

## UNA TERRA, MILLE STORIE DI BELLEZZA

Due Patrimoni Unesco, tre “borghi più belli d’Italia”, due Borghi Bandiera Arancione, un territorio che, punto di passaggio obbligato fra le Alpi e il Mar Ligure, offre una possibilità di fruizione turistica diversificata come pochi in Italia, in cui alla pianura si alternano le colline (del Monferrato patrimonio Unesco) alla montagna (le propaggini settentrionali dell’Appennino Ligure), tra borghi, castelli e cittadine curate e fiere della loro autenticità. All’incrocio fra territori, culture e tradizioni culinarie di origine differente (a un’ora di auto da Torino Milano e Genova), la provincia di Alessandria accoglie gli elementi più preziosi di ognuna di queste fonti: ne deriva una culla di sapori, profumi e sensazioni rara nel suo genere e dalle contaminazioni sorprendenti. Un *terroir* ricco di storia, cultura, tradizione e, soprattutto, bellezza, così da essere in grado di accogliere il turista più consapevole, l’escursionista più attento all’ambiente, il viaggiatore alla ricerca di esperienze, il cicloturista alla ricerca di percorsi di fascino, il “gastronauta” alla riscoperta dei sapori locali. E che, soprattutto, cerca esperienze autentiche attraverso quell’*andar per genti* che è, accanto ai luoghi in sé, il modo più efficace di conoscere un territorio. È lifestyle sì, ma non una iconografia patinata e artefatta a scopo promozionale, bensì una dimensione di piacevolezza e benessere che deriva dalla sua autenticità e dalla bellezza che si trova anche nelle cose semplici, non senza la piccola imperfezione che dà il segno di ciò che è “vero”. E se l’enogastronomia di un luogo, a partire dalle sue produzioni tipiche, sino alla loro trasformazione in succulente ricette tipiche, è elemento costitutivo della cultura di un *terroir*, ecco allora che ricchezza è la parola chiave per descrivere i nostri sapori.

Gli **agnolotti** e i **ravioli** si differenziano per piccoli segreti e sottili variazioni tra Gavi, Alessandria e Casale Monferrato, mentre i **rabaton**, tipici di Alessandria, sono gnocchetti di verdure e formaggio bolliti dopo esser stati fatti “rabatare” (rotolare) nella farina, per arrivare ai corsetti di Novi. Citazioni storiche importanti sono nel **pollo alla Marengo**, la cui ricetta risale all’epoca napoleonica, mentre un classico sono i **bolliti misti** conditi con le tre salse tradizionali (bagnetto verde, rosso e salsa bianca) e la **“bagna cauda”** che nel suo ingrediente principale, l’acciuga, segna il legame con la via del sale. E ancora, piatti a base di funghi e selvaggina, quelli a base di pesci conservati sotto sale, come lo **stoccafisso all’acquese** e le **acciughe** con il bagnetto verde o rosso. L’influsso ligure ha prodotto in alcune zone una passione per le **focacce** (inimitabile la morbidezza della focaccia di Novi, prodotto IGP) che si affianca alla ricca produzione di pane e grissini delle rinomate panetterie. Nella zona di pianura troviamo invece le evidenti influenze della cucina longobarda con l’abitudine di servire **risotti**, **verdure in carpione** e piatti a base di rane.

