

Elisa Braccia

ABITANDO LA STORIA

Dimore di charme e castelli del Piemonte





Brux 16/2/2006

A Carlo

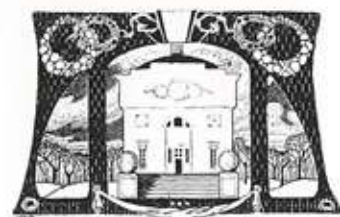
con stima e simpatia

Renzo Grassi

Elisa Braccia

ABITANDO LA STORIA

Dimore di charme e castelli del Piemonte



lat & io
EDITRICE

Elisa Braccia

ABITANDO LA STORIA
Dimore di charme e castelli del Piemonte:

L'autrice ringrazia
l'Assessorato al Turismo, Sport e Pari Opportunità
della Regione Piemonte



ISBN 88-87594-65-1
Prima edizione febbraio 2006

ristampa	anno
5 4 3 2 1 0	2005 2006 2007 2008

© 2006 ali&no editrice, Perugia

www.ali&noeditrice.net

A nostro padre

Indice

<i>Prefazione</i> di Giuliana Manica	pag.	9
<i>Introduzione</i> di Emanuele Filiberto di Savoia	pag.	11
1 ABITANDO LA STORIA	"	13
Dimore di charme e castelli del Piemonte: punte di diamante dell'offerta turistica	"	13
TORINO E DINTORNI	"	17
Palazzo Scaglia di Verrua: una perla rinascimentale	"	17
Villa Agliè, dimora senza tempo	"	22
Pralormo, il castello di "messer tulipano"	"	23
Castello di Pavarolo, un tuffo nella storia	"	27
Barattieri in Sallier de La Tour, <i>noblesse oblige</i>	"	31
Villa Doria "Il Torrione", maison de charme	"	34
2 L'ARTE DEL SAPER VIVERE	"	39
I quattro atti dell'opera buffa secondo Gioachino Rossini: mangiare, amare, cantare e digerire	"	39
Castello di Salabue, un weekend all'insegna dei ricordi	"	44
Se il vino sa di tappo	"	48
Un castello, a Piovera, diviso fra il tesoro dei cavalieri templari e l'arte contemporanea d'autore	"	49
Villa Schella, la residenza sempreverde	"	53

3 ITINERANDO CON GUSTO	"	55
La corporazione per gli adepti del gusto	"	55
Asti e il suo Palazzo dei Leoni	"	60
Castello Malingri di Bagnolo Piemonte, regalità e tempo libero	"	63
PUNTI DI VISTA	"	64
La Valle Po, cenni storici	"	64
Il Monviso: re di pietra	"	65
Balma Boves - Sanfront, un sito senza tempo	"	65
L'abbazia di Santa Maria di Staffarda, cuore dell'Ordine Mauriziano	"	66
Agriturismo "La Virginia", una chicca ai piedi del Monviso	"	67
I RISTORANTI	"	69
INDIRIZZI UTILI	"	88
APPENDICE FOTOGRAFICA	"	93

PREFAZIONE

Il sistema delle Regge sabaude, dei palazzi e delle dimore storiche costituisce una delle punte di diamante del turismo piemontese. Torino mantiene intatto il suo fascino di città reale, prima capitale del Nuovo Regno d'Italia, e reca ancora intatti i segni dei fasti del passato nei suoi straordinari palazzi e nelle ville, da Venaria a Stupinigi, da Racconigi sino ad Agliè.

In questo ricco e affascinante sistema è più che mai attuale parlare di ricettività di charme, per un turismo di alta gamma.

Il censimento, realizzato in collaborazione con l'Associazione *Dimore Storiche Italiane* di Torino, ci dice che le residenze storiche in Piemonte sono circa 300, di cui una trentina organizzate come bed&breakfast o per accogliere convegni, eventi, concerti e mostre. Si tratta di quelle dimore storiche che possono usufruire dei contributi locali a sostegno dell'offerta turistica, grazie alla legge regionale dell'8 luglio 1999 n. 18. Un patrimonio da salvaguardare e valorizzare a sostegno di un turismo, un tempo di nicchia, che produce sempre più numeri significativi. Gli sforzi della Regione Piemonte sono stati indirizzati verso quei progetti in grado di recuperare l'inestimabile patrimonio architettonico delle dimore storiche e di valorizzare il tessuto della ristorazione tradizionale, reintroducendoli in un circuito produttivo, trasformandoli così in opportunità di sviluppo, di crescita e di nuova occupazione.

"Abitando la storia", un percorso attraverso queste dimore storiche adibite a strutture ricettive o a ospitare convegni, è un importante strumento per valorizzare questo sistema di eccellenze e per proporre percorsi interessanti per un soggiorno d'élite. Un volume che potrebbe essere definito una sorta di viaggio letterale, propedeutico a un viaggio reale, rivivendo la storia, con un occhio rivolto al futuro.



Giuliana Manica
Assessore al Turismo, Sport e Pari Opportunità
della Regione Piemonte



INTRODUZIONE

Il Piemonte, da sempre regione di confine, proprio per la sua posizione strategica e rischiosa ha sviluppato nei secoli un'invidiabile architettura difensiva. Con il tempo alle torri di avvistamento e alle rocche più inespugnabili si sono aggiunte eleganti dimore signorili, che hanno contribuito a renderla oggi una delle regioni più ricche di testimonianze storiche di pietra.

I Sovrani di Casa Savoia hanno sempre dimostrato qualità filantropiche di grande respiro, sin dall'epoca della Contea hanno eretto castelli e torri per ragioni difensive, successivamente hanno voluto impreziosire il proprio Ducato, poi Regno, con meravigliose opere architettoniche ed artistiche che ancora oggi sono esempi unici al mondo. Ricordiamo l'arte di architetti quali lo Juvarra e il Castellamonte. Ma pensiamo anche a decine di altri castelli e di edifici pubblici e privati meno noti ma di altissimo valore storico ed etnologico, che rischiano danni irreparabili a causa dell'incuria, a causa delle spese che molto spesso i proprietari non sono in grado di sostenere individualmente.

La difesa delle proprie radici, culturali ma anche architettoniche, è difesa dei Valori distintivi della patria, di cui i paesi moderni hanno bisogno come un tempo. È per questo che auguro a questo libro di contribuire alla conoscenza di scrigni di storia tutti da scoprire, da proteggere, da rivalutare, così come il turismo culturale, risorsa ed orgoglio del nostro Paese.

Emanuele Filiberto di Savoia
Principe di Piemonte e di Venezia



1

Abitando la storia

**Dimore di charme e castelli del Piemonte:
punte di diamante dell'offerta turistica**

Torino città dei Savoia e prima capitale del Nuovo Regno d'Italia è anche la testimonianza monumentale della dinastia reale, narrata attraverso gli straordinari palazzi e ville del capoluogo subalpino, da Venaria a Stupinigi, da Racconigi sino ad Aglié.

Da qualche anno è proprio in questa terra che si registra un movimento turistico in controtendenza: non più solo anonimi soggiorni in camping di nostalgici "figli dei fiori" o agriturismi ove regna un'accoglienza talvolta troppo ruspante, ma da oggi si torna anche a discutere di ricettività di charme.

Si può quindi serenamente parlare di affermazione di un turismo di nicchia, o meglio di una forma turistica d'élite alla ricerca della storia e degli itinerari d'arte, quale esperta "enogastronomade" sensibile ai sapori e ai sapori autoctoni: pare quasi creato ad hoc il celebre motto di Oscar Wilde: "Il miglior modo per vincere le tentazioni è quello di cedere ad esse!".

Sulla scia di quella filosofia "slow food" (mangia piano e bene, vivi meglio) che sembra tanto incompatibile con i ritmi della vita metropolitana fedeli alla logica sbrigativa del "fast food", vi invitiamo a vivere un weekend nel rispetto della tradizione piemontese: un soggiorno in una di quelle dimore storiche care al regno sabauda, oggi dedite ad accogliere i sostenitori di questo pensiero con una cucina qualificata e fedele alla terra che li ospita, sicuri che rimarrete sedotti dalla ricerca costante della qualità e del buon gusto.

Quelle stesse dimore storiche piemontesi che, grazie alla legge regionale dell'8 luglio 1999 n.18, possono usufruire dei contributi locali a sostegno dell'offerta turistica, favorendo l'adeguamento delle proprie strutture a fini ricettivi.

Da un recente censimento, in collaborazione con l'Associazione *Dimore Storiche Italiane* di Torino, si evince che le residenze storiche in Piemonte sono circa 300, di cui una trentina tra bed&breakfast o organizzate per accogliere convegni, eventi, concerti e mostre. Sono edifici tutelati dalla Sovrintendenza dei Beni Culturali e da leggi speciali che, per motivi storici e di localizzazione, si presentano con differenti tipologie costruttive (castello, palazzo, villa) o trasformazioni di destinazione originarie quali gli edifici religiosi (chiostri, monasteri) o militari (torri), agricoli (cascine) ad uso prevalentemente residenziale.

Tali realtà distribuite sull'intero territorio regionale contribuiscono in modo egregio a trasmettere un'immagine del Piemonte all'altezza del proprio bagaglio storico culturale.

A questo proposito abbiamo posto alcune domande all'architetto Carlo Marenco di Santarosa, che è il presidente dell'Adsi - Sezione Piemonte:

«L'Associazione *Dimore Storiche Italiane* è un Ente Morale fondato nel 1977, senza scopo di lucro, che si propone di agevolare la conservazione, la valorizzazione e la gestione delle dimore storiche, contribuendo alla tutela di un patrimonio culturale, la cui conservazione e conoscenza sono di interesse pubblico».

Quali sono le difficoltà oggettive?

«Le dimore storiche non sono sempre musei, e conservarle significa anche mantenerle attivamente senza congelarne le funzioni, ma trovando loro destinazioni compatibili con la vocazione degli edifici stessi. Lo straordinario evento dei Giochi Olimpici Invernali ha senz'altro innescato un processo di sviluppo per il Piemonte che ci auguriamo possa, attraverso nuovi rapporti e comunicazioni internazionali, migliorare la qualità di vita degli abitanti stessi».

Il vostro rapporto con le istituzioni?

«Un riflesso di questo momento di grandi investimenti è rappresentato, ad esempio, indirettamente dalla valorizzazione in atto dei Beni Culturali Regionali. Questo clima di dinamismo, unitamente ad incentivi volti alla promozione turistica, ha stimolato i proprietari delle dimore storiche a riscoprire nuove forme di gestione degli edifici notificati, indispensabili per sostenere le spese della conservazione e del restauro degli stessi».

La conduzione a Bed & Breakfast, su modello anglosassone, risulta essere una attività capace di rivitalizzare le dimore storiche attraverso un uso compatibile di spazi vuoti. Quali sono le vostre aspettative in proposito?

«Il buon risultato dipende, come in tutte le cose, dal grado di qualità del progetto di adeguamento, unitamente a quello dell'ospitalità offerta dai soci dell'Adsi che hanno investito in questa iniziativa regionale. Le Olimpiadi Invernali del 2006 si presentano come il miglior banco di prova per verificare l'appetibilità ed il mercato per questa forma di accoglienza extralberghiera, facente parte di un sistema integrato pubblico e privato capace di accomunare turismo e cultura. Ci auguriamo che questo contributo editoriale possa accompagnare il visitatore, oltretutto nella scelta di un luogo accogliente, anche nella scoperta dei numerosi piccoli comuni del Piemonte più segreto, quali solo le antiche mura di una dimora storica possono svelare».

È proprio grazie anche a questi trascorsi documentati che si affermano i sentieri enogastronomici: sono dei veri e propri tours preservati dal piacere di soggiornare in una residenza il più delle volte immersa nel verde o tra i vigneti, andando alla ricerca della locanda e dei sapori del luogo, gustandosi quest'esperienza come un'intensa pausa di riflessione a contatto con una natura ricca di testimonianze.

Possiamo quasi considerare queste magioni come degli autentici depositari della nostra memoria che offrono rare occasioni di incontro, complice un'atmosfera propizia a conferire al vostro soggiorno emozioni uniche e suggestive.

Gli sforzi della Regione Piemonte sono stati indirizzati verso quei pro-

getti in grado di recuperare l'inestimabile patrimonio architettonico delle dimore storiche e di valorizzare il tessuto della ristorazione enogastronomica tradizionale, rimettendoli nel vivo del circuito produttivo e rendendoli capaci di trasformarsi in opportunità di sviluppo, di crescita e di nuova occupazione per i giovani.

Proponiamo dunque ora un viaggio, ripercorrendo la storia con un occhio di riguardo verso il futuro e la conservazione dei beni architettonici.

Ed è altrettanto importante affermare che ciò avvenga nel rispetto dello stile di quella classe sociale di cui tutto si può dire ma non che fosse avulsa dal gusto per l'arte e la cultura in genere, e che per secoli ha contribuito, sia dal punto di vista impegnativo che economico, a conservare intatto questo patrimonio. Si evince quindi che si tratti di una lezione che interpreta i cambiamenti intervenuti nella società: la convinzione che il "bon ton" non è l'ossequio formale a una serie di regole astruse, ma un segno di stile, una manifestazione del rispetto e dell'attenzione che dobbiamo avere in primo luogo per gli altri, ma anche per noi stessi.

Tutto ciò "abitando la storia" in ambienti straordinari pregni di poesia ed atmosfera. Gli habitat naturali, quali i parchi e i boschi che abbiamo visitato, impreziositi dai ricordi di alcune nobili casate, si propongono come un punto di riferimento imprescindibile: è l'espressione di una cultura che pone le sue radici nella storia e si affina grazie al lavoro e alla creatività degli uomini, consapevoli di "possedere le chiavi" di un archivio storico "vivente".

Sono però incontri armoniosi da assaporare concedendoci alcune licenze: senza l'ossessione del tempo e liberi dal grigiore della vita moderna che ci impone di vivere momenti standardizzati, nel nome di quella globalizzazione che, mai come adesso forse, ci fa rimpiangere emozioni arcaiche.

Un viaggio non è mai privo di rischi, per sua stessa natura espone all'imprevisto, e quasi sempre costituisce una sfida, una prova con noi stessi e con gli altri. Le "evasioni" che si svolgono nelle sale dei teatri e dei Conservatori prospettano una via di fuga congeniale per coloro ai quali la sensibilità permette di rendersi interprete di nuovi linguaggi artistici, comprendendo sinergie diverse e articolate che preludono al futuro. Allo stesso modo, quando ci si pone di fronte alla storia, ripercorrendo saloni nobiliari e gallerie d'arte, si osserva il tempo da un altro punto di vista, lo sguardo si focalizza sull'aura delle cose: un oggetto non è più so-

lo un soprammobile, ma una testimonianza e la stanza si trasforma in un diario di bordo, dove l'argenteria o i ritratti appesi alle pareti delineano i ricordi e le mura ne suggellano la storia.

L'invito è rivolto a coloro i quali riescono ad avvalersi della propria sensibilità per carpire i segreti del tempo, riconoscendo in esso la chiave di lettura dei secoli trascorsi, con la consapevolezza che anche "un orologio fermo, fa l'ora esatta due volte al giorno" (Hermann Hesse).

Il Piemonte è terra di viaggi e migrazioni per eccellenza nonché di amare contraddizioni: l'humus presente in questa terra ha fatto scorrere fiumi di parole e germogliare irrefrenabili passioni. Poeti e letterati hanno voluto identificare in questi luoghi uno stile di vita, una nuova forma di linguaggio espressivo, quasi un percorso delineato da un capoluogo tradizionalista fiero della propria storia al resto della regione: terre dove i sapienti del territorio hanno saputo tramandare vicende, cultura e suggestioni.

Un viaggio nella memoria dunque, un rito che torna ogni qualvolta si varca la soglia di queste dimore la cui storia ci indica la via.

TORINO E DINTORNI

Palazzo Scaglia di Verrua: una perla rinascimentale

Nel Seicento l'Italia, pur attraversando un periodo di notevole decadenza politica, rimane un centro importante della cultura europea e sarà poi nel Settecento che tale predominio verrà trasferito alle grandi corti d'Europa. A distanza di qualche secolo siamo facilmente portati ad identificare il Settecento come il periodo della vita frivola e spensierata, dei giochi e delle fe-

*Il cortile
di palazzo
Scaglia
di Verrua*



ste cicisbee, dei codini e della cipria: reminiscenze classiche e letterarie fondate sulle idee estetiche ed i principi di poesia del Parini.

In realtà il Settecento è in tutta Europa un secolo di profonda trasformazione economica, sociale, ma soprattutto politica ed intellettuale: basti pensare che solo in questo periodo si avvicinano il neoclassicismo, l'illuminismo ed il preromanticismo.

Da un lato persiste una società che si avvia alla decadenza, dall'altro si assiste all'avvio di un rinnovamento sostanziale che aprirà le porte all'era moderna.

Possiamo così suddividere il Settecento in due momenti ben precisi: nel primo, che corrisponde alla fase iniziale del secolo, permane una società dominata da un'aristocrazia eccentrica che trattiene per se stessa tutti i privilegi; nel secondo, ossia nell'altra metà del secolo, assistiamo all'evoluzione inarrestabile della borghesia che, prima richiede riforme sociali, infine le impone forzatamente fino a giungere alla ben nota Rivoluzione Francese. Contemporaneamente ed intrinsecamente connesso ad essa si diffonde il movimento ideologico dell'Illuminismo che esalta il valore della ragione, l'indipendenza dell'intelletto umano dal potere illimitato e arbitrario delle monarchie assolute, dalla tradizione e dalle credenze religiose: ai dogmi teologici si sostituisce una visione antropologica dell'universo. Si tratta di una trasformazione epocale, poiché si viene a creare una civiltà fondata sul diritto della coscienza, della ragione, dell'uomo, del cittadino, sostituendone una millenaria che invece era fondata sui doveri religiosi e monarchici.

Dopo questa breve introduzione esplicativa e doverosa per delineare il contesto storico di cui andiamo a parlare, torniamo ora alle frivolezze di alcuni "bon vivant", e non possiamo evitare di citare la celebre storia d'amore tra Jeanne Baptiste de Luynes (1670-1736), nobile francese sposata con il Conte Ignazio Scaglia dei Verrua, e Vittorio Amedeo II, duca di Savoia. Il *Palazzo Scaglia di Verrua*, nel pieno centro storico di Torino, oggi utilizzato su prenotazione per convegni e concerti, contrassegna l'avventurosa ed assai singolare vita della nobildonna che abitò a lungo in questa splendida dimora e fu addirittura oggetto di un romanzo storico di Alexandre Dumas, *La Dame de Volupté*. Tradotto ai giorni nostri in un film di scarso successo, è tuttora oggetto di ricerca storica,

in quanto parrebbe che la ex dinastia regnante del Regno d'Italia discenda da uno dei figli illegittimi della Louynes riconosciuti dal duca Vittorio Amedeo. A parlare con competenza e garbo è Marta Zen, la figlia della proprietaria Maria Edmée Balbo Bertone di Sambuy in Zen.

