

Tartufo, tartufo e ancora tartufo...

Diletta Teloni

Non si può parlare di autunno senza approfondire un po' il tema del suo re incontrastato: sua Maestà il Tartufo. Del tartufo sappiamo che fu considerato una prelibatezza già da tempi antichissimi. Si hanno testimonianze, e si attribuisce la scoperta, di questo fungo, ai Sumeri e ai Babilonesi. Successivamente si hanno notizie del tartufo alla tavola del Faraone Cheope fino ad arrivare a tempi più vicini dove, Plinio il Vecchio, dedica al fungo un intero capitolo del libro "Naturalis Historia". Ma è, nel 1700, che il Piemonte inizia la sua tradizione del tartufo, che verrà portato in tutte le corti europee come eccellenza delle terre sabaude. Il tartufo è un fungo ipogeo, che nasce e cresce sottoterra, appartenente al genere Tuber. Ci sono varie specie di tartufi, e come sappiamo, quello più pregiato e

famoso è il tartufo bianco, molto apprezzato, e più alla portata di tutti c'è quello nero pregiato. Per un suo perfetto sviluppo il tartufo bianco ha bisogno di un terreno di origine marmoreo e calcareo, l'altitudine non deve superare i 700 metri sopra il livello del mare, ed essendo un fungo micorrizico, cresce vicino alle radici di alcuni alberi come la quercia, il nocciolo, il salice, il leccio e il pioppo e possibilmente vicino a corsi d'acqua. Di sicuro il tartufo bianco ha trovato la sua massima espressione e quello di Alba e delle Langhe Roero, ma anche nella nostra provincia non siamo da meno, infatti le zone boschive dell'Alto Monferrato, in particolare intorno a Trisobbio, Montaldo Bormida e Carpeneto, sono state attentamente curate per lo sviluppo del fungo. La raccolta del tartufo Bianco è consentita tra il 21/09 e il 31/01, invece quella del tartufo nero tra

dicembre e metà marzo. Insomma, in autunno per gli appassionati inizia una vera corsa all'oro. Ogni anno ad Alba, si svolge la consueta Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba che mette all'asta i più grandi tartufi trovati. La cosa meritevole è che i proventi sono devoluti interamente per sovvenzionare le cause solidali internazionali. Nel 2020 c'è stato il record di vendita per un solo tartufo di 900 g., ben 100.000 euro, andato ad Hong Kong. In un decennio sono riusciti a raccogliere fondi per un totale di 4,8 milioni di euro. Cifre da capogiri!! Ci sono alcune regole che definiscono il prezzo del Tartufo Bianco. Per prima cosa si considerano la quantità raccolta, la qualità e la domanda. Poi una volta che i tartufi sono stati raccolti, si valuta anche la loro grandezza e il

livello di maturità. Proprio per questo motivo nel 1985 sono state introdotte delle regole per la raccolta di questo pregiato fungo: I funghi devono essere maturi, la raccolta è libera nei boschi e nei terreni non coltivati, compresi i pascoli, la regolamentazione della raccolta nelle tartufaie "coltivate" compete ai proprietari, sempre che queste zone siano debitamente delimitate e segnalate, non si può raccogliere con zappatura o aratura e non si possono usare i maiali per la raccolta. E qui ci si chiede cosa c'entrano i maiali? Bene, bisogna premettere che essendo il tartufo un fungo sotterraneo, lascia agli animali selvatici il compito di spargere le spore per consentirne la riproduzione. Gli animali attratti dall'odore li trovano, li dissotterrano e li divorano. Questi sì che sono palati

fini! Ma noi oggi abbiamo un altro alleato per la ricerca del tartufo. Il nostro fidato cane. Non ci sono razze specifiche, ma deve essere metodicamente educato alla ricerca, anche perché, il cane deve imparare a trovarlo ma non a scavarlo, compito che deve essere fatto dal tartufaio che ha la delicatezza di estrarlo nel modo giusto. Bene, a questo punto non resta che mettere delle scarpe comode e idrorepellenti, coprirsi adeguatamente, portarsi dietro il vanghetto e il cane e immergersi nei boschi alla ricerca del tartufo. Ricordate però che in Italia la raccolta dei tartufi è regolamentata e serve un tesserino e un corso apposito che ci permette di procedere con la loro raccolta.