E se si parla di **dolci**, ogni cittadina ha il proprio tesoro particolare, con ricette mantenute rigorosamente segrete e passate invariate attraverso i maestri pasticceri. In particolare, Alessandria ha ottenuto la **De.Co.** come “piccola pasticceria di Alessandria”, cioè i prodotti della pasticceria sono stati codificati come denominazioni comunali con un patrimonio composto da pasticceria fresca mignon (cannoncini e bigné), le torte tradizionali (come la Tartufata), i prodotti a marchio di storici artigiani (come la **Polenta di Marengo**, i **Baci di Gallina**, i **Mandrugini**, i **Meardini al Rhum**, gli **Amaretti Marelli**), la pasticceria salata, i gelati di alta qualità, prodotti solo con frutta fresca. Le vetrine delle pasticcerie traboccano di **baci di dama**, i più famosi quelli di Tortona e di Novi, di creme di cioccolato, la famosa **Giacometta**, dal nome della compagna della maschera Gianduia, di **canestrelli**, ciambelle mignon di pasta frolla ricoperte di zucchero, di Novi e di Gavi. Quanto ai dolci, ogni città produce un proprio tipo di **amaretti**, da Acqui a Ovada, a Gavi (morbidissimi, dall’inconfondibile forma triangolare), mentre il Novese è rinomato per la lavorazione del **cioccolato** e del torrone. Bandiera di Casale Monferrato, da più di un secolo, i **krumiri**, paste frolle prodotte secondo una ricetta custodita gelosamente, piegate a forma di “v”, si dice a ricordo della forma dei baffi di Vittorio Emanuele, ed esportate in tutto il mondo nelle inconfondibili scatole di latta.

**I tesori della terra.** La **produzione di frutta e verdura** si è mantenuta immutata, la qualità di varietà locali gustose e ricercate quali la fragola alessandrina (del sobborgo di Casalbagliano), quella di Castelletto d’Erro, la preziosa fragolina di Tortona, la pregiata e saporita pesca di Volpedo, l’albicocca di Volpedo, la ciliegia “precoc” di Rivarone, la ciliegia “bella di Garbagna” e le mele della Val Curone, la castagna, la Mela Carla. E ancora la rapa rossa e la scorzonera (radice amara bianco-giallognola) di Casalmellari, la fagiolana della Val Borbera, il sedano di Alluvioni Cambiò, la zucca di Castellazzo Bormida, le patate di Castelnuovo Scrivia, i meloni di Isola Sant’Antonio, l’aglio di Molino dei Torti, le zucchine di Rivalta Bormida. Tutti questi prodotti di nicchia danno vita ad abbinamenti enogastronomici unici

Fra i **salumi** non ha bisogno di presentazione il **filetto baciato di Ponzone**, unico del suo genere in Italia, ottenuto avvolgendo il cuore del filetto suino, aromatizzato adeguatamente, con una pasta di salame di puro suino.

Apprezzatissimi il **prosciutto cotto di Tortona** (privo di polisolfati e di glutine), **la testa in cassetta di Gavi**, **la pancetta e la coppa della Val Borbera** (privi di conservanti chimici) e la **muletta monferrina** (prodotta nel casalese e stagionata per 3 mesi), sino ai salami della Val Curone. Caratteristici due piccoli formati: il **cacciatore monferrino**, del peso massimo di 4 etti, da consumare giovane entro i tre mesi, una porzione creata apposta per non far perdere tempo ai cacciatori, e il **salamino di vacca tipico di Mandrogne**, carne bovina mista a lardo suino trito, ottimo sia bollito che alla griglia.