«Sono io ad occuparmi della gestione come location, mentre è mia madre, assieme a mio padre, Francesco Zen, ad essersi occupata del restauro e ora della manutenzione del palazzetto».

continua ripercorrendo la storia di qualche secolo:

«Il palazzetto Scaglia di Verrua di Torino fu costruito, o meglio completamente ristrutturato, da Antonio Solaro, generale di finanze del ducato di Savoia, e più precisamente sotto Carlo Emanuele I (1580-1630): l'intervento avvenne dopo che il Solaro aveva acquistato ed unificato varie unità immobiliari di origine medievale preesistenti in loco.

Gli affreschi su via e sul cortile interno furono commissionati ad Antonio Parentani nel 1603 e gli vennero pagati ben 2.185,6 fiorini, come risulta dalla documentazione esistente presso l'archivio dei baroni Cavalcini di Collegno.

Il palazzo passò quindi, per successione femminile, agli Scaglia di Verrua, originari di Biella.

Il secondo grande intervento sull'edificio fu opera di Carlo Vittorio Amedeo di Verrua che, verso la metà del '600 acquistò nuove porzioni immobiliari su via Garibaldi e su via San Dalmazzo: questa volta la ristrutturazione venne affidata all'ing. Garaballo.

La storia del Palazzetto doveva peraltro essere segnata soprattutto da un altro importante personaggio di casa Scaglia di Verrua: Augusto Manfredo, maresciallo di campo di Luigi XIV, ma anche gentiluomo di camera di Vittorio Amedeo II di Savoia e colonnello dei Dragoni Azzurri che combatté contro protestanti e turchi, morendo poi in battaglia al servizio della Francia. Sposò non più giovane la giovanissima nobildonna francese Jeanne Baptiste de Louynes, che divenne in seguito amante del



Gli affreschi di palazzo Scaglia di Verrua

duca Vittorio Amedeo di Savoia, al quale diede due figli che il duca riconobbe nonostante la rocambolesca fuga in Francia di lei, ritenuta presunta spia di Luigi XIV.

Dagli Scaglia di Verrua la proprietà del palazzo passò ai San Martino della Motta ed infine verso metà '800 ai Balbo Bertone di Sambuy.

L'ultimo intervento importante prima del nostro restauro avvenne a fine '800 e fu affidato dal conte Raimondo di Sambuy all'ingegnere Rivetti: si trattò allora di tamponare il loggiato fronteggiante l'ingresso, al fine di ricavarne un vano ed eliminare il piano di calpestio della loggia laterale per realizzare l'attuale scalone a destra dell'entrata.

L'immobile fu pesantemente danneggiato da un bombardamento durante la seconda guerra mondiale, che distrusse completamente gli interni di via Stampatori 4, ma sulla facciata si limitò a danneggiare la figura di Diana. Il nostro restauro degli anni '70 ha riportato alla luce in modo felicemente inatteso la fascia affrescata sotto il cornicione che rappresenta i sette maggiori dei dell'Olimpo, rendendo altresì intelleggibile il significato dei grandi riquadri dipinti sotto ogni singola divinità a livello del piano nobile.

Gli affreschi sono opera del Parentani, che nasce a Brescia e lavora in Piemonte dalla fine del Cinquecento al 1622.

Sotto la direzione dello Zuccari (a sua volta stilisticamente erede di Pierin del Vaga) lavorò alla galleria di Palazzo Reale di

Torino, ai fregi ed ai soffitti di Palazzo Madama e per la Vigna di Madama Reale. Dipinse anche l'Icona della Trinità e Santi, due tele (Annunciazione e Visitazione) al Santuario della Consolata e uno nella controfacciata del duomo in cui la figura dell'Angelo richiama molto l'Apollo di via Stampatori.

Gli affreschi in facciata rappresentano i sette pianeti visibili (corrispondenti ai giorni della settimana): Diana (Luna), Marte, Mercurio, Giove, Venere, Saturno, Apollo (sole-domenica). In realtà Diana manca, perché distrutta da uno spezzone incendiato nell'ultima guerra, ma la si intuisce dalla scena sottostante in cui si vedono i suoi levrieri. Sotto Giove è visibile la lotta contro i Giganti, travolti da grandi massi.

Una indiscrezione: Saturno che ingoia Giove nel restauro di inizio Novecento era stato tramutato in Ercole mentre uccide un leoncino, e ciò forse perché il tema era considerato troppo crudo, anche se naturalmente Ercole non aveva alcuna attinenza con lo schema generale dell'opera.

Gli affreschi del cortile rappresentano su di un lato la Chimica-Alchimia e l'Astronomia e sull'altro il Grande Reggitore dell'Universo, l'Abbondanza e la Fama.

Ultima curiosità: la Fama oltre alla tromba ha il panneggio decorato di occhi e di orecchie, per poter vedere e sentire ogni atto di gloria del signore del palazzo.»

I cortili del palazzo Scaglia di Verrua sono stati locations per: *Santa Maradona*, film di Marco Ponti, *La meglio gioventù*, film di Marco Tullio Giordana e dell'evento di presentazione connesso con il lancio della nuova vettura Fiat Lancia "Musa".

"TRAIT D'UNION", I SAPORI DELLA STORIA

Una locanda di charme nel centro del capoluogo subalpino: l'accogliente e suggestivo locale ricavato dalle antiche stalle del Palazzo Scaglia di Verrua è caratterizzato dal suo arredo d'epo-

ca e dal soffitto in legno con travi a vista. Complici la storia e la bellezza dei locali che consentono agli appassionati 'enogastro-nomadi' di vivere delle emozioni, il "Trait d'union" diventa il quartier generale per coloro che amano i sapori e i profumi di una cucina creativa. Lo chef Antonino Crudo propone quattro tipologie di menù degustazione che vanno dalla carne al pesce, dal vegetariano a quello tipicamente regionale.

Villa Agliè, dimora senza tempo

I palazzi monumentali costruiti come residenza dei nobili e degli alti prelati hanno generalmente un ampio atrio d'ingresso per poi accedere, attraverso sontuosi scaloni, al piano superiore, (il cosiddetto piano nobile) sempre riccamente adornato di sculture, dipinti, decorazioni a stucco, specchi, mobili raffinati, tappeti pregiati e arazzi preziosi. Spesso grandi giardini con logge, portici e fontane monumentali circondano tali residenze, incorniciandole proprio come se fossero autentici gioielli.

Villa Agliè, nella prima collina torinese, ne è l'esempio più classico.

«La nostra dimora, come poche altre realtà qui intorno, è rimasta sostanzialmente intatta nel tempo: immersa in un giardino impreciosito da querce e ippocastani, si erge su un'area il cui disegno è rimasto immutato dal Settecento», spiega Franca Giacosa, proprietaria con la sua famiglia di questa elegantissima palazzina dal 1947.

Riguardo il giardino sono stati scritti alcuni libri ed è in corso un attento recupero di alcune sue aree: e non potrebbe essere altrimenti visto che uno dei tre figli della signora Giacosa è

proprio architetto del paesaggio. Il parco conserva ancora uno dei quattro cedri del Libano impiantati nell'Ottocento ed una grotta artificiale realizzata in epoca barocca, che reca ancora le tracce delle decorazioni a conchiglie, sassolini e spugne.

«Il fatto straordinario è che da quasi sessant'anni continuiamo a riportare alla luce delle testimonianze antiche – asserisce la padrona di casa –. Mai come oggi la nostra presenza in questa dimora si arricchisce di nuovi elementi che ci consentono di comprendere particolari di un passato illustre e ci permettono di delineare alcune importanti sfumature di questo palazzo».

Il primo documento, datato 1610, testimonia la proprietà del duca Carlo Emanuele I, figlio di Emanuele Filiberto di Savoia e di Margherita di Valois. In questi sontuosi ambienti soggiornò in seguito anche Gianfrancesco Bellezia, sindaco di Torino, poi ambasciatore e presidente del senato: è a lui che si deve l'attuale disegno del giardino. Nel 1754 la residenza fu acquistata dal conte Demorri di Castelmagno, il quale impreziosì la sala centrale con gli stucchi del Martinez. Nel 1796 la dimora passò di mano a Benedetto Maurizio di Savoia, duca del Chiabrese, la cui residenza di campagna era già il castello di Agliè. Da qui in poi la residenza si chiamò villa d'Agliè, rischiando quindi di confondersi con il castello di Agliè.

Oggi la famiglia Giacosa conserva con meticolosa cura i ricordi della loro splendida abitazione, aprendo a convegni e ricevimenti il parco e gli ambienti aulici della palazzina: un recupero utile anche dal punto di vista sociale, in grado di mantenere vive le glorie di un passato ormai sepolto conservandone però i tratti essenziali e le memorie.

Pralormo, il castello di "messer tulipano"

Il castello di proprietà dei conti Beraudo, a Pralormo, sulla strada che collega Torino alle Langhe, è un esempio di come un castello privato possa oggi aprirsi ad un pubblico di appassionati e cultori del bello.



Uno stucco del Martinez

Villa Agliè





Il castello di Pralormo

Merito di donna Consolata e della sua famiglia, che da alcuni anni ha adottato questa iniziativa cosicché in alcune date e su prenotazione, apre a tutti coloro che lo desiderano il piccolo castello e il suo parco all'inglese disegnato dal celebre architetto paesaggista Xavier Kurten: è inoltre la prima in Piemonte a organizzare manifestazioni floreali e incontri sul modello dei manieri francesi e britannici.

Negli anni il parco ha ospitato varie mostre mercato, come quella sulle rose "La vie en rose", sulle porcellane "Fragile, fragilissimo", "I maharaja e l'India al castello di Pralormo", "Il viaggiatore curioso", "L'arte di servire il tè".

Dal 2000 ospita ogni primavera "Messer tulipano", una rassegna che all'inizio voleva essere un omaggio all'Olanda e alla sua smania cinquecentesca per i bulbi di questo esotico fiore, che all'epoca raggiungevano cifre da capogiro.

L'esibizione dello sbocciare di decine di migliaia di tulipani, aneddoti e curiosità su questi magnifici fiori, diventano così il coloratissimo leitmotiv di una mostra che è diventata una tradizione personale della famiglia Pralormo.

Di gusto profondamente romantico, i giardini del castello si contrappongono alla mole quadrata della residenza nobiliare dei conti di Pralormo, con specie maestose quali i cedri, le querce e (purtroppo ora perduti per la recente epidemia) gli splendidi olmi. Brevi sentieri si snodano con andamenti curvilinei, fatta eccezione per il viale che costeggia il muro che separa il giardino dalla strada pubblica: i colori degli aceri, dei cedri, dei pruni, dei tassi, dei tigli, dei lillà, delle spiree infondono sensazioni diverse al visitatore a seconda delle luci e delle stagioni.

È però soprattutto d'estate che il progetto del Kurten rivela tutta la maestria del suo autore, rendendo comunque fresco e delizioso un luo-

go posto in un territorio piuttosto arido. Caratteristica comune dell'opera dell'architetto tedesco per i giardini di alcune dimore piemontesi, è la prospettiva dei viali e delle distese erbose: a Pralormo egli approfittò dello scenario naturale della catena di montagne che costituisce di per sé uno sfondo magnifico, con un panorama che spazia dal colle di Cadibona al Monterosa, proponendo tagli sapienti fra gli alberi in modo da godere di alcuni scorci particolari durante le passeggiate nel parco.

Questi effetti scenografici fanno parte del cosiddetto "percorso di delizie nel giardino" che si propone di stupire e deliziare il visitatore con vedute, colori, suoni, angoli pittoreschi, situazioni romantiche, il tutto in modo da parer naturale e certo non costruito intenzionalmente. Persino il posizionamento degli alberi, oltre alla funzione puramente decorativa con l'alternanza del colore del fogliame nelle diverse stagioni, ha lo scopo di attirare alcune specie di uccelli in modo da poterne ascoltare il canto proprio in quel sito ed in quella stagione.

La prima costruzione del castello risale al XIII secolo e faceva parte del sistema di fortificazioni di questa parte del Piemonte, contesa tra Asti e la potente casata dei conti di Biandrate. Lo possedettero i signori di Anterisio, poi i Gorzano, i Pelletta e, dopo la definitiva vittoria di Asti, Manfredo Roero di Pralormo e i suoi discendenti. Nel 1840 il conte Carlo Beraudo di Pralormo, ministro dell'Interno di re Carlo Alberto, affidò all'architetto di corte Ernesto Melano la ristrutturazione dell'intero edificio. Vennero aboliti il fossato ed il ponte levatoio, costruiti il portico d'ingresso ed un grandioso scalone ed infine venne coperto il cortile centrale, trasformandolo in un salone a doppia altezza. In quella stessa epoca il piccolo giardino di rose, sul lato sud, citato già nel 1500, venne completamente trasformato in parco all'inglese ad opera di Xavier Kurten, già autore del parco reale di Racconigi e di quello di Villastel-



Un salottino all'interno del castello di Pralormo

ione. Sul finire del secolo, il nipote del ministro, anch'egli di nome Carlo, fece edificare l'orangerie, la grandiosa caserma (1875) e la suggestiva piccola serra in vetro e ferro dei fratelli Lefebvre di Parigi.

XAVIER KURTEN

Nato a Brühl, presso Colonia, Kurten si fece portavoce dello spirito romantico e, grazie ad una profonda conoscenza della trattatistica botanica (ricordiamo il manuale di Christian L. Hirschfeld, *Theorie der Gartenkunst*, Lipsia 1775) e delle tecniche ingegneristiche di idraulica, introdusse in Piemonte questo gusto del giardino all'inglese ormai consolidato in Europa, inteso come stile nel quale il paesaggio non è casuale ma attentamente progettato su imitazione della natura.

Negli anni documentati della sua presenza in Piemonte, tra il 1812 e il 1840, progettò ben quattordici giardini, tra cui quattro di proprietà sabauda (i parchi annessi ai castelli regi di Racconigi, Govone, Agliè e Pollenzo) e i restanti dieci di proprietà di altrettante famiglie dell'aristocrazia piemontese (San Martino Alfieri, Monticello, Pralormo, Sansalvà a Suntona, Sommariva Perno, il Torrione a Pinerolo, Castegneto Po, la Chiabra a Mondovì e il castello di Camillo Benso di Cavour a Santena).

Nei progetti del Kurten le tracce e i rilievi personali si riscontrano subito, come ad esempio la varietà e la qualità delle piante, individuate e scelte distintamente per ogni punto della composizione in modo da renderla più suggestiva e pittoresca; oppure i gruppi di alberi disposti a cerchio, le grandi estensioni di prato che si intravedono passeggiando lungo i sentieri collegati tra loro da numerosi percorsi trasversali; oppure ancora il lago dai confini irregolari circoscritto ad un'isoletta composta da una collinotta dove troneggia anche un tempietto.

Come abbiamo già detto, il conte Carlo Beraudo di Pralormo, diplomatico e uomo politico del periodo albertino, diede inca-

rico al famoso architetto tedesco di trasformare il giardino di Pralormo perseguendo il gusto dell'epoca, cercando di stabilire un contrappeso alla figura imponente del castello, bilanciandola con l'altezza di pari statura di alberi secolari che riuscivano a creare magnifici giochi di luce.

Oggi il castello, divenuto dimora dei proprietari praticamente tutto l'anno, è oggetto di cure costanti e di manutenzione, con interventi continui anche su parti d'intonaco, decorazioni e tappezzerie. Ovviamente essendo abitato, l'interno del castello è di rado visitabile, orangerie a parte, dove invece vengono organizzati banchetti, cerimonie e sposali, e anche nella spaziosa area delle casine, dove si tengono periodicamente eventi e manifestazioni varie. Il mattone antico conferisce un tono caldo all'ambiente e la sua resistenza all'usura del tempo è risultata ottima; le pareti conservano gli intonaci irregolari delle costruzioni agricole, imbiancate a calce ed ornate con riproduzioni settecentesche. Al piano superiore dell'orangerie alcuni ambienti ospitano un'esposizione di ricami cosiddetti bandiera, frutto del recupero storico di questa antica e tipica tradizione del ricamo piemontese ormai in via d'estinzione: tuttavia in questi ultimi anni sono state formate alcune giovani ricamatrici che hanno ripreso la tradizione di questa vera e propria "pittura ad ago", ispirandosi agli antichi disegni e ai motivi ornamentali del barocco.

Castello di Pavarolo, un tuffo nella storia

La breve intervista rivolta a Guglielmo Zavattaro Ardizzi, ufficiale del corpo degli alpini e proprietario del castello di Pavarolo, ha riportato alla luce una storia lunga più di mille anni. Il maniero, situato in cima alla collina di questo ridente paesino ad un tiro di schioppo da Torino, ha sopportato consistenti lavori di ristrutturazione sotto la guida della Soprintendenza, e oggi può dirsi pronto a offrire un'accoglienza all'altezza di chi vi soggiorna nei secoli scorsi. Il castello si affaccia su un parco che offre una visione panoramica a 360° inaugurata una giornata di so-

le: in un solo colpo d'occhio "abbracerete" la visuale dal Monte Rosa al Monviso, Appennino compreso), in grado di ospitare agevolmente sino a 700-800 persone. Da anni, inoltre, è sede di importanti mostre d'arte.

L'archivio in suo possesso che cosa documenta?

«Un decreto dell'anno 1047, firmato dall'Imperatore Arrigo III, conferma il possesso del castello da parte dei Canonici di Torino, detti del Salvatore, infeudati dal vescovo della stessa città.

Oggi, solo grosse pietre rotonde di fiume, costituenti la base dello spigolo sud-ovest e forse residui di un ancor più antico castelliere, rammentano tali epoche.

Un successivo documento, del 1235, menziona l'alleanza del comune di Chieri con ventidue Baroni dei paesi vicini, tra cui quello di Pavarolo. Nel 1264, Goffredo di Montanaro, Vescovo di Torino consegnò Pavarolo ai figli e ad un nipote del cittadino chierese Signorino Balbo.

Nel 1289 il chierese Signorino Melano acquistò metà del castello da Oddone Signorino; rivendette quindi metà di quanto acquistato a Giacomo Ghirardo ed ai fratelli Centorio.

I soffitti lignei a cassettoni del primo piano del castello, caratterizzati da decorazioni databili al primo Trecento, lasciano ipotizzare che la ricostruzione del castello in mattoni, plasmati e cotti sul posto, sia avvenuta proprio in tale periodo.

Dopo la sottomissione di Chieri e dei comuni vicini nel 1347, per indiviso ad Amedeo VI di Savoia (il Conte verde) e a Giacomo di Savoia, principe d'Acaia, l'intero territorio chierese passò nel 1354 sotto la piena giurisdizione d'Amedeo VI.

Nel 1394 le milizie casalesi di Facino Cane, al soldo del duca del Monferrato, intenzionato a contenere le mire espansionistiche dei Savoia, devastarono il territorio e occuparono il castello. Dopo sei anni le forze chieresi lo riconquistarono con un cruento assedio in cui furono feriti 16 dei 20 difensori monferrini. Il castello passò allora sotto il controllo di Chieri ed i due secoli successivi furono caratterizzati da un graduale e progressivo degrado della struttura, originato dal travagliato periodo dell'occupazione e da una successiva modesta riutilizzazione dopo la riconquista.

Nel 1628 Paolo Vastapane, di Fossano, lo acquistò intraprendendo una radicale ristrutturazione che prevede il tamponamento delle grandi finestre gotiche del primo piano, la demolizione della soletta tra quest'ultimo ed il piano terreno. La costruzione, nel nuovo spazio ricavato, di tre piani corredate da nuove finestre e scale di collegamento, nonché l'allargamento della struttura inglobando nel fabbricato la torre. In questo secolo, dove regnava sovrana la paura della peste che devastò mezza Europa, furono anche imbiancate a calce sia le pareti, sia i trecenteschi soffitti lignei a cassettoni.