Da ottobre a dicembre, presso i ristoranti e gli agriturismi certificati Marchio Q-Ospitalità Italiana che aderiscono all'iniziativa, sarà possibile trovare menu accompagnati dal pregiato tubero.

Per diffondere la conoscenza di questo prodotto di eccellenza la Camera di Commercio di Alessandria - Asti presenta



Camera di Commercio
Alessandria - Asti

www.asperia.it

PER PRENOTAZIONI,
MENU E PREZZI
CONTATTARE
GLI ESERCIZI ADERENTI.

IN PROVINCIA DI ALESSANDRIA

AL CHIAR DI LUNA
Cascina Bensi, 31A
15070 TAGLIOLO MONFERRATO
tel: 0143 89194
www.ca-bensi.it

AGRITURISMO CASCINA ADORNO
Regione Cravarezza, 35
15010 PONTI
tel: 0144 485236 - 0144 596112 - 328 7063199
www.agriturismoadorno.it

AZIENDA AGRICOLA IL CAMPASSO
Regione Carpeneta, 21
15019 STREVI
tel: 338 4222714
www.ilcampasso.jimdo.com

CORONA
Via V. Emanuele, 14
15056 SAN SEBASTIANO CURONE
tel: 0131 786203 - 348 7648413
www.corona1702.com

FORESTERIA LA MERLINA
Località Cà Bellaria, 1
15056 DERNICE
tel: 01311926928 - 3471747634
www.foresterialamerlina.it

IL GIARDINO DEI CHERUBINI
Via Valle, 16
15020 CASTELLETTI MERLI
tel: 0141 918407339 - 0141 1434117
www.ilgiardinodeicherubini.it

IL MELOGRANO
Piazza Vittorio Emanuele III, 9
15030 TERRUGGIA
tel: 0142 401531 - 338 8098126
www.osteriailmelograno.com

IL RISTORANTE DI CREA
Piazza Santuario, 7
15020 SERRALUNGA DI CREA
tel: 0142 940108
www.ristorantedicrea.it

LA LOCANDA DEI NARCISI
Strada Barbotti, 1 - Fraz. Bettole
15068 POZZOLO FORMIGARO
tel: 0143 319822 - 348 5116638
www.lalocandadeinarcisi.it

LA LOCANDA DEL SEICENTO
Piazza Martiri della Libertà, 15
15052 CASALNOCETO
tel: 0131 809800 - 345 9381745
www.lalocandadelseicento.it

LA ROCCA DI CAMAGNA
Via Martteotti, 27
15030 CAMAGNA MONFERRATO
tel: 0142 925138 - 339 1753128
www.laroccadicamagna.com

LA LOCANDA DELL'OLMO
Piazza Mercato, 7
15062 BOSCO MARENGO
tel: 0131 299186
www.locandadellolmo.it

LA TECA EASY GOURMET
Corso Italia, 17
15012 BISTAGNO
tel: 0144 79725 - 392 2028572
www.latecabistagno.it

PONTE
Via Umberto I, 5 - Montaldo di Cosola
15060 CABELLA LIGURE
tel: 0143 999121
www.albergoristoranteponte.it

RISTORANTE ITALIA
Via Nazionale, 78
15020 CERRINA
tel: 0142 94113
www.ristoranteitalia.it

TRATTORIA PANORAMICA SARROC
Via Evasio Rossi, 14
15049 VIGNALE MONFERRATO
tel: 0142 933524
www.trattoriasarroc.net

IN PROVINCIA DI ASTI

CA' MARIUCCIA
Loc. Sant'Emiliano, 2
14022 ALBUGNANO
tel: 335 7507496
www.camariuccia.it

CANTINA DELLA STELLA
Fraz. San Grato di Sessant, 80
14020 ASTI
tel: 0141 294112 - 333 4073591
www.cantinadellastella.com