### **IL RISTORANTE I CAFFI E CHEF SARA CHIRIOTTI ( <https://icaffi.com> )**

Il ristorante I Caffi, si trova al primo piano di un palazzo cinquecentesco del centro storico di Acqui Terme, nella raffinata eleganza antica della sala affrescata detta della *Stanza del Sindaco*. Oggi in cucina e nelle sale, i cuori e le mani di Bruna e di Paolo suo marito, con Sara (la figlia) e il marito Piero. Un ristorante a conduzione familiare sin dal suo inizio (a Cassinasco, in provincia di Asti), nel 1977, quando le capacità e la maestria di Bruna - autodidatta - portano ai Caffi la prima stella Michelin. Che viene riottenuta (nel 2013) anche dopo il trasferimento nella città della Bollente. Il ristorante propone cucina creativa con materie prime del territorio e inserimento di qualche proposta di pesce, su menù che variano a seconda degli acquisti e della reperibilità del mercato, lasciando sempre presenti i cavalli di battaglia come la insalatina di stagione, la carne cruda di fassone battuta a coltello, le tagliatelle al ragù di anatra, il carrè di agnello in crosta di fiori, lo stracotto di vitello al Nizza. Il pane, la pasta e la piccola pasticceria preparate giornalmente, la selezione di Carni Piemontesi e non, i formaggi piemontesi, italiani, e francesi, la verdura in parte biologica, le erbe aromatiche di propria produzione, la ricerca del pesce fresco pescato, fanno sì che l'attenzione nella scelta sia un continuo prestigio giornaliero. In stagione funghi e tartufi rigorosamente del territorio permettono di arricchire ulteriormente la proposta dei piatti, e di conseguenza arricchire la gioia del palato.

Alla merenda Sinoira d'Autore è presente una delle due firme della cucina dei Caffi, la seconda generazione: **Sara Chiriotti**, che da quindici anni si affianca a mamma Bruna, da cui ha imparato tutto, nella preparazione e nella creazione dei piatti e aggiungendo un suo tocco di estro, per offrire ai propri clienti, primizie piemontesi con la piacevolezza della rivisitazione, oltre ai piatti della tradizione. Ma in particolare, seguendo la sua passione maggiore, è lei la firma di tutti i dolci e le *gourmandise* de I Caffi. Il suo prediletto: il tortino al cioccolato fondente con gelato di lavanda.

### **I VINI E I DUE FORMAGGI PROTAGONISTI DELLE RICETTE DELLO CHEF SARA CHIRIOTTI**

Piatto gourmet: **Patata porcino e fonduta di Montebore**

Piatto merenda sinoira: **Baci di dama salati e Roccaverano**

#### **Vini abbinati**

- **Dolcetto:** Dolcetto è il vitigno principe del Monferrato ovadese: prodotto da disciplinare in 22 Comuni, è stata la prima DOC nel 1972 dedicata a questo vino nella Regione Piemonte e dal 2008 la denominazione Ovada DOCG rappresenta la città in tutto il mondo. L'Ovada DOCG è un dolcetto in purezza e necessita di almeno un anno di invecchiamento; è un vino che si caratterizza per la sua spiccata tannicità, che lo fa diventare ottimo per l'invecchiamento. Si abbina ai primi e a carni rosse e raggiunge ottimi livelli se accompagna piatti a base di tartufo bianco. Al naso sono caratteristici sentori di frutti rossi: ciliegia, marasca e in bocca ha buona acidità e ottima persistenza.
- **Monferace** La rinascita - anche nell'export - di uno dei vini storici del Piemonte, da 45 anni DOC, grazie all'unione di intenti di 10 cantine del Monferrato che introducono sul mercato il Grignolino Riserva, *Monferace*, in purezza al 100% e invecchiato per almeno 40 mesi, di cui 24 in botti di legno. Il nome è un richiamo all'antico Monferrato, ma anche all'ingegno e alla terra. Con un rigido disciplinare registrato, il Monferace proviene da vigneti iscritti in un apposito albo, con resa massima fissata a 70 quintali d'uva per ettaro. Un vino che nasce da quel Grignolino con tannini spiccati da giovane, ma che evolvono

meravigliosamente negli anni. La prima vendemmia Monferace è il 2015, il Grignolino Riserva è prodotto da 6 aziende in provincia di Alessandria, 4 nell'Astigiano.

