

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Nelle terre dello slow food

di **Chicco Rossi**

Il bel tempo e l'annunciata proroga per la dichiarazione dei redditi (ogni commento sulla **Tasi** sarebbe superfluo) ci rende tutti più sereni e propensi a prendere qualche giorno di svago. Per chi la scorsa settimana ha sfruttato la **fiesta della Repubblica** per andare al mare, ecco che oggi proponiamo un itinerario tra **storia, cultura** e soprattutto **enogastronomia**. Andiamo a **Bra** e nei suoi dintorni a scoprire castelli e degustare **Barbera, Dolcetto e Nebbiolo**.

Partenza da **Pollenzo**, l'antica *Pollentia*, fondata alla fine del II secolo a. C. in epoca romana.

Nel 1762 Pollenzo entrò a far parte delle dipendenze della **casa sabauda**.

Nel 1832 la Casa reale, inizia i lavori di ristrutturazione sia del castello che dell'intero borgo: tra le varie opere furono realizzate quattordici **cascine** e l'imponente edificio dell'**Agenzia di Pollenzo**.

All'architetto **Xavier Kurten** il compito di progettare i giardini e dare un'idea neogotica al borgo, che comprende anche la piazza, la chiesa, la torre e la **cascina Albertina**.

Si resta ammaliati dall'imponenza di questa tenuta, **patrimonio Mondiale Unesco dal 1997**, che in realtà doveva essere la base di appoggio per l'azienda agraria di Carlo Alberto, il primo che intravide in Pollenzo le potenzialità per diventare l'azienda agraria dei Reali d'Italia.

È agli amici di **Slow Food** che si deve, a partire dal 2000, il recupero dell'Agenzia che attualmente è sede dell'**Università di Scienze Gastronomiche**, della **Banca del Vino** e dell'albergo dell'Agenzia.

Banca del vino? Sì, una società cooperativa nata con lo scopo di costruire la **memoria storica** del vino italiano la cui sede si trova nelle cantine ottocentesche dell'**Agenzia di Pollenzo** e dove è possibile acquistare tra oltre **100 mila bottiglie** appartenenti a **300** delle migliori **aziende vitivinicole** nazionali, nonché seguire corsi di degustazione.

Terminata la visita si può andare a Bra dove, sin dalla sua nascita nel 1986 ha sede l'associazione Slow Food fondata da **Carlo Petrini**, la risposta italiana alla frenesia e al cattivo mangiare della vita moderna (si può sempre bere un **Cynar** per quello). Qui bisogna venire a settembre quando c'è **Cheese**, la manifestazione a tutela dei prodotti caseari e dove il **Glauco Ravelli** di Scurati incontra, a un dibattito sulla difesa della mozzarella campana, la sua Giulia

(per chi non l'avesse capito ci stiamo riferendo al protagonista narratore de “**Il padre infedele**”, finalista del **Premio Strega 2014**).

Abbiam parlato di vino e di formaggio e allora diventa d'obbligo andare a mangiare, ma dove?

Osteria Murivecchi è un nome sicuro, con i suoi gnocchi al **Castelmagno**, superbo formaggio piemontese prodotto con latte di vacca e un'aggiunta di latte di pecora e capra. La pasta è friabile ed emana odori e aromi intensi o la sua classica **battuta di fassona**.

E da bere? Un bel **Barbera Bricco dell'Uccellone**, il cui nome deriva dal fatto che una volta, nella casa accanto, abitava una vecchia signora sempre vestita di nero, che era stata soprannominata “l'uselun”(l'uccellone)...

Lo produce **Giuseppe Bologna**, figlio di quel Giacomo che creò **La monella** un super **Barbera**.

Dal colore rosso rubino molto intenso con riflessi granata.

All'olfatto si presenta con un *bouquet* ricco e complesso, dove si esaltano i sentori di frutta rossa e piccoli frutti, di sottofondo alcune spezie mentose, vaniglia e liquirizia.

Gran corpo (non poteva essere altrimenti) e notevole struttura è perfetto insieme ad arrostiti e formaggi stagionati.

Dopo un pasto generoso ci vuole un dolcetto di accompagnamento, ma qui bisogna cambiare destinazione e andare a Casale, patria di un tennista del calibro di **Gianni Ocleppo**.

Entrando nella **Pasticceria Sacchero** c'è l'imbarazzo della scelta.

Per chi si sente regale suggerisco un **Bacio di dama**, dolce creato nel 1852 da un ispirato cuoco della Casa Reale per stuzzicare le esigenze di Vittorio Emanuele II. E proprio in tema di reali e gusti culinari consiglio la lettura de “**Il pasticciere del Re**” di A. Cappella, edizioni Neri Pozza, dove con leggerezza viene raccontata la storia, che si svolge nella seconda metà del '600, del gelataio **Carlo Demirco**, formatosi alla corte dei Medici, che dopo aver reso i propri servigi al **Re Sole**, va al seguito di Louise de Kérouaille alla corte inglese di **Carlo II Stuart**.

In alternativa si possono assaggiare i **Biscotti della Duchessa** a base di cacao o, infine, per i più bucolici, i **Pampavia**, dolci della tradizione contadina a base di uova, zucchero, miele e farina.

Per chi ha ancora fiato è sempre possibile fare i *tour* dei castelli zizzagando tra **Cisterna**, **Monteu Roero** e **Baldissero** che prima o poi qualche cantina la trovate!