WWW.GAMBEROROSSO.IT
ANNO 26 N. 300 - MENSILE GENNAIO 2017 - 4,90€

GAMBERO ROSSO

Solo su sky

Fulvio Pierangelini e Igles Corelli

BEREBEN
2017
GLI OSCA
i migliori v
sotto i 13

• T
F

• LE RI
DAVIDE PA

• CLASS
I MIGLIORI GUA

2017

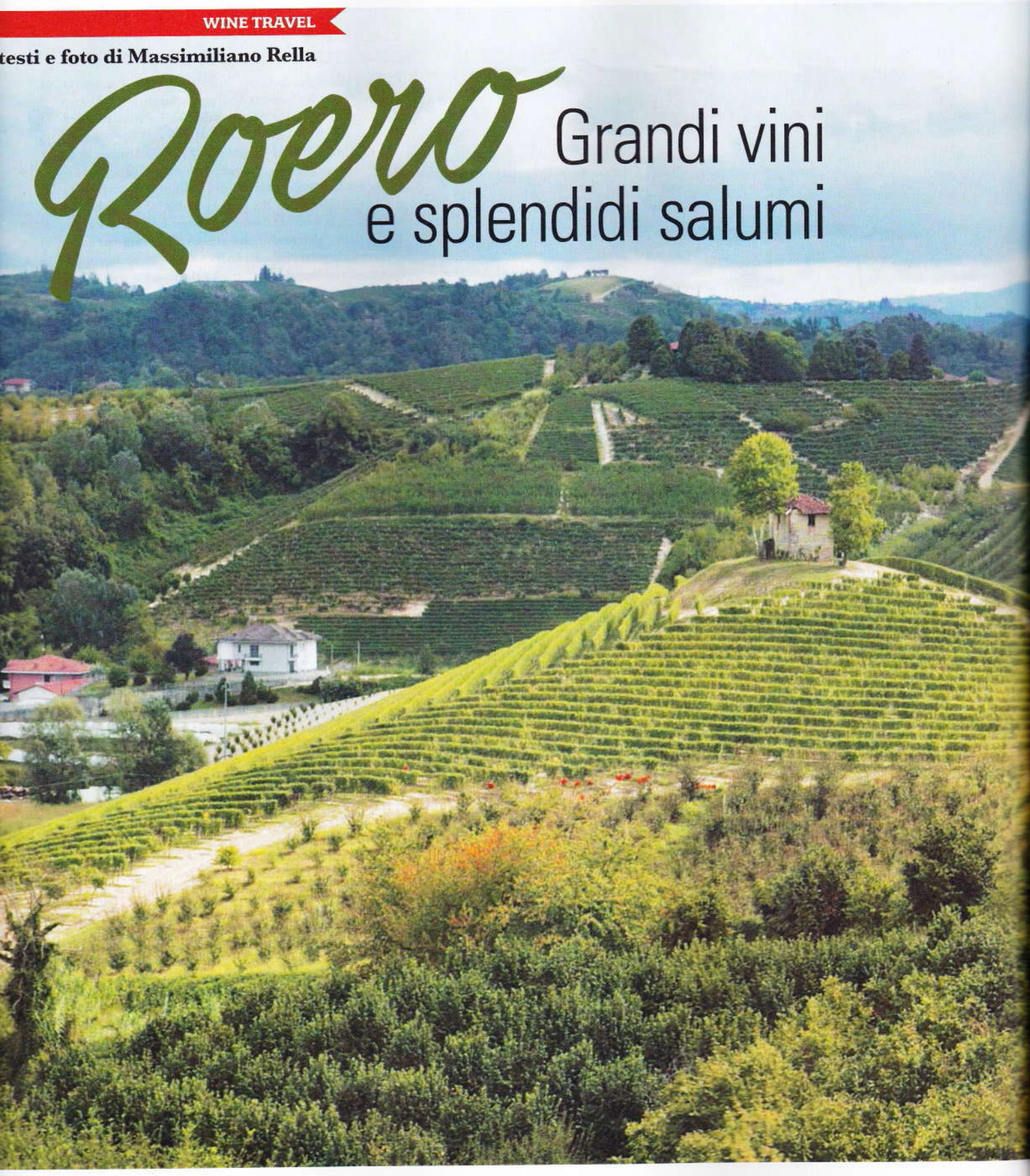
L'ERA DE SELVATIC

Caccia, pesca, foraging La provocazione di 15 c

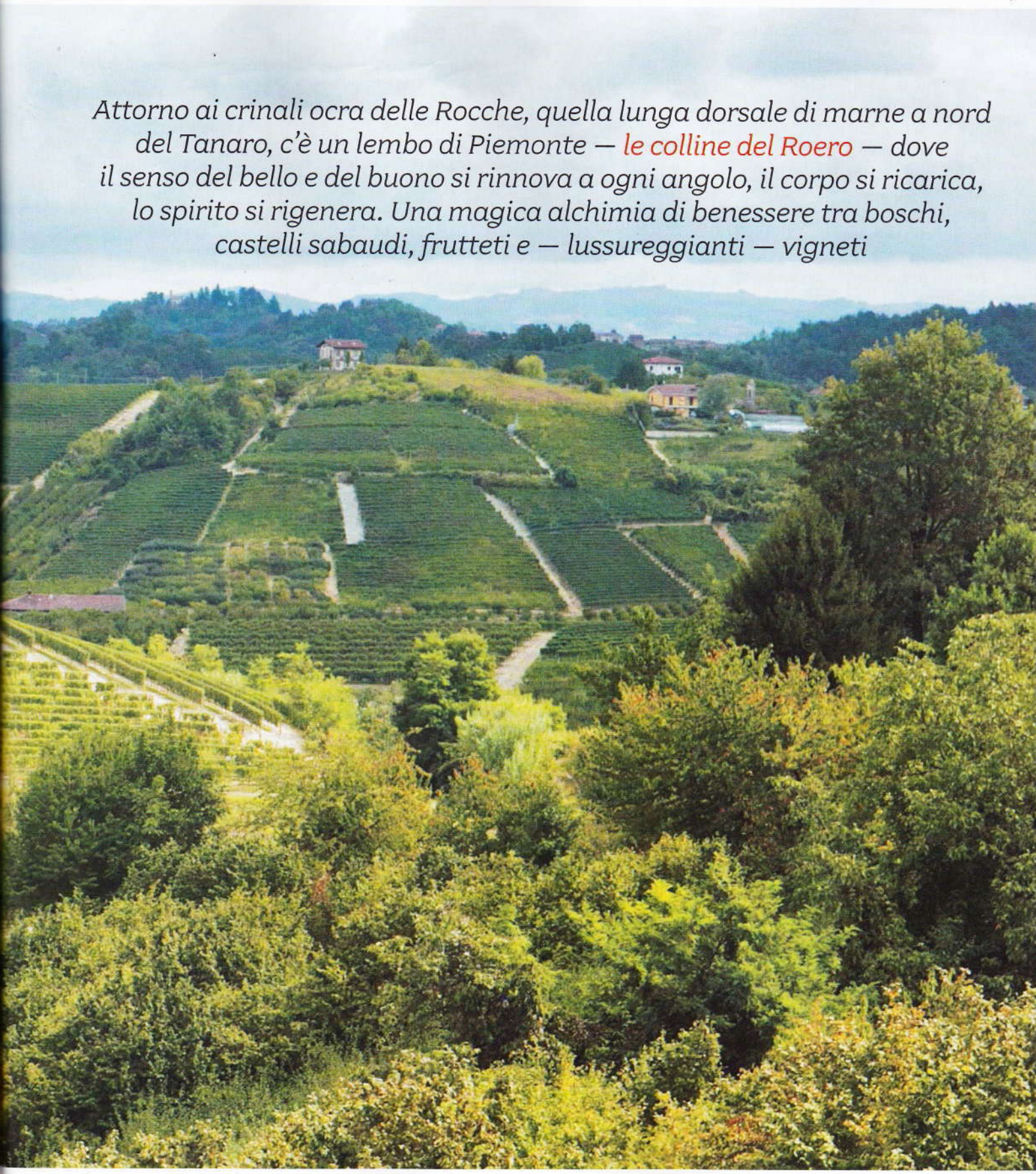
IN EDICOLA IL 29 DICEMBRE 2016 | Poste italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n°46) art. 1 comma 1, DCB Verona
Austria € 10,90; Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.),Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera Chf 13,90; Svizzera Canton Ticino Chf 12,90; Gran Bretagna £ 11,30.

testi e foto di Massimiliano Rella

Roero
Grandi vini e splendidi salumi



Attorno ai crinali ocra delle Rocche, quella lunga dorsale di marne a nord del Tanaro, c'è un lembo di Piemonte — le colline del Roero — dove il senso del bello e del buono si rinnova a ogni angolo, il corpo si ricarica, lo spirito si rigenera. Una magica alchimia di benessere tra boschi, castelli sabaudi, frutteti e — lussureggianti — vigneti

