

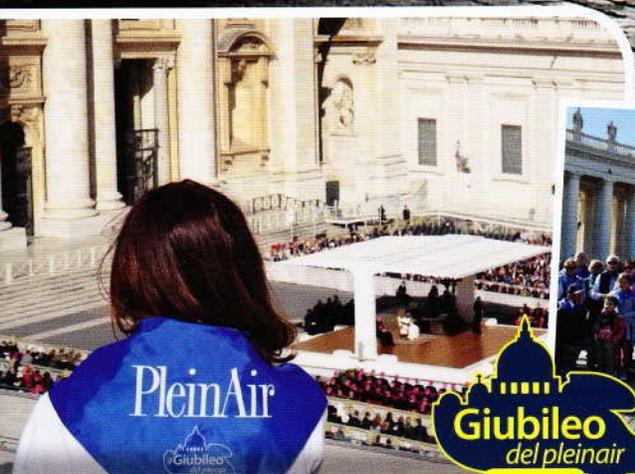
60532  
9 771124 020007  
www.pleinair.it

# PleinAir

MENSILE  
N. 532  
NOVEMBRE  
2016  
€ 4,50

FURISMO SECONDO NATURA, CAMPER, CARAVAN, TENDA, ESCURSIONI

## Insieme a Piazza San Pietro



Giubileo  
del pleinair

**PIÙ CAMPER, PIÙ NATURA** Islanda, tra i fiordi del nord-ovest • Spagna, laguna di Gallocanta  
**VIAGGIANDO SOPRA E SOTTO** Rocche e cantine del Roero • Ipogei urbani da Torino a Matera

**PA** market

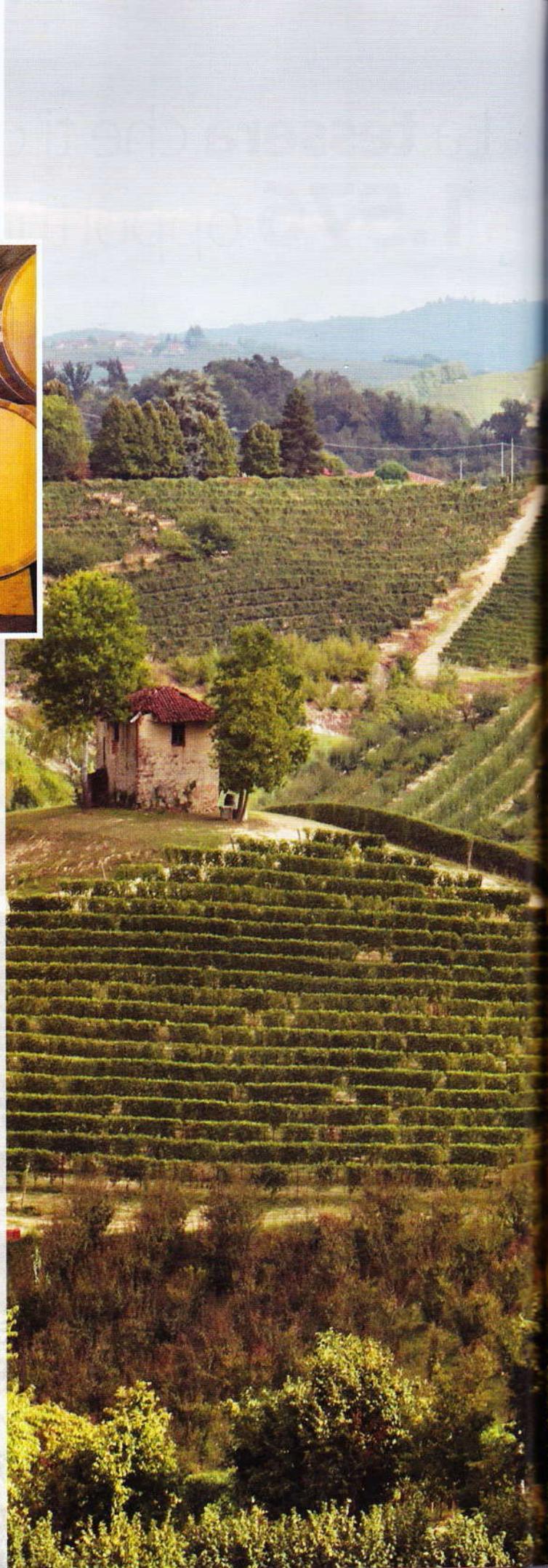
**Speciale manutenzione** Prevenire è meglio che riparare