CASCINA DANI
Regione Dani, 23
14041 AGLIANO TERME
tel: 0141 954872
www.cascinadani.it

CASCINA SAN NAZARIO
Regione Reale, 2
14025 MONTECHIARO D'ASTI
tel: 0141 990024 - 338 8126140
www.cascinasannazario.jimdo.com

IL CASCINALENUOVO
Strada statale 231 Asti - Alba, 15
14057 ISOLA D'ASTI
tel: 0141 958166
www.walterferretto.com

LOCANDA ANTICO RICETTO
Via Dante Alighieri, 1
14037 PORTACOMARO
tel: 0141 202699
www.locandanticoricetto.com

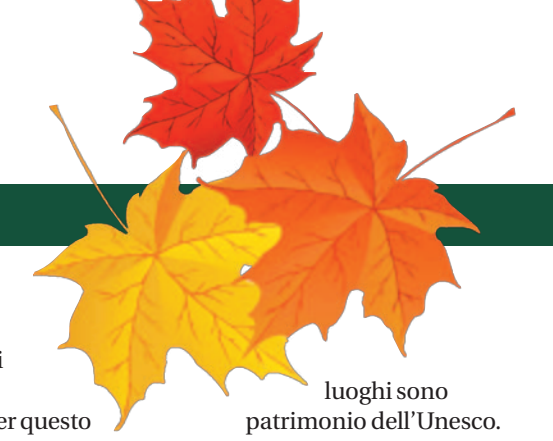
RISTORANTE CAMPANARO'
Corso Alfieri, 36
14100 ASTI
tel: 0141 33252 - 388 8129185
www.campanaroristorante.it

RISTORANTE CIOCCA
Piazza Dante, 10
14022 CASTELNUOVO DON BOSCO
tel: 011 9876283
www.albergociocca.it

RISTORANTE MACH CHA DIRA
Via Umberto I, 6
14020 SETTIME
tel: 0141 209381 - 331 6423107
www.machchadira.it

RISTORANTE MARIUCCIA
Strada Pratamorone, 23
tel: 0141 667318 - 337 1091938
14016 TIGLIOLE
www.ristorantemariucciattigliole.it

SPINEROLA HOTEL IN CASCINA & RESTAURANT UVASPINA
Strada Casale, 15
14036 MONCALVO
tel: 0141 921421 - 338 5031410
www.cascinaspinerola.com



Colori e piatti di una stagione unica

Diletta Teloni

Finalmente è arrivato l'autunno e in provincia cominciamo a "leccarci i baffi". Come si sa, per la cucina piemontese questo è il periodo dell'anno che le rende più giustizia. I sapori forti e le ricche pietanze delle nostre ricette si sposano bene con il clima fresco dell'autunno. La cucina piemontese ha le sue origini dalle tradizioni della casa reale dei Savoia, ma senza dimenticare le abitudini gastronomiche delle classi contadine. Il territorio si presta a fornirci prodotti differenti, dalle coltivazioni di verdure nella piana, agli allevamenti di bovini, alla produzione di pregiati vini sulle colline e alla selvaggina che non manca sulle nostre tavole, senza tralasciare i pesci di acqua dolce, altro elemento naturale che è abbondante nella regione. Inoltre, il posizionamento della provincia di Alessandria ha fatto sì che alcune influenze gastronomiche arrivassero anche dalla Liguria, che in tempi lontani usava, tra le altre cose, le sue acciughe sotto sale come merce di scambio, elemento che ha influenzato molto la nostra cucina. Anche la Francia ha contaminato la cucina piemontese e ne abbiamo un esempio nei nostri antipasti, che appunto in Francia prendono il nome di entrées, che sono ormai conosciuti in tutta Italia, per la loro abbondanza e la loro varietà. Ed ecco che sulle nostre tavole,