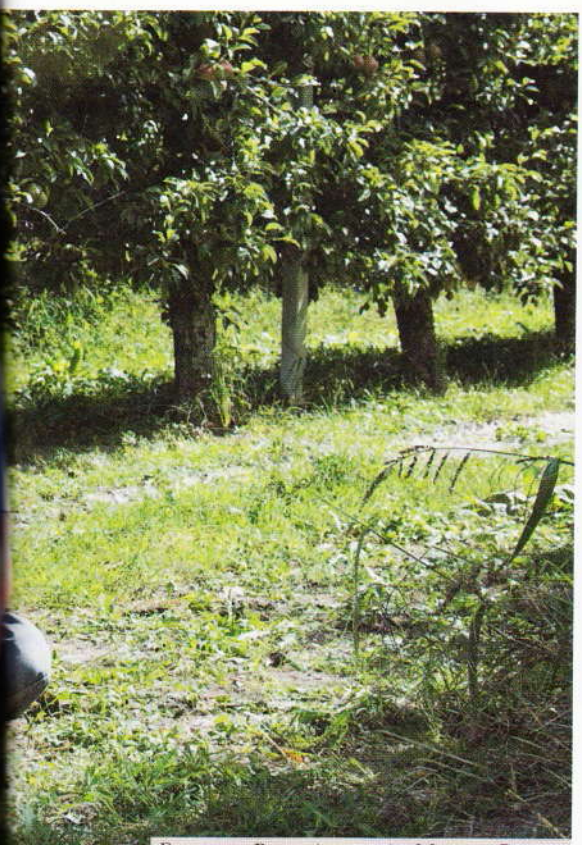


Tra le colline del Roero – designate patrimonio Unesco – su tutto regna la gastronomia tentatrice e genuina unita a un'accoglienza un po' timida, ma sotto sotto calorosa. Dal cilindro di questa cornucopia abbondante di certezze – vini, cucina, prodotti – spuntano anche sorprese e novità: come il primo sidro spumante di pere Madernassa; o il recupero alimentare della canapa sativa, sotto forma di farine, olio e semi; ma anche originali utensili di cucina in legno e un rinnovato "orgoglio birrario" che si fa largo in una terra dominata dai signori del vino. Idee, sperimentazioni, iniziative che a volte prendono le mosse dai giovani o dalla categoria degli "ex" – ex informatici, ex chimici, ex disegnatori industriali – che decidono di cambiare vita e si reinventano salumieri, falegnami, produttori di birra artigianale. A volte riallacciando i fili di una tradizione familiare che stava per concludersi, altre per trasformare in lavoro una passione: il Roero aiuta e gioca di sponda, grazie al potenziale enoturistico ancora tutto da sviluppare.