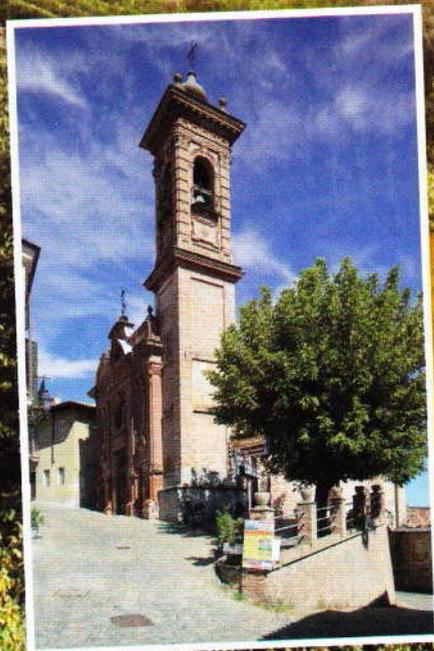
Noto per i castelli e le singolari formazioni rocciose, il Roero custodisce un'anima contadina fatta di sapori, storie e perle gastronomiche. Un angolo di paradiso dove il pleinair si sposa alla perfezione con l'enoturismo.

Testo e foto di **Massimiliano Rella**

**T**ra le rocche e i castelli del Roero c'è un angolo di paradiso per gli amanti del pleinair. Un territorio punteggiato da creste e spuntoni di roccia nuda in tutte le sfumature dell'ocra, chiazze di sabbie arenarie che affiorano in un paesaggio di colline verdi e boschi di pini e roverella dominato da campi di pere madernassa e tante, tante vigne e nocioleti. Lo spettacolo che si offre ai nostri occhi risale a un fenomeno che gli studiosi chiamano la cattura del Tanaro, un processo geologico d'erosione cominciato duecentocinquanta anni fa e che non si è mai arrestato. Una ragnatela di cento chilometri di sentieri tematici (diciotto anelli e quattro itinerari ciclabili) si addentra nelle radure, scende nelle vallate, sfiora le voragini e risale le colline, dove borghi silenziosi e incantevoli sorgono appollaiati sui crinali di un territorio a tratti impervio, a tratti dolce, attraversato da strade pianeggianti che improvvisamente si annodano in tornanti.



# Di rocca in cantina



Il vigneto cru San Giorgio dell'azienda agricola Angelo Negro a Monteu Roero; nel dettaglio a fronte, Giovanni Negro con i figli Angelo e Gabriele tra le botti della loro cantina; qui accanto, uno scorcio della chiesa di San Michele a Guarene.



