono la **Freisa** o il **Pelaverga**, che ha in Verduno la sua terra di elezione, mentre già affermati i grandi vini bianchi del Roero, i profumati **Arneis** e **Favorita**.

Dalle vinacce, opportunamente distillate, si producono eccellenti acquaviti, le **grappe**, che si differenziano decisamente nei sapori a seconda della qualità di uva utilizzata, mentre è tradizionale il consumo del **Barolo chinato**, infuso ottenuto dal celeberrimo vino delle Langhe con l'aggiunta di erbe di fermentazione, sostanza che nacque inizialmente con scopi terapeutici mentre è oggi servito come eccellente digestivo da fine pasto.

Attorno al vino è nata un'intera filiera economica che ha avuto l'intelligenza di abbinare alle fasi di produzione e vendita, quelle dell'intelligente promozione di territorio e, in ultimo, lo sviluppo di un vasto movimento di turismo enoico. In Langhe e Roero sono presenti appositi spazi dove poter degustare al bicchiere le varietà di territorio grazie alla felice collaborazione tra produttori ed enti locali. Le **enoteche regionali** (in Langhe e Roero ne sono presenti ben cinque) si trovano a Grinzane Cavour (nel castello che fu lungamente abitato da Camillo Benso, primo ministro e stratega dell'unificazione nazionale italiana), a Barolo, a Barbaresco, a Canale ed a Mango. Queste istituzioni uniscono il piacere della degustazione dei nettari di queste terre, anche guidate da sapienti sommelier, con l'opportunità di visitare gli esclusivi castelli e palazzi gentilizi che le ospitano o, ancora, concedersi una piacevole sosta nei ristoranti che spesso completano l'offerta gastronomica al loro interno.

Altre istituzioni che nascono dal connubio tra operatori del territorio sono le **botteghe del vino** (a Neive, Dogliani, Diano d'Alba, Castiglione Tinella, Novello, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, La Morra e Verduno) che danno la possibilità di assaggi e acquisti dei grandi vini di Langhe e Roero. A fianco di queste istituzioni, sono molte le cantine che non disdegnano di accompagnare il visitatore all'interno delle proprietà

per far visitare le colline di produzione e assaggiare i tesori custoditi all'interno delle botti. Inoltre, è possibile sorvegliare i grandi vini del territorio nei wine bar che stanno sorgendo soprattutto nei maggiori centri urbani.

A Pollenzo poi, in posizione baricentrica rispetto a Langhe e Roero, la prima **banca del vino**, nuova Fort Nox dell'enologia, dove le annate migliori degli splendidi vini locali e non solo, hanno trovato luogo ideale dove affinare, con la possibilità di cambiare padrone senza percorrere molta strada.

Centro Servizi per l'Enoturista Piemonte On Wine: Nato nell'estate 2008, è la prima esperienza del genere avviata in Italia, destinata a diventare il punto di riferimento essenziale nel Sud Piemonte per un turismo del vino in continua crescita quantitativa e soprattutto qualitativa. Piemonte On Wine è concepito come un contact center in grado di fornire informazioni dettagliate e puntuali sul mondo del vino, dalla prenotazione di visite in cantina alla divulgazione di eventi tematici. Per questo è destinato a sviluppare strumenti di maggiore comunicazione e sinergia tra il turista e il produttore, consentendo una comune condivisione di emozioni.

Gli enoturisti potranno così ritagliarsi percorsi e progetti su misura tra vigneti, punti degustazione e aziende vinicole aperte alle visite e alla vendita. I giornalisti potranno chiedere riferimenti in piena affidabilità e competenza. I visitatori più raffinati potranno soddisfare il desiderio di approcciare nuove realtà e anche i neofiti avranno i loro spazi, potendo avvicinarsi alla conoscenza dei vini in base ad attitudini e curiosità. Piemonte On Wine si propone come nuovo soggetto unificante delle diverse esperienze nel turismo del vino finora presenti sul territorio, capace di dare una nuova impronta sia nel breve, sia nel lungo termine, rendendo più fluido e immediato il rapporto tra enti istituzionali, associazioni, persone interessate, titolari di aziende vinicole e operatori del settore turistico.

Langhe e Roero: magia, convivialità e gioco

Sono strettamente legati alle tradizioni ed ai ritmi contadini le tradizioni di Langhe e Roero. Loro aspetto essenziale è però il momento dell'incontro e della convivialità, simboleggiato nei paesi dalle ampie piazze che non mancano mai nei paesaggi di queste terre. Questi sono i luoghi dove la gente si incontra, scambia due chiacchiere nei bar, segue con curiosità il passo incerto del turista sempre pronta a suggerire, rivelare, consigliare.