Tra la fine del 1600 e l'inizio del 1800 si avvicendarono proprietari del castello Simone Robbia, i Simeoni Balbis ed i Ferrero d'Ormea.

Nel 1850 una stampa del castello del Gonin, cita quale proprietaria tale contessa Gloria che detenne il castello verosimilmente sino al 1867, edificando una nuova ala per accogliere una scuderia ed un sovrastante fienile.

Inoltre un affresco sulla volta della chiesa parrocchiale di Santa Maria dell'Olmo in Pavarolo ci mostra la struttura del castello in quegli anni. Vedova e deceduta in giovane età, la contessa Gloria lasciò il castello e le proprietà connesse in eredità al primogenito dei suoi due figli maschi. Costui, diplomatico in America latina, affidò al fratello sacerdote il mandato a vendere, e trovò l'acquirente nella persona del commerciante chivassese Donato Debenedetti, il cui figlio Ezechiele, frazionata in lotti la proprietà, nell'anno 1881 vendette il castello al nobile Edoardo Pansoja di Borio che, a sua volta, nel 1884, lo rivendette a Malvina Garneri, figlia di un diplomatico inglese a Torino e vedova di un notaio torinese.»

Il castello di Pavarolo



E veniamo ai giorni nostri...

«La nuova proprietaria attuò consistenti lavori d'ampliamento e di ristrutturazione, sopralavando di un piano una parte del castello, tramezzando e controsoffittando numerosi locali (ivi compresi quelli i cui i soffitti lignei erano stati, dalla seconda metà del 1600, già ripetutamente tinteggiati di bianco), decorando infine le pareti con fregi neogotici tratti dall'araldica anglosassone.

Risposatasi con l'Amm. Barbarara di Gravelloia e rimasta vedova nel 1920 rivendette il castello a quattro imprenditori di S. Mauro Torinese (Poletto, Beltramo, Piovano e Villa) che, nel 1924 accettarono l'offerta d'acquisto del Ten. Colonnello Francesco Zavattaro Ardigiz, casalese. A causa della prematura morte dell'Ufficiale, fu poi la vedova Giuseppina Cigala Fulgosi a firmare nello stesso anno l'atto d'acquisto.

Da allora appartiene alla stessa famiglia e l'attuale proprietario è il generale Guglielmo Zavattaro Ardigiz.

Nel 1986, grazie ai progressi della tecnologia, fu arrestata l'improvvisa ripresa di un lento smottamento della collina su cui sorge il castello, causa di crepe murarie formatesi nei secoli trascorsi e, verosimilmente, all'origine delle riperte e repentine vendite.

Verificato e assestato il consolidamento del suolo, negli anni '90 furono avviati significativi interventi di restauro conservativo che, sempre sotto la supervisione della Soprintendenza per i Beni Architettonici e del Paesaggio, proseguono tuttora.

Durante i lavori sono state restaurate anche le antiche decorazioni dei soffitti lignei, riscoperte dopo un lungo occultamento da strati di calce seicentesca e dalle successive controsoffittature.

La recente esplorazione, condotta da un gruppo di speleologi di cavità artificiali, ha consentito un esame accurato del pozzo interno al castello: all'imboccatura c'è un diametro di un metro e mezzo ed è rivestito sino alla profondità di oltre dieci metri in mattoni seicenteschi che poggiano su una cornice anulare in pietra sagomata, in modo da evitare stillicidi lungo le sottostanti pareti argillose scampananti verso il fondo e sulle quali sono ben visibili le tracce degli scalpelli; la profondità dell'acqua è di circa dieci metri.

Una leggenda, radicata nel paese, narra di un passaggio segreto che collegherebbe i prospicienti castelli di Pavarolo e di Montando.»

A questo punto della storia mi aspetto il suo albero genealogico...

«La famiglia, originaria di Frassineto Po (Casale Monferrato), vanta un archivio che si estende ininterrottamente dal 1328 sino ai giorni nostri, comprensivo di numerosi documenti riguardanti per lo più le vicende famigliari, ma anche la storia del casalese.

Mio nonno paterno, appassionato umanista, attingendo a questa documentazione, di cui lasciò un completo regesto, redasse una storia familiare (visibile su richiesta).

Nell'ultimo ventennio ho provveduto sia a trascrivere detti manoscritti, sia a "scannerizzare" i documenti originali di riferimento, creando un volume ipertestuale che consente di associare, di volta in volta, nella lettura il testo ai documenti originali di riferimento.

Il titolo del volume è: *Gli Zavattaro Ardigiz - Origini e storia di una famiglia monferrina corredata di oltre 130 documenti originali ed inediti dall'anno 1325 in avanti e dalla sintetica genealogia delle più antiche famiglie di Frassineto Po - Francesco Zavattaro Ardigiz, Firenze, 1924.*»

Per saperne di più è d'uopo a questo punto fare una capatina dall'ufficiale Guglielmo Zavattaro Ardigiz, dal quale sarete accolti con cordialità e simpatia.

Barattieri in Sallier de La Tour, noblesse oblige

C'è da sempre una nobiltà che impone di indossare un certo tipo di abbigliamento in determinate occasioni, invita ad una certa cultura, all'imparzialità, alla lealtà e alla tolleranza, certificando un codice di comportamento che può intendersi morale o estetico: tutto ciò è la vita intesa come disciplina, come vita nobile.



Il castello di Strambino

In un certo senso potremmo quasi affermare che la nobiltà si definisce per l'esigenza, per gli obblighi, e non per i diritti. Dunque *noblesse oblige* o come affermò Goethe «Vivere a proprio gusto è da plebeo; l'animo nobile aspira a un ordine supremo e alla legge».

Perché non prendere spunto dunque dal pensiero filosofico di José Ortega y Gasset (1883-1955), per riflettere e porsi qualche domanda?

«È veramente irritante la degenerazione sofferta nel lessico usuale della parola così ispiratrice quale "nobiltà". Perché, significando per molti "nobiltà di sangue", ereditaria, si tramuta in qualcosa di simile ai diritti comuni, in una qualità statica e passiva, e che si riceve e trasmette come una cosa inerte. Tuttavia il senso peculiare, l'etimo puro del vocabolo "nobiltà" è essenzialmente dinamico. Nobile significa "noto": si intende chi è noto in tutta la società, chi è famoso, chi si è fatto conoscere eccellendo sulla massa anonima, implica quasi uno sforzo insolito che giustifica la fama; nobile equivale dunque a valoroso o eccellente».

La nobiltà o fama del figlio è già un puro beneficio, e quindi il figlio è noto perché suo padre riuscì ad essere famoso: noto per riflesso, e in effetti, la nobiltà ereditaria ha un carattere indiretto, è come una luce rispecchiata, è nobiltà lunare fatta con luci morte. Permane solo in essa qualcosa di vivo, autentico, dinamico, un incitamento che provoca nel discendente a mantenere il livello dello sforzo che l'antenato raggiunse: ordunque, per quanto in questo senso alterato, *noblesse oblige*. Il nobile originario obbliga se stesso, e il nobile ereditario è obbligato dall'eredità. C'è, ad ogni modo, una precisa contraddizione, nel trapasso della nobiltà, dal nobile iniziale ai suoi successori».

Appartenenti ad una delle famiglie più antiche, i Barattieri in Sallier de La Tour, proprietari del castello di Strambino a pochi chilometri da Torino, sono stati capaci di trasmettere sapientemente il proprio patrimonio attraverso la conoscenza e la conservazione dell'archivio storico di una delle dimore più belle e autentiche d'Italia.

Una straordinaria famiglia di aristocratici, nei modi e nel cuore. Tre figli e quattro nipoti i cui volti infantili capeggiano nelle foto poste sui comodini di antica fattura. La facciata risale al Seicento e una sezione, nel '700, si suddivise divenendo proprietà dei San Martino San Germano d'Agliè. Tra i dipinti di Cogrosso ci si avvia in un percorso ricco di storia e di atmosfera.

«Noi ci abbiamo lavorato da oltre dieci anni, viviamo qui tutto l'anno insieme alla mia famiglia».

Il marchese Vittorio Amedeo Sallier de La Tour ci accompagna volentieri in questa visita, guidandoci tra le scale in pietra e le sale auliche.

«All'epoca siamo stati una famiglia molto vicina a Casa Savoia, tant'è vero che il mio nome venne dato in omaggio al trisnonno il cui padrino di battesimo fu il re Vittorio Amedeo. Mia moglie, Anna Alessandra nata Barattieri di Sampietro, è consigliere dell'Associazione dimore storiche: chi volesse approfondire la conoscenza di questa dimora può rivolgersi tranquillamente a lei, e confesso che sono molti gli autori che hanno desiderato riservare il proprio tempo a questa fortezza - nata quale difesa naturale per la città d'Ivrea, quando all'epoca era capitale del regno d'Italia».

A quali finalità si presta questa dimora?

«Questa residenza storica viene aperta su richiesta ed in occasioni particolari. Abbiamo accolto recentemente una delegazione delle Olimpiadi, ma ho visto festeggiare degnamente anche il debutto in società e diversi matrimoni».

I nostri estimatori più attenti sono però gli stranieri: prevalentemente inglesi e belgi».

Un giardino con prati e alberi secolari dà il benvenuto ai viandanti offrendo loro un panorama mozzafiato con la vista sulla splendida chiesa parrocchiale progettata dall'architetto Carlo Andrea Rana. Costruita fra il 1764 e il 1784, rappresenta un prezioso esempio di barocco piemontese: la struttura ellittica dell'aula centrale e delle cappelle laterali, arricchite da notevoli stucchi, ha il suo culmine con la Cappella ottagonale della Madonna del Rosario, impreziosita da marmi, bassorilievi e dorature. Proseguiamo ora il nostro tour visitando la cappella di famiglia.

La moglie Anna ereditò il castello dal bisnonno il quale, a sua volta, lo acquistò da Don Bosco. Il santo lo ricevette in donazione dai San Martino verso la fine dell'Ottocento, e a tale proposito il marchese ci racconta un simpatico aneddoto:

«Quando il bisnonno di mia moglie visitò il parco venne conquistato dagli alberi secolari presenti. Subito dopo l'atto di acquisto scoprì che le piante erano divenute la materia prima per la scuola di falegnameria di Don Bosco: un atto un po' forzato, ma di beneficenza nei confronti di un grande santo».

Oggi il castello vanta una piscina autorizzata dalla Belle Arti e un campo da tennis con vista sulle mura diroccate antecedenti al '400 e magnificamente integrate nel paesaggio circostante: alcune vigne, abbandonate poco più in là al proprio destino, convincono gli ospiti a ritornare per rivivere le stesse emozioni.

Villa Doria "Il Torrione", maison de charme

Trentacinque minuti d'auto da Torino e poco più di quaranta minuti dalla stazione sciistica di Sestriere sono sufficienti per imbattersi nella Villa "Il Torrione", a Pinerolo. Questa residenza è un complesso architettonico di origine medioevale che venne modificata ed ampliata nei secoli fino ad assumere all'inizio dell'Ottocento l'attuale aspetto di impostazione neoclassica.

Attorno alla villa sorge, immerso in un'aura romantica, il maestoso

parco di oltre venti ettari, con alberi secolari che fanno da cornice ad un'ampia distesa di prato.

Oberto e Anna Doria aprono il parco per visite guidate ed offrono ospitalità di bed&breakfast ad altissimo livello nella villa e nelle dipendenze.

E anche in questo caso, come per il castello di Pralormo, ricorre il nome celebre di Xavier Kurten: a 170 anni dalla presentazione del progetto autografo del grande architetto, il parco di Villa Doria è entrato recentemente a fare parte del firmamento dei Grandi Giardini Italiani.

Andiamo quindi alla scoperta di questi luoghi di silenzio e relax che, come unico tema conduttore, raccontano lo sforzo di creare un parco secondo il criterio romantico all'inglese. Curativi, distensivi, decorativi, persino comunicatori: fiori e piante ricoprono ruoli molteplici, acquisiti nei secoli e tramandati per generazioni. Prima di addentrarsi in questo universo alla ricerca dei suoni e profumi della natura, occorre saperne cogliere il significato, rispettando la quiete imposta dalla natura stessa. Una sosta lungo i viali consentirà il passaggio agli scoiattoli: un

Villa Doria



andirivieni di sguardi furtivi che tentano malamente di celarsi dietro ai *Diospyros virginiana* (kaki americani alti oltre venti metri), mentre intorno gli ippocastani nani, i tigli, i pini e le querce secolari fungono da spettatori.

Attuale proprietario è il marchese Oberto Doria Lamba, discendente da un'antica famiglia dogale genovese che ebbe tra i suoi più famosi antenati Andrea Doria, il vincitore della battaglia di Lepanto. A conferma di molti, Anna è una straordinaria padrona di casa, ed è molto facile perdersi insieme a lei nei ricordi di un tempo, invitati a sognare e folgorati dall'atmosfera romantica che si respira.

UN CASTELLO E IL SUO FANTASMA

Per comprendere cosa vuole dire possedere un castello e "vivere" nella storia occorre parlare però con Stefano Cerri, proprietario del castello di Famolasco a Bibiana, in provincia di Torino, e autore di un libro sul medesimo.

«Ereditare o possedere un castello, piccolo o grande, è universalmente considerata una fortuna o una disgrazia direttamente correlata di volta in volta alle dimensioni dello stesso, allo stato di conservazione, all'ubicazione, alla presenza o meno di arredamento antico, ecc.. Acquistarlo vecchio di più di mille anni, malandato, sopraffatto dai rifiuti di ogni genere e sommerso da una vegetazione incolta e tenace a scomparire, abbandonato da mol-

to, troppo tempo all'incuria e all'offesa dell'uomo e degli elementi naturali, deve ritenersi senza dubbio alcuno un atto di grave irresponsabilità.

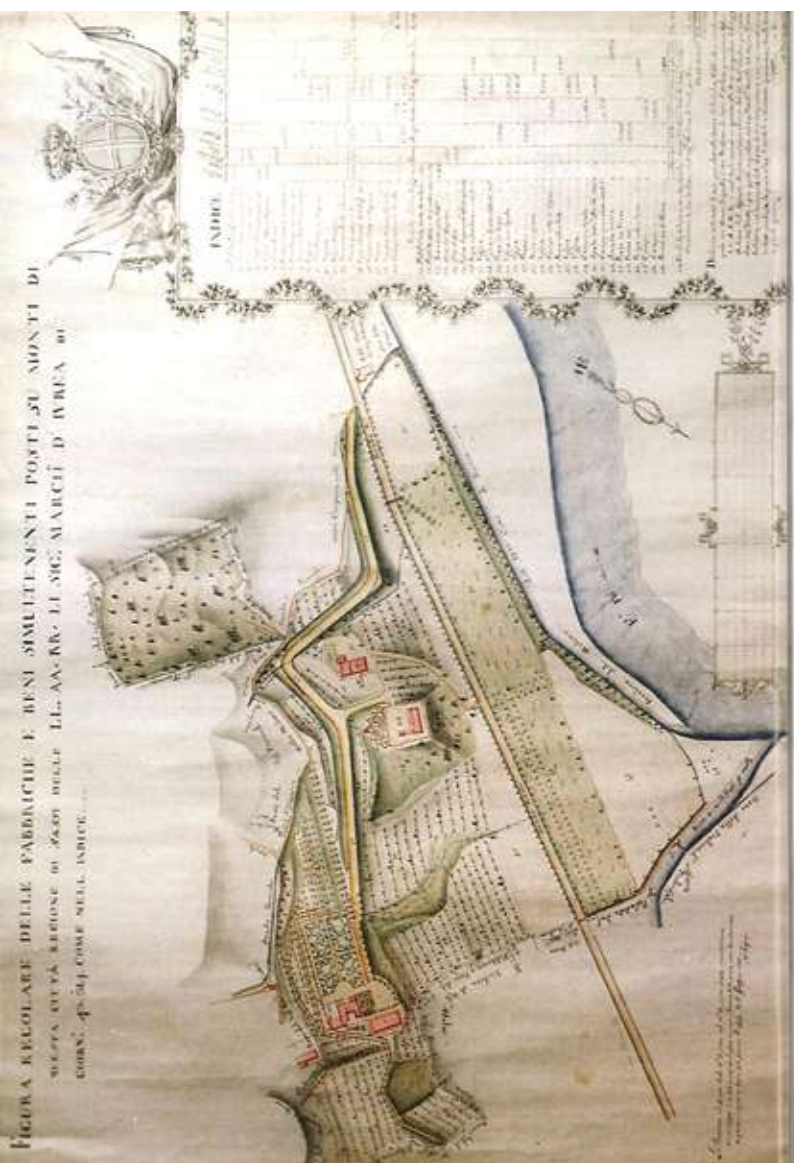
Ebbene io ho vissuto quest'atto di acquisto e ne sto vivendo tuttora le impegnative conseguenze... Forte quindi di questa mia esperienza formulo un amichevole e cosciente invito a tutti coloro che conoscono o che conosceranno il castello di Famolasco: fate altro!... Per obiettività devo comunque aggiungere che in questa zona il clima è mite, l'aria pura e ossigenata dai grandi boschi che la circondano, il panorama che si gode è di ampio respiro e spazia da Torino al Monferrato alle Alpi cuneesi. La gente di questa zona è semplice e cordiale, senza sofismi o falsi atteggiamenti per cui comunque vale la pena di conoscere il sito di Famolasco.

(da Famolasco - la storia e la gente, Alzani editore)

Oggi questo piccolo maniero apre le proprie camere (cinque) insieme ai due saloni: un invito allettante per coloro i quali vorranno fare una sosta, colloquiando con il padrone di casa alla ricerca di miti e leggende e (perché no) anche di un fantasma che, come in tutti i castelli che si rispettano, non è venuto meno neanche in questa occasione. Si vocifera infatti che talvolta aleggi nell'aria una presenza un po' dispettosa: trattasi di un malcapitato che, intorno al 1350, fu colpito mortalmente nel tratto della scala della torre. Agli amanti del genere verrà fornito il repertorio completo di ansimi e profondi respiri, rumori di catene e passi lontani.

Il castello di Famolasco





2 L'arte del saper vivere

I quattro atti dell'opera buffa secondo Gioachino Rossini: mangiare, amare, cantare e digerire

Funghi, tartufi, salumi e formaggi rappresentano gli altri colori che compongono la variopinta tavolozza culinaria del Piemonte. Merita un assaggio il "Filetto baciato" di Ponzone, salame ricavato dalle parti nobili del maiale al cui interno viene introdotto il filetto di maiale passato in salamoia, e i due salami storici di questa zona: il *salame gentile* e la più famosa *muletta*.

Altro protagonista delle tavole del Monferrato è il tartufo, onnipresente nelle regali "portate culinarie" degli antichi condottieri romani e definito da Gioachino Rossini "il Mozart dei funghi".

