



STORICHE
Le Langhe sono una regione situata a cavallo delle province di Cuneo e Asti, confinante con altre regioni storiche del Piemonte, Monferrato e il Roero, e costituita da un esteso sistema collinare definito dal corso dei fiumi Tanaro, Belbo, Bormida di Millesimo e Bormida di Spigno. Si può suddividere in Bassa Langa, Alta Langa (al confine con la Liguria) e Langa Astigiana



IL VIAGGIATORE

GOLOSO

FUORIPORTA

Il bell'autunno delle Langhe nella miniera dell'oro bianco

Per il weekend è giunta l'ora di recarsi nella patria del tartufo, tra colline, castelli e i vini più celebri d'Italia

Roberto Perrone

L'autunno è la stagione migliore per un viaggio goloso nelle Langhe. Per i colori, per le atmosfere, per il cibo. È il periodo dedicato al tartufo bianco pregiato d'Alba, tuber magnum pico. Ahinoi, per il Grande Tubero, la cui raccolta è iniziata il 21 settembre e proseguirà fino al 31 gennaio 2018, è un anno gramo. Anche questo meraviglioso fungo ipogeo - le prime testimonianze risalgono a Sumeri -, ha subito le ingiurie di questo clima arido. Ce ne sono pochi e costano una follia, fatto che getterebbe nella disperazione Giovanale: «È preferibile che manchi il grano piuttosto che i tartufi».

Ma per fortuna le Langhe non sono solo tartufo, per il quale c'è ancora speranza (il prossimo cambio di luna), sono grandi tavole, grandi vini, arte e storia. Tutto questo lo sintetizza la Ciau del Tornavento, a Treiso. Luogo notevole anche dal punto di vista architettonico: il ristorante è ospitato nell'ex asilo comunale (1931), puro stile littorio. Prima di pranzo, merita una visita alla straordinaria cantina di Maurizio Garola. Indimenticabile. C'è solo l'imbarazzo della scelta per accompagnare i piatti. Ho ricordi commossi dell'uovo in cocotte servito nel suo scrigno e dei tagliolini ai 28 tuorli, entrambi con tartufo a pioggia, ma anche della cipolla cotta al forno con salsiccia di Bra, amarretti e fonduta e della tradizionale Finanziera (per intenditori).

Nelle Langhe si può girare senza meta, lentamente. Ogni borgo, ogni collina regala qualche meraviglia, una villa, un

santuario, un castello, come quello di Grinzane, di proprietà di Cavour che qui risiedette tra il 1832 e il 1849 quando fu anche sindaco del paese. A novembre vi si svolge la famosa Asta Mondiale del tartufo.

Oppure ecco una locanda circondata dai vigneti, come quella Del Pilone, dove l'arrivo dell'autunno, seppur mite, ha ricordato a Federico Gallo i sapori di quando era bambino. Così ha creato un piatto da pranzo della domenica in famiglia: raviolone (pasta 40 tuorli) con morbido di nocciole e ragù di gallina vecchia. Il tartufo ne esalta ancora di più il sa-

re. Il viaggio è gustoso ma stancante. Riposo previsto al Resort Villa d'Amelia, a Benevello, dove ogni anno alla fine di novembre, lo chef Damiano Nigro organizza la Festa della Nocciola (tonda e trilobata) una delle tante ricchezze di questa terra. Assaggiamo, appunto, il piccione arrosto, ravenello, albicocca e nocciola. È il momento di salire verso l'Alta

ECCELLENZA

Siamo in piena raccolta del pregiato tubero, ma la stagione è stata arida

Langa, a Bossolasco, chiamata «la perla delle Langhe». Beppe Fenoglio, l'autore del «Partigiano Johnny», soggiornò qui nel 1962 per curare una grave malattia respiratoria. Per alcuni decenni fu anche il buen retiro dei pittori torinesi Felice Casorati, Francesco Mencio, Enrico Paulucci, incantati dal paesaggio diventato tema della loro pittura neo-impressionista e

TERRA CELEBRE

Locande che custodiscono antiche ricette e borghi cari agli artisti del '900

Quando la Langa diventa pianura, a est, ci fermiamo all'Antica Corona Reale di Cervere dove la famiglia di Gian Piero Vivalda perpetua la tradizione dell'accoglienza dal 1855. Se Vittorio Emanuele III faceva sempre una «deviazione» per rane e lumache, la facciamo anche noi per assaggiare le lumache di Cherasco ai porri di Cervere, mele Renette e marmellata di rosa canina.

Sulla strada del ritorno è tempo di spese. Da B.Langhe il tartufo è anche dolce: nero, bianco, cappuccio misto. Per chi vuole un «capriccio» ecco due morbide cialde alla mandorla ad avvolgere il cioccolato bianco aromatizzato alla frutta. Da Tartuflanghe il tartufo si spande sulla pasta (tagliolini barbaresco e tartufo), sui condimenti (crema di porcini e tartufi), sugli aceti (balsamico di Modena con succo di tartufo nero). Ed è tornato l'appetito. Michelangelo Mammoliti, talento e fantasia, porta un tocco di esotismo sulla collina dove sorge La Madernassa: «Tokio-Guarene»: manzo marinato al miso d'orzo, jus all'alga Kombu. E il rientro è più lieve.

I LUOGHI



- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 La Ciau del Tornavento
Piazza Leopoldo Baracco, 7
Treiso (Cn)
Tel. 0173-638333 | 2 Locanda del Pilone
Strada D. Cicchetta, 34, Località
Madonna di Como, Alba (Cn)
Tel. 0173-366616 | 3 Relais Villa D'Amelia
Loc. Manera, 1
Benevello (Cn)
Tel. 0173-529225 | 4 Filippo Oste in Albaretto
Via Umberto, 12, Albaretto
della Torre (Cn)
Tel. 338-8871155 | 5 Bossolasco (Cn) |
| 6 Castello di Grinzane
Via Castello, 5
Grinzane Cavour (Cn)
Tel. 0173-262159 | 7 Antica Corona Reale
Via Fossano, 13
Cervere (Cn)
Tel. 0172-474132 | 8 B. Langhe
Strade Basse, 7/c
Alba (Cn)
Tel. 0173-282936 | 9 Tartuflanghe
Loc. Catena Rossa, 7
Piobesi d'Alba (Cn)
Tel. 0173-361414 | 10 La Madernassa
Località Lora, 2 Castelrotto,
Guarene (Cn)
Tel. 0173-611716 |