Le piazze sono anche il luogo degli interminabili giochi dei ragazzi o dei **mercati** settimanali, dove ogni sette giorni commercianti di ogni genere salgono a proporre i loro prodotti. Per la gente di Langhe e Roero non sono da mancare i mercati del sabato ad Alba o del venerdì a Bra, quando anche gli abitanti dei più remoti paesi hanno l'occasione di scambiare il frutto del loro lavoro, tanto da prevedere sempre degli spazi per i prodotti delle cascine.

Langhe e Roero, con i loro profili ondulati, sono terre di grandi silenzi ma anche di improvvise esplosioni di vitalità. Le musiche da ballo che non possono mai mancare nelle feste di paese, la dura pratica della pallapugno o i fuochi propiziatori (**falò**) che in estate si accendono sulla sommità delle colline, sono manifestazioni di una forza interiore che non manca mai a queste genti, in grado negli anni di dissodare le terre strappandole alla selva, per impiantare una delle aree vitate di maggior prestigio al mondo.

Le occasioni per "tirare il collo" ad una bottiglia di vino in compagnia degli amici sono veramente tante e, così, tra un sorso e l'altro, l'intera storia della vita, propria e dei conoscenti, scorre sui palati. In inverno è ancora viva la tradizione della **bagna cauda**, quando la profumata salsa calda ottenuta da acciughe sotto sale, aglio e olio è l'occasione per interminabili serate scandite dalle chiacchiere, dalle verdure intinte nel caldo tegame di terracotta e bicchieri di vino che aiutano a temperare calore e salsedine sulla lingua.

Per i più giovani autentico rito è l'**aperitivo**, quando al tavolo con amici un bicchiere di bibita, preferibilmente a base poco alcolica, accompagna la conclusione della giornata. I gestori più avveduti dei bar di Langhe e Roero propongono i bicchieri accompagnandoli con sfiziosi stuzzichini, in un'atmosfera da "happy hour" di tradizione statunitense ma con alla base prodotti e vini del territorio.

Le principali ricorrenze religiose sono l'occasione di veri e propri rituali che si ripetono immutabili negli anni. Nel periodo pasquale non è infrequente incontrare i **cantauova**, musicisti e cantanti che vanno di cascina in cascina per ripetere l'antico rito della questua di prodotti avicoli quando, ad ogni canzone, si riempivano le tasche dei viandanti con questi sostanziosi prodotti della natura. Ancor prima della Quaresima, il **carnevale** offre l'occasione per feste mascherate e scherzi dove a ridere per primo è la vittima predestinata. Di particolare significato sono poi le **processioni**, nel corso delle quali, specie in occasione della festività del santo patrono, vengono portate per le vie dei paesi statue, croci od altri simboli dell'iconografia religiosa, precedute sempre dal sacerdote che invita i fedeli a raccogliersi in preghiera.

Le partite della **pallapugno**, ma qui chiamato semplicemente pallone senza possibilità di confusione con il football, radunano folle attorno alle quadrette, squadre formate da quattro elementi che si fronteggiano in particolari campi da gioco, gli sferisteri, dove un tempo non era infrequente veder passare di mano interi possedimenti per il perverso piacere della scommessa. Disciplina antenata del tennis e parente stretta della "pelota" dei Paesi Baschi, di Valencia o del Belgio, del fronton spagnolo, del kaatsen olandese e dell'handball, praticato in alcune località delle Isole britanniche, avrà nel 2004 in Italia l'edizione del campionato mondiale, con lo storico sferisterio Mermet di Alba degna cornice delle gare più importanti.

Scomparso dalla memoria collettiva delle generazioni più giovani, è ancora vivo in alcuni paesi la tradizione popolare delle **masche**, antiche credenze su presenze mistiche e di streghe specie all'interno degli edifici più chiusi o meno accessibili. Da ciò tutto un fiorire di leggende e riti che oggi, grazie all'attenta ricerca di qualche storico locale, stanno ritornando tra gli elementi della cultura popolare di Langhe e Roero.

Langhe e Roero: arte e cultura della nobiltà

Castelli, parrocchiali, splendide piazze sono il patrimonio artistico di Langhe e Roero. Anche nel più piccolo paese di questo territorio, i manieri o le torri civiche che sovrastano le colline, così come le chiese parrocchiali, custodiscono tesori d'arte ancora in gran parte poco conosciuti.

