

Monferrato

I colli della Barbera

MARCO TRABUCCO

È finalmente diventata una provincia, il Monferrato, anche se nessuno ancora se n'è accorto. La fusione prevista tra quelle di Asti e Alessandria, infatti, ha riunito dopo secoli quello che l'uomo aveva separato: l'Alto e il Basso Monferrato.



IN CUCINA

Il meglio delle ricette del Monferrato, circa 200 preparazioni dalla fonduta al vitello tonnato, nel volume di Slow Food pubblicato nel 2009, a cura di Paola Gho e Giovanni Ruffa, "Ricette di Osterie e Ristoranti del Monferrato"

Quel carducciano "esultante di castella e vigne, suol di Aleramo", il ducato che per gran parte del Medioevo, in continuo contrasto e in precario equilibrio con milanesi da un lato e piemontesi dall'altro, controllò le vie del sale e delle acciughe, l'accesso dalla Liguria e dal mare alla pianura Padana.

È una distesa di morbide colline che si allunga da Asti a Casale e ad Acqui Terme, tra il Po e l'Appennino, e che rivaleggia con le più aspre e selvagge, e oggi più ricche e famose, Langhe. Insieme, Monferrato e Langhe, si sono candidate per far entrare i loro paesaggi collinari nel Patrimonio mondiale dell'umanità dell'Unesco. Sellarisposta sarà positiva si saprà alla fine della primavera prossima.

Carducci comunque non si era sbagliato: perché il Monferrato è, ancora oggi, prima di tutto, terra di vigne e di castelli. Trasformati, questi ultimi, in piccoli e meno piccoli alberghi di *charme*. Mentre le vigne si allungano sulle colline e ne coprono i versanti più ripidi e meglio esposti. Siamo nella terra di quella Barbera che bensì sposa con i cibi di questo territorio che, come e più delle Langhe, è la vera culla della cucina piemontese.

La bagna cauda, prima di tutto, la "terribile", salsa calda fatta di ingredienti poveri, di acciughe e aglio fusi nell'olio e che solo qui, ai confini tra la nebbia e il mare, poteva nascere. Piatto autunnale che si versa sull'orgia di verdure, quelle grandi che questo territorio dà, dal cardo gobbo al peperone. E si accompagna alla Barbera appunto, o quell'altro scontroso e quasi dimenticato vino monferrino che è il Grignolino. Gli agnolotti poi sono quelli quadrati, i veri agnolotti piemontesi, molto diversi dai plin (langaroli) che negli ultimi anni ne hanno "usurato" la fama. E ancora i tajarin, da coprire, se il prezzo lo permette con il tartufo bianco: perché se ad Alba con una grande operazione di marketing, hanno saputo legare il loro nome alla "trifola", è noto che molti dei tuberi migliori nascono qua, sulle colline di Murisengo, di Cocconato. Poi i piatti, il fritto misto, il bonet. E i prodotti di un'agricoltura e di un'allevamento che, proprio a causa dei terreni collinari o di prima montagna, non è mai stata intensiva.

Nascono così, ad esempio, salami straordinari, creati con le parti migliori del maiale, perché qui di prosciutti se ne fanno pochi. Ancora: carni di capretti e agnelli morbidissime e i deliziosi formaggi nati dallo stesso latte che li nutre. Infine tra una cappella romanica e un santuario (da non perdere quello di Crea) si torna in cantina per un brindisi in quella Canelli che, a fine Ottocento, è stata la patria della spumantistica italiana. E che ancora oggi con case come Gancia o Contratto tiene alto l'onore delle bollicine italiane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA*

Meno noto delle confinanti Langhe, ma senza nulla da invidiare per qualità e varietà dei prodotti, dai vini al tartufo fino agli straordinari salumi. Anzi, secondo molti è la vera culla della cucina piemontese, alla quale fornisce i cardi gobbi, ingrediente principale di un piatto simbolo come la bagna cauda

laricetta



SFORMATO DI CARDI

Ristorante del Belbo
da Bardone, San
Marzano Oliveto (At)

Ingredienti per 4 persone

- 8 etti di cardi gobbi
- 4 cl di besciamella
- 3 uova
- 30 g di parmigiano grattugiato
- una noce di burro
- sale
- noce moscata

Togliere i fili fibrosi ai cardi lavandoli poi in acqua acidulata. Tagliarli a pezzi e cuocerli per due ore in acqua salata arricchita dal succo di un limone. Scolare i cardi e frullarli. Raccogliere la purea in una terrina e unire le uova, la besciamella, il sale e la noce moscata. Spalmare di burro uno stampo, cospargerlo di pangrattato, versarvi il composto. Cuocere a bagnomaria in fondo già caldo a 180 gradi. Servire caldo a fette, se si vuole grattando qualche lamella di tartufo.

iproduttori

I POLLI

Alimentazione naturale, come i tempi di crescita, macellazione in azienda: questi i segreti del pollo tonchese che cresce all'aperto
Azienda Artuffo
Frazione Casa Paletti
Tonco (At)

I SALAMI

Una cooperativa che è anche una "comune", Da comprare grandi salami e formaggi
Valli Unite
Cascina Montesoro
Costa Vescovato (Al)

LA BARBERA

Questa cantina è una delle migliori testimonianze della regina delle vigne
Vinchio e Vaglio Serra
Regione San Pancrazio
Viglio (At)

IL CIOCCOLATO

Nella regione del cioccolato ecco uno dei migliori produttori. Da non perdere cremini e nocciolini
Giraudi
Via Giraudi 16
Castellazzo Bormida (Al)

LE VERDURE

Coltivazione naturale per i migliori cardi gobbi e altre grandi verdure monferrine
Visconti
Strada Bossola 29
Nizza Monferrato (At)

ilbanco
deisapori

PEPERONI QUADRATI

Ideali per la peperonata o con la salsa tonnata: robusti, hanno polpa carnosa e delicata



CARDI GOBBI

Da Nizza Monferrato la verdura più adatta a un piatto simbolo del Piemonte come la bagna cauda. Crescono sottoterra



GALLINA BIONDA

Tipica di Villanova d'Asti, ma diffusa in tutto il Monferrato. Ha piumaggio dorato, carne morbida ed è allevata solo all'aperto



MONTEBORE

Formaggio delle colline del Tortonese, per tre quarti di latte vaccino e un quarto ovino. Buono sia fresco che stagionato