Consentitemi a questo punto una parentesi dovuta agli anni di studio trascorsi sopra gli spartiti. Inutile menzionarne attività musicale e repertorio del compositore pesarese, conviene semmai soffermarsi sul suo aspetto *bon-vivant*, più vicino a noi comuni mortali. Provate a domandare a un allievo del Conservatorio di parlarvi di Gioachino Rossini, non esiterà a citarvi *L'italiana in Algeri* e *Il barbiere di Siviglia*, per non parlare della sua *Cenerentola*, così amata ed eseguita nei teatri di mezzo mondo.

Facile, direte voi, Rossini (1792-1868) fu un genio della musica.



Gioachino Rossini

Basterebbe ricordare ciò che Giuseppe Mazzini scrisse del compositore pesarese:

«E venne Rossini, un titano: titano di potenza e d'audacia. Rossini è il Napoleone d'un'epoca musicale. Osservando attentamente egli ha compiuto nella musica ciò che il romanticismo ha compiuto in letteratura. Ha sancito l'indipendenza musicale: negato il principio d'autorità che i mille inetti a creare volevano imporre a chi crea, e dichiarata l'onnipotenza del genio».

È abbastanza noto infatti che per Rossini i piaceri della tavola rappresentassero una sorta di godimento estetico. Oltre a variare un palato raffinato, egli fu un estroso elaboratore di ricette, nelle quali riusciva magistralmente a fondere specialità culinarie francesi a gustose ricette marchigiane.

Tra i molti piatti comunemente definiti "alla Rossini" (se ne annoverano circa un centinaio), ecco primeggiare quelli a base di tartufo (che il musicista predilesse in assoluto), funghi, fegato d'oca, selvaggina, filetto di manzo, pollo e ostriche. Se la pietanza a base di pasta, in quel periodo chiamata genericamente maccherone, golosa e ripiena di fegato d'oca e di tartufi, rimane uno dei piatti preferiti del ghiotto Rossini, le ostriche furono da lui celebrate addirittura con un inno. Un aforisma infatti attribuito al maestro è il seguente: «Mangiare e amare, cantare e digerire sono i quattro atti dell'opera buffa che si chiama vita».

A confermare tale motto si racconta di un aneddoto verificatosi una sera, al termine di un concerto al quale aveva assistito una signora che gli disse: «Oh, Maestro! Posso finalmente contemplare quel volto geniale, che non conoscevo se non nei ritratti! Non si può sbagliare: avete nel cranio proprio il bernoccolo della musica; eccolo là». «E che ve ne pare di quest'altro, signora?», rispose Rossini battendosi il ventre. «Non potete negare che sia ancor più visibile e sviluppato. E infatti il mio vero bernoccolo è quello della gola».

Poche battute riportate da Giuseppe Radiciotti, uno dei più autorevoli biografi del compositore, sufficienti a descrivere un aspetto meno noto ma certamente significativo del genio pesarese.

Un Rossini buongustaio a torto tondo quello che giunse nel 1823 a

Parigi, dove soggiornò fino al 1829, anno in cui decise, all'apice del successo, di abbandonare il teatro, per dedicarsi pienamente ad altri generi musicali: una giusta e meritata fama lo precedeva, accanto a una meno nota passione per la buona tavola, tanto che la sua casa divenne un salotto culturale frequentatissimo. Egli dunque prese attivamente parte al dibattito culturale sulla gastronomia che in quel periodo coinvolgeva molti intellettuali (l'Olttralpe). Nella capitale francese, infatti, il giudice Anthelme Brillat-Savarin stava ultimando la sua celeberrima *Fisiologia del gusto*, che avrebbe posto le basi dell'estetica gastronomica, mentre Alexandre Dumas padre si cimentava in ricette fantasiose ed esotiche che avrebbe riunito nel suo *Grand dictionnaire de cuisine*.

Cene e banchetti si alternavano quasi quotidianamente a Rossini, che era giovane e di corporatura prestante, incominciò irreversibilmente ad ingrassare.

Fra tante personalità eccelleva anche il divino Carême, chef di fama mondiale, che dopo aver lavorato per i più importanti nobiluomini del suo tempo, gestiva le cucine dei Rothschild, dove appunto conobbe Rossini.

Fu certamente un incontro che segnò la vita di due personaggi geniali, seppure in ambiti diversi, che fece nascere fra loro un forte senso di stima e affetto: non a caso ogni volta che a Rossini capitava di essere invitato in casa Rothschild, si recava prima in cucina a salutare Antonin Carême, il quale ricambiava i saluti consigliandogli i piatti più prelibati del menu evidenziandogli i pregi di quest'ultimi ed i difetti degli altri.

Quando Rossini lasciò Parigi per Bologna, Carême ne fu sinceramente dispiaciuto, perché aveva perduto non solo un amico, ma anche un appassionato estimatore del suo talento gastronomico, tanto che giunse ad affermare che il musicista era "il solo che l'aveva saputo comprendere".

Infine oltre ad essere un buongustaio, Rossini era anche eccellente cuoco, e si dice che fosse inarrivabile nel cucinare i maccheroni così tipicamente italiani e di cui era appassionatissimo, così come fosse assai devoto verso un certo pasticcio di pollo con gamberi al burro. La ricetta dei suoi "macaroni" ci è pervenuta proprio tramite il suo amico Carême, che nel trattato sulle minestre italiane, così conclude: «Ce potage est digne de l'illustre musicien gastronome». Una citazione che ci illustra Rossini non più solo come un ineguagliabile virtuoso del "cre-



Etichetta
della Barbera
del castello
di Salabue

gne: dalla piscina, lontano da ogni rumore urbano, si gode una vista splendida sulle vallate e colline.

Infine nelle piccole città di vino della zona si trovano ottimi ristoranti tipici ed una scelta notevole di eventi culturali.

scendo', ma anche come un gastronomo ante litteram!

Chissà se anche il conte Ignazio Alessandro Cozio di Salabue, grande collezionista ed esperto di strumenti ad arco dell'Ottocento, si sia mai riconosciuto in un gourmand o meno, è però un dato di fatto che oggi, il conte Giovanni Davico di Quittengo, il cui anello di collegamento con i Cozio e i Davico è la contessa Matilde, ultima erede dei Cozio e sposa a un Davico, realizza un'ottima barbera del Monferrato doc.

«Il mio vino è vinificato e imbottigliato dall'azienda agricola ViCaRa (Visconti-Cassinis-Ravizza) di Rosignano Monferrato che affitta la mia vecchia cantina a Salabue per l'invecchiamento del loro vino», così il conte denuncia l'amore per il nettare rosso.

Il *Castello di Salabue*, di proprietà della famiglia, a Ponzano Monferrato in provincia di Alessandria, è collocato a due km della SS 457 (km17), a metà strada tra Asti e Casale, sulla cima di una collina circondata da boschi e vi-

RAVIOLINI DI POLLO E TOMA DELLA VALCHIESELLA IN BRODO PROFUMATO AL TARTUFO NERO

Ingredienti per il ripieno base

1 kg di carne di pollo, 1 kg di broccoli, 300 g di Scalogni, burro, vino bianco, brodo di pollo

Ingredienti per il ripieno dei ravioli

300 g di ripieno di pollo e broccoli, 140 g di Bettelmatt, 60 g di lardo, sale, pepe

Ingredienti per il brodo profumato

brodo di pollo, petto di pollo intero, pepe di chezuani

Procedimento per il ripieno base

Scaldare il burro in una pentola, aggiungere quindi gli scalogni tagliati in julienne e lasciarli colorire, a questo punto aggiungere il pollo ed i broccoli tagliati a pezzi, stufare per circa 5 minuti, sfumare con il vino bianco, lasciar evaporare e bagnare con il brodo di pollo caldo.

Far riprendere il bollore, coprire la pentola con carta alluminio e continuare la cottura in forno a 200° C per circa 50 minuti. Non salare né pepare.

Trascorso questo tempo togliere dal forno ed asciugare eventualmente la preparazione sul fuoco per altri 5 minuti. Raffreddare, quindi passare al cutter ed al setaccio e mettere da parte il ripieno ottenuto.

Procedimento per il ripieno dei ravioli

Nella bacinella del cutter, unire il ripieno base di pollo e broccoli, il lardo ed il bettelmatt tagliati a piccoli pezzi, quindi passare il tutto avendo cura di non scaldare troppo l'impasto.

Quando l'impasto sarà omogeneo, passare al setaccio per raffinare ulteriormente la preparazione. Regolare di sale e pepe, ed utilizzare questo ripieno per i ravioli.

Procedimento per il brodo profumato

Salare i petti di pollo con sale grosso e lasciarli riposare per circa dieci minuti. Nel frattempo scaldare il brodo ad una temperatura di 70° C,

insaporirlo con il pepe di chezuan e cuocervi il pollo, avendo cura di mantenere la temperatura costante, per circa venti minuti, verificando la temperatura al cuore del prodotto che dovrà essere intorno ai 50° C. Abbattere e conservare il pollo. Passare al chinoise il brodo e conservarlo.

Procedimento per la composizione del piatto

Cuocere i ravioli in acqua salata, scolarli molto al dente, quindi finire la cottura nel brodo di pollo profumato. Impiattare i ravioli al centro delle zuppe lasciando un vuoto al centro che andrà riempito con la julienne di pollo, condita con sale grosso e timo in foglie. Aggiungere il brodo necessario ben caldo e spolverare con una julienne di tartufo nero.

Castello di Salabue, un weekend all'insegna dei ricordi

Il castello di Salabue



«Qualcosa nell'educazione impartita non aveva funzionato. Gli anni dell'istruzione erano trascorsi normalmente, e al tutore non si poteva rimproverare nulla. Era piuttosto improbabile – d'altronde – che all'Accademia Militare di Torino gli avessero messo in mano un violino; e tanto meno durante i cinque anni di servizio nel Reggimento Saluzzo Cavalleria. Ma allora dove...?» Così scrivono a proposito dei conti Cozio di Salabue, Carlo Ottaviano Casana e Lapo Sagramoso nel libro intitolato *Il castello è servito. Storie di salotti e di dispense*, pubblicato dall'editore Mursia (Milano 2001). «Carlo Francesco Cozio, conte di Salabue, non riusciva a capacitarsi: dove fosse nata e chi fosse responsabile della passione virulenta di suo figlio Ignazio Alessandro

per il violino. Certo, anche lui un tempo s'era interessato agli strumenti ad arco; aveva anche acquistato forse il più bell'Amati mai realizzato (un Nicola Amati del 1688 acquistato a Bologna nel 1720, ndr), ma da lì ad essere come suo figlio... Oltretutto quel sottofondo di rumori disarticolati lo innervosiva e lo distraeva; per quanto, infatti, le mura del castello fossero – e sono tuttora – robuste e ben piantate, i suoni lo raggiungevano in qualsiasi stanza si rifugiassero». Di lì a poco il giovane crede sarebbe diventato il maggiore esperto nel campo degli strumenti ad arco del suo tempo. Coincidenza volle che il 1755 vide nascere un altro grande nome del firmamento musicale Giovan Battista Viotti, grande violinista e compositore di Fontanetto Po.

Ci dirigiamo al vermiglio maniero di Salabue, frazione di Ponzano: statale di Moncalvo, ridente paesino del Monferrato. Dopo una breve salita nel verde del parco ci si ritrova sotto le mura, attesi da Giovanni conte Davico di Quittengo e dalla consorte Marie Therese fon Halem, di origine prussiana.

Doveroso a questo punto citare l'albero genealogico: Giovanni è figlio di Corrado e di Eleonor Leith Speiden e ha tre figli Tomaso, Giorgio, con i figli Maria Laura e Filippo, ed Elisabetta le cui figlie si chiamano Anna e Vittoria.

Si oltrepassa il ponte levatoio in un attimo: al primo piano troviamo il salone del biliardo con i quadri alle pareti degli antenati, tra i quali riconosciamo Piero Giovenale, di cui si racconta che andasse a trovare l'amante nella vicina villa Sapelli. Ritenuto dalle dicerie del suo tempo un tipico amante latino dagli incontenibili ardori amorosi, pare addirittura che raggiungesse la camera da letto della beneamata salendo impetuosamente lo scalone principale con il proprio cavallo! Vittorio Emanuele II, di cui Giovenale era ordinanza, venuto a conoscenza di questa sua condotta, decise di sedare i malumori inviando il conte di Salabue in Siria ad acquistare cavalli insieme al conte di Castiglione (il marito della bella Virginia, soprannominata "Nicchia" da Massimo D'Azeglio). Purtroppo per lui l'ardente Giovenale morì laggiù di peste, e oggi riposa a Fossano, in provincia di Cuneo.

Ecco dunque che è facile smarrirsi tra i ricordi e le vicende del tempo, attraversando con discrezione le sale e le gallerie protagoniste di un passato a tratti glorioso e ad altri comune.

Il giardino offre uno scorcio panoramico straordinario su Moncalvo impreziosito dal verde circostante. Attraverso il rustico (oggi adattato a bed&breakfast) arriviamo alla chiesa, dove sono sepolti e riposano per l'eternità alcuni avi. Un castello ove fiaba, leggenda e storia si insinuano magicamente tra i meandri della fantasia: un soggiorno di classe per un turista alla ricerca del bene più prezioso, il proprio tempo.

MISURARE LA REALTÀ ATTRAVERSO I NOSTRI SENSI

Dopo un veloce brindisi con la barbera del Monferrato "La castellana", torniamo con la mente ai giorni nostri in attesa di ripercorrere la storia.

Un antico detto di un anonimo veneto recita: "Il vino è nemico dell'uomo. Chi fugge davanti al nemico è un vigliacco".

C'era una volta la cultura del vino, quando Luigi Veronelli, recentemente scomparso, amava addentrarsi nei meandri dell'enologia, sagace e profondo conoscitore del "nettare degli dei" e riconosceva semplicemente che un vino è buono quando piace.

Gli ultimi anni sono stati altresì contrassegnati da una inedita "Scienza del vino". E se Veronelli ha indicato la strada, schiere di esperti conoscitori ne hanno tracciato la mappa; vigili e critici, amanti dello sproloquio ed esperti sommelier si sono dati da fare per redigere dei codici: le guide, tormento ed estasi di ogni locandiere, si accatastano nelle librerie con buona pace di coloro che, più o meno meritatamente, per quell'anno possono avvalersi della citazione.

Ed è per questo che chiediamo al massimo esperto di analisi sensoriale, il professor Luigi Odello del Centro Studi Assaggiatori (www.assaggiatori.com) di addentrarsi in un breve excursus enologico.

«Me la sono vista brutta», «questa storia puzza di bruciato»: tra amici, in famiglia, tra colleghi di vecchia data usiamo spesso espressioni simili, chiamando così in causa i nostri sensi, dalla

vista all'olfatto, al gusto, arrivando a coinvolgere anche l'udito e il tatto. I nostri sensi infatti ci mettono in contatto con il mondo esterno ogni giorno: senza rendercene conto ci muoviamo nella realtà affidandoci alle nostre sensazioni. Per questo, se usati nel miglior modo e con capacità, i sensi possono essere dei fedeli alleati e aiutarci a migliorare la qualità della vita. Infatti qualunque cosa ci ruoti attorno ed entri in contatto con noi suscita sensazioni: l'importante è imparare a interpretare i messaggi contenuti in esse.

L'analisi sensoriale è la "scienza delle sensazioni", una scienza che, affidandosi alla psicofisiologia, riesce a raccogliere emozioni ed esperienze dai nostri sensi e, catalogandole attraverso la statistica, le trasforma in validi strumenti di misurazione permettendoci così di dare un valore alla qualità. L'analisi sensoriale infatti chiede all'uomo di mettersi al centro e di esporre la propria opinione davanti a un prodotto in esame, aiutandoci così a comprendere le esigenze e le evoluzioni dei gusti e a costruire dei profili per tutto quello che ci circonda: dal vino al caffè, dalla grappa fino alla maionese o ai succhi di frutta, ma ciò si può fare anche per gli ambienti nei quali viviamo o lavoriamo.

Si lavora normalmente in gruppi di assaggiatori (*panel*) e solo dopo che ogni giudice ha fornito il suo parere tramite una scheda specifica, si procede ad elaborare i dati affidandosi alla statistica, strumento solido e puntuale. Così le sensazioni sottoposte all'analisi statistica ci restituiscono i profili dei prodotti e ci aiutano a migliorarne la qualità e a difenderla.

La più avanzata unità di ricerca sull'analisi sensoriale in Italia è il Centro Studi Assaggiatori. Ogni anno compie centinaia di test su prodotti per verificarne la qualità percepita e delinearne i profili, tanto da essere giunto alla certificazione di perle dell'enogastronomia italiana come il Valcalepio Doc, l'Espresso Italiano, il Tartufo Bianco d'Alba, l'Aceto Balsamico di Modena. E accanto alla certificazione è stata sviluppata una collana di libri per imparare a conoscere meglio e valutare questi prodotti.

Se il vino sa di tappo

Un difetto che colpisce in media una bottiglia ogni venti

Arrendersi al silicone o rischiare di comprare una bottiglia, magari cara, per stapparla e scoprire che sa di tappo? Un bel problema, al quale stanno cercando di porre rimedio, pensate un po', addirittura degli scienziati atomici francesi.

D'altra parte sono ben una ogni venti in media le bottiglie fallose. Colpa del tricloroanisolo, la famigerata molecola responsabile del gusto ammazzavino: ne bastano cinque miliardesimi di grammo per rovinare l'olfatto e il gusto nel bicchiere. Il nostro palato ne è talmente sensibile che sarebbe sufficiente un cucchiaino da caffè di tricloroanisolo per rovinare la produzione dell'intero patrimonio enologico italiano!

La sostanza si forma nei pori del sughero quando una particolare muffa entra in azione con i composti del cloro usati nella sterilizzazione delle cortecce e finora ogni tentativo di debellare il fenomeno, dalle radiazioni di raggi gamma alle onde magnetiche, si è rivelato infruttuoso.

Finché un ricercatore del Cea, il *Commissariat pour l'énergie atomique* di Parigi ha pensato di irrorare i sugheri con anidride carbonica, un gas che si è dimostrato utile a debellare le muffe e la sostanza indagata, mantenendo tuttavia inalterate le preziose caratteristiche dei tappi di sughero; come le cere, in grado di mantenere impermeabilità, elasticità e il lento e graduale passaggio di ossigeno nella bottiglia, così importante per l'invecchiamento ottimale e la conservazione dei vini migliori.

Il risultato? A quanto pare, un sughero perfetto in grado di risolvere del tutto il problema del cattivo sapore della nobile bevanda. Certo un tappo che... non sa di tappo è il sogno di ogni produttore, ristoratore e appassionato di vini. Staremo a vedere in concreto (le sperimentazioni si concluderanno il prossimo 2007) se questa tecnica porterà i suoi frutti, eliminando magari gli antiestetici tappi al silicone, peraltro altamente inquinanti se non riciclati perché praticamente indistruttibili, che non hanno finora incontrato il favore dei consumatori.

I primi a scoprire la versatilità del sughero per chiudere le anfore da vino furono i greci e i romani, ma l'abitudine



andò perdendosi nei tempi bui del Medioevo. Fu alla fine del Seicento che un abate della Champagne, dom (don) Pérignon, reinventò il sughero come sigillante per le bottiglie del suo rinomato vino bianco frizzante, lo champagne appunto. Oggi attorno al mercato mondiale del vino gravitano circa 20 miliardi di tappi in sughero, di cui dieci milioni in Italia, a fronte di 200 milioni di pezzi in silicone nel mondo. Un mercato che è quasi completo appannaggio di paesi come Italia (soprattutto nella regione della Sardegna), Spagna e Portogallo. Una produzione difficile e sempre più a rischio, tanto che l'Unione europea ha in corso un programma di riforestazione delle querce da sughero, con un progetto coordinato dal Dipartimento di Agraria dell'Università di Torino.