prima delle pietanze più sostanziose, vengono serviti i peperoni con Bagna Càuda, la famosa insalata russa, le insalate di funghi freschi, i salumi, i formaggi, il vitello tonnato, le frittate, la cumpostia o giardiniera, le zucchini in carpione, i funghi sott'olio, la carne cruda e si potrebbe andare ancora avanti. Insomma, come sappiamo i pranzi e le cene in Alessandria sono consigliate a stomaci allenati! E sì perché dopo tutto questo, non è finita, e si passa ai piatti forti. A questo punto le paste all'uovo la fanno da padrona, pensiamo ai famosi agnolotti con ripieno di carne e verza, ai tajarin, pasta fatta con tanti rossi d'uovo, divini con il tartufo, i rabaton, palline di erbette e ricotta, i gnocchi ai formaggi o al ragù. Dopo un bel primo ecco che la tradizione mostra tutte le sue qualità con le famose carni, specialmente quella della vacca di razza piemontese. Il secondo può spaziare dai brasati cotti nella Barbera, agli arrosti, al gran bollito misto, ai salamini del Mandrogne e al pollo alla Marengo. Il piatto che però più caratterizza il nostro territorio e di sicuro la Bagna Càuda. Un piatto saporito di acciughe e aglio in cui intingere le verdure crude dell'orto, dove nell'apposita ciotola con lumino, si fanno cuocere palline di carne cruda o l'uovo di quaglia. La bagna Càuda è un piatto altamente conviviale per noi, dove le ceste di verdure

vengono poste al centro del tavolo a cui tutti hanno accesso, il tutto, assolutamente, accompagnato dalla nostra barbera. Quello che però, come in tutte le località, chiude il pasto è il dolce! E noi non ci tiriamo certo indietro. L'arte della pasticceria in Piemonte è stata, sin da tempi antichi, un vanto, soprattutto nei piccoli dolci di pasticceria. Innumerevoli i biscotti: i baci di dama, i krumiri, gli amaretti, i gianduiootti, ma anche le torte alle nocciole, la Polenta di Marengo, la tartufata, dolci al cucchiaino come il Bonèt e la carica, per affrontare tutte le fatiche, dello Zabaglione. Con questo piccolo elenco abbiamo dato solo uno scorcio del panorama enogastronomico della nostra provincia. I prodotti sono molti, considerando che oltre quelli tipici di Alessandria vi rientrano anche le tradizioni e i prodotti di tutta la regione. Infatti, il Piemonte ha davvero molti alimenti igp e dop, si pensi, che ci sono oltre 50 formaggi censiti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, di cui 10 DOP. Formaggi con cui facciamo la fonduta, un piatto conviviale e saporitissimo. Quindi, ovviamente, il panorama è ampio e attinge a molte altre tipicità delle vicinanze, pensiamo per esempio al riso, che pur essendo un prodotto coltivato più nel vercellese, abbiamo imparato a cucinarlo e prepararlo magistralmente in tutto il Piemonte, un esempio su tutti il risotto al barbera o al barolo. Che la cucina Piemontese sia una



I sapori forti e le ricche pietanze delle nostre ricette si sposano bene con il clima fresco dell'autunno



cucina stagionale, appunto autunnale, ce lo conferma anche un fatto importante, molte prelibatezze delle nostre ricette sono prodotti che in questa stagione trovano la loro maturazione. Primi fra tutti i funghi. Proprio in questo periodo dell'anno molti appassionati si avventurano per i boschi alla ricerca dei saporiti porcini, dei delicati chiodini, degli ingannevoli ovuli o dei divini tartufi. E la nostra cucina esplode di sapori. I funghi fritti sono di sicuro uno sfizioso modo per accendere i nostri palati, ma anche quelli trifolati sono ottimi. E poi sono immancabili nel ragù e con la polenta. Niente dice, pranzo con amici, come un buon sugo di funghi su una morbida e calda polenta. Il tartufo poi, come