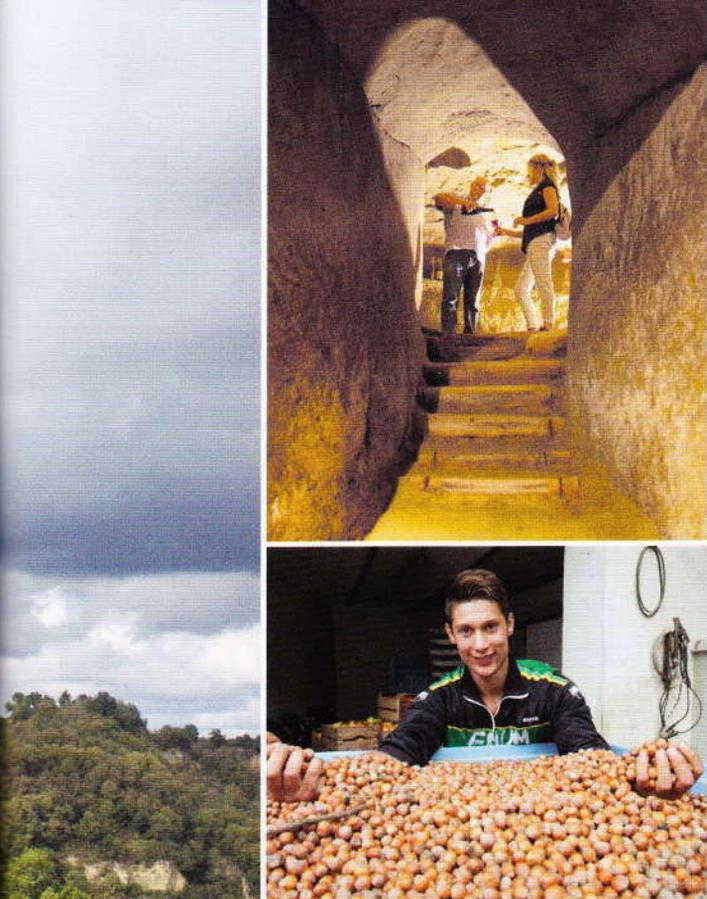
Il caratteristico paesaggio delle rocche ripreso da Monteu Roero; un sentiero consente di visitare queste formazioni rocciose ma anche le cappelle del Santuario dei Piloni a Montà (nell'inserito). A fronte: degustazione di vino nel *crutin* del bed&breakfast Corte del Rotari, il giovane Adriano Moretti tra le nocchie Tonda Gentile Igp dell'ortofrutta Bajaj, il signor Bruno Forno della trattoria Cantina dei Cacciatori, mamma Paola e il figlio Fabrizio con un piatto di *tajarin* e una degustazione al Ciabòt sul Bricco degli Albazzi, la vigna della cantina Maurizio Ponchione a Govone.

**Dolci pendii e antichi borghi** Oggi questo lembo di Piemonte racchiude ventitré comuni in provincia di Cuneo più uno nell'Astigiano, ma la venatura centrale è una catena di rocche affioranti di quaranta chilometri – l'Ecomuseo delle Rocche – che lambisce otto paesi sulla dorsale marnosa che da Bra fino a Cisterna d'Asti inanella i paesi di Pocapaglia, Sommariva Perno, Baldissero d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero e Santo Stefano Roero. Sui versanti meridionali meritano una visita anche gli incantevoli borghi di Vezza d'Alba e Guarene, il cui castello vigila sulla valle del Tanaro e sul territorio dirimpettaio delle Langhe, là oltre il fiume.

L'attrattiva naturalistica delle rocche s'intreccia con l'anima più contadina del Roero, una destinazione ricca di sapori, storie e perle gastronomiche. I tartufi, le castagne e le nocchie sono il richiamo autunnale per centinaia d'appassionati: tra i sentieri più gettonati dell'Ecomuseo delle Rocche, quello dedicato al tartufo propone un'escursione di un paio d'ore assistiti da un esperto cercatore; il

giro si conclude con una colazione all'aperto a base di salumi, formaggi e tartufi. Luca Aloï – fra i tanti – è un ex restauratore che lavorava alla reggia di Venaria prima di diventare cercatore a tempo pieno di *Tuber Magnatum Pico*, aiutato dal fiuto dei suoi quattro infallibili cani. Lo incontriamo all'incrocio del sentiero religioso in compagnia di un gruppo di turisti, tra le tredici cappelle del Santuario dei Piloni, la Grotta dell'Agonia e la chiesa romanica dei santi Giacomo e Filippo Minore.

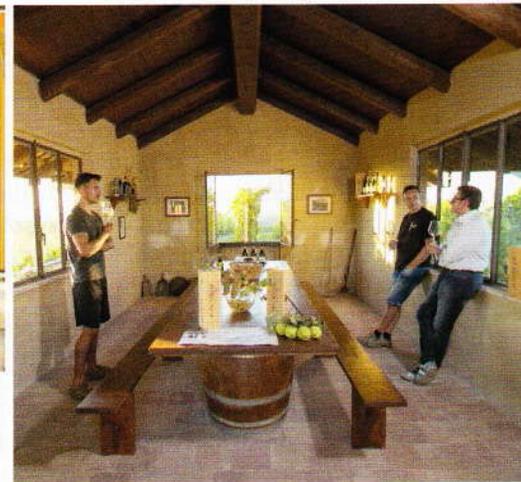
Per assaporare la nocchia Tonda Gentile Igp e la castagna della Madonna, una varietà precoce raccolta dal 12 settembre per l'onomastico della Santissima Maria, raggiungiamo **Monteu Roero**: qui la famiglia Moretti gestisce un'azienda ortofrutticola con ventuno ettari di castagneti, frutteti, vigne e nocchie, preparando in casa succhi e deliziose marmellate. A due passi dalla chiesa parrocchiale di San Nicolao e sotto la collina del castello millenario di Monteu Roero, anticamente chiamato Monte Acuto, visitiamo anche



