

PIEMONTE IL CIBO È CULTURA

# LE COLLINE DEI SAPORI

di RICCARDO LAGORIO foto di SUSY MEZZANOTTE



All'agriturismo  
Parco del Grep,  
a Monteu da Po,  
si organizzano  
passeggiate e  
picnic, tra torri  
antiche e vallate.



Nella stagione del tartufo, tutte le strade portano ad Alba. Noi vi suggeriamo di andare anche a sud del Po, fra Torino e Asti. Dove il nostro inviato, accanto al profumatissimo tubero, ha scovato altre delizie d'autunno

È il re indiscusso delle tavole d'autunno. Su risotti e uova al tegame la fa da padrone: ne basta una spolverata per trasformarli in piatti da gran gourmet. Esalta carni e cacciagione, galvanizza le verdure. Raro, difficile da trovare, è affare da cercatori esperti, che per cavarlo battono boschi e colline per chilometri, incrociando mappe e dati meteorologici degli ultimi mesi. Per questo il tartufo ha prezzi stellari, da investimento, secondo la legge della domanda e dell'offerta. "Anche quest'anno le quotazioni non si dovrebbero discostare molto da quelle raggiunte nel 2018: intorno ai **3 mila euro al chilo** per il tartufo bianco, il più pregiato e raro, perché non può essere coltivato, e circa 300 euro al chilo per quello nero", spiega Riccardo Germani, presidente dell'Associazione nazionale tartufai italiani ([assotartufai.it](http://assotartufai.it)), che precisa: "La vera questione è che per il tartufo italiano non esiste tracciabilità". Ovvero: per essere certi che provenga proprio da una zona determinata occorre andare sulla fiducia, rivolgersi a cercatori esperti del luogo, che poi propongono i loro tesori nei mercati del territorio. "In particolare quest'autunno la raccolta dovrebbe essere buona nel nord Italia, più scarsa in Molise e Basilicata, dove non ha piovuto".

Chi ama il tartufo, il suo profumo e i suoi riti, sa che il **Piemonte**, grazie alla presenza di boschi e di terreni calcarei, è una delle regioni più generose per la crescita del fungo ipogeo. Il profumo del tubero appena cavato, sotto la terra umida, è talmente inebriante che anche chiuso dentro un vasetto di vetro (come si dovrebbe conservare) si espande ovunque. L'area della produzione potenziale di tartufo bianco pregiato, il



San Sebastiano da Po.1 | La terrazza della Trattoria della Villa.  
2 - 3 - 4 | Fabrizio Galla, autore di dolci da primato: con la torta  
*Jessica* ha vinto nel 2007 la coppa del mondo di pasticceria.



1-2 | L'ex fossato del **Castello di San Sebastiano Po**, trasformato in giardino, e una **suite del maniero**, con camino e arredi antichi.

3 | La sala dedicata alle colazioni del **b&b Viavai**, a Casalborgone.

*Tuber magnatum Pico*, costituisce un semicerchio rivolto a occidente, che parte dalla città di Torino, raggiunge il Tortonese e vira verso ovest, per interrompersi alla destra del fiume Tanaro.

Anche i **colli torinesi e astigiani di fronte a Chivasso**, a sud del Po, sono tra le aree più adatte per la raccolta del pregiato tubero bianco: è proprio questo il territorio scelto da *Dove* per suggerire un itinerario autunnale all'insegna del gusto e della tradizione (nel riquadro nella pagina accanto, invece, sono riportati i principali appuntamenti in Piemonte legati al tartufo, a cominciare dalla Fiera internazionale di Alba). Dall'8 al 10 novembre **Rivalba**, al centro di questo territorio di colline ripide e di boschi, ospita la trentaduesima edizione della *Mostra mercato nazionale del tartufo bianco*. "Qui esiste anche un campo di allenamento per i cani", svela Luca Bannò, presidente dell'associazione Trifole e Trifolè. "I 1.500 metri quadrati di bosco che ricoprono queste colline sono la palestra per il fiuto dei nostri amici a quattro zampe, indispensabili per la raccolta del tubero, che inizia a ottobre e termina a dicembre".

## IN BICICLETTA E A CAVALLO

Il viaggio d'autunno alla ricerca del tartufo bianco inizia al ristorante **Il Sedano Allegro**, a **Cinzano**, dove la proprietaria Marina Bertolina propone ricette originali: "Accanto ai tagliolini con l'abituale grattata di tartufo bianco, piatto irrinunciabile, ci prendiamo la libertà di interpretare il tartufo, proponendolo spolverato sul filetto di vitella e gorgonzola. Oppure ne facciamo una crema e insaporiamo il topinambur (la radice, commestibile, della pianta *Helianthus tuberosus*) e le uova in camicia". Frequentato dai cicloturisti, il locale è una sosta ideale per chi adora le camminate tra boschi e vigneti. Un'esperienza che possono con-



cedersi anche gli ospiti del b&b **Il Quadrifoglio**, al limitare di un bosco a **Sciolze**. Svegliandosi di buon mattino ci si può imbattere nei cercatori di tartufo locali che partono a caccia insieme ai loro cani; il b&b è anche una tenuta ippica e organizza sia lezioni di equitazione, sia escursioni a cavallo.