Basta trovarsi in piazza Risorgimento ad **Alba**, dominata dal gotico impianto del Duomo di San Lorenzo, oppure nella meravigliosa piazza di **Pollenzo**, o ancora fare quattro passi nel centro storico di **Cherasco** o di **Bra** per rendersi conto delle preziose testimonianze artistiche che il tempo ha voluto lasciare in queste terre. Stili diversi si sono succeduti nel corso dei secoli, anche se a trionfare è il classico barocco piemontese con le sue tipiche architetture con mattoni a vista. Veri capolavori di quest'arte sono la chiesa della Madonna del Popolo e San Pietro a Cherasco, il Palazzo comunale e la chiesa di Santa Chiara a Bra, la chiesa dei santi Quirico e Paolo di **Dogliani**. Alba, città romana, lascia intravedere nel suo centro storico il passare degli anni e degli stili: dalla rustica facciata della chiesa della Maddalena alla gotica San Domenico, oltre allo storico teatro sociale con le sue due caratteristiche sale che avvolgono a 360° il palco centrale. Qui nacque e si affermò il pittore rinascimentale Gian Giacomo Alladio, meglio noto come Macrino d'Alba, alcuni dei dipinti del quale sono ancora oggi custoditi in chiese e palazzi del territorio, tra i quali ricordiamo "La vergine con il bambino" nel Palazzo municipale albese e una pala d'altare nella parrocchiale di San Giorgio a **Naviglie**.

Bra e Cherasco sono due tra i maggiori centri del barocco piemontese sia per la ricchezza della proposta artistica che per la varietà dell'offerta. Se a Bra la singolare piazza Caduti Libertà, tutta costruita lungo un lieve promontorio, è il centro commerciale e politico della città, Cherasco ricorda la sua fama di "città delle paci" (vennero firmati in questa località i trattati che misero fine alla contesa di successione

tra Mantova e Monferrato e, nel 1796, l'armistizio tra lo Stato piemontese e la Francia di Napoleone) con sontuosi archi di trionfo che ricordano il centro cittadino. In mezzo alle due costruzioni, il Palazzo Salmatoris, oggi sede di importanti eventi culturali e un tempo rifugio della corte dei Savoia in fuga dalla peste (che portarono con loro e alloggiarono in questo palazzo la Sacra Sindone) o di Napoleone Bonaparte quando diede il via alla sua impetuosa campagna d'Italia.

Caratteristica comune a molti centri urbani di Langhe e Roero sono i portici, spazi ricavati al di sotto delle civili abitazioni dove poter passeggiare senza pericolo di venir raggiunti dagli eventi atmosferici. Oltre a questi, i cortili, vere e proprie enclaves all'interno dei palazzi d'epoca, costituiscono una palese dimostrazione di razionale utilizzo dello spazio, con l'opportunità di avere piccole coltivazioni, rifornimenti e l'immane pozzo per resistere anche agli assedi cui spesso, nei tempi antichi, queste terre di passaggio erano soggette.

Dall'iniziativa di un novello mecenate, a Brunate di **La Morra** la multicolore figura della "Cappella del Barolo", affrescata dalle tinte forti di Sol Lewitt e David Tremlett, ricorda che l'arte in Langhe e Roero non è solo dei secoli passati, ma anche moderna.

Ciò che rende unici i contrafforti di Langhe e Roero sono comunque i tanti castelli che svettano nei punti più alti delle colline, affiancati spesso da torri civiche, elementi fondamentali per scorgere i nemici a distanza. Inconfondibile la sagoma del castello di **Barolo**, che domina dall'alto la collina dei Cannubi, uno dei terreni più vocati per la coltivazione dell'uva nebbiolo. Qui, sotto la direzione della marchesa Giulia Colbert Falletti e le amorevoli cure dell'enologo borgognone Oudart, nacque poco più di un secolo fa il Re dei vini. Incantevole, sull'altro versante del fiume Tanaro, è invece il castello di **Govone** con lo scalone barocco, ma assolutamente da non perdere il settecentesco palazzo di **Guarene**, realizzato in stile juvarriano con meravigliosi giardini all'italiana, storica dimora della famiglia Roero che ha dato il suo nome a tutta la zona. Queste ricchezze gentilizie testimoniano il particolare legame che le famiglie nobiliari e la corte torinese avevano con queste terre, da sempre meta di villeggiatura anche della stessa casa reale dei Savoia, che dimorarono a Pollenzo e **Verduno**.

