

GLI IMPRENDITORI AGRICOLI CHE RENDONO GRANDE IL TERRITORIO

Alla scoperta di Tortonese e Novese Viaggio in 6 tappe negli agriturismi

Il territorio che racchiude le valli del Tortonese e del Novese ha un impatto molto particolare, arricchito dai colori e dai paesaggi dell'autunno. Gli alberi da frutta lasciano velocemente il posto ai boschi e poi di nuovo alle coltivazioni, in un valzer di colori che si trova difficilmente altrove. Tra storia, arte e cultura, è facile perdersi nei racconti dei due territori e dei suoi personaggi, diventati mito, che li hanno vissuti e che hanno contribuito a rendere noti: il pittore Pellizza da Volpedo, i campioni ciclisti Fausto Coppi e Costante Girardengo, il compositore Romualdo Marenco, san Luigi Orione e Giuseppe Romita ne sono alcuni esempi.

TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA

Il territorio è ricco di una forte tradizione anche enogastronomica, che lo connota in tutta la provincia di Alessandria ma non solo: il cioccolato è protagonista del comparto dolciario, tra i più forti in Italia, c'è il famoso bianco piemontese Gavi Docg che ci invidiano (e acquistano!) dall'estero, poi la focaccia novese Deco, i Ceci della Merella, gli agnolotti, i tartufi del Tortonese, le famose pesche di Volpedo insieme alla rinomata frutta della Val Curone, il Salame Nobile del Giarolo, il formaggio Montebore, le ciliegie di Garbagna, il riscoperto Timorasso insieme ai tradizionali rossi Barbera e Croatina.

ALLA SCOPERTA DEGLI AGRITURISMI

Per conoscere tutto questo è necessario qualche giorno e le tappe che consigliamo per vivere meglio questo viaggio sono gli agriturismi, per fermarsi a dormire in ambienti rustici dal carattere familiare, per conoscere i gusti del territorio nei menù proposti o anche solo per bere un buon calice prima di proseguire l'itinerario, vivendo un ambiente che non si scorde. La Cia di Alessandria conta decine di strutture agrituristiche associate, sparse in tutta la provincia, disponibili anche sul sito www.ciaa1.it alla sezione «Agriturismi e B&B». Spiega Gian Piero Ameglio, presidente provinciale Cia Alessandria: «Gli agriturismi non sono solo gli interpreti della storia e della tipicità dei territori, ma sono tuttora i cursori dell'espressione di questa cultura. I gestori dell'accoglienza contadina nascono dalla produzione della materia prima che si trasforma in cibo. Gli agriturismi sono, a pieno titolo, il passaggio obbligato del viandante-turista per conoscere il vero cuore del territorio».

UN PERCORSO IN SEI TAPPE

A Momperone, cinquanta ettari di terreno che la famiglia di Gemma De Lucchi coltiva da generazioni danno vita all'**agriturismo Ca' dell'Aglio** (foto 6), caratterizzato da una struttura con porticato e due ampi saloni dove gustare cucina casalinga: salumi, malfatti, agnolotti, stufato di manzo e asino, arrostiti, marmellate, pesche sciroppate sono solo alcuni dei piatti tipici, i cui prodotti sono di produzione propria o di produttori locali selezionati. Inoltre: mini-appartamenti e suite arredati con mobili



d'epoca, parco giochi per bambini, area attrezzata per camper completano l'ospitalità.

A poca distanza, sempre a Momperone, c'è l'**agriturismo Castello di Maria Pia Angelelli** (3), che nasce venti anni fa nell'azienda agricola di famiglia; Maria Pia e il marito Gianni sono i titolari. I valori fondanti dell'attività sono la passione per il territorio e per i prodotti della tradizione. L'impegno quotidiano è mirato a mantenere negli anni il livello qualitativo molto apprezzato dai clienti, possibile solo attraverso la produzione diretta delle materie prime derivanti dall'azienda agricola, affacciata su un panorama aperto particolarmente affascinante.