per degustare vini di qualità, ma anche per parcheggiare il camper un paio di notti sul piazzale dell'azienda. E non da meno per una passeggiata tra le vigne, su tutte il cru San Giorgio, una collina a forma conica sormontata da un casotto alberato tra i filari, un picco d'autentica bellezza.

Il tour enoturistico prosegue alle porte di **Canale** nella cantina Matteo Correggia, gestita dopo la sua scomparsa dalla moglie Ornella e dai figli Giovanni e Brigitta con devozione e competenza. Sino a trent'anni fa l'azienda vendeva solo vini sfusi, poi Matteo segnò una svolta con acquisti mirati di vigne per valorizzare il Roero rosso da lungo invecchiamento. Ma da qualche tempo anche i bianchi sono al centro del rilancio con un Roero Arneis affinato in bottiglia da sei a otto anni e in commercio dal 2018. Tra botti grandi e bottiglie storiche notiamo anche due anfore in ceramica. Rivela Ornella: «L'idea è di sperimentare la freschezza e l'eleganza del nebbiolo, il vitigno del Roero rosso, senza l'uso del legno».

A Canale ci attendono altre due attrazioni: l'Enoteca Regionale del Roero e il prosciutto arrosto locale. La prima,



un esempio di *crutìn*, collocato nel cuore del bed&breakfast Corte dei Rotari che il gestore Mario Novarino apre a visite e degustazioni. Ci racconta: «Nei nostri centri storici ogni casa ha il suo *crutìn*, una tipica grotta scavata nella roccia tenera delle rocche e situata accanto alla cantina. I *crutìn* si diffusero con l'avvento delle bottiglie in vetro, a partire dal Seicento, per la conservazione dei vini».

Una storia parallela, quella enologica, che ha portato il territorio alla ribalta con il rosso Roero Docc e il bianco Roero Arneis, il primo fatto con uve nebbiolo, il secondo con l'autoctono arneis e dalla vendemmia 2017 prodotto anche in versione Riserva. Ci spiega Giovanni, produttore della cantina Angelo Negro: «Si tratta di una novità che dimostra la capacità d'invecchiamento di questo bianco. A fine anni Ottanta furono impiantate tante vigne di arneis, ma i tempi erano prematuri per farne un vino di lungo affinamento. Oggi invece ci sono le condizioni culturali e tecniche». Segnamoci dunque il nome della cantina non solo

situata nei locali dell'ex asilo infantile Regina Margherita, è una vetrina d'eccellenza che il neo amministratore Pier Paolo Guelfo sta rilanciando attraverso iniziative mirate. Al suo interno troviamo tutti i vini tipici del Roero, un punto d'informazione enoturistica, spazi per la degustazione, un'osteria e un ristorante stellato Michelin gestito dallo chef Davide Palluda. Il secondo, invece, è un golosissimo prosciutto di suino locale, disossato e messo in ammollo nel bianco Arneis, aromatizzato con spezie e infine arrostito sei ore a bassa temperatura. Specialità che assaggiamo dal norcino Sandro Faccenda, ex manager informatico che ha tolto giacca e cravatta per continuare la tradizione di famiglia.

