

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 lasticate 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 Occelli 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.



E proprio quest'ultimo serve per la preparazione

delle

paste di meliga, presidio

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

Ma Beppino Occeli 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 vogliono 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'agrume 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...