Un castello, a Piovera, diviso fra il tesoro dei cavalieri templari e l'arte contemporanea d'autore

Nel ventesimo secolo il proprio ego si deve risolutamente districare tra l'essere e l'apparire, mentre il desiderio di anonimato avanza incerto, fonte di ineluttabile serenità perseguibile nel tempo.

Ed è con questo spirito che, senza indugi, tracciamo una mappa virtuale immaginando di ripercorrere in parte la strada di coloro i quali, nei secoli scorsi, scelsero di soggiornare oziando sotto i soffitti lignei con lo sguardo rivolto alle volte affrescate di qualche bella dimora e la mente ricettiva alle emozioni ed al buon vino. Quanti tra di noi, almeno una volta nella propria vita, non sono mai stati rapiti dalla cosiddetta "sindrome di Stendhal", ovvero il turbamento che coglie anche il cuore più nobile di fronte all'arte e alle sue espressioni?

È con questa predisposizione di attesa e di curiosità quasi fanciullesca alla ricerca spasmodica di risposte ai propri e crescenti interrogativi che ci si ritrova a varcare la soglia del Castello di Piovera: un maniero diviso fra il tesoro dei cavalieri templari e l'arte contemporanea d'autore.



Il maniero è costituito da torri basse e tozze, merli alla guelfa, e da un antico fossato che veniva riempito solo in caso di assedio. Arrivare in auto al castello di Piovera, ridente e sonnacchiosa cittadina non distante dal luogo della celeberrima battaglia napoleonica di Marengo, in quel di Alessandria, è uno spettacolo emozionante ancorché soffuso di leggenda.

A cominciare proprio dalla celebre battaglia, combattuta due secoli or sono fra questi prati e la collina che cinge la città di Alessandria, dove ancora si conservano le mura e la cittadella a forma di stella, edificate con lo stile dell'architettura difensiva tipica del Settecento: serviva a deviare, con le audaci angolazioni architettoniche, le bordate delle palle di cannone che furono protagoniste di una delle battaglie più leggendarie del mito napoleonico. Proprio qui, in una locanda che ancora esiste, fu inventato, con i pochi ingredienti che la cuoca aveva a disposizione quel giorno, il famoso 'pollo alla Marengo', che Bonaparte davvero assaporò quel giorno: forse l'esaltazione della vittoria per aver sconfitto il potente e ben organizzato esercito austriaco, o forse perché il pollo era uno dei suoi piatti preferiti, il grande corso non dimenticò mai questa ricetta che fu poi trasmessa al mondo.

E nemmeno queste terre dell'Alessandrino, che tornò a visitare anche negli anni successivi per compiere manovre militari e soprattutto per rievocare, di fronte alla sua corte e alla moglie Giuseppina (che assisteva alle operazioni dalla carrozza), le fasi di una battaglia che celebrarono il suo mito, l'eroismo e l'essenza dell'ineguagliabile talento strategico del futuro imperatore dei francesi.

A Marengo, un giovanissimo generale francese di origine corsa, che ancora portava i colori della Rivoluzione francese e i suoi ideali di libertà e uguaglianza, gettava sul tavolo della storia i dadi di una carriera che diventerà sempre più fulgida e irresistibile. Una vittoria alla quale fu sempre riconoscente, tanto da voler fare coniare una moneta con il nome di marengo d'oro e d'argento – moneta spendibile in tutto l'impero napoleonico – e addirittura chiamare così anche il proprio cavallo arabo, un grigio che fu fra le cavalcature più amate dal sovrano transalpino dono del sultano d'Egitto.

Napoleone I non ebbe mai occasione di visitare il castello di Piovera, curiosamente vicinissimo ai campi di Marengo, ma tale fu la sua fama anche da queste parti, che il marchese Balbi, proprietario del maniero al-

l'epoca, alla morte dell'imperatore dipinse le mura del castello di nero in segno di lutto, e tracce ben visibili di quell'antica vernice si possono ravvisare anche oggi, qua e là. Vi dormì invece sicuramente uno dei suoi discendenti, quel Napoleone III di cui si conserva ancora la poltrona – poco più di una seggiola – dove trascorse una notte a riposare durante una delle varie campagne del Risorgimento italiano, quando il 'padre della patria' Vittorio Emanuele II lo chiamò per dare man forte ai piemontesi impegnati a 'ridare l'Italia agli italiani'.

In questi luoghi, come ci spiega l'aristocratico proprietario, Niccolò Calvi di Bergolo, le leggende e i fatti entrati nel mito si sprecano: ecco allora che, fra i saloni arredati da drappi stemmati, antichi incunaboli rilegati in cuoio e una incredibile raccolta d'arte moderna e contemporanea, il conte Niccolò ci racconta di presenze inquietanti, di spiriti che gli sussurrano di aneddoti disseminati tra il presente ed il passato.

Come il mito dei cavalieri del Tempio di Gerusalemme, che pare presidiassero queste mura in epoche lontane e che ancor oggi non ne vogliono sapere di abbandonare sotterranei e sale soffuse di penombra. Morì, pochi anni orsono, l'ultimo muratore di casa portandosi nella tomba il segreto del tesoro dei Templari, che pare sia sepolto in una delle sale sotterranee del castello, "fra un arco e una finestra" (sono state le ultime biascicate parole dall'abile artigiano moribondo).

Della presenza dei cavalieri del Tempio, a Piovera, non vi sono tuttavia notizie certe. Non esiste tuttavia una documentazione attendibile, malgrado alcuni segni architettonici lascerebbero intendere, cominciando dall'elegante sala esagonale nel castello, tipica degli usi di questa religione esoterica. Oggi è un salone da pranzo, con un soffitto altissimo che si perde quasi nel vuoto. Alle pareti trionfi di caccia, cervi, daini, stambecchi. Occhi vitrei di animali che sembra voglia-no svelarci qualcosa.

Il castello di Piovera



Oggi il maniero di Piovera è circondato da un maestoso parco di ben 300 ettari, impreziosito da due straordinari platani pluricentinari, scampati per miracolo alla follia di un ufficiale nazista che li voleva abbattere insieme ad altri per fare legna.

Fu infatti la proprietaria di quei tempi, una principessa Odescalchi della famosa casata romana che aveva ereditato il castello, a gettarsi in ginocchio di fronte al militare tedesco, implorando pietà per quelle piante maestose: il comandante nazista, toltesi il monocolo, aggrottò le sopracciglia e, di fronte a quella scena, disse:

«Come volete, principessa, ma ora alzatevi, dato che ci tenete, risparmierò i vostri alberi». Ed essi sono ancora lì, in mezzo al grande prato, dove pascolano in libertà i cavalli di un piccolo e ben curato maneggio di proprietà. Platani che si sono guadagnati un posticino anche nella storia del cinema: infatti la prima puntata dei "Promessi sposi", con Franco Nero, venne girata in questo straordinario habitat naturalistico.

Il conte Niccolò, insieme alla moglie Annamaria e al figlio ventenne Alessandro, amano le cose belle e l'arte, la vita di campagna e la tranquillità. La loro "casa", dove è facile perdersi fra torri, sale e saloni, è un'unica incredibile esposizione d'arte. La passione quasi maniacale per il bello spinge il conte Calvi a creare e ritagliare le sue figure geometriche sulla carta, in varie tecniche miste, si trasforma in straordinarie e bellissime strutture in metallo, pietra, marmo, cartoncino, materiali vari. Un unico corpus di oltre 40.000 opere che ora aspettano un'adeguata sistemazione, anche se le istituzioni pubbliche non sono ancora in grado di provvedere e sono poco propense a pronunciarsi in favore dato ciò che è la fredda burocrazia.

Fra tanto il maestoso castello di Piovera, unico immenso laboratorio d'arti applicate, è a disposizione per gruppi e scolaresche, che qui possono entrare in contatto con le arti e i mestieri di un tempo, ma anche con un mondo onirico che, purtroppo per noi, potrebbe scomparire per sempre.

Possono così entrare in contatto con un inguaribile sognatore, il conte Niccolò di Bergolo che ha la fortuna di vivere in una dimensione tutta personale, ma che all'arte ha dato e darà tanto con il suo illuminato esempio per le generazioni future.

Da qui la sua teoria sulle quattro "A"

Ambiente
Architettura
Arte antica
Arte contemporanea

Fervente sostenitore di un ecosistema capace di ricreare un percorso dove alla forma vengono assegnati i contenuti. Ed ecco quindi che troviamo l'Ambiente con il parco, il bosco ed il fiume, l'Architettura vissuta attraverso la storia del castello, l'Arte antica con i laboratori e le officine messe a disposizione e l'Arte contemporanea con la rielaborazione dei concetti figurativi in concetti astratti, per poi accostarli liberamente in composizioni personali, inventando e creando. Attraverso un linguaggio appropriato Niccolò Calvi riesce a sollevare il velo di ermetismo che spesso separa l'opera astratta dall'osservatore. Scatta così la gioia di una rivelazione che accompagnerà il giovane per tutta la sua crescita umana e culturale: un patrimonio intellettuale che da quasi quarant'anni Calvi offre a chiunque intenda fare visita al suo castello, con la semplicità di un autentico artista consapevole, complice - come dichiara lui - di vivere un rapporto privilegiato e quasi quotidiano con i Templari.

Villa Schella, la residenza sempreverde

Il tour nell'Alcassadrino non può però dirsi concluso se non si giunge a visitare Villa Schella ad Ovada.

Il parco, la cui area si estende su tre ettari, è stato fantastico teatro di chissà quali dichiarazioni d'amore, se non di versi declamati alla ricerca del senso della vita. In questo luogo la semplice passeggiata acquisisce un valore diverso: rarità botaniche e panorami che estendono i propri confini al di là dell'ottica comune, inducono il visitatore a perdere la cognizione del tempo. L'invito della padrona di casa, Maria Antonietta Zagnoli, è quello di camminare sopra un naturale tappeto di foglie che si presta ad attutire il rumore dei nostri passi, nel pieno rispetto della natura. Un canto ad libitum evocato dal fruscio del vento che danza libe-

ro e improvviso tra i rami delle rarità botaniche presenti, mentre il pensiero corre a coloro che hanno prestato il loro tempo per dare vita e mantenere quest'isola di paradiso. Una vera terapia per l'anima: vivere appieno una passione - ovvero nell'universo di quelle emozioni che governano il mondo, rendendosi interpreti delle cose con una visione o un'intuizione specifica - può condurre l'anima verso un rapporto più profondo con il mondo.

In tal modo le emozioni accrescono il nostro senso di identità.

Le antiche case coloniche di Villa Schella si prestano ad una accoglienza attenta sostenuta dalla cura continua dei dettagli. Tanta meticolosità premia il cliente finale, il quale usufruisce di un soggiorno di charme, ove il riposo all'interno della camere più spaziose ne rafforza il ricordo.

*Villa
Schella
(foto di
Daniela Serra)*



3 Itinerando con gusto

La corporazione per gli adepti del gusto

Centododici "Strade del vino", quattro milioni di enoturisti praticanti e circa 2,5 miliardi di euro in consumi enogastronomici (fonte IV rapporto Città del Vino/Censis): da questi dati si evince come il consumatore si lanci sempre più alla ricerca del gusto e dei sapori sconosciuti, con un particolare interesse che la dice lunga su questa nuova categoria degli "enogastronomadi".

Ripercorrendo le strade del Monferrato o del Cuneese si va alla ricerca della cultura di un popolo particolarmente affezionato alla propria terra: serio, operoso, leale e allo stesso tempo bonario e sincero, sempre disposto a tirar tardi la sera di fronte ad una buona barbera o ad un grappino che si rispetti.

Ed è proprio in queste sere, quando fuori la nebbia avvolge con un atteggiamento quasi materno le proprie colline, che nascono le idee più accattivanti in omaggio alla ricerca e con la complicità della storia. Ne volete un esempio?

Gli acquavitieri italiani, riuniti in una nobile corporazione che recentemente ha celebrato con giornate indimenticabili per i cultori del gusto, la loro terza solenne Ambasciata nelle varie sedi europee. Un tris di coppe iniziato a Mombaruzzo (Asti), sede della celebre distilleria Berta, per proseguire a Bologna e a Londra. Lo scopo goloso? Insignire del titolo di Cavaliere e Dama d'Onore della Corporazione le personalità che maggiormente si sono distinte nella salvaguardia e nella valorizzazione del prodotto italiano nel mondo.

La Corporazione Acquavitieri Italiani (www.corporazioneacquavitieriitaliani.it) è nata grazie ai fratelli Gianfranco ed Enrico Berta il 29 maggio 2004 con una semplice ma solenne cerimonia (il 1° Capitolo degli Acquavitieri), durante la quale è stato nominato il primo nucleo di Cavalieri e Dame. Scopi statutari della Corporazione, che non persegue fini di lucro e dal punto di vista giuridico è un'associazione, sono pertanto la riscoperta, la conservazione e l'esaltazione di usi, costumi e tradizioni del territorio italiano, oltre alla valorizzazione dei distillati e dei prodotti tipici.

A tale proposito, la Corporazione si è impegnata per la salvaguardia del patrimonio culturale storico e gastronomico italiano, sviluppando amicizie e solidarietà fra i suoi associati e mantenendo contatti con le altre confraternite italiane ed estere.

In occasione delle precedenti Ambasciate sono così state insignite personalità del calibro di Frank Giambelli, decano dei ristoratori italiani a New York, Julian Piccolini e Alex Von Bidder, manager del famoso ristorante Four Seasons di New York, Gianfranco Facco Bonetti ambasciatore italiano a Mosca, Michele Rinaldini manager del Grand Hotel Amigò, il sindaco di Bruxelles Freddy Thielemans.

E tra gli insigniti del 2005? È sufficiente citare qualche nome: Mercedes Bresso, presidente della Regione Piemonte, Mauro Remondino, giornalista del Corriere della sera, Lisa Bellocchi, giornalista e coordinatrice del programma televisivo "Italia Agricoltura", Francesco Lambertini, presidente nazionale del movimento turismo del vino e professore dei bilanci aziendali presso l'Università di Bologna e Antonio Caprarica corrispondente del Tg2 Rai.

In tutto sono nove i Maestri Fondatori della nobile Corporazione: Gianfranco Berta (Gran Maestro), Elio Archimede (Maestro Guardasigilli), Samantha Panza (Maestro Cerimoniere), Enzo Pollio (Maestro Castellano), Gianni Ebrille (Maestro



Plenipotenziario), Angelo Soria (Maestro Cancelliere), Agostino Benassi (Maestro di Cantina), Lucia Barbarino (Maestro di Cucina) e Giulio Cortona (Maestro Storiografo).

La grappa è l'unico prodotto tipico italiano del quale si è riusciti a proteggere la denominazione a livello internazionale. I Cavalieri e le Dame della Corporazione intendono proteggere e valorizzare questo distillato, a carattere squisitamente nazionale, che i sapienti maestri distillatori hanno saputo affinare nel tempo, rendendolo un prodotto di elevata qualità, abbinabile a molti prodotti tradizionali e golosi. Le moderne ricerche della ristorazione di oggi hanno portato a una grande evoluzione: la grappa è entrata alla grande in cucina e può partecipare alla composizione di numerosi piatti o dolci.

RISOTTO ALLA GRAPPA "ROCCANIVO" CON TOMA DI LANGA

Ingredienti

500g di riso carnaroli, 1 cipolla grande, 5 chiodi di garofano, 1 noce di burro, 200g di toma di langa morbida, 100g di parmigiano grattugiato, 2l di brodo vegetale, 1/2 bicchiere di grappa di Barbera d'Asti "Roccanivo" 1997

Procedimento

Sbucciare la cipolla e tagliarla a metà, staccarla con i chiodi di garofano e farla rosolare in una pentola con olio d'oliva ed una noce di burro. Quando sarà rosolata, toglierla dalla pentola e unire il riso. Tostare e bagnare con la grappa di Barbera d'Asti "Roccanivo" 1997 e fare evaporare. Proseguire la cottura con brodo vegetale caldo. Cuocere a fiamma bassa per circa 15-18 minuti.

Mantecare a fiamma spenta con il parmigiano grattugiato e la toma di Langa a dadini.

Ed è al professor Luigi Odello, Presidente del Centro Studi Assaggiatori e professore di analisi sensoriale alle Università di Udine, Verona e Cattolica che chiediamo, è il caso di dirlo, un parere a "naso" sull'universo grappa.

«Si decide tutto davanti a un grappino dal quale si è stati catturati attraverso una denominazione accattivante, una marca famosa, un prezzo elevato o più semplicemente dal consiglio di un cameriere o l'invito di un ospite: continuiamo a conversare, ma in un attimo abbiamo già emesso il nostro inappellabile giudizio: mi piace, non mi piace.

Da questo attimo impercettibile e definitivo dipendono i destini del prodotto e dell'azienda che lo ha creato.

Dunque dobbiamo rassegnarci alla soggettività di questo giudizio o invece c'è nel cervello umano una logica, una grammatica delle sensazioni e dei gusti dalla quale possiamo far discendere una regola per soddisfare meglio il consumatore?

Gli studi sulla percezione confermano quest'ultima ipotesi, fornendoci mezzi sufficienti per tendere ad una soddisfazione sempre maggiore dell'utente finale. Sappiamo infatti che per ogni evento (come il consumo di una grappa) il nostro cervello traccia una mappa che utilizzerà in futuro per orientarsi in esperienze simili e conosciamo anche i meccanismi con i quali questa mappa viene disegnata.

Nel caso della grappa disponiamo inoltre di un'incredibile esperienza sul campo: il Centro Studi Assaggiatori nel corso dei suoi quindici anni di vita ha realizzato oltre 100.000 test sui consumatori con centinaia di grappe differenti delineando il profilo di chi emetteva il giudizio. Attraverso gruppi di valutazione addestrati ha poi descritto in modo dettagliato un buon numero di prodotti posizionati dal consumatore in vetta alla piramide della qualità e altrettanti per nulla soddisfacenti.

Questo per giungere a definire, mediante analisi statistiche appropriate, un postulato che si fonda su tre elementi basilari:

- la segmentazione dei consumatori basata su aspetti diversi del loro profilo;
- il ritratto delle grappe di alta e di bassa qualità percepita;
- i caratteri che hanno maggiore rilevanza nel determinare la soddisfazione di gruppi specifici di consumatori.

Nell'ambito del lavoro assume particolare importanza poi l'identificazione dei valori premianti nella comunicazione. Se da

un lato si constata che la denominazione di un vitigno o di un vino celebre fanno ancora molto affidamento sull'origine regionale, dall'altro si evince che quanto viene comunicato dal naming, dalla confezione e con i restanti mezzi (cataloghi, pubblicità ecc) ha più importanza di quanto si possa pensare di primo acchito. La mappa e le aspettative che il consumatore si crea al momento della scelta, all'atto del consumo sono poste al vaglio del "seduttore segreto" (l'olfatto), con conseguente produzione di emozioni negative (delusione, rabbia, tristezza) quando l'aspetto sensoriale non è rispondente alle attese, oppure di emozioni positive (serenità, soddisfazione, appagamento, riconoscenza) se si riscontra coerenza tra la mappa veicolata dalla comunicazione e la percezione del prodotto: anche l'aroma della grappa assume infatti dei significati durante la sua decodifica sensoriale.