«Su queste colline nascono grandi vini rossi e bianchi come il Roero Docg e il Roero Arneis, ma le nostre birre corrono su binari paralleli. Sono meno impegnative, equilibrate, più facili d'abbinare. Nessuna scelta estrema e niente spezie marcate: sono adatte a una cucina di territorio priva di gusti esagerati», spiegano Alessandro Accossato e Alberto Scaglione del nuovo Birrificio Alba, dal 2015 produttori a Guarene di "crude non filtrate rifermentate in bottiglia", dopo anni spesi tra laboratori di chimica (Alessandro) e un'azienda di distribuzione pneumatici (Alberto).

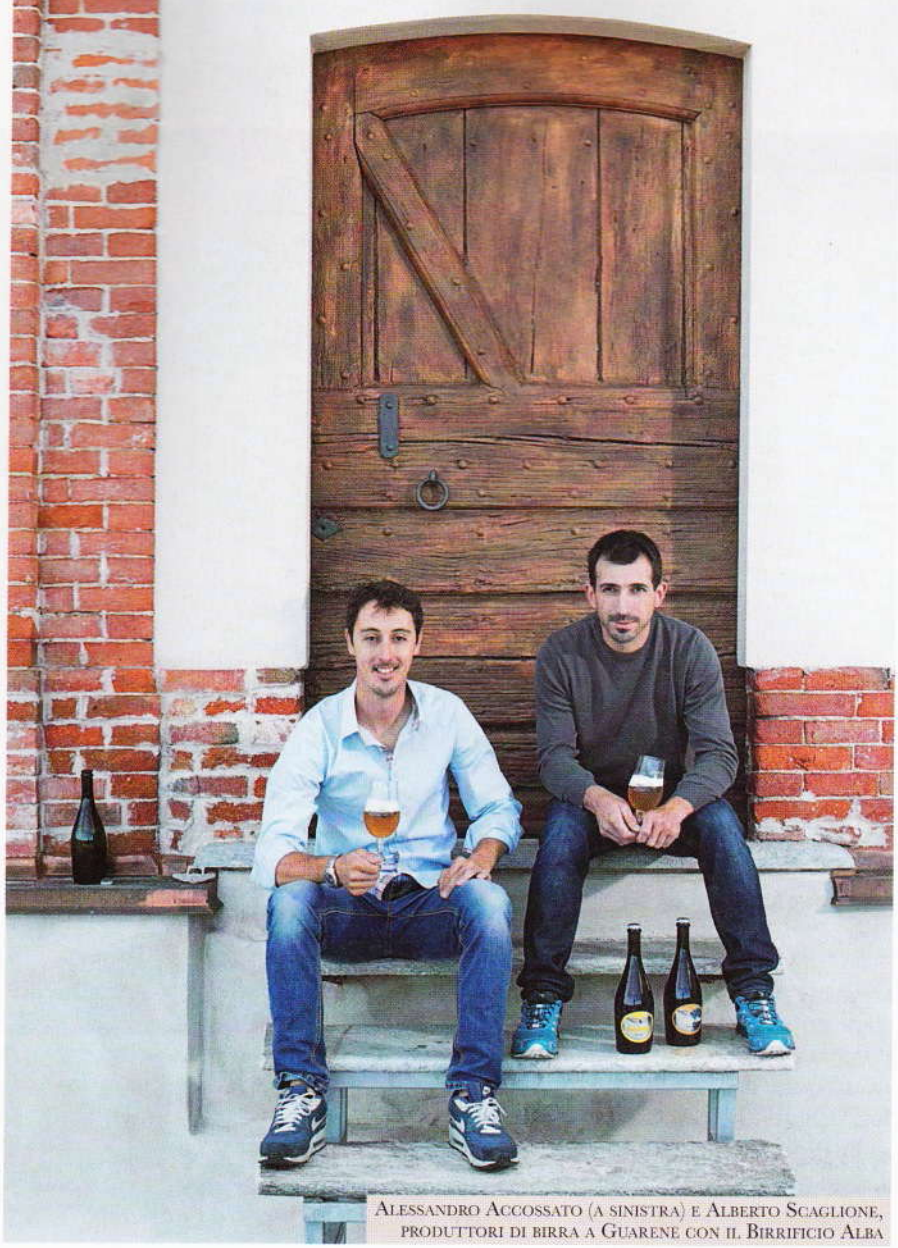
Altri due giovani, Massimo Rivata ed Emanuele Borio, hanno lanciato da due anni il primo sidro spumante di pera Madernassa – il *Maderè* – una varietà autoctona del Roero. Per ora 5.000 bottiglie. «In realtà il sidro vie-

GUARENE (CN), CENTRO STORICO, IN FONDO LA CHIESA DI SAN MICHELE



Emanuele Borio (sinistra) e Massimo Rivata, produttori di Maderé

La pera Madernassa



Alessandro Accossato (a sinistra) e Alberto Scaglione, produttori di birra a Guarene con il Birrificio Alba

