

fiorfiore 

in Cucina

ricette e cultura gastronomica
insieme a coop

 **MARZO**
UN MENU PER UNA
CENA TRA AMICHE

Pasqua

FACILE E GUSTOSA
CON LA RICOTTA

idee fondenti

"CIOCCOLARTE"
OVVERO IL CIOCCOLATO
COME NON LO AVETE MAI
VISTO PRIMA

MIGLIO
STUPIRE CON TORTE E
DESSERT ORIGINALI, GOLOSI
E ANCHE GLUTEN FREE

BAROLO
NELLA TERRA DEL RE
DEI ROSSI PER UN WEEKEND
GOURMET



MAGNIFICHE LANGHE

PAESAGGI DOLCI, COLLINE
MORBIDE SU CUI FAR CORRERE
LO SGUARDO, E POI PROFUMI DI
UVE CHE RAPISCONO L'OLFATTO E
SAPORI CHE DELIZIANO IL PALATO.
LE LANGHE APPAGANO I SENSI E
SONO LA META IDEALE PER UN
VIAGGIO NELL'ITALIA DEI PAESI



Con l'arrivo della primavera le colline di Barolo e Barbaresco tornano a popolarsi di tanti enoturisti. I due borghi piemontesi in provincia di Cuneo sono accomunati, infatti, da due grandi vini rossi, che portano rispettivamente il nome dei paesi: il Barolo e il Barbaresco Docc. Nebbie, nebbiolo... anche l'etimologia dell'uva da cui nascono questi nettari di Bacco evidenzia legami che, dal meteo al calice, diventano un invito ad assaporare le Langhe.

Questo è un territorio straordinario modellato dall'uomo, incluso nei Paesaggi vitivinicoli del Piemonte; insieme alle confinanti zone di Roero e Monferrato è stato riconosciuto Patrimonio dell'Umanità, nel 2014, dall'Unesco. E non è tutto: oltre ai vini offre ottimi formaggi, dolci, salumi e una gustosa cucina a base di carni, bolliti e pasta fresca.

A SPASSO PER BAROLO

Tra gli antichi borghi delle Langhe, in gran parte arroccati sulle cime dei bricchi o lungo i crinali, Barolo si differenzia per la posizione del nucleo urbano, che chiude una piccola valle. Situato in centro storico, il **Castello Falletti** di Barolo ospita il **WiMu (Wine Museum)**, uno spettacolare museo del vino su tre piani, progettato dall'architetto francese François Confino. Il percorso descrive origini, caratteristiche e produzione del vino, suscitando sensazioni ed emozioni. L'itinerario comincia al terzo piano con una discesa tra il buio e la luce, il suono e il colore: clima, terra, stagioni, sapienza umana. Il vino è raccontato tra storia e arte, in cucina e nel cinema, in musica e letteratura. Dopo il vino evocato e narrato, l'itinerario scende nel Tempio dell'enoturista, spazio multifunzionale

Barolo, vedute delle vigne attorno al vecchio Castello di La Volta



DOVE MANGIARE

BUON PADRE

Via delle Viole 30, frazione Vergne, Barolo
tel. 0173.56192 - www.buon-padre.com

ENOTECA DEGUSTO

Via Cocito 6, Neive - tel. 0173.679885 e
339.2510817 - www.enotecadegusto.it

LOCANDA IN CANNUBI

Via Crosia 12, Barolo - tel. 0173.56294
www.locandaincannubi.it

TRATTORIA ANTICA TORRE

Via Torino 64, Barbaresco - tel. 0173.635170
<http://anticatorrebarbaresco.com>

per eventi e degustazioni, e si conclude nell'Enoteca regionale del Barolo, dove vengono organizzati assaggi con diverse formule. Il WiMu non ha cancellato la storia del castello e dei personaggi illustri che l'hanno abitato: Carlo Tancredi Falletti era infatti noto per le opere filantropiche a favore di bambini e giovani poveri, fu sindaco di Torino nel 1826-1827, consigliere di Stato nel 1831-1832 e ultimo marchese di Barolo; la consorte Juliette Colbert, nota come Giulia di Barolo, condivideva con il coniuge anche la vocazione per la beneficenza. E, pensate, il patriota Silvio Pellico lavorò al castello come bibliotecario: di lui rimane la camera-studio.