Un altro locale che propone ricette a base di tartufo bianco è il **ristorante 7 Colli**, a **Berzano di San Pietro**. Racconta Andrea Agagliati: “Siamo una famiglia di cercatori: la presenza di pioppi, querce e salici, ma anche di noccioli selvatici, che qualificano le nostre alture, crea il sottobosco ideale per lo sviluppo del tubero. In menu proponiamo il frutto delle nostre ricerche: in autunno il più pregiato è ovviamente il tartufo bianco, ma durante l'anno troviamo anche lo scorzone estivo e, in pieno inverno, qualche tartufo bianchetto”. Vale poi la pena di fare un viaggio nel tempo per ammirare l'**abbazia di Santa Maria di Vezzolano**, a circa quattro chilometri dal ristorante. Secondo la leggenda venne costruita per volere dell'imperatore Carlo Magno nel 773; in realtà i primi documenti sono successivi al Mille e l'impianto attuale risale al XIII-XIV secolo. Di rilievo lo *jubé*, il pontile tra le navate (tipico delle cattedrali, delle chiese dei conventi e delle collegiate), praticamente unico, che riporta tracce dell'intonaco originario, color dei lapislazzuli.

## SULLE TRACCE DEL NEBBIOLO

È il momento di fare la conoscenza dell'Albugnano doc, un vino da uva Nebbiolo che prende il nome dal comune di **Albugnano**, epicentro della produzione. Nell'azienda agricola di Franco e Cristina Carossa, **Alle Tre Colline**, si è scritta la storia di questo rosso. “I documenti che testimoniano la coltivazione di Nebbiolo da parte della nostra famiglia

## GIORNI PROFUMATI

Tutto il Piemonte profuma di tubero a novembre. Gode di fama internazionale la **Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba**. L'**89ª edizione**, iniziata il 5 ottobre, è dedicata al connubio tra uovo e tartufo: cuochi stellati ed esperti sono chiamati a esplorare questo binomio. Il momento più atteso della Fiera è l'asta mondiale del tartufo, il 9 novembre ([fieradeltartufo.org](http://fieradeltartufo.org)). Tanti appuntamenti si svolgono in provincia di Alessandria. È il caso della **Fiera di Murisengo** (52ª edizione), con i trifolai che nei fine settimana del **10 e 17 novembre** vendono i tartufi cavati nella campagna attorno. I cercatori locali godono infatti della Denominazione Comunale (DE.CO.), rilasciata dal municipio, che garantisce l'area di provenienza del tubero ([comune.murisengo.al.it](http://comune.murisengo.al.it); [denominazionecomunale.it](http://denominazionecomunale.it)). Il **17 e 24 novembre** a **San Sebastiano Curone (Al)** si svolge la **Mostra mercato nazionale del tartufo**, una delle più importanti manifestazioni di settore. Nelle ultime edizioni si sono scambiati oltre 40 chili di tartufo bianco e quasi 60 di quello nero ([eventisansebastianocurone.com](http://eventisansebastianocurone.com)). Chi ama gustare il tartufo insieme ad altre specialità del Monferrato non può tralasciare **Acqui & Sapori**, in programma ad **Acqui Terme** il **23 e 24 novembre**, dove il tubero è abbinato alla Robiola di Roccaverano dop. Spostandosi nelle Langhe descritte da Pavese e Fenoglio, è un'esperienza coinvolgente la caccia al tartufo insieme ai trifolai organizzata dal Relais San Maurizio di Santo Stefano Belbo (Cn): al termine della camminata nei boschi si è ospitati nella casa del trifolaio per un aperitivo con prodotti e vini piemontesi (due ore e mezzo, 265 € a coppia. Info: [relaisanmaurizio.it](http://relaisanmaurizio.it)).



1-2 | Ristorante **Il Sedano Allegro**, a Cinzano: in menu **topinambur** in crema di tartufo con uovo in camicia.  
3-4 | **Il Pastin**, a Castelborgone: **panettone artigianale**, torta alle nocciole, paste frolle.

risalgono al 1803 e sono orgoglioso di essere stato tra i promotori dell'Enoteca regionale dell'Albugnana, un progetto che vedrà la luce nel 2021", racconta Franco Carossa. Nello spaccio dell'agriturismo si acquistano anche nocciole e verdure sott'olio.