Birre e Sidro
Dal terroir non solo vino

Crude, non filtrate, rifermentate in bottiglia almeno un mese "per sviluppare un ricco bouquet". Nelle cantine ottocentesche di Cascina del Conte, a Guarene, nel nuovo Birrificio Alba, i giovani Alessandro Accossato e Alberto Scaglione producono cinque birre artigianali; come la Blanche, che si abbina a pesce, primi leggeri e formaggi freschi; e la Marte, ideale con carni grigliate, selvaggina e brasati, grazie a note caramellate intense. Dopo due anni di sperimentazioni i giovani agricoltori Emanuele Borio e Massimo Rivata nel 2014 hanno lanciato il Maderè, il primo "perry" versione spumante di pere Madernassa, una varietà autoctona. Di basso grado alcolico (8%), si beve come aperitivo o insieme a piatti di pesce poco conditi, insalate di mare e spaghetti ai frutti di mare, ma anche formaggi e salumi. Da provare con pizze alle verdure. Senza glutine, senza solfiti e vegano.

Birrificio Artigianale Alba | via Roero 27 | Guarene (CN) | tel. 328 485 7078 | www.birrificioalba.it
Ortofrutta Orto Smeraldo | via Mulino Vecchio 49 | Frazione Vaccheria | Guarene (CN) | tel 0173.211538 | www.ortosmeraldo.it

ne dalle mele, questo invece è fatto di pere: sarebbe un perry! Ma è complicato anche farlo conoscere come sidro! – fa Borio – Un tempo era una bevanda diffusa qui al nord, ma oggi è difficile convincere le persone a metterlo a tavola. Dopo lo sconcerto iniziale, chi lo beve ne rimane poi positivamente colpito» .

La strategia adottata da Borio e Rivata passa per la collaborazione con altri attori gastronomici del Roero: una birra aromatizzata al succo di pera con il Birrificio Alba, un risotto al *Maderè* con lo chef Davide Odore del ristorante Miralanghe e un gelato al "perry" con la gelateria Mara dei Boschi, ad Alba. Ma se Rivata e Borio nascono agricoltori – il primo fa anche vino in Langa, il secondo vende nel suo negozio, l'Orto Smeraldo – al contrario l'ex restauratore Luca Aloi ha trascorso anni davanti a capolavori d'arte e antiquariato prima di reinventarsi addestratore di cani e cercatore di tartufi, confidando sul fiuto sottile dei suoi quattro amici pelosi. Oggi guida anche i turisti e gli appassionati a caccia di tuberi, con soste golose in un casotto nei boschi per concludere l'esperienza a suon di salumi, formaggi e profumi di tartufo del Roero.

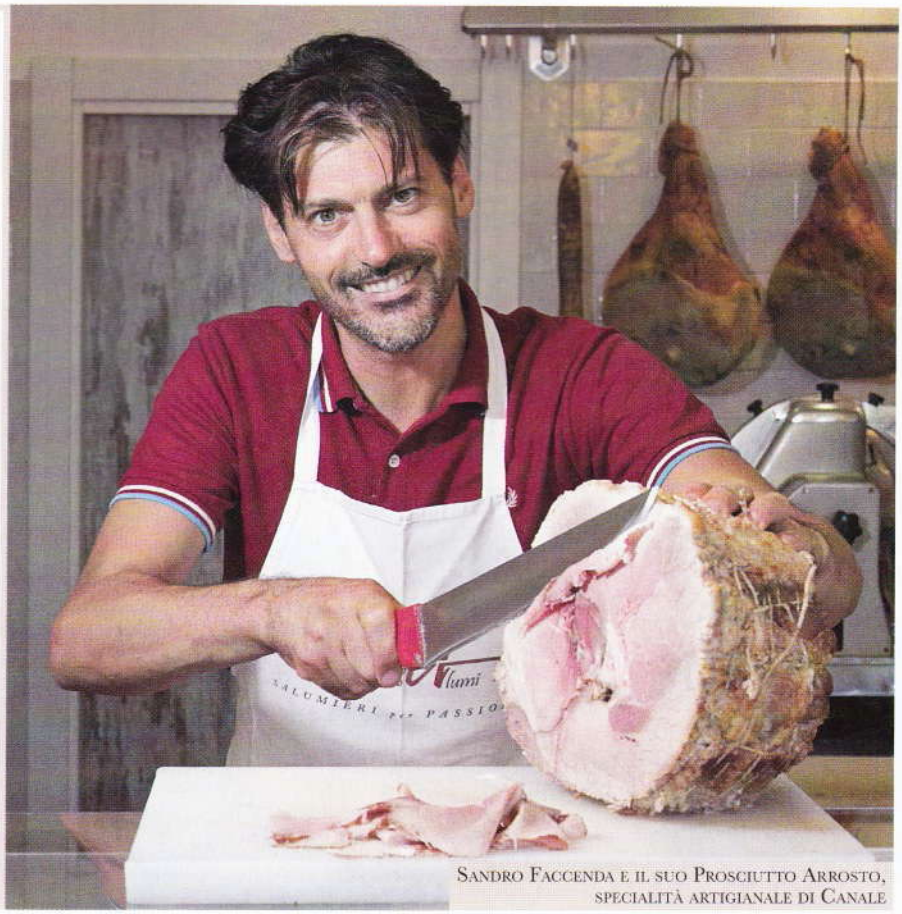
«Benvenuti a Canale, il paese del vino e del prosciutto arrosto! – ci accoglie Sandro Faccenda, un altro ex che per mantenere viva la norcineria di famiglia ha gettato giacca e cravatta alle ortiche, già qualche anno fa – Ero manager informatico, guadagnavo bene, ma davanti all'ipotesi di chiudere bottega ho imparato il mestiere di mio padre». Così oggi fa squisiti salami crudi e cotti, pancette, salamini e una golosità come il prosciutto arrosto di Canale: sei ore di forno a bassa temperatura.