Langhe e Roero: ogni evento ha la sua stagione

Non c'è praticamente periodo dell'anno nel corso del quale la quiete di Langhe e Roero non trovi occasione d'animarsi in fiere, feste, grandi eventi che raccolgono migliaia di visitatori. Con il fiorire della primavera, quando la natura si risveglia e dalle botti cominciano ad essere spillati i mosti maturati nei mesi più freddi, il punto d'incontro è Alba per **Vinum**, l'antica fiera del vino di Pasqua, oggi doverosa cerimonia di iniziazione per la commercializzazione dei grandi prodotti di cantina del territorio, oltre che vetrina imperdibile per gli amanti dell'enoturismo.

Nel periodo di Pasqua sarà possibile imbattersi nei cantauova, compagnie di cantori che ricalcano la tradizione dell'antica questua pasquale, che nel Roero hanno trovato anche un festival tutto dedicato a loro. A maggio, per i più giovani, non è possibile perdere il **Cante' Magg** di Bergolo, dove ragazzi di mezza Europa si radunano per scoprire le melodie del folklore più autentico ed apprezzare cucina e vini di quest'angolo d'Italia. La primavera è anche la stagione dei grandi eventi dedicati alla cultura, con il festival di Alba riservato alla cinematografia di ispirazione religiosa, l'**Infinity festival**, e quello del cortometraggio di Bra, una sezione del quale è riservata al rapporto tra cinema e cibo, dal sintetico titolo di **Corto in Bra**.

Con i primi caldi, non esiste borgo o gruppo di case che non voglia dedicare una o più serate al divertimento. Le decine di paesi di Langhe e Roero si aprono in appuntamenti che richiamano la tradizione musicale, il folklore e la buona tavola, in un susseguirsi di sagre ed eventi che spesso coincidono con la festività del Santo patrono della località. Nel cuore del Roero, a Canale, si tiene ogni anno nel periodo di maturazione del frutto, una **Fiera del pesco** che rende onore alla straordinaria varietà delle coltivazioni di queste colline, così come le rassegne **Optima Roero** mettono in mostra il meglio della produzione della ricca tradizione enogastronomica del luogo. Si festeggiano le ciliege a Dogliani, le fragole a Sommariva Perno e le nocciole a Cortemilia, mescolando i frutti a ricette che li hanno alla base, con musica, concorsi, arte e giochi. Per i giovani, ancora, musica e vini gli ingredienti della

Mataria d'Langa di Roddino.

Con l'arrivo di settembre, nell'imminenza delle attese vendemmie, non si può mancare l'appuntamento di Bra con **Cheese**, la più importante rassegna internazionale dedicata al formaggio di qualità. Ma, allo stesso tempo, non si possono saltare i mille eventi che propongono l'assaggio dei piatti tipici del territorio. Curiosa ed apprezzata formula di degustazione che ha preso piede in questi anni è la possibilità di assaggiare i piatti della tradizione culinaria di Langhe e Roero abbinandoli ai suoi favolosi vini, camminando tra un luogo di mescolta ed un altro, alternando così enogastronomia a conoscenza del territorio. C'è né per tutti i gusti ed in tutti i paesi. Tra queste, dalla passeggiata tra le vigne di La Morra, la celeberrima **Mangialonga**, a quella tra i cortili storici di Bra (**da Cortile a Cortile**), sino ai più soleggiati e scoscesi vigneti di Diano d'Alba (**di Sorì in Sorì**) o, di sera, tra le suggestive vie di Guarene (**Vijà**).

Ottobre però, lo spazio è tutto per vini e tartufi bianchi, che ad Alba trovano il loro naturale connubio nel corso della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco**, evento unico che raccoglie migliaia di appassionati desiderosi di apprezzare a pieno sentori e sapori unici. Collegata alla fiera, pur se eventi a sé stanti, sono anche il **Palio degli Asini** e la Giostra delle Cento torri, che rievoca scherzosamente in costume l'assedio della città da parte degli astigiani che corsero il loro celebre palio equestre sotto le mura cittadine, e l'elezione della **Bela trifulera**, vera e propria "miss tartufo", primo concorso di bellezza italiano realizzato nel dopoguerra. Ai primi di novembre, negli austeri ambienti del castello di Grinzane Cavour (sede dell'Enoteca regionale del Piemonte) i migliori tartufi bianchi d'Alba della stagione sono battuti all'asta, in un evento dove cuochi e gastronomi di tutto il mondo partecipano (anche via internet) per accaparrarsi i pezzi migliori.

Con l'arrivo dell'inverno, meno la voglia di uscire, molta di più quella di ritrovarsi per fare onore ai grandi piatti della tradizione. A Bra viene reso onore alla carne della razza autoctona piemontese con sontuosi bolliti misti e degustazioni della salsiccia di Bra, confezionata con carne di vitello. A Dogliani si fa festa al primo novembre con la tipica minestra di ceci (la cisrà), mentre a ridosso dei momenti più significativi della tradizione cristiana sono le sacre rappresentazioni della passione di Cristo (suggestiva quella di Belvedere Langhe e toccante quella dei Macellai di Pocapaglia) a ricordare la profonda religiosità di langaroli e roerini.