tutti sanno, è il re incontrastato ed è sempre abbinato a sapori più neutri ma decisi, come i tajarin con un solo filo d'olio, o sopra un uovo all'occhio di bue. Non dimentichiamoci poi delle nocciole che proprio in autunno vengono raccolte. Le nocciole e il cioccolato hanno dato vita a dolci strepitosi e ormai famosi in tutto il mondo come la Giacometta. Questa crema spalmabile ha entusiasmato molte persone, soprattutto i bambini. Ma a questo punto non si può non citare il Gran Bollito Misto alla Piemontese. Per quanto questa pietanza sembri semplice essendo appunto carne bollita, ha invece una complessa costruzione e tradizione. Per prima cosa la scelta dei tagli di

carne di vitellone, che devono essere sette, e solo sette: punta di petto, fiocco, costata grassa, costata magra, coscia, spalla e sottopancia. Ma la difficoltà non finisce qui. Deve essere accompagnato da sette ornamenti quali: coda di bue, lingua di bue, testina, zampino di vitello, gallina o cappon, cotechino e polpettone. E ancora sette verdure, quelle di stagione vanno benissimo, ma non possono mancare, la cipolla, la carota e il sedano, anche loro bollite. Ma niente di tutto questo avrebbe senso se il tutto non fosse accompagnato da tre salse, e qui è possibile scegliere, tra il bagnetto verde a base di prezzemolo, il bagnetto rosso a base di pomodori, la salsa gialla, la senape, la cugnà mostarda d'uva, la salsa del povrom

a base di brodo, pane, aceto, scalogno prezzemolo e cipollotti, il rafano e la salsa d'avije a base di gherigli di noci tritati e senape diluiti in miele e brodo. Ma ricordate che solo tre possono essere servite. Un piatto degno di un re! Parlando delle specialità piemontesi non possiamo tralasciare il Fritto Misto. Se ovunque il Fritto Misto è di pesce in Piemonte lo facciamo di carne. In questo caso ci sono poche regole da rispettare. Per prima cosa ricordiamoci che il piatto viene dalla tradizione contadina, quindi, serviva principalmente per usare gli avanzzi e non buttare via niente. Ecco perché di solito si tratta di piccoli bocconi passati in una pastella di farina, latte, rosso d'uovo e poca

noce moscata, e fritti e si utilizzano solitamente ingredienti stagionali. Per questo ognuno lo prepara diversamente, diciamo che di solito si usano per la parte salata le animelle, il fegato, le cervella, la salsiccia, le costolette d'agnello, il filettino di pollo, i filoni di vitello e la piccatina di vitello o maiale. La regola fondamentale è, però, che la parte salata sia accompagnata da una componente dolce che include normalmente il semolino, gli amaretti, vari tipi di frutta, per esempio la mela o la pera, ma anche la banana. La varietà dei pezzi è importante e non bisogna mai scendere sotto le dodici quantità di prodotto differente. Tutti i piatti della tradizione sono, inoltre, sempre accompagnati dai vini di queste terre. Anche questo è un argomento molto caro al Piemonte che detiene dei veri tesori. Secondo la Regione Piemonte oltre l'80% del vino prodotto è a denominazione di origine. Ben 18 vini sono a Denominazione di origine controllata e garantita DOCG su un totale nazionale di 73 e 41 sono le denominazioni di origine controllata DOC su 332 nazionali. Ma soprattutto abbiamo anche una ventina di vitigni autoctoni storici, tra i quali Arneis, Cortese, Erbaluce, Favorita, Moscato Bianco, Barbera, Bonarda, Brachetto. Di certo possiamo dire che la regione Piemonte spicca per la sua varietà e artigianalità dei prodotti enogastronomici, con eccellenze, come abbiamo detto, per i formaggi e i vini, ma non di meno per la pasticceria, con biscotti che sono arrivati a essere conosciuti in tutta Italia, o per il reparto panificazione che ha visto qui la creazione dei grissini, nel lontano 1679. La cucina e i prodotti piemontesi si sommano alle tante bellezze che abbiamo in regione. Ed ecco alcune curiosità: in Piemonte son ubicati 14 dei borghi più belli d'Italia e 5