Invece, all'ombra del Castello di Guarene, il quarantenne Cristiano Rapetti, professione amministrativo, sta trasformando il suo hobby di falegnameria in un lavoro che potrebbe

UNA CANTINA RICCA DI DETTAGLI ALLA TRATTORIA CANTINA DEI CACCIATORI

Salumi
Il prosciutto arrosto di Canale

Sandro Faccenda, quarta generazione, continua una tradizione familiare di norcineria cominciata nel 1894. Oltre a salami crudi, cotti, salamini e pancetta prepara con cura artigianale uno squisito prosciutto arrosto. Le carni di coscia di suino sono scotennate, disossate e ripulite del grasso in eccesso, poi messe in ammollo in vino bianco Roero Arneis un paio di giorni. Una volta asciugate sono aromatizzate con sale, pepe e un mix d'aromi, come rosmarino fresco e aglio a spicchi grossi. Cucite a mano e legate con spago elastico, che stringe il prosciutto anche in cottura, le carni si mantengono più compatte. Inoltre il lato più magro del coscio è coperto da un pezzo di cotenna per favorire un rilascio lento del grasso interno, durante le 6 ore in forno a convenzione, a bassa temperatura. Senza conservanti, naturale, il prosciutto arrosto di Canale si mangia a fette con frittelle di pane, con salsa di maionese o bagnato da gocce d'aceto balsamico.



Sandro Faccenda e il suo Prosciutto Arrosto, specialità artigianale di Canale

DI IORIO 1750 TORRONE BREVETTATO MONTEMILETTO

TORRONE PER ECCELLENZA DAL 1750

DOLCI RAFFINATI CON INGREDIENTI NATURALI
DALLE ANTICHE RICETTE DELLA FAMIGLIA
DI IORIO DI MONTEMILETTO

PRODOTTO ARTIGIANALE ITALIA MONTEMILETTO AVELLINO

ARTIGIANALITÀ ITALIANA

C/da Cardogna snc - 83038 MONTEMILETTO (AV) - Tel. +39.0825.963067
info@diiorio1750.it - www.diiorio1750.com

L'Enoteca Comunale di Monteu Roero, vineria e trattoria Rocca Rostìa

diventare a tempo pieno. Su disegno della moglie Vittoria realizza con legno massiccio, di prima segagione, locale e certificato, utensili e oggetti d'arredo per bar, cantine e cucine, come taglieri a forma di grappolo d'uva o di bottiglia, carrelli in design per il taglio del prosciutto, banconi, tavoli, sedie personalizzate.

Un'altra curiosità arriva dai fratelli Ruata, imprenditori del settore olio (l'extravergine *Goccia d'Oro*, oli di semi, di sansa, di riso). Nei campi della fattoria Tenute del Roero, a Baldissero d'Alba, i Ruata coltivano a usi alimentari una cinquantina d'ettari di canapa sativa, varietà *carmagnola*, per trasformarla in farina di semi di canapa, olio di semi di canapa, semi decorticati, pesto con semi di canapa.

Tra tutte queste novità il mondo del vino non sta certo a guardare. La prima notizia è che all'Enoteca Regionale del Roero, tempietto enologico locale e della cucina stellata di Davide Palluda (vedi le sue ricette a pagina

Paesaggi delle Rocche visti da Montaldo Roero. Sullo sfondo il Castello di Monteu Roero

Ecomuseo I Sentieri delle Rocche

L'Ecomuseo delle Rocche, istituito nel 2003, valorizza le risorse naturalistiche del Roero, territorio proclamato patrimonio Unesco insieme a Langhe e Monferrato. Le colline del Roero sono attraversate da una dorsale marnosa di circa 40 chilometri, che lambisce 8 paesi da Pocapaglia (Cuneo) a Cisterna d'Asti, l'unico comune dell'astigiano interessato da questo fenomeno geologico erosivo, conosciuto anche come "cattura del Tanaro". Un'area naturalistica e boschiva percorsa da 18 sentieri tematici ad anello e da 4 itinerari ciclabili che permettono di esplorare i territori dei 23 Comuni del Roero.

WWW.ECOMUSEODELLEROCCHE.IT

Il produttore Maurizio Ponchione nel suo vigneto Bricco degli Albazzi

Visite in cantina
Tra crutìn e ciabòt

I Crutìn sono grotte e cunicoli scavati anticamente accanto alle cantine nella pietra tenera delle Rocche e utilizzate a partire dal '600, con l'avvento delle bottiglie in vetro, per conservare i vini. Nei centri storici del Roero sono ancora tante le case con il loro *crutìn*. se ne possono visitare due a Monteu Roero nel B&B Corte dei Rotari: uno è interno alla struttura, usato per affinare e degustare il vino, l'altro è vicino alla piazza centrale, adibito a mostre d'artisti locali e degustazioni di gruppo.

I Ciabòt sono invece piccoli casotti in legno usati come capanni per gli attrezzi in campi e vigneti. Tra i più belli, il *ciabòt* super panoramico della cantina Maurizio Ponchione, in cima al Bricco degli Albazzi, al confine con la provincia di Asti.