**Cà Mariuccia**, a due chilometri, è un'azienda agricola nata con il metodo della costruzione partecipata. Che cosa sia lo spiega il titolare, Andrea Pirolo: "Per la ristrutturazione dell'edificio abbiamo coinvolto numerosi volontari, in cambio di vitto e alloggio, ai quali è stata data la possibilità di conoscere l'uso di materiali alternativi naturali insieme al riutilizzo di quelli di recupero". La struttura ha tre camere e nel ristorante si gustano i piatti della tradizione monferrina. Pirolo è anche presidente dell'associazione Albugnana 549: il numero si riferisce all'altezza sul livello del mare del paese, da cui si vedono le colline del Monferrato astigiano, un po' in lontananza la basilica di Superga e buona parte dell'arco alpino occidentale. L'associazione riunisce 13 produttori di Albugnana doc, "perché valorizzare l'immagine di questo vino, ideale con i cibi autunnali, sarà lo strumento per accrescere la consapevolezza ambientale e migliorare l'interesse dei turisti verso il territorio", sostiene Pirolo.

Tra innumerevoli salite e discese sui colli, dopo una trentina di chilometri si arriva a **Casalborgone**. Nel paese alto, antica roccaforte, dove la chiesa di Santa Maria Maddalena guarda quella dedicata alla Santissima Trinità, si trova il **b&b Viavai**, con il retro affacciato sulla vallata. La casa, del Quattrocento, è un'eredità di famiglia. Alberto Vai l'ha aperto



2

all'accoglienza insieme alla moglie Francesca Guerra, che spiega: "Questo borgo era considerato il crocevia tra Asti e la Francia. Oltre al soggiorno nelle sei camere e al relax nel giardino con piscina, proponiamo corsi di cucina personalizzati". La colazione è servita accanto al camino, dominato dall'enorme girarrosto a molla.

### FASSONA, DOLCI E FORMAGGI

Per una "caccia" al tartufo meno avventurosa, ma altrettanto appagante, ci si dirige verso la **Macelleria da Bruno, Piero e Gian**, dove Bruno Favaro, insieme ai due soci Piero Casalegno e Gianluigi Ioli, prepara i tagli migliori di fassona piemontese, tipica del Monferrato. Favaro pratica l'arte del *trifolè*, il cercatore di tartufi: "Nel nostro negozio, da ottobre a dicembre, sono disponibili i tartufi bianchi che cavo personalmente. In estate prepariamo anche il burro al tartufo nero, perché nei mesi caldi lo si trova più facilmente. La carne proviene da piccoli allevatori locali e ai clienti riserviamo le parti migliori per le battute a coltello o per le scaloppine, da arricchire con il tartufo".

Uscendo dalla bottega può capitare di essere investiti dal profumo di dolci. Fabio e Alberto Basile, fratelli ed economisti prestati alla pasticceria, hanno aperto **Il Pastin**: "Non potevamo permetterci di perdere la tradizione dei biscotti di farina di mais, che i nostri prozii lanciarono.



## In questo territorio si preparano dolci raffinati che evocano il passato sabaudo e francese

Così sfidiamo le regole del mercato con impasti da dieci chilogrammi al massimo e con panettoni a lunga lievitazione", raccontano. A quattro chilometri e mezzo da qui, la **Trattoria della Villa**, a **San Sebastiano da Po**, ha un bel pergolato che permette di godere il panorama dei colli torinesi e monferrini. In questo locale storico, con tovaglie a quadrettoni bianchi e rossi che ricoprono i tavoli, vengono serviti menu diversi ogni settimana: se è disponibile, vale la pena di ordinare la formaggetta locale, guarnita con scaglie di tartufo.

### PARCHI, CASTELLI, RISERVE NATURALI

Un altro indirizzo storico in zona è il **Castello di San Sebastiano Po**, le cui origini risalgono al X secolo, oggi b&b. Accompagnati da Luca Garrone, proprietario della struttura insieme alla famiglia, si passeggia tra sequoie e cedri del Libano verso il belvedere, che regala un panorama in direzione del Po, del canale Cavour e delle Alpi, fino al Cervino e al Gran Paradiso. Si dorme in suite con mobili dell'Ottocento, pavimenti di cotto antico, soffitti a travi di legno e vista sul verde.

Mentre ci si dirige verso **Castagneto Po** conviene fare tappa alla pasticceria di **Fabrizio Galla**. Allievo di Iginio Massari, indiscusso maestro dell'arte dolciaria italiana, ha vinto a Lione, nel 2007, la coppa del mondo di pasticceria con la torta al cioccolato *Jessica*. A Castagneto c'è la frazione di San Genesio, con l'omonima che nel 2019 celebra i mille anni dalla fondazione. Arrivando dalla strada, o dal sentiero che parte dal cen-