Non conoscono limitazioni temporali o meteorologiche i grandi **mercati di antiquariato e collezionismo** di Cherasco, che richiamano appassionati e cultori tra i seicento banchi degli espositori, in una città che il suo ruolo di capitale italiana delle

chioccioline per gastronomia lo vuole ribadire anche con la **Rassegna nazionale di elicoltura** e le tante mostre d'arte di Palazzo Salmatoris.

Quando il calendario compie il suo giro, sono i colorati **carnevali**, che si svolgono in ogni cittadina di Langhe e Roero, a ricordare che la brutta stagione è alle spalle e più ore di luce e gradi lungo la colonnina di mercurio renderanno liete le giornate.

Langhe e Roero: suggestione dello sport

Un tempo sentieri dove trovare, sulle creste delle colline, i più brevi percorsi per trasportare il sale prodotto dal vicino Mar Ligure, oggi affascinanti mete di escursione per immergersi nella parte più autentica di Langhe e Roero.

A piedi, per **trekking** che condurranno tra le vigne più soleggiate o nella quiete dei boschi, in **bicicletta**, sia su strade asfaltate che in suggestivi percorsi da raggiungere con le mountain bike, o ancora **a cavallo**, Langhe e Roero offrono l'opportunità agli escursionisti di paesaggi unici dove le tappe sono segnate dalle meraviglie della natura o torri e castelli, abitati un tempo dai grandi protagonisti della storia e che dominano dall'alto quasi tutti i paesi.

In questo ambito, uniche sono le **Rocche del Roero**, una profonda fenditura dovuta all'erosione che, per dodici chilometri, crea paesaggi, creste e suggestioni davvero irripetibili. All'interno dell'area numerose oasi naturalistiche che consentono di entrare in contatto, in uno scenario di rara tranquillità, con le varietà della flora e della fauna di queste terre. Sempre nella stessa zona, il **Parco naturale del Roero** offre strutture attrezzate dove ginepri, castagni e querce la fanno da padroni.

Nelle Langhe sarà invece possibile scoprire l'eccezionale varietà dei paesaggi, che passa in pochi chilometri dai 172 metri sul livello del mare di Alba ai novecento di Mombarcaro, il punto più alto di queste colline. Inoltre, si potrà percorrere la fitta rete di sentieri e tracce che permette di scoprire singolari costruzioni in pietra, vasti nocioleti o piccoli paesini arroccati attorno alle caratteristiche parrocchiali in mattoni a vista, a severi castelli o alle tante torri civiche un tempo utilizzate per avvistare a distanza l'arrivo degli eserciti nemici. Per chi vuole percorrerle su due ruote, le Langhe offrono inoltre la possibilità di selezionati itinerari a tema dove poter conoscere anche gli aspetti meno conosciuti del paesaggio.

Langhe e Roero offrono anche strutture sportive più complesse, quali **piscine** e campi da **golf**. Tra le prime, molto frequentate quelle di Sommariva Perno e Bra, la nuova piscina di Cortemilia e quella in corso di completamento ad Alba, anche se molti hotel dispongono di strutture riservate. Per gli amanti del golf, due occasioni davvero

uniche per vivere questo sport in un ambiente così suggestivo, dove il verde del green si stacca con decisione dalla bianca terra che corre tra i filari. A Cherasco una struttura da 18 buche con oltre sei chilometri di percorso e a Monforte d'Alba, sul crinale di una delle più suggestive colline delle Langhe, un club che offre 9 buche a par 62. All'interno dei club, curate strutture ricettive e di accoglienza.

Non sono lontane le montagne delle Alpi, alcune teatro dei Giochi Olimpici invernali di Torino 2006. E, rimanendo a Torino, per chi lo sport ama anche vederlo oltre che praticarlo, qui gioca la Juventus, uno dei club più prestigiosi del panorama del football internazionale. Coloro che si fermano in Langhe e Roero non potranno perdersi le avvincenti sfide della **pallapugno**, antica disciplina antenata del moderno tennis e parente stretta della "pelota" dei Paesi Baschi. In moderni sferisteri, lungo le vie o le piazze dei Paesi, da marzo ad ottobre, sarà tutto un colpir di palloni, dove le bianche sfere da oltre un etto vengono fatte viaggiare per ottanta metri con la sola forza di un pugno fasciato.