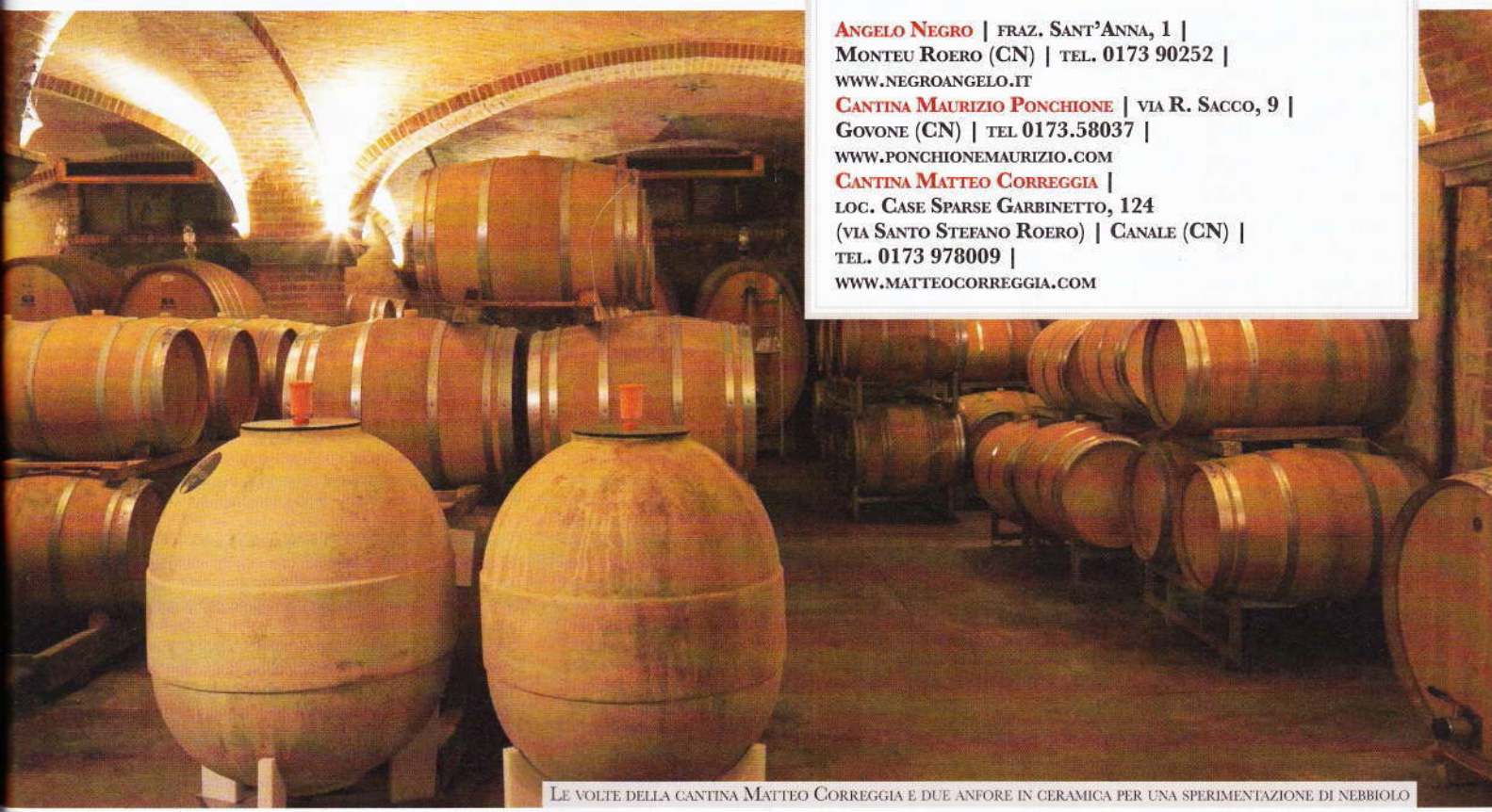
Da non perdere la bella cantina Angelo Negro, a Monteu Roero, guidata con passione e competenza dal signor Giovanni e dai quattro figli. Dalle botti dei Negro escono gioielli enologici come il Sudisfà 2013, un Roero Docg Riserva fatto con le migliori uve nebbiolo (Tre Bicchieri in Vini d'Italia 2017). Tra i bianchi, il *Perdaudin* Roero Arneis ha note di fiori d'acacia e d'arancio e un palato deciso dal finale lungo.

A Canale, sede dell'Enoteca Regionale del Roero, ci si può dilungare su una vera e propria panoramica della produzione enologica. Da non mancare una visita alla cantina Matteo Correggia: tra i suoi progetti la conversione bio delle vigne, un Nebbiolo affinato in anfore di ceramica e un Arneis con tappo a vite e lungo affinamento in bottiglia, 6-8 anni.

Angelo Negro | fraz. Sant'Anna, 1 | Monteu Roero (CN) | tel. 0173 90252 | www.negroangelo.it