luoghi sono patrimonio dell'Unesco. Oltre ai grissini, abbiamo inventato, la Moka, il gelato in stecco, il tramezzino, gli ovetti Kinder e i gianduiootti. Torino è stata la prima capitale d'Italia e le residenze Sabaude sono patrimonio dell'Unesco. E per mettere i puntini sulle i, proprio qui nella nostra provincia abbiamo uno dei cinque patrimoni sopra citati: i paesaggi vitivinicoli delle Langhe Roero e Monferrato. Siamo un popolo tenace, aggrappato alle tradizioni, di natura schivo ma con una spiccata attenzione per l'arte, la cultura, il buon vino, il buon cibo e il sano divertimento. Ma raccontiamo una storia che riesce bene a inquadrarci. Nel 1747, ben 274 anni fa, tra la Val Chisone e la Val di Susa, si combatté la Battaglia dell'Assietta. Si racconta che 7500 soldati delle forze Sabaude, integrate di vari alleati, combatterono contro 25000 soldati dell'esercito francese. Pare che, preso da un certo sconcerto, dal momento che su al Gran Serin i Francesi erano riusciti a dispiegare i propri battaglioni e avevano investito le fortificazioni sabaude con un possente fuoco d'azione, il generale Bricherasio tentennasse e comandasse a tutti i battaglioni una ritirata. E qui la storia, forse diventa leggenda. Come il più famoso Leonida alle Termopili, dal campo di battaglia della Assietta, il Conte di San Sebastiano non cedette e rispose "Dite a Turin che da sì nojàutri i bogioma nen". E Subito i suoi soldati si passarono la frase da uno all'altro, abbreviandola, "Bogia nen", non muoversi, restare a piede fermo. La storia comunque dice anche che quella battaglia, contro ogni pronostico, la vinchemmo. Ma dopo i racconti delle epiche vittorie dei piemontesi torniamo a quello che oggi ci piace di più e cioè, mangiare. Grazie a Diego Bongiovanni vediamo qualche ricetta interessante.

Sentire meglio per vivere meglio

Ottobre è il mese della prevenzione dell'udito. Regalati il tempo per un controllo gratuito



■ Controlli gratuiti dell'udito

■ Prove di ascolto personalizzate

■ Audioprotesisti diplomati

■ Assistenza anche a domicilio

■ Fornitura gratuita agli aventi diritto Asl-Inail

■ Apparecchi acustici delle migliori marche: Phonak • C.R.A.I. Autel • Oticon • Starkey

Centro specializzato assistenza tecnica di apparecchi acustici di tutte le marche

 **Centro Acustico AUDIO CENTER srl**

ALESSANDRIA - Via Parma 22 - Tel. 0131 251212 • ASTI - Corso Dante 38 - Tel. 0141 351991

Aperto dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 19

da oltre venticinque anni vi diamo... ascolto

www.audiocentersrl.it

info@audiocentersrl.it





**PUNTO SALUTE**
FARMACIA SACCHI

ORARI

lun-ven 8:00-20:00

sabato 8:30-13:00
15:00-19:30

domenica 8:30-12:30

corso Acqui, 36
15121 Alessandria
tel. 0131 342703

info@farmaciasacchi.it

www.farmaciasacchi.it

SEGUICI SU



APERTI
365 GIORNI L'ANNO



Il profumo del **mosto** che diventa nettare

Diletta Teloni

Questo è il periodo dell'anno in cui si procede con la raccolta dell'uva: la vendemmia. La vendemmia scandisce da sempre il passaggio dall'estate all'autunno, dalla luce e al buio, dal caldo e al freddo.

Per noi abitanti della provincia di Alessandria, che abbiamo un territorio che è un fiore all'occhiello d'Italia per la produzione di vino, è un momento davvero speciale.