Da queste considerazioni sono nati nuovi metodi per valutare il packaging e il profilo emozionale della grappa. Le attuali conoscenze mettono dunque a disposizione nuovi mezzi per consentire alla grappa un futuro di successo: sta ai produttori appropriarsene».

NASCE L'AMARETTO ALLA COMPOSITA

Mombaruzzo, capitale degli amaretti, festeggia il connubio con la grapperia Berta per un prodotto antico e 'rivisitato' sotto l'egida del gusto

Casalotto Di Mombaruzzo (Asti) - Correva l'anno 1792 quando Francesco Moriondo, pasticcere di Corte, si trasferiva a Mombaruzzo fuggendo dalla capitale sabauda invasa dai francesi di Napoleone e dove, come attestano vari documenti storici, iniziò a produrre i suoi famosi amaretti che ben presto divennero celebri per la loro fragranza e bontà.

Nacque così la specialità dei rinomati amaretti di Mombaruzzo che noi oggi conosciamo, prodotti unici del genere ed espressione tipica del Monferrato quale territorio particolarmente vo-



Alcune
bottiglie
della
Distilleria
Berta

cato al gusto. Nell'Ottocento crebbero e si estesero i consensi, cosicché la ditta Moriondo ottenne sempre più premi e riconoscimenti, come le medaglie d'oro alle esposizioni di Napoli 1882, Milano e Torino 1884, Roma 1887 e 1895.

Fu Paolina Berta, nonna di Gianfranco ed Enrico, attuali proprietari e distillatori della grappa Berta rinomata in tutto il mondo, ad avere per pri-

ma l'idea di accompagnare gli amaretti all'acquavite. Come erede e continuatrice delle tradizioni, oggi la distilleria Berta ha voluto rinnovare l'antica consuetudine degli amaretti alla grappa, rielaborando la storica ricetta che prevede l'utilizzo di zucchero di primissima scelta, mandorle dolci e amare, albume d'uovo e distillati d'autore.

Il risultato? Un prodigioso dolce dall'aspetto dorato, profumato e morbido al tatto.

L'aggiunta nell'impasto di poche gocce di Acquardens Composita, 'firmata' dai fratelli Berta, rende l'amaretto di Mombaruzzo ancora più fragrante, delicato, ricco degli aromi dell'uva appena pigiata: un prodotto fresco, artigianale e che rispecchia genuinamente il territorio.

Asti e il suo Palazzo dei Leoni

Proseguendo sulla strada e mantenendo vivo lo spirito che ci accompagna costantemente alla ricerca dei luoghi legati alla storia e al buon cibo, ci imbattiamo in un'altra residenza storica: Palazzo dei Leoni, ad Asti.

«Sono un ex colonnello dell'Aeronautica Militare, e unitamente a mia moglie, già preside di scuola superiore, abbiamo acquisito l'edificio denominato Palazzo dei Leoni nell'anno 1981» – è con queste parole che ci accoglie Maurizio Lanza, garbato signore d'altri tempi.

«I lunghi ed impegnativi restauri hanno riportato gli spazi interni agli antichi splendori, ma l'esterno è ancora da completare: per anni è stato adibito a manifestazioni di vario tipo, tenutesi nei due saloni disponibili. Ho perso il conto delle mostre d'arte realizzate in collaborazione con la Provincia di Asti, le mostre private, le innumerevoli presentazioni del Palio, per non parlare delle conferenze, corsi di musica, corsi di ballo, pranzi di nozze, feste private, riunioni sulle pari opportunità gestite dal Comune di Asti, convegni medici ecc».

Ma veniamo all'associazione.

«Da circa un anno e mezzo il salone nobile è gestito dall'Associazione Palazzo dei Leoni quale circolo di natura enogastronomica molto apprezzato.

Un salone
del Palazzo
dei Leoni



La sala medioevale situata al piano terra è attualmente sede pro-tempore di una istituzione di Alessandria. Mi piace ricordare inoltre che Vittoria Masdea, con la sua tesi di laurea sui pregevoli affreschi di Palazzo dei Leoni, ha vinto l'ambito Premio Provincia Cultura messo in palio dalla Provincia di Asti nel 2002.

Le mie minuziose ricerche sono state pubblicate sulla rivista *Il Platano* (nel 1992 e 2000), un'antica pubblicazione di carattere storico.

Il Palazzo dei Leoni è descritto anche dal grande storico Gabiani nel suo fondamentale testo: le torri, le case-forti ed i palazzi medievali in Asti, 1906 ed è ben presente con testo ed immagini nella recentissima e corposa pubblicazione: *Asti, edifici e palazzi del medioevo*, ed. Gribaudo 2004».

Ristorante Palazzo dei Leoni

Via Balbo,4 -14100 Asti
 Titolari: Nicoletta Fasolis e Gianluca Manzi
 tel. 0141.599949
 palazzodeileoni@libero.it
 www.palazzodeileoni.com
 Chiuso il martedì

Sito al primo piano dell'omonimo palazzo risalente al XIV secolo, questo ristorante accoglie la propria clientela in uno dei saloni nobili di rilevante importanza, con finiture di pregio e affreschi seicenteschi che completano questo spartito di sapori.

È l'ideale sia per una cena a lume di candela che per comitive, meeting aziendali o banchetti nuziali.

Castello Malingri di Bagnolo Piemonte, regalità e tempo libero

L'ultima tappa del viaggio che abbiamo affrontato – senza per questo dimenticare che le dimore storiche presenti in Piemonte e adibite all'accoglienza sono molte e reperibili su internet o grazie agli archivi storici – è il complesso feudale del **castello Malingri di Bagnolo Piemonte**, in provincia di Cuneo.

La proprietà dei baroni Aimaro e Consolata Oreglia d'Isola è stata classificata "Très chic" niente di meno che da Paola di Liegi, in visita con S.M. re Alberto nell'ottobre scorso.

«Un grande onore, una sorpresa gradita ed uno straordinario ricordo da conservare.» Con queste parole la baronessa Consolata d'Isola ci apre la porta di "casa" accogliendoci in una dimora cara a molti ospiti, per lo più stranieri.

«In effetti gli italiani sono ancora poco predisposti a soggiornare in un agriturismo di charme, da noi prevalgono i matrimoni o le conventions. Per questo ci siamo organizzati anche dal punto di vista agroalimentare: abbiamo un'offerta con pranzo per le visite di gruppo e le associazioni e, su richiesta, consentiamo di visitare sia il parco che il castello.»

L'agriturismo, inaugurato nel 2004, è costituito da appartamenti in casine del Sei-Settecento disposte attorno al castello e da una fortezza dell'anno Mille, all'interno di una tenuta agricola di oltre cinquanta ettari fra prati, vigne, frutteti e boschi secolari. La vista? Spettacolare, poiché abbraccia il castello, le montagne e la pianura. Tranquillità, natura intatta e paesaggio fungono da cornice a questi dintorni di grande valore turistico, compreso città d'arte come Saluzzo e Pinerolo: la valle del Po e le splendide valli del cuneese offrono la possibilità di praticare sport come lo sci, il golf con due splendidi campi da diciotto buche, percorsi in mountainbike, e passeggiate che, per gli amanti del genere, possono trasformarsi in arrampicate di medio-alto livello. Da ultimo persino il parapendio.

Un mini tour enogastronomico nei dintorni permetterà di soddisfare il palato e la vista con i ristoranti ed i negozi di prodotti tipici.

La sala da pranzo del ristorante Palazzo dei Leoni



PUNTI DI VISTA

La Valle Po, cenni storici

Inevitabilmente quando si parla della Valle Po si affaccia alla mente il binomio indiscutibile che caratterizza questo territorio: il Monviso, re di pietra, e il fiume Po. L'affascinante montagna dalle cui pendici nasce il principale e più lungo fiume italiano (oltre 640 Km), domina imponente questa valle dalle straordinarie risorse.

Questo territorio ha da sempre rappresentato una sorta di spartiacque territoriale, confermando come l'evolversi degli eventi di un popolo non prescindano mai dalla sua collocazione geografica. Già in epoca romana, la Valle Po fungeva da elemento divisorio tra le "Alpes Maritimae" e le "Alpes Cottiae", due province costituite ai tempi dell'imperatore Augusto a difesa delle Alpi. Le "Alpes Maritimae", con capitale nei pressi di Nizza, comprendevano il versante francese delle Alpi occidentali fino al Monviso, mentre la provincia delle "Alpes Cottiae", che aveva in Susa la sua capitale, si estendeva dal Monviso fino al Moncenisio: tracce di epoca romana sono conservate in alcuni paesi della zona, come Crissolo, Revello e Cavour.

Nel corso dei secoli questa valle montana, che ha da sempre avuto un occhio di riguardo per i cugini d'Oltralpe, ha saputo ritagliarsi uno spazio importante sia economicamente che culturalmente.

Il Monviso



La città di Saluzzo, per esempio, ha da sempre rappresentato un punto di riferimento fondamentale per la Valle Po, sin dai tempi del suo Marchesato: un territorio capace di imporsi sullo scenario geopolitico grazie ad un progetto di sviluppo avallato, a suo tempo, da delle ottime alleanze.

Il Monviso: re di pietra

Nelle giornate in cui il cielo è terso, il Monviso si vede chiaramente anche da Milano. Da Torino invece si impone allo sguardo da sempre catturandone l'attenzione e la fantasia, come se la cima fosse una sirena capace di ammaliare coloro che decidono di avvicinarsi risalendo la Valle del Po.

In auto si può arrivare fino al Pian del Re, dove si può ammirare tutta l'imponenza dei suoi 3.841 metri che si ergono sul livello del mare, scossi da un brivido di piacere ed incantati da tanta maestosità.

Il fascino del Monviso si perde nella notte dei tempi. Fonte di ispirazioni auliche per innumerevoli poeti e pittori, Virgilio gli dona l'appellativo di "Vesulus", mentre nel 1511 Leonardo da Vinci scrisse di una cava di pietra bianca "al piè del Monviso", per poi giungere al 1863 quando Quintino Sella, Ministro delle Finanze del Regno e grande scalatore, ne conquistò la vetta "prevedendo" di lì a poco la nascita del Club Alpino Italiano.

In Valle Po il Monviso è indiscutibilmente il "padre padrone" del territorio e della gente: non c'è abitante di questa zona che, vuoi per scrutare le condizioni del tempo, vuoi per una sorta di legame autoctono, non vi rivolga quotidianamente lo sguardo.

Con una specie di reverenziale contemplazione nei confronti dell'immutabile e fiero re di Pietra.

Balma Boves - Sanfront, un sito senza tempo

A quota 652 metri sul Monte Bracco, tra le frazioni Rocchetta e Robella, si trova un caratteristico insediamento ricavato dall'anfratto della roccia: è la località di Balma Boves, un piccolo villaggio ubicato sotto un enorme tetto di roccia, testimonianza di un microcosmo agricolo autonomo e funzionale perfettamente conservato. Tracce indelebili documentano infatti il passaggio di una comunità attiva sino agli anni Cinquanta, il tutto relegato alla più ferrea regola di economizzazione dello spazio.



Balma Boves

Balma Boves è facilmente raggiungibile a piedi e dista circa mezz'ora dalla frazione Rocchetta.

Il percorso è segnalato da un corridoio ombreggiante di castani secolari che, come austeri signori d'altri tempi, osservano meditabondi le mulattiere selciate e delimitate da uno steccato in pietra infisso nel terreno.

Il paesino appare come d'incanto con la sua mulattiera in parte pudicamente celata dietro la cascata, i suoi tetti piani, peculiarità del posto, e le aie a gradoni: un villaggio che pare proteggersi da sguardi indiscreti a ridosso degli sbalzi rocciosi.

Il comune di Sanfront nel 2002 ha acquisito Balma Boves predisponendo degli interventi di restauro finalizzati alla realizzazione di un museo sulla vita contadina. L'ennesima testimonianza e archivio storico in omaggio ai trascorsi insediamenti.

L'abbazia di Santa Maria di Staffarda, cuore dell'Ordine Mauriziano

Per chi si avventura in Valle Po senza voler raggiungere le località di alta montagna, una meta d'obbligo è rappresentata dalla splendida abbazia di Staffarda, a Revello.

Antichissima struttura religiosa, l'abbazia venne eretta dai monaci cistercensi sull'esempio del villaggio quando, superato l'inquietante timore apocalittico della fine del mondo con l'arrivo dell'anno Mille, gli uomini ripresero a guardare con rinnovata fiducia al futuro.

Ed è in questa abbazia che potremmo dire di aver vissuto una nuova emozione, l'ennesimo affresco da imprimere nella nostra memoria. I

nostri sensi verranno rapiti dalla magia che si respira nel chiostro e nei diversi ambienti: dalla foresteria al refettorio, dalla sala capitolare alle oltre nove cascate che completano il sito. Attualmente, grazie ad un accordo tra l'Ordine Mauriziano e la Curia Vescovile di Saluzzo, la sua gestione è stata affidata ad un parroco-abate, sacerdote nominato dalla diocesi del marchesato.

Staffarda, meta di continui pellegrinaggi, ospita con una certa regolarità anche le scolaresche che vengono a scoprire la valenza architettonica, religiosa e culturale del complesso abbaziale.



Santa Maria di Staffarda

Agriturismo "La Virginia", una chicca ai piedi del Monviso

Il Monviso ha ispirato leggende e infranto i cuori più nobili: solitario e maestoso, talvolta minaccioso, affascina dalla notte dei tempi.

Camminando per questa valle si è consapevoli di andare alla ricerca di un mondo sommerso, impreziosito da delle piccole cappelle in pietra e in legno che poggiano le loro fondamenta sul verde dei prati incontaminati.

Sfuggita all'era della globalizzazione, la Valle Po è percorsa da una fitta rete di sentieri e di antiche mulattiere che per molti secoli videro la costante presenza di predicatori e pellegrini stremati dai loro viaggi.

Una leggenda del posto racconta di una certa donna Virginia: forte, generosa e temprata dalla fatica del lavoro nei campi si prodigò per offrire ospitalità a coloro che la richiesero, inaugurando la prima locanda del territorio.

Fu così che il luogo di ristoro situato in prossimità della leggendaria

"via del sale", divenne in poco tempo una sosta piacevole per mercanti e forestieri, lieti di non disdegnare un pasto caldo offerto con un sorriso ed al calore di un camino acceso.

Oggi, dopo un lungo restauro, l'agriturismo "La Virginia" ha riaperto i battenti: da Saluzzo occorre seguire le indicazioni per Valle Po, dove dista circa tre chilometri dal paese di Revello.

Gli interni promettono un'accoglienza calda e attenta ai particolari: le mura, con le pietre ben in vista, i soffitti lignei e gli arredi antichi, contribuiscono a regalarci un soggiorno all'insegna del relax più autentico. Una casa orgogliosamente rurale, con colori caldi e intensi ed il fuoco pronto ad accogliere una clientela esigente.

Le sette camere doppie (tutte con bagno privato) sono arredate con letti in legno o ferro battuto, alcuni addirittura a baldacchino, seppur con un arredo sobrio e rispettoso della tradizione e del buon gusto.

Un angolo di mondo che affascina senza stordire, seduce senza creare false illusioni.

L'agriturismo dispone di una camera per disabili con servizio di ascensore.

Con la premessa di un "viaggio virtuale" e la speranza di aver trasmesso, attraverso le testimonianze raccolte in prima persona, i saperi ed i sapori di un Piemonte prezioso alla storia, ci accingiamo alle ultime pagine del libro e alla fine del "nostro" percorso con la promessa di rivivere al più presto altre nuove ed autentiche emozioni.

Il paesaggio
intorno alla
Virginia



I RISTORANTI

RISTORANTE 'L BIRICHIN

Chef-Patron Nicola Batavia
V.V. Monti 16/a - 10126 Torino
tel. 011.657457
www.birichin.it - batavia@birichin.it
Chiuso la domenica

Le delizie de 'l Birichin

Un locale elegante e riservato, vero tempio del gusto e del saper vivere

Ristorante di fascino sì, ma ora anche glorioso porto per i buongustai sotto la Mole. Si riaccende così un prestigioso faro, anzi una stella (Michelin 2006) nel grande mare della ristorazione piemontese, uno degli indirizzi più ambiti dai gourmet di tutta Italia.

Siamo al Ristorante l'Birichin, nel pieno centro di Torino, dove sotto l'attenta regia del patron, lo chef Nicola Batavia, è riemerso il gusto di vivere momenti di quiete assaporando le delizie di una cucina di alto livello. Parliamo di piatti forse più di stampo internazionale che di suggestioni subalpine, da assaporare in una cornice che nel capoluogo piemontese ha pochi eguali.

A l'Birichin regna la cultura dei sapori e del gusto, la stagionalità di verdure scelte attentamente, nel contesto di un design curato e di una cucina di intense percezioni.

Volete passare un sabato sera romantico? Una *mise en place* a lume di candela sarà il preludio a una serata di alta gastronomia, mentre un personale di sala attento e cortese vi accompagnerà in un percorso enogastronomico rivisitato con maestria e sapienza, lasciando inalterati profumi e sapori del territorio.

Perfetta la location anche per pranzi d'affari o ricorrenze particolari, diretti da una regia geniale e personale di Nicola, entusiasta promotore

di diverse manifestazioni nazionali a carattere culinario. Un esempio per molti, ma non per tutti, poiché risulta davvero difficile eguagliare la sua capacità organizzativa e il suo talento innato. Complice una grande ambizione e una verva fuori dal comune.

La ricetta

LOMBETTO DI CERVO GLASSATO AL BAROLO CHINATO SU CIOCCOLATO FONDENTE E TORTINO DI TOPINAMBOUR

Ingredienti

600 g di filetto di cervo – 1 bicchiere di Barolo chinato – 100 g di fondente al 70% – 200 g topinambour – 2 uova – latte q.b.

Cuocere i topinambour a vapore per 7 minuti. Renderli a purea, raffreddare ed aggiungere i due tuorli d'uovo poco parmigiano, pane grattugiato, sale e pepe ed infine i due bianchi montati.

Porre in piccoli stampini e cuocere a bagno-maria in forno a bassa temperatura per 15 minuti. Nel contempo fondere, sempre a bagno-maria, il cioccolato con poco latte.

Brasare il cervo salato e tagliato, per pochi minuti in modo da farlo rimanere al sangue.

Glassare il fondo della padella con poco zucchero ed il Barolo chinato. Fare ridurre e coprire un piatto da portata di fondente, adagiarvi il cervo e nappare con la riduzione al Marsala. Affiancare il tortino e servire guarnendolo con delle mele cotte tagliate a dadini



Ristorante Al Garamond

via Pomba, 14, Torino

tel. 011 8122781

www.algaramond.it – info@algaramond.it

Chiuso il sabato a pranzo e domenica

Un Garamond di carattere

La guida 2006 di Massobrio lo incorona quale miglior ristorante nella città olimpica. Guidati dal patron Santino Nicosia, abbiamo fatto conoscenza con i saperi e i sapori di un giovane chef emergente: il giovane ventiquattrenne Marco Lussiana

In alcuni locali si entra per cenare, in altri per sognare ad occhi aperti, per provare emozioni, brividi golosi che si fondono mirabilmente alle papille gustative e all'anima.