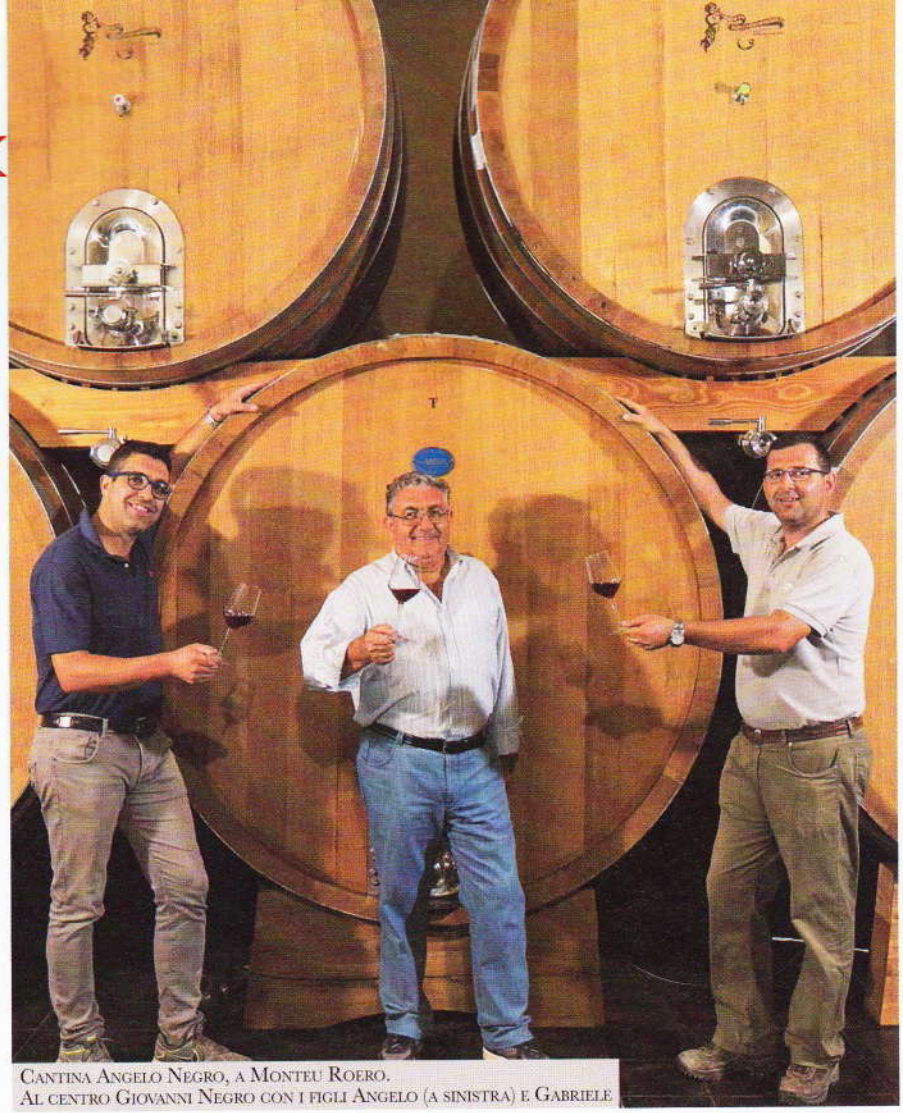
Cantina Maurizio Ponchione | via R. Sacco, 9 | Govone (CN) | tel 0173.58037 | www.ponchionemaurizio.com

Cantina Matteo Correggia | loc. Case Sparse Garbinetto, 124 (via Santo Stefano Roero) | Canale (CN) | tel. 0173 978009 | www.matteocorreggia.com



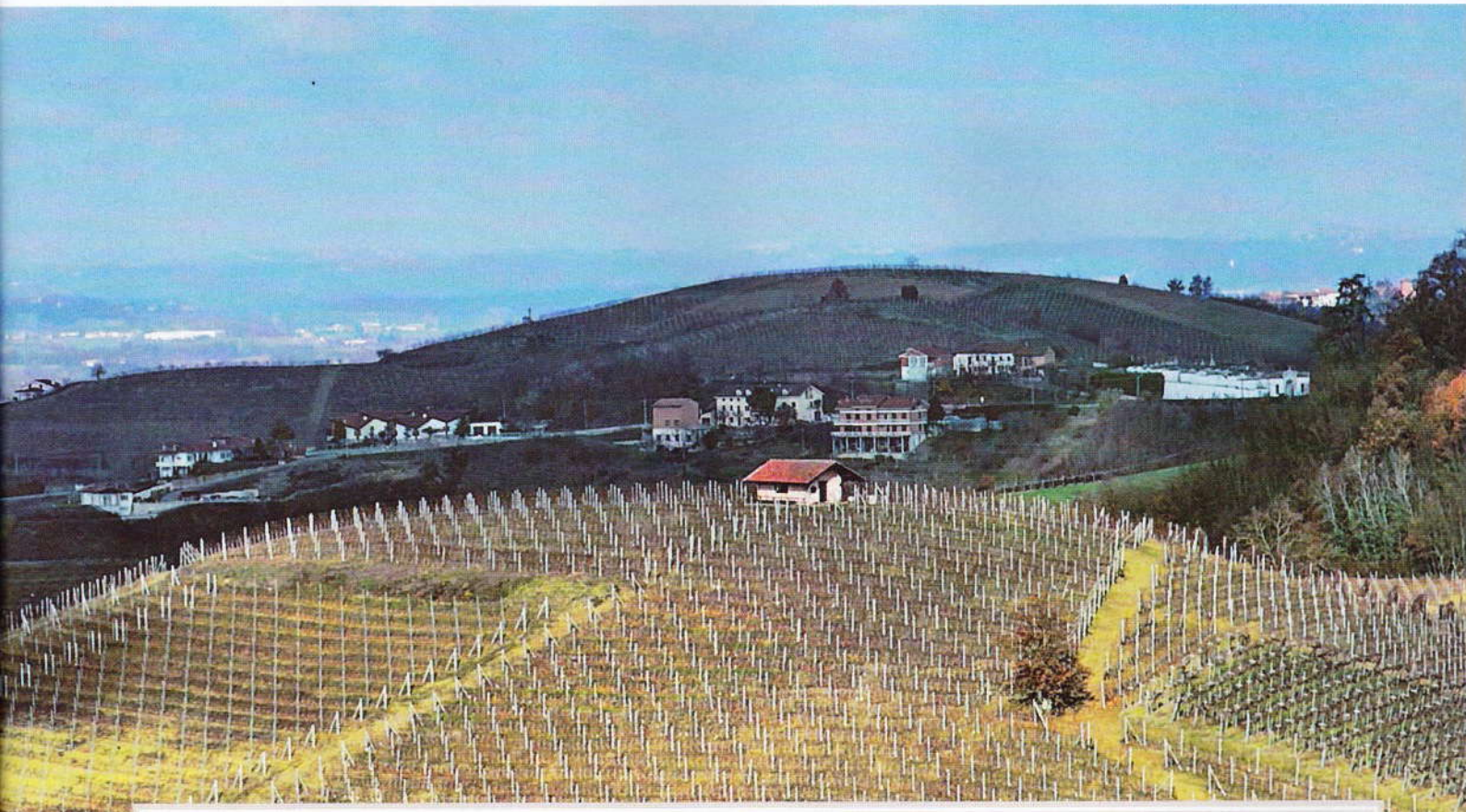
Le volte della cantina Matteo Correggia e due anfore in ceramica per una sperimentazione di nebbiolo