E POI PER BARBARESCO

Barolo e Barbaresco distano appena 20 km, passando per Alba. Arrivati in questo paese di soli 800 abitanti la prima cosa da fare è salire sulla **torre medievale**, la più grande e massiccia del Piemonte: a base rettangolare, in laterizio, fu costruita intorno al Mille per controllare la sottostante vallata del Tanaro. La fortificazione è stata restaurata dal Comune e trasformata in museo. Con i lavori è stata aggiunta una passerella panoramica in vetro e acciaio a 13 metri d'altezza, dalla pavimentazione trasparente. Il percorso si sviluppa su tre livelli: al primo troviamo dispositivi multimediali sulle storie degli uomini, dei luoghi e delle etichette del Barbaresco; al secondo la sala di analisi sensoriale per una fruizione tecnica, ma anche turistica e didattica; infine al terzo piano si accede a una terrazza panoramica, postazione privilegiata per godere l'incantevole vista sui vigneti, fino alla catena alpina sullo sfondo; un panorama che possiamo ammirare con un calice di Barbaresco tra le mani. Appena sotto la torre la sosta golosa da non perdere è alla Trattoria Antica



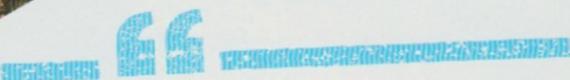


Colline vitate intorno a Barbaresco

Torre, che propone ravioli al plin (pizzicati) e tajarin, dei tagliolini freschi e molto sottili fatti con rossi d'uovo e farina, impastati e tagliati a mano, ottimi, per esempio, con ragù di fassona e salsiccia. La vicina **Enoteca regionale del Barbaresco** si trova invece nei locali dell'Ex Confraternita di San Donato, una chiesetta sconsacrata fatta costruire dalla popolazione nell'Ottocento per ringraziamento per l'ottimo vino prodotto in paese, una grande risorsa per gli abitanti di queste terre, allora come oggi. L'Enoteca mette in degustazione oltre 240 etichette di 120 cantine. Insomma, c'è proprio da divertirsi.

I DINTORNI

A meno di 5 km da Barbaresco, il paese di **Neive**, uno dei borghi più belli d'Italia, ci aspetta con un centro storico medievale e stradine acciottolate che salgono in modo concentrico fino alla Torre dell'Orologio, del XIII secolo. Su Piazza Italia, il salotto del centro, si affacciano gli antichi palazzi del Municipio e Borgese; in quest'ultimo nacque l'architetto Giovanni Antonio Borgese, progettista di molte dimore nobiliari settecentesche e chiese di Neive, come la chiesa dell'Arciconfraternita di San Michele, con facciata barocca in cotto e interni in stile neoclassico. Alle porte del borgo non mancate un passaggio anche alla pasticceria della famiglia Curletti che allietta i più golosi con un assortimento di dolci e praline artigianali da "peccato originale". Tra le golosità: i Baci al Barbaresco, al Moscato d'Asti, al Cointreau, al Rhum, alla Grappa, tutti incartati a mano; ma anche il Ciocconeive – che ci fa tornare in un lampo bambini –, la crema di cioccolato da Nocchie del Piemonte Igp (Indicazione geografica



DOVE DORMIRE

CASA NICOLINI

Strada Nicolini Basso 34,
frazione Tre Stelle, Barbaresco
tel. 0173.638139 e 338.6536813
www.casanicolini.com

CA' SAN PONZIO

Via Riffane 7, frazione Vergne, Barolo
tel. 0173.560510 www.casanponzio.com

RABAYÀ

Strada della Stazione 12, Barbaresco
tel. 0173.635223 www.rabayaristorante.it

protetta), senza grassi idrogenati, una vera prelibatezza. Un'altra sosta per golosi è al supermercato di Fiorenzo Pastura, in piazza Garibaldi, scalo per assaporare formaggi piemontesi di qualità da lui stesso selezionati e affinati. Troviamo il Testun, la Raschera anche d'alpeggio, il Castelmagno, le Tome e altri.

Si chiude il giro con un salto indietro nel tempo, per un giro culturale al **Castello di Grinzane Cavour**, nome emblematico per il vino e la storia d'Italia. Il paese, che ha aggiunto al nome originario quello dello statista risorgimentale Camillo Benso conte di Cavour – che di Grinzane fu sindaco per 17 anni – è dominato dall'imponente fortificazione medievale, già centro della tenuta agricola di proprietà della famiglia Cavour. Oggi accoglie l'Enoteca regionale e il Museo etnografico, un'esposizione permanente con le sale del torchio, del bottaio e il museo della Langa contadina.