L'ultima tappa enologica è nel paese di **Govone** (*si veda il riquadro a pagina 82*), sede del Castello Reale, sorto dal rifacimento duecentesco di un maniero medioevale poi divenuto residenza estiva dei Savoia; dal 1997 è inserito nel patrimonio Unesco. «Benvenuti alle porte del Roero!» ci accoglie Maurizio Ponchione, ex carabiniere che – tolta



*The Big White Bench*, la grande panchina in cima al colle del Castellero a Vezza d'Alba, è opera del designer statunitense Chris Bangle. Sotto da sinistra, lo chef del ristorante Madernassa Resort di Guarene; Massimo Rivata ed Emanuele Borio, produttori di un sidro di pere madernassa spumantizzato; Alessandro Accossato e Alberto Scaglione, proprietari del Birrifico Alba a Guarene.

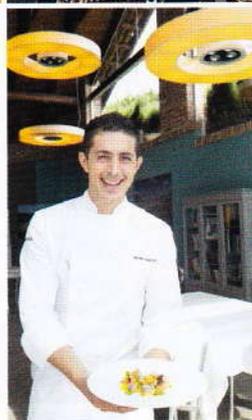
anche lui la divisa – ha raccolto la tradizione vignaiola di famiglia per mettersi a fare bottiglie di qualità. E continua: «Vedete quella collina con il casotto di legno sulla cima, che nelle nostre terre chiamiamo Ciabòt? È il vigneto Bricco degli Albazzi e segna l'inizio della provincia di Cuneo. Appena sotto c'è l'Astigiano, mentre di qua comincia il Roero». L'invito a salire tra le vigne è irresistibile: la vista a perdita d'occhio, i filari ben coltivati e il Ciabòt trasformato in una panoramica sala degustazione. Il posto ideale per una merenda alla piemontese con salame cotto, prosciutto crudo, formaggio toma, focaccia, marmellata di peperoni e frittatine alle erbe di campo. E naturalmente i cinque vini d'alta gamma di Ponchione.

«Ammirate anche questo panorama». L'esortazione stavolta arriva da Carla Bonino, combattivo sindaco di Vezza d'Alba. È con lei che saliamo fino al Torion, torre d'avvistamento sulla collina di **Castellero** dove il designer statunitense Chris Bangle ha installato una delle sue enormi panchine, intitolate *The Big White Bench*, un invito a immergersi nella contemplazione della vallata.

Solo pochi chilometri ci separano dal paese di **Guarene**, il cui sontuoso castello settecentesco è oggi un albergo di lusso con ristorante gourmet; in cucina Davide Odore. In quanto a buon cibo, però, Guarene ci propone anche le ricette creative di Michelangelo Mammoliti a La Madernassa, ristorante e resort che prende il nome da una pera autoctona diffusamente coltivata. Una varietà che due giovani amici e agricoltori, Emanuele Borio e Massimo Rivata, utilizzano da un paio d'anni per fare il Maderè, il primo sidro di pere madernassa in versione spumante. E che invece altri due soci, Alessandro Accossato e Alberto Scaglione, usano

**È tempo di magia** Dal 19 novembre al 26 dicembre ogni fine settimana avrà luogo la decima edizione del Magico Paese di Natale di Govone. Musica, spettacoli, balli e luci sullo sfondo del Castello Reale e una casa di Babbo Natale animata dalle coreografie del regista Vincenzo Santagata, con attori che interpreteranno i personaggi del regno di Santa Claus. Per i più piccoli

laboratori di giocattoli, la giostra a carosello, un miniparco avventura e spettacoli dedicati. Immane il mercatino natalizio con ottantasei espositori di prodotti tipici, artigianato, vini, addobbi e strenne. La novità è che quest'anno sarà coinvolto anche il paese di Canale: in programma degustazioni all'Enoteca Regionale del Roero, alberi danzanti al tramonto e i racconti di Babbo Natale al castello di Monticello ([www.maicopaesedinatale.com](http://www.maicopaesedinatale.com)).



come succo per aromatizzare una delle loro cinque birre artigianali, non filtrate e rifermentate in bottiglia.