Il Garamond è uno scrigno curato con misurate ambientazioni e sapori del territorio, dove regna la stagionalità e una scelta alimentare selezionatissima, oltre ad una carta dei vini con duecento etichette piemontesi, italiane ed estere. Siamo nella bomboniera preziosa della Torino più classica e barocca, a un tiro di schioppo dalle eleganti suggestioni e architetture sabaude di piazza Bodoni.

Il ristorante al Garamond è il regno di Santino Nicosia (ex Balbo, Due lampioni e Smarrita, locali che hanno fatto la storia a tavola di questa città) e di sua moglie Gianna: lei in sala, lui patron sapiente e ospite perfetto. Un protagonista della ristorazione che a Torino non necessita di presentazione, in quanto arcinoto ai buongustai e agli appassionati del settore. È con orgoglio che, in occasione di una cena gourmet organizzata dal gotha del gusto, il club enogastronomico internazionale nato nel 1999 ad opera di alcuni giornalisti italiani e tedeschi, Santino (così lo chiamano tutti) ha presentato ufficialmente agli addetti ai lavori uno chef di promettente talento: il ventiquattrenne Marco Lussiana, valsusino 'doc' (è di Giaveno), che seppur giovanissimo vanta già con un curriculum di tutto rispetto.

Marco è un cuoco che alterna alte velocità a una cucina più slow, mischiando saggiamente tradizioni piemontesi e innovazione; Torino infat-

ti non è una metropoli in grado di digerire esperimenti troppo esasperati. Ecco allora che lo chef 'griffato' Garamond ha innestato nei suoi menù di carne e di pesce ottenendo un giusto compromesso in grado di non scontentare il noto understatement sabauda.

La ricetta

TERRINA DI BOLLITO MISTO SU BAGNETTO VERDE

Ingredienti per il brodo (per 10 persone)

500 g di bollito – 500 g di testina – 500 g di lingua – 500 g di cotechino

Per il bagnetto

200 g di prezzemolo – 50 g di pane ammollato nel latte – 100 g di olio extravergine – 1 acciuga – 1 spicchio d'aglio

Pestare il tutto montando con l'olio extra vergine

Foderare uno stampo da plum-cake con una foglia di verza bianchita. Tagliare a tocchi le parti bollite in modo da costruire una specie di mosaico all'interno dello stampo e poi infine chiudere con la foglia di verza quindi lasciare riposare in frigo.

Per il servizio sul piatto adagiare il bagnetto verde, tagliare una fetta di terrina facendola intiepidire a bagno maria e quindi servire.

Buon appetito



RISTORANTE VILLA SOMIS

Strada Comunale Val Pattonera, 138 – 10133 Torino
tel. 011.6312617

Chiuso la domenica sera e il lunedì

La rinascita di Villa Somis

Ristrutturato sotto l'attenta direzione di Antonio e Rosa Chiodi Latini uno dei ristoranti più amati e frequentati della collina torinese

Il nome è una garanzia: Chiodi Latini, professionalità e conoscenze che tutti insieme vantano riconoscimenti del calibro della stella Michelin (due locali, due stelle: a Torino ed a Cirié) e alcune fra le tavole più gettonate dalla critica enogastronomica: il Vintage 1997 e il Dolce Stil Novo.

Antonio e Rosa Chiodi Latini sono di origine bresciana, e sono cugini dei più celebri patron del Vintage e del Dolce Stil Novo. Terminata l'elegante ristrutturazione di una magione con parco che vanta anche un'ineguagliabile vista panoramica sul capoluogo subalpino, perfetta per ricevimenti e nozze (ne sono in programma una quarantina solo nei prossimi mesi), Villa Somis è un ristorante da duecento coperti su due piani, con varie sale e salette adattabili ad ogni esigenza. Le invenzioni e le sorprese della cucina contemporanea non mancano, e solo l'intenditore più esperto riesce a ravvisare un'impronta leggermente simile a quella di un altro locale storico gestito dalla medesima famiglia: il Castello dei nove merli sito a Piossasco, nel Pinerolese.

L'idea c'è: con una cucina maggiormente attenta alle esigenze attuali il locale può decollare, ed a Villa Somis la ricerca del design e del gioco non mancano davvero, tenendo conto che il gusto è anche spettacolo. Il personale di sala è bravo e professionale, a cominciare dal maître Antonio Manarello: tre i menù degustazione (sui 30 euro a persona, vini esclusi). Quello che abbiamo provato noi si chiama '1936.27', cioè l'esatta quotazione lira-euro per far capire che non c'è stato l'aumento selvaggio dei prezzi e che alla fine non pagherete nemmeno il coperto.

Si inizia con una scatola posata sul tavolo e una provetta. Le analisi del sangue? No, semplicemente un aperitivo di benvenuto a base di arance rosse. Si finisce con il divertente "dessert per caso", dove ogni commensale riceve un dolce, appunto, diverso e a caso. Per il resto, un loca-

le di estremo charme ma con una cucina, al di là dei piacevoli giochi di prestigio, sul classico e che non spaventa.

La ricetta

SCATOLA DI PATATE APPARENTE

Ingredienti per 4 persone

4 patate a pasta soda di media grandezza – acqua – sale grosso – frappé di prezzemolo – 2 acciughe sottosale (dissalate in acqua tiepida) – testa di vitellone – 2 cipolle bionde cotte al forno – 800 g di testavittello (parte muso) – olio extra vergine di oliva – aceto bianco – sale q.b.

Per la guarnizione

Foglie di prezzemolo – sarzet – falda di peperone

Cuocere la testa di vitellone per due ore in brodo vegetale avendo accortezza di tuffarla quando il liquido è in ebollizione, salate leggermente. Nel frattempo lavate le patate in acqua fredda, lasciatele riposare in acqua sterile per dieci minuti, scolatele e cuocete in acqua fredda salata sino a quando non risultino cotte. Lasciatele raffreddare nel loro calore. Per il frappé di prezzemolo ponete tutti gli ingredienti in cutter e centrifugate.

A cottura ultimata della testina, tagliatela sottilmente aggiungendo la polpa delle cipolle che avrete cotto al forno, condite con olio e sale lasciando che la cottura continui a bagnomaria affinché gli ingredienti si fondano in un sapore equilibrato. Prendete uno stampino, pelate le patate tagliandole a fette sottili facendo in modo che sia il fondo che le pareti dello stampo accolgano le patate creando una scatola che riempiremo con sarzet. Versare per ultimo il composto della testina. Chiudere con delle fette di patate comprimere e sfornare in un piatto. L'effetto? Una simil scatola ricca di un ripieno morbido e cremoso.



Ristorante La credenza

via Cavour 22 - 10077 San Maurizio Canavese (To)

tel. 011.9278014

www.ristorantelacredenza.it – credenza@tin.it

La Credenza delle meraviglie

Il binomio Giovanni Grasso - Igor Macchia per una cucina d'autore a due passi dall'aeroporto di Torino

La grande cucina è invenzione, equilibrio, ingredienti e sapori. Giovanni Grasso e Igor Macchia sono due grandi professionisti che hanno girato il mondo e hanno recepito questa fondamentale lezione. Nel loro raffinato ristorante di San Maurizio Canavese, un tranquillo paesino alle porte dell'aerostazione di Torino-Caselle, sono stati predisposti tutti gli accorgimenti per fare de "La Credenza" un punto di riferimento per appassionati e buongustai di tutto il mondo: si potrebbe dire anche a portata di aereo!

Iniziando dalla ricca e fornitissima cantina, aperta al pubblico e attentamente meditata nella scelta delle etichette perlopiù nazionali ma con prestigiose escursioni estere, il locale vi regalerà emozioni assolute del gusto divise per i due menù degustazione e una seria cucina stagionale, costituita da prodotti attentamente selezionati.

Il quarantunenne chef Giovanni Grasso, deus ex machina de "La Credenza", è un interlocutore attento e professionale che interagisce con il suo vasto pubblico di "aficionados" del gusto che non mancano di seguirlo golosamente nelle sue creazioni. Gettonatissimo in Europa ma anche e perfino in Indonesia, dove è diventato il più autorevole ambasciatore della migliore cucina italiana, Giovanni ha ambizioni stellate che non tarderanno ad arrivare se saprà mantenere alta la qualità della sua inventiva, e considerati i presupposti tutto lascerebbe intendere di sì. Un ristorante-laboratorio di sapori in costante crescita, votato alla perenne ricerca dell'eccellenza e dell'art de vivre.

La ricetta

VITELLO TONNATO ALLA VECCHIA MODA

Ingredienti per cuocere il girello

1 girello di vitello – 2 carote – 4 cipolle medie – 2 coste di sedano – olio di oliva – sale – pepe – vino bianco – brodo di pollo – rosmarino – salvia

Pulire e sgrassare il girello, asciugarlo con carta assorbente da cucina, quindi salarlo e peparlo abbondantemente.

Scaldare in una pentola dai bordi alti, l'olio di oliva, aggiungere le verdure tagliate a pezzettini, rosolarle 3 minuti, quindi unire il girello e rosolarlo 5 minuti per ogni lato, declassare con vino bianco, lasciarlo asciugare, quindi coprire per metà con brodo bollente ed infornare a forno già caldo a 220°C. Rigirare il girello ogni 10 minuti e quando avrà raggiunto la temperatura al cuore di 47/50°C. toglierlo e raffreddare. Conservare il liquido di cottura e le verdure per la salsa.

Ingredienti per la salsa tonnata

liquido e verdure di cottura del girello – tonno sott'olio – pane bianco – capperi – acciughe – brodo freddo – maionese – sale – pepe

Frullare il tonno al cutter, aggiungere le verdure, ed il pane precedentemente ammollato con il liquido di cottura del girello, le acciughe ed i capperi.

Passare il tutto al setaccio per raffinare la preparazione, quindi raccogliere in una bacinella e regolare la densità con il brodo, regolare di sale e pepe ed aggiungere pochissima maionese.

Ingredienti per la composizione del piatto

girello affettato sottilmente – salsa tonnata – crostini di pane – concasse di pomodori cuori di buie – scalogno tritato – prezzemolo tritato – olive nere tritate – insalata – olio e limone – olio di oliva – sale – pepe – fiori per decorazione – capperi fritti – erbe per decorazione

Disporre al centro di un piatto quadrato l'insalata, condirla con l'olio e

limone, quindi adagiare le fette di vitello tonnato, coprire con la salsa tonnata, al centro appoggiare una bruschetta preparata con il crostino di pane ed i pomodori conditi con: olio, scalogno, olive, prezzemolo, sale e pepe.

Decorare con i fiori, i capperi fritti e le erbe, spolverando il piatto con pepe nero.

**RISTORANTE SAN MARCO**

Via Alba, 136 - Canelli (AT)

tel. 0141.823544 – fax 0141.829205

info@sanmarcoristorante.it – www.sanmarcoristorante.it

Chiuso il martedì sera e mercoledì

Ristorante San Marco, quando in cucina brilla l'altra metà del cielo

Una "Stella Michelin" da oltre sedici anni, rappresenta da sola quasi un'egemonia da "Guinness dei primati": il ristorante porta il nome di una piccola pieve dedicata a San Marco che sorgeva sulle colline. All'inizio del secolo scorso era meta delle contadine che andavano in pellegrinaggio per propiziare lo schiudersi dei bachi da seta che portavano in seno. Pare una fiaba dal sapore leggendario, ma è molto di più: è una locanda con cinquanta coperti in sala e sedici nella tavernetta, ubicata tra Langa e Monferrato in una terra baciata da Dio, un luogo quasi d'altri tempi, dove il sole corona i sapori e promuove i sapienti dell'arte culinaria. Il ristorante è gestito da Mariuccia Ferrero, chef straordinaria, capace di rinverdire antiche ricette appagando sia la vista che il gusto dei commensali. Ma se risulta essere vincente la cucina, non di meno lo è la carta dei vini che, curata dal marito Piercarlo Ferrero, presidente

della Associazione "trifolau" con la passione per il "nettare degli dei", offre una scelta tra oltre seicento etichette. Invitante il carrello dei formaggi, eccellente il pane, realizzato a mano insieme ai grissini.

La ricetta

ANGUILLA MARINATA AL MOSCATO D'ASTI CON UVETTA E PINOLI

Ingredienti per 6/8 persone:

1,200 kg di anguilla fresca già pulita - 120 g di olio d'oliva - sale - pepe - foglioline di timo fresco - 4 scalogni - 1 cipolla media - 2 carote - 8 spicchi d'aglio - 2 rametti di salvia - 3 foglie d'alloro - 150 g di aceto di vino - 350 g di moscato naturale d'Asti - 70 g di uvetta passita - 100 g di pinoli tostati

Spelare e sfilettare l'anguilla fresca lasciando unita la parte superiore (schiena), appiattirne i filetti con il batticarne, insaporire con sale, pepe e timo fresco, arrotolare a spirale (tipo cannolo), con la parte più scura all'interno, avvolgere in pellicola trasparente, stringendo molto bene, mettere sottovuoto e cuocere in acqua a 90° (leggera ebollizione per 20 minuti), togliere dall'acqua e lasciare raffreddare per alcune ore in frigorifero.

Nel frattempo preparare la marinata: appassire in olio scalogno, cipolla e carota affettati, aglio, salvia, alloro; bagnare con aceto, far ridurre, unire il Moscato naturale d'Asti oppure vino bianco secco e 2 cucchiaini di zucchero, ridurre ulteriormente, salare e pepare, aggiungere uvetta ammollata e pinoli tostati. Lasciare raffreddare.

Togliere i filetti d'anguilla dalla carta, tagliare a fette oblique, disporre in una terrina o in un vaso di vetro, ricoprire con la marinata e conservare al fresco. Servire a temperatura ambiente.



RISTORANTE DELLE ANTICHE CONTRADE

c/o l'Hotel Palazzo Lovera

Via Savigliano 12 - 12100 Cuneo

tel. 0171.690420 - fax 0171.603435

www.antichecontrade.it - staff@antichecontrade.it

Chiuso il lunedì sera e il martedì

In una antica ed elegante magione nel centro di Cuneo, le suggestioni di un albergo di charme e del suo ristorante d'autore

Quattro stelle di categoria e una coroncina nobiliare in grado di evocare fascino ed eleganza in una location unica e prestigiosissima. Siamo nel pieno centro storico di Cuneo, dove si fondono mirabilmente le suggestioni della storia con le esigenze di un utente moderno.

Qui soggiornarono altissime personalità quali papa Pio VII e il condottiero re di Francia Francesco I, oltre naturalmente ai padroni di casa, i marchesi Lovera di Maria. Trasformato in albergo di charme, palazzo Lovera oggi vanta 47 spaziose camere arredate con cura aristocratica, tanto da far parte dell'associazione Abitare la Storia e delle Chiavi d'oro, organizzazione che raccoglie alcuni degli alberghi considerati maggiormente d'atmosfera in tutta Italia.

Gestito dalla cuneese Stefania Calandri, terza generazione di albergatori, e da Giorgio Chiesa, vent'anni di esperienza nella migliore hotellerie europea, palazzo Lovera detiene un particolare fiore all'occhiello che è il suo ristorante gourmet, garanzia di stagionalità dei piatti e di suggestioni enogastronomiche di una terra famosa in tutto il mondo per i suoi vini e i ristoranti di alto livello. Membro dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, il ristorante *Delle antiche contrade* ha subito una recente ristrutturazione e oggi sfoggia quadri d'autore alle pareti, luci calde e soffuse, un raffinato tovagliato in lino grezzo e una formidabile cucina legata alla tradizione e al territorio. Straordinaria e fornitissima la cantina, con ben 800 etichette in preferenza piemontesi, ma anche italiane ed estere. Un'originale e preziosa bolla trasparente custodisce le bottiglie più blasonate all'interno del ristorante, garantendo i giusti parametri di temperatura e umidità.

Si può tranquillamente affermare che nulla venga lasciato al caso. Il soggiorno a palazzo deve risultare un'esperienza unica e speciale anche per quanto riguarda la sala riunioni in grado di ospitare fino a 90 partecipanti, con spazi per coffee break e ... annessa cantina con vini d'autore. Prosit!

Marc Lanteri nasce a Tende, in Francia, nel 1968 e si diploma presso la scuola alberghiera di Mentone.

Dopo esperienze lavorative presso alcuni dei più importanti ristoranti italiani e francesi approda nel 1998 in qualità di chef al ristorante Delle Antiche Contrade di Cuneo.

Membro dei Jeunes Restaurateurs d'Europe dal 2003.

La ricetta

PRESSATO DI CODA DI BUE AL NEBBIOLO CON BASTONCINI DI POLENTA E CASTAGNE

Ingredienti per 6 persone

2 piccole code di bue - 2 carote - 2 rametti di sedano - 2 cipolle bionde - 1 mazzetto di erbe con rosmarino, timo, alloro ed aglio - 2 l di Nebbiolo d'Alba - 2 l di fondo di vitello - 1/2 kg di castagne cotte - 6 hg di polenta cotta - 100 g di Grana Padano grattugiato - 1 kg di retina di maiale - sale grosso - farina - olio e burro q.b.

Un giorno prima mettere in infusione le code e le verdure tagliate a pezzi con il Nebbiolo. Il giorno successivo scolare la coda, infarinarla e farla imbiondire in un tegame.

Una volta rosolate le code aggiungere le verdure scolate e successivamente il Nebbiolo.

Portare il tutto in ebollizione, bagnare con il fondo di vitello e salare utilizzando un sale a grani grossi.

Riporre in forno a 150° e cuocere per circa due ore. Al termine disossare la coda ed avvolgere la carne ancora calda in una carta d'alluminio formando una specie di salame chiuso alle due estremità.

Depositare un peso sopra l'involucro ottenuto e lasciare riposare il tutto su un vassoio fino al suo completo raffreddamento.

Procedere tagliando il pavé di carne in pezzi di circa 140 grammi ed avvolgerli in una retina di maiale precedentemente messa a bagno in acqua fredda.

Recuperare la salsa ottenuta dalla cottura in forno e ridurla fino ad ottenere la consistenza desiderata per poi filtrarla con un colino fino. Aggiungere le castagne.

In ultimo fare rosolare in una padella il pavé di carne da entrambi i lati nell'olio di oliva extravergine e burro.

Disporre il pavé su un piatto e ricoprire la carne con la salsa ottenuta. Guarnire con dei bastoncini di polenta gratinata con il Grana Padano e le castagne. Decorare con un rametto di rosmarino.



Ristorante D'Andrea

Via Bagnolo 37 - 12032 Barge (CN)

tel. 0175.345735

www.dandrea.info

Chiuso il mercoledì

Ristorante D'Andrea di Barge, tradizione e territorio

È uno dei locali più gettonati del cuneese, propone piatti che richiamano i prodotti della tradizione, come il pesce d'acqua dolce (uno dei "cavalli di battaglia" della cucina), i formaggi locali e prodotti di stagione quali funghi e tartufi, croce e delizia dei buongustai.

Per i palati esigenti suggeriamo il "foie gras" e il pesce di mare. Menù creativi e un'ottima scuola.