111), è arrivato il nuovo amministratore Pierpaolo Guelfo, che dopo qualche settimana di rodaggio ha rimesso in moto la promozione e ripensato gli spazi interni all'Enoteca.
Sul fronte cantine, invece, il Consorzio produttori ha approvato prima dell'estate il progetto delle "menzioni geografiche aggiuntive", i cosiddetti *cru*, forse riportati in etichetta già dalla vendemmia 2017; annata che comunque inaugurerà la stagione nascente dei primi Roero Arneis Riserva, bianchi con almeno 16 mesi d'età a partir dalla vendemmia. «Questa novità vuole dimostrare la capacità di affinamento della varietà a bacca bianca arneis – sottolinea Giovanni Negro, della cantina Angelo Negro – Noi già dal 2001 produciamo solo nelle migliori annate il 7 Anni, un bianco Arneis che fa 6 mesi d'acciaio e 6 anni e mezzo di bottiglia».
Anche tra i progetti della cantina Matteo Correggia c'è un Arneis di lungo affinamento, pronto nel 2018 con l'annata 2012. «Il tempo fa esprimere al meglio la mineralità di questo vitigno», spiega la signora Ornella, che insieme ai figli Giovanni e Brigitta oggi guida la cantina, dopo la scomparsa del marito.
La nostra deviazione tra le vigne si conclude con una degustazione in un ciabòt panoramico, un tipico casotto per gli attrezzi di lavoro che il produttore Maurizio Ponchione ha trasformato in spazio di visita e accoglienza. Con una breve scarpinata arriviamo sulla cima del Bricco degli Albazzi, ma la fatica è ripagata da una golosa merenda sinoira (salame cotto, prosciutto crudo, formaggi, focacce, frittatina alle erbette fatta in casa…) e dai buoni vini bianchi e rossi di Ponchione. «Qui siamo alle porte del Roero! – esclama il vigneron – appena sotto questa collina comincia il Monferrato e la provincia d'Asti». Un altro bel paesaggio Unesco, ma le Rocche sono un'esclusiva del Roero.



CANTINA ANGELO NEGRO, A MONTEU ROERO.
AL CENTRO GIOVANNI NEGRO CON I FIGLI ANGELO (A SINISTRA) E GABRIELE

RISTORANTE MADERNASSA RESORT: OMAGGIO A KANDINSKY, LINGUA DI VITELLO CONFIT IN BAGNETTO ROSSO E VERDE CON CREMA DI PANE DELLA TRADIZIONE



INDIRIZZI

MANGIARE

All'Enoteca | via Roma 57 | Canale (CN) | tel 0173.978228 | www.enotecadelroero.it

Castello di Guarene | via A. Roero 2 | Guarene (CN) | tel. 0173 441332 | www.castellodiguarene.com

La Madernassa Resort | loc. Lora 2 | Guarene (CN) | tel. 0173 611716 | www.lamadernassa.it

Trattoria Cantina dei Cacciatori | loc. Villa Superiore 59 | Monteu Roero (CN) | tel. 0173 90815 | www.cantinadeicacciatori.it

DORMIRE

Casalora | loc. Lora 3 | Guarene (CN) | tel. 334 829 9339 | www.casalora.it

Castello di Guarene | via A. Roero, 2 | Guarene (CN) | tel. 0173 441332 | www.castellodiguarene.com

Relais Corte dei Rotari | via XXV Aprile, 5 | Monteu Roero (CN) | tel. 0173 96 0058 | cell. 333 767 8652 | www.cortedeirotari.it

FOODSHOP

Enoteca Regionale del Roero | via Roma 57 | Canale (CN) | tel. 0173 978228 | cell. 338 562 2924 | www.enotecadelroero.it e www.roeroturismo.it

Apicoltura Caudamiele | via Cavour, 14 | Montà (CN) | tel. 0173 975 219 | www.caudamiele.it

Fattoria Tenute del Roero | fraz. Baroli, 107 | Baldissero d'Alba (CN) | tel. 0172.40811 | www.gocciadoro.it

Ortofrutta Bajaj | via del Forno, 4 | Monteu Roero (CN) | tel. 0173.90346 e 347.7030889 | www.giobajaj.it |

Salumeria Faccenda | via Roma 113 | Canale (CN) | tel. 0173.978131 | www.faccendasalumi.it

VMGuarene | via A. Roero 22 | Guarene (CN) | tel. 391 379 8482 | www.vmguarene.com

INFO

Ecomuseo delle Rocche del Roero | p.tta della Vecchia Segheria, 2/b | Montà (CN) | tel. 0173.976181 | www.ecomuseodellerocche.it

Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero | P.zza Risorgimento 2 | Alba | tel 0173.35833 | www.langheroero.it