Insomma, in questo Roero in continua evoluzione se hai una passione o un'idea innovativa riesci sempre ad aprirti un varco. Come stanno facendo Cristiano Rapetti e la moglie Vittoria in quel di Guarene, che in una piccola falegnameria annessa alla casa realizzano arredi in legno personalizzati per bar e cantine e utensili di cucina dedicati al vino. E come ha fatto Bruno Forno, patron della trattoria Cantina dei Cacciatori ma un tempo designer d'automobili. Oppure come i fratelli Ruata, imprenditori dell'olio a Baldissero d'Alba, che stanno recuperando a fini alimentari la canapa di varietà Carmagnola, una pianta quasi scomparsa per l'avvento del nylon dopo la guerra. Dai loro cinquanta ettari di terreno ne ricavano farina e olio di semi di canapa sativa. Anche questo è il Roero, la terra delle rocche che furono modellate dalle acque, dal sole e dal vento, ma dove c'è sempre del nuovo che bolle in pentola. ●

## DOVE SOSTARE

**Cisterna d'Asti (AT)** Area di sosta comunale gratuita per sei camper in Viale Renzo Cattaneo (tel. 0172 566225 o 335 5895894) vicina al campo sportivo e al castello. Possibilità di carico e scarico, elettricità, spazio alberato e attrezzato con tavoli e panche.

**Sommariva Perno (CN)** Area di sosta comunale in località Piano (tel. 0172 46021, [www.comune.sommarivaperno.cn.it](http://www.comune.sommarivaperno.cn.it)), 15 piazzole nel verde, scarico e carico, sosta gratuita 48 ore.

**Sommariva Bosco (CN)** Area di sosta comunale gratuita in Via Due Acque 6 (tel. 0172 566225) presso gli impianti sportivi. Cinque piazzole, scarico e carico, illuminata.

**Neive (CN)** Area di sosta in Via Circonvallazione 12 ([www.comune.neive.cn.it](http://www.comune.neive.cn.it)). Nelle vicine Langhe, 20 posti, attrezzata e illuminata, scarico e carico, parco giochi. Gestita dal Circolo Acli Rosa Neive, costa dieci euro al giorno con allaccio elettrico. Docce nell'adiacente impianto sportivo.

**Monteu Roero (CN)** Sosta gratuita per due camper per un paio di notti nel piazzale dell'azienda Luigi Negro (Frazione Sant'Anna 1, tel. 0173 90252, [www.negroangelo.it](http://www.negroangelo.it)) a fronte dell'acquisto di prodotti. Pozzetto non disponibile, si può usufruire dei servizi igienici.

## VISITE ED ESCURSIONI

Castello Reale di Govone (Piazza Vittorio Emanuele 1, tel. 0173 58103, [www.castellorealedivovone.it](http://www.castellorealedivovone.it)), aperto tutti i weekend da marzo a ottobre ore 10/12 e 15/18, d'estate fino alle 19. Ingresso 5 euro, ridotto 4 euro.

Ecomuseo delle Rocche del Roero (Piazzetta della Vecchia Segheria 2/b, Montà - CN, tel. 0173 976181, [www.ecomuseodellerocche.it](http://www.ecomuseodellerocche.it)). Diciotto sentieri tematici ad anello ideali per il trekking, più quattro adatti alla bici; aperto da martedì a sabato ore 9.30/12.30, mercoledì e giovedì anche 14.30/17.

Andar per tartufi - Alla ricerca dei pregiati tuberi con degustazione finale di prodotti tipici all'aperto. Costo 35 euro a persona, si prenota all'Ecomuseo delle Rocche.

## CANTINE E BIRRIFICI

Angelo Negro (Frazione Sant'Anna 1, Monteu Roero - CN, tel. 0173 90252, [www.negroangelo.it](http://www.negroangelo.it)). Visita con degustazione di cinque vini più salumi del Roero e toma di Murazzano 15 euro a persona, da lunedì a sabato orario ufficio.

Birrificio Alba (Via Roero 27, Guarene - CN, tel. 0173 611362 o 328 2884005, [\[ciaoalba.it\]\(http://ciaoalba.it\)\). Nelle cantine ottocentesche di Cascina del Conte degustazioni di birre artigianali su appuntamento.](http://www.birrifi</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

Matteo Correggia (Via Santo Stefano Roero 124, Canale - CN, tel. 0173 978009, [www.matteocorreggia.com](http://www.matteocorreggia.com)). Da lunedì a sabato visite e degustazioni di vini rossi e bianchi del Roero.