La carta dei vini è interessante, soprattutto perché non si limita alle sole etichette regionali.

Salvaticamente si propongono serate particolari in collaborazione con degli artisti, quasi a celebrare una sorta di matrimonio d'amore tra l'arte ed il gusto.

La ricetta

INVOLTINI DI AVANOTTI DI TROTA CON MARINATA DI GAMBERI D'ACQUA DOLCE, EMULSIONE SOLIDA DI POMODORO E OLIO CON ALCI COMPAGNAMENTO DI FRAGOLE DI SPINACI FRITTI

Per gli avanotti

20 piccole trote di circa 10 cm (avanotti)

Aprire le trotte nella zona della pancia ed estrarre le interiora con l'aiuto di un coltello a lama fine e sfiletarle.

Arrotolare i filetti partendo dalla coda, adagiare gli involtini su un setaccio a maglia fine e cuocere a vapore dolce per alcuni minuti.

Per la marinata di gamberi

30 gamberi di acqua dolce - alcuni ciuffi di cerfoglio - 2 lime - 1,5 dl olio extra vergine d'oliva

Lessare i gamberi in abbondante acqua in ebollizione con l'aggiunta di alcuni grani di sale grosso.

Liberare dal loro guscio, con l'aiuto di forbici, la parte morbida delle code; tritarle quindi finemente ricordandosi di tenerne da parte una decina pulite ma unite alla parte interiore del gambero per la composizione del piatto. Porre gli involtini e il trito di gamberi in ciotolone con olio, alcune gocce di lime e un trito di cerfoglio. Lasciare quindi marinare il tutto.

Per l'emulsione solida di pomodori e olio terra magna

alcuni pomodori maturi - 3 dl di olio extra vergine di oliva - alcuni fogli di gelatina - sale pepe q.b.

Lavare i pomodori pelarli e liberarli dai semi interni. Ammollare i fogli di gelatina in acqua fredda, scioglierli in poca acqua calda aromatizzata. In un contenitore capiente e dai bordi alti emulsionare con il frullatore ad immersione i pomodori, il sale, il pepe aggiungendo olio quanto basta per ottenere un composto omogeneo; aggiungere circa un terzo del brodo addensante e riporre in disparte.

Emulsionare il rimanente olio con il restante brodo addensante fino ad ottenere una spuma semisolida dal colore paglierino tendente al verde tenue.

Con l'aiuto di un *sac à poche* inserire, alla base di alcuni contenitori in acciaio per budini, la spuma di olio e farvi scivolare sopra la crema di pomodori.

Riporre in frigorifero per circa 2 ore.

Per le foglie croccanti di spinaci

circa 40 foglie di spinaci - 3 dl di olio extra vergine di oliva

Lavare accuratamente le foglie di spinaci. Con l'aiuto di un pellicchino eliminare il gambo con tutti i filamenti, e asciugare accuratamente.

In una padella o in un wok portare a temperatura per friggere l'olio quindi aiutandosi con il coperchio immergere le foglie di spinaci e coprire subito, appena sarà cessato lo sfrigolio estrarre le foglie e farle "asciugare" su uno strato di carta assorbente.



RISTORANTE LA TORRE

di Vanna e Ivano Maero
Via Villa n°35/a – 12030 Brondello (CN)
tel. e fax 0175/76198
ristorantelatorre@libero.it
Chiuso il lunedì sera e il martedì

La torre, il buon nome nell'enogastronomia cuneese

Il ristorante si trova in un ampio cortile immerso nel verde dei castagni con l'antica torre medioevale sullo sfondo. Un ambiente caldo e accogliente, composto da due sale, una più raccolta con una ventina di coperti e una stufa a legna per l'inverno, l'altra circondata da un'ampia vetrata capace di avvolgere e confondere.

La cucina tipica piemontese, con chiaro riferimento Occitano, (siamo in Occitania) lascia spazio alla fantasia e all'estro dello chef. In sala il titolare Ivano Maero sommelier e assaggiatore di formaggi, in cucina la moglie Vanna Maero.

Non lasciatevi sfuggire il carrello dei formaggi: il ristorante è stato denominato "locale del buon formaggio" da tre edizioni di Cheese, a Bra. La cantina offre oltre 200 etichette.

Nella bella stagione i piatti rispecchiano i profumi della natura, ma è alle prime nebbie che trionfano i piatti della tradizione. "Vitèl Toné" alla vecchia maniera (senza maionese), torta di patate e porri con crema di acciughe, cocottina di latticini con tocchetti di polenta taragna, riso delle Valli del Viso con salsiccia al Pelaverga, Coujette ai formaggi di malga, bocconcini d'asino stracotti alle bacche di ginepro con fagioli "Cuneo" stufati nella cipolla e crostini di polenta taragna, stinco di vitello alle castagne con purea di mele Renette, sformatino di fondente di Gobino con crema di nocciole, budino di zucca con crema di moscato passito.

La ricetta**LA BAGNA CAUDA**

Antico piatto povero di tradizione piemontese, anche se l'olio e le acciughe

proprio piemontesi non sono, nato per contrastare il trionfo delle tavole dei ricchi con quello dei prodotti poveri della terra.

Si consumava, per la prima parte, in piedi forse perché le sedie nelle famiglie numerose non bastavano mai o forse per semplice senso della convivialità: a favore della conversazione che, in piedi, non sarebbe scemata. Il fujot veniva posto al centro del tavolo in modo che tutti potessero immergere le verdure nell'atingolo chiamato "Bagna Cauda". Quando la "bagna cauda" si raffreddava si tornava a scaldarla sul "Putage". Una pausa che consentiva di riprendere la conversazione interrotta precedentemente dal momento goloso. La classica "scarpetta" si faceva con un uovo al posto del pane.

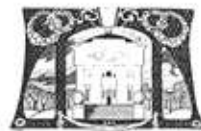
Ingredienti per 4 persone

una testa d'aglio – 200 gr di acciughe – 6 dl di olio – burro – sale – verdure a piacere

Ridurre l'aglio a spicchi e privarlo della pellicina, riporlo quindi in una casseruola coperto di latte, facendolo cuocere sino a quando non sia ammorbidito.

Recuperare l'aglio, privo del latte, sminuzzarlo e aggiustarlo moderatamente di sale per poi riporlo nell'olio. Dissalare e asciugare le acciughe, ridurle finemente e aggiungerle all'aglio e all'olio. Il tutto a fuoco lento, avendo cura di non portare a bollore e mescolando continuamente. Dopo una ventina di minuti aggiungere il burro a scaglie e rimestare fino al completo scioglimento, mettere nel Fujot o nei più commerciali scaldini e porre in tavola.

Consumare prima le verdure più delicate per passare poi a quelle più strutturate, accompagnare con vino giovane e tannico o con bollicine d'autore.



AGRITURISMO LA BUATA

Via Gavelli, 1/2 – 14040 Castelnuovo Calcea (AT)
tel. 3402272010
labuata@libero.it

Lady chef, un soggiorno all'insegna della qualità

Due amiche, Carla e Anna, brillanti, sagaci, ospitali e capaci. Divenute con gli anni refrattarie alla vita di sempre, hanno deciso di ristrutturare la casa di famiglia offrendo l'opportunità di un soggiorno a tutti coloro che intendono trascorrere un weekend rilassante, all'insegna del sole e della natura.

Due camere, una terrazza che sovrasta un panorama a 360°, un giardino capace di ospitare momenti conviviali, offrendo aperitivi o merende "chic", a lume di candela e con le bollicine giuste, mentre le tovaglie di fiandra troneggiano sopra i tavoli addobbati a festa.

E coloro che riusciranno a catturare la simpatia di Carla, avranno il piacere di assaggiare le sue specialità: la padrona di casa infatti è una chef di rinomata esperienza, vincitrice di ambiti riconoscimenti. Straordinari i primi e il "gratin di verdure". Una vacanza dove all'armonia della natura si equipara la serenità d'animo con la quale riuscirete a vivere quest'esperienza.

La ricetta

PERE ALLO ZABAIONE DI MOSCATO

Ingredienti per 6 persone:

250 g di savoiardi – 500 g di pere sciroppate al Moscato

Per lo zabaione

5 rossi d'uovo – 5 cucchiaini da caffè di zucchero – 10 cucchiaini di Moscato – 1 cucchiaino di Rhum – 1 cucchiaino da caffè di maizena

Fare uno strato di savoiardi inzuppandoli con lo sciroppo al Moscato e

il cucchiaino di Rhum. Tagliare a fettine sottili le pere e ricoprire i savoiardi. Rompete le uova e separate le chiare dai rossi, riponendole in un tegame insieme allo zucchero, alla maizena e al Moscato. Mettere il tegame a "bagnomaria" rimestando continuamente. Appena lo zabaione diverrà spumoso, formando una soffice crema, ricoprire con il composto le pere. Lasciare raffreddare.



INDIRIZZI UTILI

Associazione Dimore Storiche Italiane

Sezione Piemonte e R. A. Valle d'Aosta
Via Pomba, 17 – Torino
tel. e fax 011.8129495

Casa de Vierno

via Umberto I, 51 – Viverone (Biella)
tel. 0161.987277

Castello dei Biandrati

Via al Castello di San Giorgio – San Giorgio Canavese (Torino)
tel. 0124.32429
castellosangiorgio@tiscalinet.it

Casa del Nespolo

Via Vittorio Emanuele III, 14 – Revello (Cuneo)
tel. 0175.257265
arch.pejrone@tiscalinet.it

Castello di Castellengo – Azienda vitivinicola Centovigne

Via castello, 31 – Castellengo Cossato (Biella)
tel. 015.925036 – cell. 338.3543101
info@castellengo.it

Castello di Famolasco

Via Famolasco, 77 – Bibiana (Torino)
tel. 0121.356010

Castello di Massazza

Via al Castello – Massazza (Biella)
tel. 0161.852020
giorgio_cavallari@libero.it

Castello di Pavarolo

Via Maestra, 8 – Pavarolo (Torino)
cell. 338.4436886
gzardizzi@tiscali.it

Castello di Piovera

Via Balbi – Piovera (Alessandria)
tel. 0131.698128/698814

Castello di Pralormo

Via Umberto I, 19 – Pralormo (Torino)
tel. 011.884870/887740
pralormo.design@libero.it

Castello di Salabue

Via Papa Giovanni XXIII, 1 – Ponzano (Alessandria)
tel. 0141.927130
gianni.davicodiquittengo@gmail.com

Castello di Sanfrè

Via delle Chiese, 15 – Sanfrè (Cuneo)
tel. 0172.58129
Sobrero.F@tiscalinet.it

Castello di Strambino

Strambino (Torino)
alclatour@alice.it

Castello di Tagliolo

Via Castello, 1 – Tagliolo Monferrato (Alessandria)
tel. 0143.89195
castelloditagliolo@libero.it

Castello Malingri di Bagnolo

Via Palazzo, 23 – Bagnolo Piemonte (Cuneo)
tel. 0175.391394
info@castellodibagnolo.it

Il Castello Dal Pozzo

Via Dal Pozzo, 24 – Oleggio Castello (Novara)
tel. 0322.53713
info@ilcastello-dalpozzo.it

Il Torrione

Str. Galoppatoio, 20 – Pinerolo (Torino)
tel. 0121.322616
anna.doria@tiscalinet.it

Locanda "La Virginia"

Via Valle Po', 70 – Revello (Cuneo)
tel. 0175.259026 – fax 0175.259436
www.lavirginia.it – info@lavirginia.it

Oratorio del Santo Sudario

C.so del Piazzo, 21 – Biella
tel. 015.23204
piccarosso@tin.it

Palazzo dei Leoni

Via Balbo, 4 – Asti
tel. 0141.599949
palazzodeileoni@libero.it

Palazzo La Marmora

C.so del Piazzo, 19 – Biella
tel. 015.352533

Palazzo Re Rebaudengo

Piazza del Municipio – Guarene (Cuneo)
tel. 011.3797600
info@fondsr.org

Palazzo Scaglia di Verrua

Via Stampatori, 4 – Torino
tel. 011.5172240
martzenx@katamail.com

Palazzo Usellini

Via Pertossi, 14 – Arona (Novara)
tel. 039.321574
s.usellini@satinine.com

Villa Cernigliaro

Via Clemente Vercellone, 4 – Sordevolo (Biella)
tel. 015.2562793
villa.cernigliaro@libero.it

Villa d'Agliè

Strada Villa D'Agliè, 26 – Torino
tel. 011.8980039

Villa di San Martino Alfieri

Piazza Alfieri, 32 – San Martino Alfieri (Asti)
tel. 0141.976288

Villa Rodrigo

Via Trieste, 65 – Volpiano (Torino)
tel. 011.835626
rodrigo.sa@libero.it

Villa Rusconi Clerici

Via Vittorio Veneto, 12 – Pallanza (Verbania)
tel. 032.3557933
violrus@hotmail.com

Villa Schella

Via Molare, 8 – Ovada (Alessandria)
tel. 0143.80324 – cell. 333.4802393
schella@libero.it

Tenuta I Berroni

Via Tenuta I Berroni – Racconigi (Cuneo)
tel. 0172.813186
alessandra.castelbarco@tin.it

Indirizzi utili

Torre Valgorrea

Strada Provinciale, 131 – Poirino (Torino)
tel. 011.8190122
umbertosaccone@hotmail.com

Centro Studi Assaggiatori

Galleria Veneto, 9 – Brescia
tel. 030.397308 – fax 030.300328
www.assaggiatori.com

Distillerie Berta srl

Frazione Casalotto – Via Guasti, 54/56 – Mombaruzzo (Asti)
tel. 0141.739528 – fax 0141.739531
www.distillerieberta.it

APPENDICE FOTOGRAFICA

Appendice fotografica



*Il parco di
Villa Schella*



*Castello
di Famolasco*

Appendice fotografica



Balma Bover



*Castello
di Salabue*



Gli stucchi di
Villa Agliè



Palazzo
dei Leoni



Palazzo
Scaglia
di Verrua



Villa Doria



Una tavola
imbandita
nel castello
di Pralormo



Ristorante
La Torre



Ristorante
D'Andrea



Ristorante
Italia



Villa
Rusconi
Clerici



Villa
Rusconi
Clerici



Castello di
Castellengo
1911-1912
Comune di



Castello di
Castellengo
1911-1912
Comune di

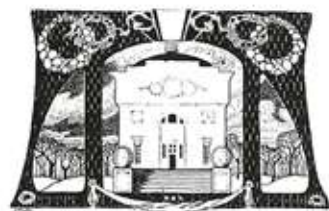
Appendice fotografica



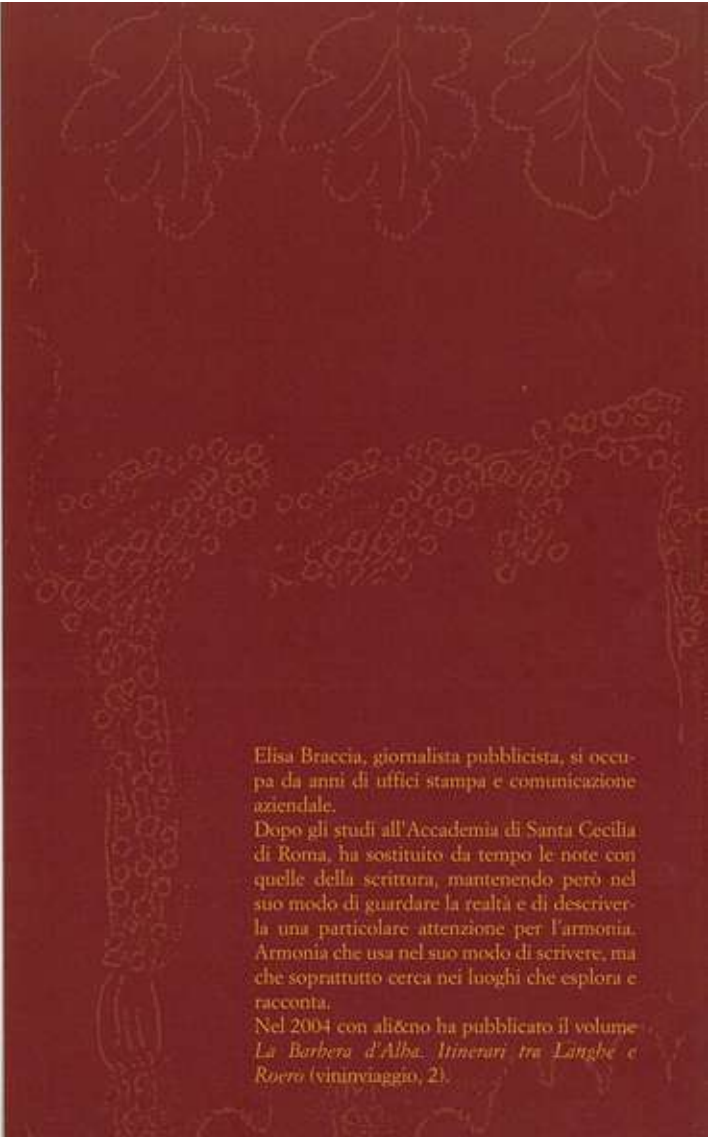
Bagna cauda



*Formaggi
piemontesi*



Finito di stampare nel mese di febbraio 2006
presso Tibergraph srl - Città di Castello (PG)



Elisa Braecia, giornalista pubblicista, si occupa da anni di uffici stampa e comunicazione aziendale.

Dopo gli studi all'Accademia di Santa Cecilia di Roma, ha sostituito da tempo le note con quelle della scrittura, mantenendo però nel suo modo di guardare la realtà e di descriverla una particolare attenzione per l'armonia. Armonia che usa nel suo modo di scrivere, ma che soprattutto cerca nei luoghi che esplora e racconta.

Nel 2004 con ali&no ha pubblicato il volume *La Barbera d'Alba. Itinerari tra Langhe e Roero* (viniviaggio, 2).

Questo libro è un viaggio nella storia e nelle tradizioni piemontesi attraverso la visita di alcune tra le più belle dimore storiche oggi divenute raffinati ambienti di ospitalità e attivi centri culturali: dai castelli disseminati nel torinese alle dimore di charme dell'astigiano e delle Langhe, dagli austeri manieri ai raffinati bed&breakfast inerpicati tra le colline e lungo le vecchie strade del Monferrato o del cuneese.

Un itinerario che porta con sé i colori e i sapori più intensi della tradizione enogastronomica regionale, con un occhio di riguardo verso il futuro e la conservazione dei beni architettonici. Tutto ciò "abitando la storia" in ambienti straordinari dedicati ai viaggiatori consapevoli che, oltre alla visita classica, amano cercare i segni, architettonici e non, che ogni insediamento storico racchiude tra le sue mura.

Un libro piacevole da leggere e una raffinata guida ai castelli e alle dimore di charme del Piemonte.

«Nel leggere i suoi articoli di viaggio e le sue storie di vino si percepisce, in trasparenza, una particolare sensibilità musicale, un'armonia d'insieme che, seppure in sottofondo, qua e là si svela con chiarezza. Né potrebbe essere diversamente, visto che nel curriculum di Elisa Braccia, attualmente giornalista enogastronomica a tempo pieno, la musica occupa uno spazio di grande rilievo...»

Dada Rosso, La Stampa, ottobre 2004

Euro 10,00

ISBN 88-87594-65-1



9 788887 594652