- Inoltre, alle influencer viene proposto, in accompagnamento alla riproduzione del loro piatto:

**Acqui DOCG Rosè**, nella sua versione ferma, che ha due anni di vita. Brachetto 100 per cento vinificato secco, mantiene leggera nota aromatica ed è versatile e facilmente abbinabile alla ricetta proposta

**Il Montebore.** E' un antichissimo formaggio dalla forma tronco-conica che ricorda una torta nuziale, la cui produzione a rischio di scomparsa è ricominciata da pochi anni sotto la dicitura DOP, e rappresenta vanto (oltre che presidio enogastronomico Slow Food) delle Valli Curone e Borbera, prendendo infatti il nome dalla piccola frazione di Montébore nel comune di Dernice (AL). Se ne attesterebbe l'esistenza già in documenti del 1486 e si dice che Leonardo da Vinci ne fosse ghiotto e lo avesse portato in dono alla corte di Milano al banchetto di nozze di Giangaleazzo Sforza e Isabella d'Aragona. È stato letteralmente "resuscitato" grazie alle donne anziane del luogo che avevano mantenuto il "sapere" dell'antica caseificazione. Attraverso la loro esperienza e la collaborazione dell'Istituto Caseario di Moretta e della Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, si è ricostruita la tecnica casearia che ha riportato questo formaggio all'antico sapore. La sua preparazione è fatta con latte di vacca per il 60-70% e di pecora per il 30-40% e, facoltativamente, latte di capra fino a un massimo del 5 %. Al latte crudo, scaldato a 36° C, viene aggiunto caglio naturale. Con la prima rottura della cagliata viene fatta la "lira" dopo un'ora e poi ne viene fatta un'altra fino a ottenere grumi della dimensione di una nocciola. Il prodotto si mette a scolare dentro ai "ferslin", le tipiche formelle a forma di cilindro e, nel corso della mezz'ora successiva, bisogna girarle 4 o 5 volte. Finita la scolatura si procede alla salatura manuale, rigorosamente con sale marino, che ci ricorda che storicamente da qui passava la "Strada del sale". A questo punto, non resta che far riposare le forme per 10 ore circa, in un luogo fresco e asciutto per poi metterle a stagionare, da tre settimane a quattro mesi, impilando tre forme dal diametro decrescente per dargli la forma tipica.

**La robiola di Roccaverano** Questo formaggio DOP che viene prodotto in una parte dell'astigiano e in nove comuni della provincia di Alessandria e lungo tutto l'arco appenninico piemontese, il cui gusto inconfondibile, dovuto all'unione di pascoli stesi al sole, latte caprino e stagionatura tradizionale, è il vanto delle Valli Orba, Erro e Bormida di Spigno.

È un formaggio a pasta bianca e morbida, più o meno compatta, il cui sapore varia da delicato fino a deciso, a latte 100% caprino oppure caprino/bovino, realizzato artigianalmente.

Le sue origini risalgono ai Celti che, stabilitisi in Liguria, iniziarono a produrre un formaggio simile al prodotto attuale. Fu con l'avvento dei Romani che questo formaggio assunse il nome di rubeola - dal latino *ruber*- termine con cui veniva indicato il colore rossastro assunto dalla crosta al termine della stagionatura e del suo processo produttivo, parlò anche Plinio il Vecchio nei suoi scritti. Fresca o stagionata, è caratterizzata da una pasta bianca e morbida, più o meno compatta, il cui sapore varia da delicato fino a deciso. Il latte crudo, addizionato con innesto naturale, viene lasciato acidificare. Durante l'operazione si aggiunge una piccolissima dose di caglio di vitello, dopo di che la miscela sosta fino a coagulazione acida (lattica) raggiunta. La cagliata è pronta allo spurgo in 24-36 ore, dopo le quali viene posta, senza alcuna rottura, in fuscelle, che favoriscono lo spurgo e la formatura. La salatura è a secco. Al naso sono caratteristici sentori di frutti rossi: ciliegia, marasca e in bocca ha buona acidità e ottima persistenza.

Alessandria, 23 novembre 2020

Info per la stampa:

---

**marcella bono** marketing communication per  
**Ufficio stampa e relazioni esterne ATL ALEXALA**  
Agenzia turistica locale della provincia di Alessandria  
marcellabono@marcellabono.it  
tel. mob. 335 7758207, skype: marcella.bono