Non rinunciate a passare, sempre nel raggio di pochi chilometri, a Momperone, alla **Tenuta Il Fienile di Mioara Baetica** (1). L'agriturismo dispone di una fattoria con orto in cui si coltivano le verdure utilizzate per la preparazione dei piatti proposti nel menù del ristorante che offre specialità tipiche piemontesi e romene, grazie alle origini della titolare. Il servizio ristorazione dà possibilità di coperti. I piatti tipici piemontesi che hanno richiami alla cultura romena sono, ad esempio: taglieri di formaggi e salumi piemontesi, secondi a base di carne alla griglia, sarmale (involtili romeni di verza con carne

e riso), mititei (salsicce di carne di vitello arrostite) e ciorbe, minestre acide.

Una realtà articolata quanto dinamica è **Valli Unite di Costa Vescovato** (4), un nucleo di trenta persone che vive di agricoltura e dove l'allevamento e la viticoltura sono i settori trainanti, affiancati alla produzione di cereali da mangime e per alimentazione umana (grano, farro e orzo), all'apicoltura e produzione di miele e alla macellazione e produzione interna di salumi suini presidio Slow Food e carne bovine di Fassone Piemontese, tutto da agricoltura biologica. Da anni l'economia ruota intorno alla cascina attraverso lo spaccio per vendita diretta e l'attività agrituristiche costituita dal ristorante con cibi della tradizione e dai tre mini appartamenti che permettono di vivere il clima cooperativo. Un agri-campeggio e la fattoria didattica completano l'ospitalità.

A poca distanza, a **Cassano Spinola**, c'è **La Castagnola 1874** (2), un progetto di agricoltura a 360°: carne prodotta sui pascoli biologici, la verdura coltivata nel grande orto e il miele Piccardo vengono direttamente servite in tavola. Gli antichi locali del Settecento ospitano buongustai e amanti della natura da tutto il mondo. Una cucina tradizionale, antiche tecniche di allevamento e coltivazione trovano nuova linfa grazie a un manipolo di giovani intraprendenti

attenti alla salute e al benessere con un occhio di riguardo ai costi. Stefano Piccardo, imprenditore con marcato estro artistico, propone soluzioni per personalizzare feste ed eventi.

Scendendo verso il Novese, **nella frazione Monterotondo di Gavi, ecco La Ghibellina** (5), fondata da Marina Galli e Alberto Ghibellini, che si caratterizza per la produzione di vini di qualità. Estesa su circa venti ettari, l'azienda produce Cortese di Gavi Docg e Barbera, con metodo biologico: vini, riserve e spumanti. La morfologia dei terreni, la loro esposizione e il clima particolarmente adatto alla coltivazione della vite, anche grazie alle brezze che spirano dalla Riviera, costituiscono le condizioni ideali per ottenere vini dal carattere deciso e riconoscibile. L'azienda dispone anche di un suggestivo locale per degustazioni, ricevimenti, feste ed eventi.

Dalle testimonianze di questi imprenditori e di molti altri che, come loro, hanno scelto di proseguire o avviare le proprie attività legandole all'agricoltura, emerge che ci sono davvero tantissimi motivi per visitare e vivere il nostro territorio, attraverso una fitta rete di storie familiari e tradizioni, storie accomunate dalla passione per le origini e dalla qualità dell'offerta (agri)turistica orientata allo sviluppo: le aziende associate alla Cia di Alessandria ne sono l'emblema.



AGRICOLTORI ITALIANI
DIAMO VALORE ALLA TERRA

www.ciaa1.it

CÀ DELL'AGLIO

Cà dell'aglio 2a, 15050 Momperone (AL)
Telefono: 0131 784510 – 340 2728738
www.cadellaglio.it – gemma@cadellaglio.it

AGRITURISMO CASTELLO

loc. Castello, strada Ramata,
15050 Momperone (AL)
Telefono: 0131 784978 – 347 1209743
<http://agriturcastello.altervista.org>
ilcastello.agri@gmail.com

TENUTA IL FIENILE

loc. Pieve 1, 15050 Momperone (AL)
Telefono: 333 6430757 – 333 7253922
tenutailfienile@gmail.com

VALLI UNITE

Cascina Montesoro,
15050 Costa Vescovato (AL)
Telefono: 0131 838100 (dalle 9 alle 17:30)
www.valliunite.com – info@valliunite.com

LA CASTAGNOLA

via Villalvernia 88,
15063 Cassano Spinola (AL)
Telefono: 0143 47682 – 348 344374
www.lacastagnola.com

LA Ghibellina

frazione Monterotondo 61, 15066 Gavi (AL)
Telefono: 0143 686257
www.laghibellina.it – info@laghibellina.it