Maurizio Ponchione (Via Rodolfo Sacco 9, Govone - CN, tel. 0173 58037, [www.ponchionemaurizio.com](http://www.ponchionemaurizio.com)). Passeggiate in vigna e merenda piemontese più vini nel Ciabòt panoramico, 25 euro a persona.

I Crutin di Corte dei Rotari (Via XXV Aprile 5, Monteu Roero - CN, tel. 0173 960058 o 333 7678652, [www.cortedeiorotari.it](http://www.cortedeiorotari.it)). Le grotte scavate nelle rocche ospitano mostre d'arte, visite e degustazioni: 10 euro a persona su prenotazione.

## COSA ACQUISTARE

Apicoltura Caudamiele (Via Cavour 14, Montà - CN, tel. 0173 975219). Produzione di miele d'acacia, tiglio, millefiori e altri gusti.

Enoteca Regionale del Roero (Via Roma 57, Canale - CN, tel. 0173 978228 o 338 5622924, [www.enotecadelroero.it](http://www.enotecadelroero.it)).

Fattorie Tenute del Roero (Frazione Baroli 107, Baldissero d'Alba - CN, tel. 0172 40811, [www.gocciadoro.it](http://www.gocciadoro.it)). Dalla canapa sativa di produzione locale due novità: l'olio e la farina integrale senza glutine da semi di canapa. Aperte da lunedì a venerdì orari ufficio.

L'Orto Smeraldo Il Maderé (Via Mulino Vecchio 49, Frazione Vaccheria, Guarene - CN, tel. 0173 211538, [www.ortosmeraldo.it/itmader](http://www.ortosmeraldo.it/itmader)). Tra le specialità del negozio di ortofrutta locale, sidro di pere madernassa in versione spumante.

Ortofrutta Bajaj (Via del Forno 4, Monteu Roero - CN, tel. 0173 90346 o 347 7030889, [www.giobajaj.it](http://www.giobajaj.it)). Confetture e succhi di frutta di produzione propria, aperta da lunedì a domenica ore 9/19.

Salumeria Faccenda (Via Roma 113, Canale - CN, tel. 0173 978131 o 338 2450725, [www.faccendasalumi.it](http://www.faccendasalumi.it)). Salami crudi e cotti, prosciutto arrosto di Canale e altre tipicità lavora-

te con cura artigianale.

Strumia - Il Trovarobe delle Cose Buone (Via Vittorio Emanuele 9, Sommariva Bosco - CN, tel. 320 8782418, [www.iltrovarobedecosebuone.com](http://www.iltrovarobedecosebuone.com)). Ricca selezione di mieli locali, nazionali e stranieri e altre golosità. Chiuso lunedì.

VM Design Langhe (Via Alessandro Roero 22, Guarene - CN, tel. 349 0835677 o 347 7471879 ore serali, [www.vmguairene.com](http://www.vmguairene.com)). Oggetti e utensili in design ispirati al mondo del vino.

## DOVE MANGIARE

Enoteca Regionale del Roero (Via Roma 57, Canale - CN, tel. 0173 978228 o 338 5622924, [www.enotecadelroero.it](http://www.enotecadelroero.it)). L'osteria propone vini del Roero e cucina locale (quattro portate 28 euro vini esclusi; calice 3-5 euro). Al piano superiore il ristorante con cucina rivisitata dallo chef Davide Palluda. Chiuso domenica e lunedì a pranzo.

Cantina dei Cacciatori (Località Villa Superiore 59, Monteu Roero - CN, tel. 0173 90815 o 348 5577896, [www.cantinadeicacciatori.it](http://www.cantinadeicacciatori.it)). Sapori casalinghi nell'accogliente trattoria di campagna della famiglia Forno. Menu degustazione 28 euro vini esclusi, chiuso lunedì e martedì a pranzo.

## INDIRIZZI UTILI

Ente del Turismo Alba Bra Langhe e Roero, Piazza Risorgimento 2. Alba, tel. 0173 358333, [www.langheroero.it](http://www.langheroero.it).

Enoteca Regionale del Roero, Via Roma 57, Canale (CN), tel. 0173 978228 [www.enotecadelroero.it](http://www.enotecadelroero.it) e [www.roeroturismo.it](http://www.roeroturismo.it).

