

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Il Piemonte sabauda

di **Chicco Rossi**

Uno degli abbinamenti che spesso viene offerto e proposto per i vini di un certo corpo è quello con il cioccolato nelle sue varie versioni e quindi, quale terra può meglio sintetizzare e proporre questo intrigante abbinamento, riservando al contempo anche altre sorprese culinarie?

Cuneo e la sua provincia.

Punto di partenza di questo nostro viaggio è Alba, capitale della crema per eccellenza, quella **Nutella** che tutti noi abbiamo assaggiato almeno una volta e che purtroppo ha visto in questi giorni passati venir meno il suo ideatore.

Alba è il secondo comune, dopo Cuneo, per concentrazione demografica della provincia e deve la sua fama, non solo a quello splendido connubio di cacao e nocciole, ma anche a Sua Maestà il tartufo bianco a cui ogni anno è dedicata, tra ottobre e novembre una fiera internazionale, giunta ormai alla sua 84^a edizione.

Il centro storico si presenta nella sua pianta quasi circolare che lascia traspirare la sua struttura medievale e su cui domina l'imponente Cattedrale di piazza Risorgimento. La torre campanaria è impreziosita con decorazioni ad archetti ciechi e presenta finestre monofore e bifore.

Ma alzando la testa verso il cielo si incontra la Torre Astesiano, mentre abbassando lo sguardo gli occhi si illuminano d'immenso rendendosi conto che in Piazza Risorgimento c'è uno dei luoghi culto della cucina italiana nonché mondiale, quel Piazza Duomo impero indiscusso di quell'Enrico Crippa che si può fregiare delle 3 stelle Michelin.

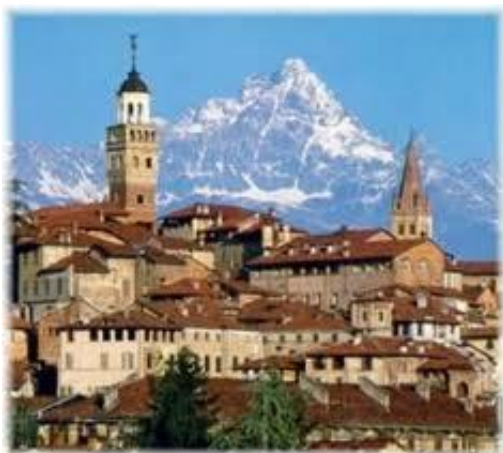
Vi assicuro che sedersi a un tavolo di Piazza Duomo vuole dire intraprendere un viaggio in cui scoprire i propri sensi ed essere guidati alla scoperta di sensazioni indescrivibili.

Alternativa offerta sempre dal connubio Ceretto – Crippa è La Piola, il giusto mix qualità-prezzo da proporre.

Entrando lo sguardo resta fisso verso la bibbia, una lavagna in cui trovare le offerte vinicole da abbinare all'entrata a base di insalata russa, carne cruda e l'imperdibile vitello tonnato e il successivo monumentale brasato al Barolo (la stagione ci permette ancora di fruire di questi piatti genuini che descrivono appieno il territorio). Come non si può rendere onore ai padroni

di casa?

Ecco che allora la scelta cade sul Barolo Bricco Rocche che si presenta con un bel granato carico. Al naso evidenti i sentori di cioccolato, tartufi, tabacco bianco e note decise speziate di legno. Al palato secco, caldo, con un buon corredo di freschezza. Potenti i tannini, la qualità dei polifenoli è ottima.



Soddisfatti i sensi è giunto il momento di proseguire verso Cuneo, facendo tuttavia una breve sosta in quel di Saluzzo in cerca di occasioni d'antiquariato.

Ma è la stessa Saluzzo a rappresentare un bellissimo esempio di architettura medievale piemontese, nonché presenta testimonianze di quello che fu un periodo d'oro: il Rinascimento. Tipico esempio è **Casa Cavassa**, risalente al XV secolo, fu residenza dei Marchesi di Saluzzo fino al 1464. La facciata presenta cornici in cotto e affreschi arricchiti da decorazioni bugnate. Il ricco portale in marmo bianco con tarsie di marmi policromi incornicia un prezioso esempio di portone in legno finemente scolpito, mentre il cortile interno riporta un ciclo di affreschi à *grisaille*. Attualmente l'interno dell'edificio ospita la sede del **Museo Civico**.

Prima di riprendere la strada per Cuneo e i suoi cuneesi, non si può non ricordare come Saluzzo abbia dato i natali a Paolo De Chiesa, indimenticato slalomista dei primi anni '70.

Ma ecco che passato il ponte sopra la Stura di Demonte si entra in Piazza Galimberti a Cuneo e subito ci si deve fermare per un caffè accompagnato da una meringa con la panna da Arione, elegante caffetteria situata sotto il porticato. La piazza è delimitata da gallerie su cui si affacciano eleganti caffetterie che invogliano a comprare i cuneesi, vanto della città anche se tradizione voglia, gli altri non ce ne abbiano, che l'acquisto vada fatto da Arione, il suo inventore.

Il centro cittadino è ben curato e viene tagliato dall'elegante Via Roma che porta fino a Piazza Torino.

Passeggiando ci si imbatte nell'imponente Torre civica dalla cui sommità si gode di uno

splendido panorama sulle Langhe fino ad arrivare al Monte Rosa innevato.

Prima di cena si consiglia una visita alla Contrada Mondovì, caratteristica stradina medievale con i suoi portici e archi gotici su cui si affacciano i negozi di antiquariato.

Ma ecco giunto il momento di andare all'Osteria della Chiocciola, espressione cuneese dello spirito *slow food*.

Qui c'è il trionfo della gastronomia abbinata al buon vino.

Apriamo con una splendida carne cruda battuta al coltello.



Per il vino ci facciamo consigliare e la scelta cade su un vino autoctono (bisogna anche esplorare il nuovo e non fermarsi ai grandi classici), un Verduno Pelaverga dell'azienda Bel Colle. Il Verduno è un raro e antico vitigno piemontese, coltivato sulle colline di Verduno da cui trae la denominazione di origine. Di colore rosso rubino chiaro con sfumature rosa, assume riflessi aranciati con l'invecchiamento.

Dal colore rosso rubino più o meno carico con riflessi cerasuoli o violetti, all'olfatto è intenso, fragrante, fruttato e con una notevole e caratterizzante speziata. Alla beva secco, fresco e gradevole.

Proseguiamo con degli indescrivibili ravioli del plin con sugo di arrosto, il cui nome deriva dal pizzico dato dalla pasta per racchiudere il ripieno.

Qui il gioco si fa pesante e quindi bisogna calare i pezzi da 90 quale è il Barolo di Giuseppe Rinaldi.

La variante che scegliamo è il Brunate-Le Coste, un vino sincero e meno elegante rispetto alla versione Cannubi S. Lorenzo inizialmente indecifrabile per poi uscire con tutta la sua genuinità. Massima espressione del nebbiolo.

Usciamo entusiasti, ma prima, visto che l'osteria funge anche da enoteca, facciamo qualche acquisto.

Plus non indifferente...