Questa tradizione si tramanda da generazioni e generazioni e tutti noi, almeno una volta nella vita, abbiamo avuto a che fare con questo processo. La vendemmia è in sostanza la raccolta dell'uva, arrivata, a metà settembre, alla sua maturazione, ma per i contadini delle nostre zone, e non solo, è un momento che unisce molte sensazioni diverse. Con la raccolta di fatto, si tirano le somme di un anno di duro lavoro, a spargere il verdetto, a togliere le erbacce, a preoccuparsi che nessun parassita attacchi le piante e a far girare i viticci bene sui filari. Insomma, un anno di dedizione e preoccupazione per gli improvvisi cambi climatici che possono mandare al macero un anno di lavoro.

E se finalmente si procede alla vendemmia, si tira già un mezzo sospiro di sollievo, ecco perché, le vendemmie sono sempre accompagnate da feste e momenti di ringraziamento alla natura. Come dicevamo prima, la maggior parte di noi ha partecipato a qualche

vendemmia, perché, qualche decina di anni fa, la vendemmia era una cosa di famiglia. Chi aveva le vigne chiamava a raccolta amici, parenti e vicini per aiutare alla raccolta delle uve e poi tutti si spostavano dal vicino e così via. Come dimenticare i fine settimana che iniziavano la mattina presto indossando dei bei stivali di gomma e, forbici alla mano, si andava verso i filari. Pronti per una giornata di lavoro. Ma tutti sapevano che il momento più bello fosse il pranzo! Già, perché il pranzo era la parte conviviale, quando tutti ci si sedeva a tavola o in mezzo alle vigne, sulle tovaglie distese a terra, e ci si divideva il pane!! Chi rimaneva in cascina preparava le pietanze della

tradizione, affettava il salame e il pane e apriva le bottiglie del vino preparato l'anno prima. Ecco questa è anche la vendemmia. Ma la vendemmia è anche tanta conoscenza di questo frutto, dalle mille sfumature, dai mille sapori e colori. Le tempistiche per raccogliere l'uva al momento giusto sono importantissime, per avere la resa migliore per il vino che si vuole realizzare. Infatti, ci sono tre fattori che si devono prendere in considerazione per avviare la raccolta, la concentrazione zuccherina, il grado di acidità e l'apporto aromatico contenuto nelle bucce. Questi tre elementi variano in base



alla tipologia di vino che si va a produrre. Un esempio è se si vuole produrre uno spumante si dovrà procedere con la raccolta del vino a inizio maturazione, momento in cui si avrà più acidità e meno concentrazione di zuccheri, si procederà al contrario se si vorrà fare un vino più dolce. Ovviamente ogni zona d'Italia ha dei tempi di vendemmia diversi e questo dipende anche dalla loro collocazione geografica, nelle zone più calde si tende a vendemmiare prima, perché il caldo e il sole tendono a far maturare l'uva prima, al contrario, al nord le vendemmie avvengono più in là nell'anno. Ma qui entrano in gioco molti fattori. Quello a cui stiamo assistendo negli ultimi anni è un cambio climatico che rende previsioni e strategie altalenanti e sempre pronte a qualche imprevisto.

Per esempio, quest'anno la vendemmia poteva essere un vero e proprio disastro. Ci son state improvvise ghiacciate in aprile, in un momento molto delicato della pianta che è proprio al suo risveglio, poi una grande siccità in estate, che ha messo a dura prova la resistenza delle piante e per finire forti gradinate che sono andate ad intaccare gli acini quasi pronti alla raccolta. Pur danneggiando la resa finale dei vigneti per quantità, sembra però che la qualità sia, invece, ad altissimi livelli. Ci si aspetta da questa annata un vino con una produzione più bassa ma di alta qualità. Le perdite son state un po' a macchia, questo ha fatto sì che non tutta la produzione di un determinato o di tutte le vigne siano state intaccate. E viticoltori hanno tirato un sospiro di sollievo. Insomma, la stagione è salva.



L'arte piemontese dei **bolliti misti**

Chef Diego Bongiovanni

Sua maestà il bollito misto Piemontese, non semplici tagli di carne bolliti ma una tradizione che si tramanda di padre in figlio. Non sto parlando dei cuochi ma dei macellai. Si perché i veri chef di questo piatto sono gli allevatori e i macellai che scelgono le bestie migliori e lavorano le carni in modo divino.

