

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Rilassarsi tra i vigneti patrimonio dell'Unesco

di **Chicco Rossi**

Pochi giorni fa, mettendo mano a una delle mie librerie (ne ho di sparse in giro per l'Italia e questo mi permette di camuffare agli occhi di mia moglie una delle mie "malattie" ormai conclamata: sono un malato di libri) ho sfogliato un libro comprato qualche anno addietro, edizioni AdArte dal titolo "**Camera con vigna**", un libro a quattro mani realizzato dal **fotografo** Adriano Bacchella e dal **giornalista** Franco Faggiani che ci porta tra i **relais**, gli **alberghi di campagna** e i **bed & breakfast** sparsi per l'Italia ma che hanno un **denominatore comune**: i **vigneti** che li circondano e, per un certo verso, li proteggono dall'evoluzione (o involuzione a seconda dei punti di vista) del mondo moderno che forse dovrebbe fermarsi per fare qualche riflessione.

L'occasione è ghiotta allora, prima di partire per le meritate vacanze o per un *week-end* mare & monti, per andare a rilassarsi guardando al 50esimo sito italiano dichiarato patrimonio dell'**Unesco**: le colline di **Langhe-Roero e Monferrato**.

È la prima volta che viene iscritta nella lunga lista dell'Unesco, di cui l'Italia meritatamente detiene il primato di siti protetti, un'area geografica. Infatti l'area collinare si estende per ben 10.789 ha, ricomprendendo 29 comuni. Stiamo parlando della **Langa** del Barolo, il **Castello di Grinzane Cavour** (a proposito vedremo chi quest'anno si aggiudicherà i vari premi letterari), le Colline del **Barbaresco**, **Nizza** ed il **Barbera**, Canelli e l'Asti spumante, il **Monferrato** degli **Infernotti**.

Ci stiamo dirigendo verso le colline tanto care a uno dei più grandi scrittori del '900 italiano, quel Cesare **Pavese** de "**La bella estate**".

L'occasione è giusta per andare, prima di avventurarsi in mezzo a strade sterrate che ci portano indietro nel tempo, a visitare **Neive**, un paese il cui nome deriva dalla *gens Naevia*, nobile famiglia romana della quale fu un possedimento: che si trova nelle Langhe. Il borgo medievale, protetto da una cinta di case.

Incantevole è la cappella di **San Rocco** (Rocco di Montpellier, pellegrino e taumaturgo. A proposito, per chi volesse iniziarsi alla storiografia, consiglio il bellissimo libro "**I re taumaturghi**", edizioni Einaudi, del grande **March Bloch**) che si trova dirimpetto alla casa Demaria che prende il nome dal droghiere, erborista e speziale del paese. Tutt'oggi è usanza portare davanti alla chiesa i morti prima della cerimonia funebre.

Gironzolando per il paese, si arriva all'attuale palazzo comunale dirimpetto al quale si trova il palazzo Borgese che attualmente accoglie nelle proprie cantine la “**Bottega dei 4 vini**”.

L'occasione è ghiotta per riposarsi e procedere a una bellissima degustazione dei 4 vini di Nieve: Barbaresco, Barbera, Dolcetto e Moscato d'Asti.

E allora sotto con uno splendido **Barbaresco Rio Sordo** de **La cascina delle rose** (a proposito chi dovesse passare da Barbaresco consiglio il B&B dell'azienda).

Le vigne da cui proviene l'uva (Nebbiolo al 100%) sono coltivate su terreni calcarei ricchi di sali minerali.

Di colore **rosso granato** con riflessi **aranciati**, all'olfatto si presenta con un **bouquet intenso** dove si esaltano i frutti di bosco, con richiami speziati di **cuoio** e **pepe**. Notevole la complessità e profondità, con un allungo finale che richiama la liquirizia e la **macchia mediterranea**.

Si esalta insieme ai formaggi stagionati e allora cosa c'è di meglio di una **toma di Elva**, un formaggio a latte parzialmente scremato, stagionato da 1 a 2 anni.

O la **Sola**, un formaggio semistagionato o stagionato, che deriva da un “*blend*” di latte di pecora e di capra.

A questo punto si può decidere dove andare a dormire, tenendo ben presente che la sera è d'obbligo andare a **Priocca** dalla famiglia Cordero.

Ecco che allora si potrebbe andare alla **Cascina Orsolina** a **Moncalvo** o nella vicina **Canale** a **Villa Tibaldi** dove sembra di essere catapultati in un libro di Pavese o di **Fenoglio**.

Ma perché a Priocca al ristorante **Il Centro**?

Perché non si può, per una volta nella vita, non provare l'esperienza mistica del **fritto misto**.

Il ristorante, erede dell'antica osteria del paese è condotto con maestria dalla famiglia Cordero e il piatto forte è un bel fritto a base di animelle, cervella, fegato di vitello, salsiccia, frisse, batsoà.

Per i più delicati e meno coraggiosi si può sempre deviare per una **minestra di cipollotti** o una tenera **tagliata di fassona**.

Però attenzione, l'opzione non permette ripensamenti e allora, quando arriva il fritto, non è concesso provare ad assaggiare il carrè di agnello, il petto di pollo, le melanzane, i funghi, le zucchine e i finocchi. Consiglio per i viaggiatori: il fritto è proposto nei primi mesi dell'anno e quindi, per evitare di rimanere delusi, bisogna prenotare con largo anticipo per poter entrare nel mondo del fritto piemontese.

E a questo punto la domanda è: cosa si può bere assieme?

Per un grande fritto un grande vino e allora perché non divertirsi con uno **Chardonnay Gaja & Rey?**

Una giusta via di mezzo visto che stiamo parlando di un **bianco** che presenta la **struttura** di un **rosso**.

A voi la scoperta.