

## VIAGGI E TEMPO LIBERO

---

### ***La bevanda che non ti aspetti***

di **Chicco Rossi**

Forse non tutti sanno che la **Golf**, l'automobile ormai giunta alla VII edizione, è stata concepita da un uomo emblema dell' *italian style*:

**Giorgetto Giugiaro da**

**Garessio**, piccolo comune in provincia di Cuneo, ai molti sconosciuto, ma il cui prodotto principe è l'acqua, bene primario. Infatti, a Garessio si imbottiglia l' **acqua oligominerale San Bernardo**, venduta in tutto il mondo.

E l'acqua sarà il filo conduttore di questo breve viaggio attraverso le **Alpi liguri**.

Punto di partenza è questo piccolo Paese che ha dato i natali a uno degli uomini **simbolo dell'industria automobilistica europea**, suddiviso in tre borghi, di cui il Maggiore è quello con l'anima medievale.

La visita alla parte medievale del Paese inizia da via Cavour per proseguire per viuzze lastricate e improvvise piazze che si aprono e su cui si affacciano bei palazzi medievali con influenze gotiche.

Qui a ottobre la padrona è la **castagna garessina** cui è dedicata una manifestazione.



Alternativa è “perdersi” in una

passeggiata tra boschi di faggio per arrivare ad ammirare, al di là del colle di Casotto l'omonimo

**castello**, costruito sui resti di una certosa del XII secolo, fondato da San Brunone.

È a Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II che si deve l'attuale fisionomia; infatti, la deputarono a sede di uno dei loro casini di caccia. Nel castello è possibile ammirare ancora gli arredi delle stanze, tra cui spiccano il salotto verde e l'ampia camera della Musica.

A questo punto si può fare un breve tragitto per andare alla scoperta di un borgo completamente recuperato con amore e cura e dove ci aspetta una **degustazione di formaggi di alta qualità**.

Stiamo andando a

**Valcasotto**, il regno di Beppino Ocelli che oltre alle case ha recuperato anche l'**antico mulino napoleonico** del 1802 dove ancora oggi le tre macine in pietra macinano il grano saraceno, le castagne garassine e il mais ottofile.



delle

**paste di meliga**, presidio

*Slow Food*, fantastici frollini da abbinare a una buona cioccolata calda.

E proprio quest'ultimo serve per la preparazione

Ma Beppino Ocelli vuol dire formaggio di qualità e allora cosa c'è di meglio di un buon tagliere di formaggi di Langa.

Si parte con un

**Murazzano**, una robiola, originariamente prodotto con latte di pecora al 100% ma oggi vista la contrazione dell'allevamento degli ovini, è ammesso l'utilizzo di una percentuale del 40% di latte di vaccina. Parimenti misto pecora/vaccina è il raro Testun e il Sora.

Proseguiamo con un classico

**Bra d'alpeggio** e un grande **Raschera**.

Questo formaggio, ai più sconosciuto, si produce con il latte vaccino, con la possibilità di

aggiunte di latte ovino o caprino, di una o due mungiture giornaliere, preferibilmente crudo e proveniente da animali di razza bruno - alpina piemontese.

La chiusura spetta al

**Valcasotto**: prodotto con latte crudo di vacca. La forma quadrata serviva un tempo per ben adattarlo al basto dei muli nel trasporto ed il peso è adeguato ad una lunga stagionatura. Gusto pieno ed invitante.

La scelta del

**vino** si presenta complessa vista la presenza di formaggi freschi e stagionati, ma l'appetito vien mangiando e allora non appena l'occhio cade sui

**Marchesi di Grésy** si illumina e non si può non optare per un Barbaresco incantevole per l'eleganza: il

**Camp Gros Martinenga**.

Un nebbiolo in purezza, vinificato in rosso con macerazione a cappello emerso per 8/10 giorni e a cappello sommerso per 5/10 giorni. Dopo un breve passaggio in *barrique*, invecchia in botti di rovere di Slavonia per 22 mesi e in bottiglia per altri 15 mesi, per poi presentarsi a noi e poter invecchiare altri 20 anni.

Dal colore rosso granato brillante, all'olfatto si presenta intenso con **sentori classici di sottobosco, prugne e ciliegie cotte**. Al gusto esplode nella sua pienezza e termina con un retrogusto tannino sorprendente.

Dopo questa indigestione di formaggio bisogna pulirsi e quindi perché non andare a **Lurisia** per una giornata all'insegna del relax termale? Per chi non ama le terme è possibile visitare le vicine

**Grotte di Bossea**, un insieme di grotte carsiche.

Consiglio ai naviganti: volete fare un viaggio nel subliminale restando a occhia aperti?

Provate ad assaggiare un

**chinotto** prodotto dall'azienda Lurisia e resterete stupefatti, non ce vogliano gli altri produttori di questa bevanda ma qui non ce n'è per nessuno.

Prodotto con chinotto proveniente solamente dal presidio *Slow Food* di Savona, si presenta con un colore limpido e trasparente dalle intense e vivaci tonalità caramellate dell'ambra afgana. All'olfatto, intenso il sentore d'agrumi e di spezie. Il *bouquet* è complesso, ricco di agrumi, erbe, spezie e caramello amaro. Al palato si rivela vellutato e morbido con corpo nobile ed armonioso, senza eccesso di dolcezza.

Soprendetevi...