SHOPPING

FIRENZO PASTURA

Piazza Garibaldi 24, Neive
tel. 0173.677646 e 0173.677788

MACELLERIA SANDRONE

Via Roma 41, Barolo - tel. 0173.566430

PASTICCERIA CURLETTI

Laboratorio e negozio: via Tanaro 18, Neive
tel. 0173.677109; negozio: via Neive 37,
Castagnito - tel. 0173.211939
www.pasticceriacurletti.com

I Baci al Barbaresco vengono incartati a mano



IL GIRO DELLE CANTINE

Il protagonista dei vigneti di Barolo e Barbaresco, come abbiamo detto, è il nebbiolo, un vitigno autoctono a bacca nera con tannini decisi e robusti, ideale per vini da invecchiamento e qualità.

Dal nebbiolo nascono i due rossi tra i più importanti e apprezzati al mondo: il Barolo Dcog e il Barbaresco Dcog (Denominazione di origine controllata e garantita), marchio europeo che stabilisce regole di produzione e precisi confini geografici. Sono due vini austeri, eleganti, potenti e aromaticamente complessi dopo anni d'affinamento, simili ma con sottili differenze dovute ai microclimi delle rispettive zone di produzione, ad appena una ventina di chilometri l'una dall'altra. L'area del **Barolo Dcog** comprende 11 comuni della provincia di Cuneo: Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e parte dei territori di La Morra, Monforte d'Alba, Roddi, Verduno, Cherasco, Diano d'Alba, Novello e Grinzane Cavour. L'area del **Barbaresco Dcog** ne include 3 - Barbaresco, Neive, Treiso - più la frazione di San Rocco, nel comune di Alba.

Il giro tra le cantine del Barolo comincia da Vajra, azienda che ha ottenuto la prima certificazione biologica nel 1971, allora terza in Piemonte. Tra le sue particolarità vi sono anche le belle vetrate disegnate dal frate francescano Costantino Ruggeri, che decorano le alte e strette finestre della cantina, infondendo una luce speciale. Visite e degustazioni anche da Grimaldi Giacomo, azienda agricola fondata dal bisnonno e oggi gestita da Ferruccio Grimaldi: propone due cru di Barolo (da singole vigne) e altri vini da vitigni locali. Tempo permettendo, la degustazione sulla terrazza panoramica, affacciata sul Castello Falletti, lascerà un ricordo indimenticabile. Il giro enoturistico tra le

I Tajarin freschi appena fatti.
Trattoria Antica Torre, a Barbaresco



colline del Barolo finisce da Rocche Costamagna, cantina di Alessandro Locatelli, un'altra importante azienda che, oltre a etichette eccellenti come il Rocche dell'Annunziata, un cru storico, propone ospitalità enoturistica, pernottamento e una biblioteca ricca di volumi di enogastronomia, territorio e arte.

Anche per il Barbaresco ecco qualche suggerimento. Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, storica realtà vitivinicola, include il vigneto Martinenga, la più importante e riconosciuta MeGA (Menzione Geografica Aggiuntiva) della denominazione: qui nasce, cioè, il Barbaresco Martinenga, relativo a questa specifica vigna.

L'azienda, attenta alla sostenibilità e all'impatto sull'ambiente e il paesaggio, ha completamente interrato la cantina con le botti e piantato sul tetto un curioso giardino aromatico; utilizza inoltre pannelli fotovoltaici per il fabbisogno energetico. Anche Cascina Luisin, a gestione familiare, ci regala un'accoglienza semplice e simpatica e un assaggio dei suoi Barbaresco.

Il giro si conclude al Castello di Neive, nella cantina della famiglia Stupino, oggi gestita dai fratelli Anna, Giulio, Italo e Piera. Le loro vigne ricadono in alcune delle più importanti menzioni geografiche – o cru – del Barbaresco. Visite alle cantine storiche, degustazione e shopping nella Casetta del Castello. E il calice è servito!

CANTINE

Barolo

GRIMALDI GIACOMO Via L. Einaudi 8,
Barolo - tel. 0173.560536

www.giacomogrimaldi.com

ROCCHES COSTAMAGNA

Via Vittorio Emanuele 8, La Morra
tel. 0173.509225

www.rocchecostamagna.it

VAJRA Via delle Viole 25, Barolo

tel. 0173.56257 - www.gdvajra.it

Barbaresco

CASCINA LUISIN

Via Rabaja 36, Barbaresco - tel. 0173.635154

www.luisin.altervista.com

CASTELLO DI NEIVE

Via Castelborgo 1 e Corso Romano Scagliola
205, Neive - tel. 0173.67171

www.castellodineive.it

TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRÉSY

Strada della Stazione 21, Barbaresco
tel. 0173.635221

www.marchesidigresy.com

