

## LANGHE MONFERRATO ROERO

The home of BuonVivere

Langhe Monferrato Roero è *The home of BuonVivere*: il luogo dove l'enogastronomia di alta qualità, la cultura, tramandata di generazione in generazione, e i paesaggi incantevoli sono di casa.

Chi viene in Langhe Monferrato Roero, tra le province di Cuneo e Asti, sa esattamente cosa aspettarsi: panorami mozzafiato, enogastronomia eccellente ed ospitalità di livello. Prodotti tipici da assaggiare, borghi da scoprire, eventi da vivere, castelli e musei da visitare sono le principali attrattive che offre il territorio. La combinazione tra il lavoro dell'uomo la forza generosa della Natura ha portato alla creazione di un paesaggio vitivinicolo peculiare, simbolo di conoscenze, tradizioni e ritualità secolari, tale da essere riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità UNESCO dal 2014, insieme ad una porzione della provincia di Alessandria.

La tradizione enoica di Langhe Monferrato Roero, non si rispecchia solamente nell'unicità dei paesaggi, ma anche nella varietà di produzione e nell'alta qualità riconosciuta a livello nazionale e internazionale. Infatti, la produzione vinicola di Langhe Monferrato Roero può vantare **18 tipologie a Denominazione d'Origine Controllata** (Alba Doc, Albugnano Doc, Barbera d'Alba Doc, Calosso Doc, Cisterna d'Asti Doc, Cortese dell'Alto Monferrato Doc, Dolcetto d'Alba Doc, Dolcetto d'Asti Doc, Freisa d'Asti Doc, Grignolino d'Asti Doc, Langhe Doc, Loazzolo Doc, Malvasia di Casorzo d'Asti Doc, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc, Monferrato Doc, Nebbiolo d'Alba Doc, Piemonte Doc, Verduno Pelaverga Doc) e **14 Denominazioni d'Origine Controllata e Garantita** (Alta Langa Docg, Asti Docg, Barbaresco Docg, Barbera d'Asti Docg, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Barolo Docg, Brachetto d'Acqui Docg, Dogliani Docg, Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba Docg, Nizza Docg, Roero Arneis Docg, Roero Docg, Ruché di Castagnole Monferrato Docg, Terre Alfieri Docg).

### I PRODOTTI TIPICI DI LANGHE MONFERRATO ROERO

Questi grandi vini sono l'accompagnamento ideale per assaporare la cucina tradizionale di Langhe Monferrato Roero, basata su antiche ricette e materie prime d'eccellenza. Tra le specialità locali (dall'antipasto ai dessert): **battuta di Fassona, salsiccia di Bra, ravioli al plin, agnolotti gobbi astigiani, brasato al Barolo, Tinca di Ceresole d'Alba e Tinca del Pianalto, torta di nocciole, baci di Cherasco, torrone e amaretti di Mombaruzzo**. Ovviamente, ove possibile, specialmente sui piatti caldi delicati, una lamellata di **Tartufo Bianco d'Alba** ad impreziosirne l'assaggio! Non vanno però dimenticati i piatti più complessi come il **fritto misto alla piemontese**, la **finanziera**, la **bagna caöda**, il **bollito misto** e il carrello dei formaggi: **Robiola di Roccaverano DOP, Murazzano DOP**, Tuma di pecora delle Langhe (Presidio Slow Food), **bruss** e **Bra DOP** (tenero o stagionato). Tutti da accompagnarsi con uno dei tanti mieli di apicoltori locali.

### CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO (Presidio Slow Food)

Il cardo gobbo di Nizza Monferrato è senz'altro uno dei frutti della terra invernali più tipicamente piemontese: basti pensare al suo utilizzo, insieme ad altri ortaggi, nella tradizionale "Bagna Caöda", la celebre salsa bollente a base di aglio, olio extravergine e acciughe. Si tratta di un prodotto unico, sotto molteplici punti vista: cresce esclusivamente nella Valle Belbo, precisamente tra i terreni sabbiosi di Nizza Monferrato, Incisa Scapaccino e Castelnuovo Belbo; la sua coltivazione non prevede concimazione, irrigazione e trattamenti. A settembre, un mese circa prima dell'inizio della raccolta, i cardi vengono piegati su sé stessi e ricoperti di terra: nel tentativo

di liberarsi per tornare a prendere la luce del Sole, si incurvano trasformandosi in cardi gobbi perdendo clorofilla dalle coste e assumendo, quindi, il tipico colorito bianco.

Daniela Di Giovanni  
Responsabile ufficio stampa  
[digiovanni-press@visitlmr.it](mailto:digiovanni-press@visitlmr.it)  
+39 335.7529578

Chiara Roggero  
[roggero-press@visitlmr.it](mailto:roggero-press@visitlmr.it)  
+39 337.1110082