Fare i bolliti è una vera arte di famiglia, mia nonna metteva tante pentole diverse sul "putagè" (tipica stufa a legna dove si cucina e ci si riscalda) e qua do bollivano cuoceva un pezzo di carne alla volta. Si una carne alla volta perché ogni taglio ha una cottura diversa. E' un piatto conviviale dove poter mettere turro in tavola e tutti a tavola, perché nei bolliti la preparazione che conta è

quella del giorno prima delle cotture, ma il giorno stesso è proprio il commensale a scegliere il proprio ordine di assaggio e i propri abbinamenti tra carni, amenicoli, verdure e salse. Ogni boccone un gusto, ogni gusto un'esplosione, ogni esplosione la cura maniacale degli allevatori che con duro lavoro allevano la "Fassona Pienontese" in modo egregio e sostenibile.

Dai tagli alle salse

Partiamo dai tagli del "Bollito misto":

- SCARAMELLA (bianco costato di reale, parte alta del reale)
- PUNTA DI PETTO
- FIOCCO DI PUNTA
- CAPPELLO DA PRETE (parte superiore della scapola con muscoli)
- NOCE (muscolo della coscia)
- TENERONE (muscolo lungo della spalla traversato da cartilagine)
- CULATTA (parte superiore della groppa tra sottofiletto e coscia)

E poi le frattaglie o così chiamati amenicoli:

- GALLINA
- TESTINA
- ZAMPINO (dopo da disossare)
- LINGUA
- LONZA (petto sottile ed un po' grasso da scottare prima al forno con aromi e rosmarino)
- CODA
- COTECCHINO

Prima di portare in tavola a pezzi su carrello caldo, regolare con il sale cospargendo di sale grosso.

Le verdure che accompagnano i bolliti:

- CIPOLLINE PASSATE AL BURRO
- PATATE LESSE
- RAPE LESSE
- FOGLIE DI VERZA LESSATE
- ZUCCHINI RIPASSATI AL BURRO
- FINOCCHI RIPASSATI AL BURRO
- CAROTE LESSE

Le salse per il bollito misto del leggendario Ristorante Il Grappolo di Beppe Sardi:

- COMPOSTA DI PEPERONI
- COMPOSTA DI CIPOLLE
- COMPOSTA DI POMODORI VERDI
- MOSTARDA DI MOSTO D'UVA
- MOSTARDA DI VOGHERA
- BAGNETTO VERDE
- BAGNETTO ROSSO COTTO
- SALSA AL RAFANO
- SALSA RUBRA
- SALE GROSSO CON PEPE IN GRANI
- FICHI ALL'AGRO
- PEPERONCINI ALL'AGRO
- PESCHE ALL'AGRO





MARENCO

I vini Marengo sono espressione netta del vitigno e del territorio d'origine.

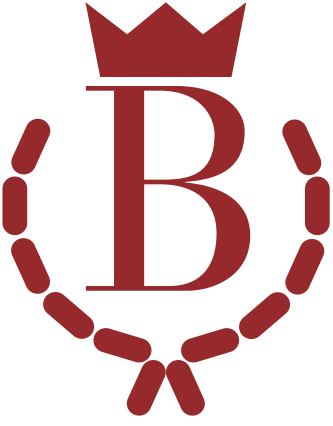
Strevi, nel cuore dell'Alto Monferrato in Piemonte, è un paese di storica vocazione viticola, reso importante dal vitigno Moscato che qui si contraddistingue per i profumi e per il delicato equilibrio tra dolcezza e freschezza.



Marengo Azienda Agricola
Strevi (AL) • Piazza Vittorio Emanuele II, 18
Tel. 0144 363133 • info@marencovini.com



*i salamen
'd l'imperatur*



Macelleria
Balza
Carni d'Autore

Alessandria
Via Poligonia 71
Zona Orti
Tel. 0131 226611
Cell. 345 5105590

Le nostre specialità:
Salamini di vacca
Agnototti di stufato
Rabaton e prodotti
enogastronomici

Il caldo abbraccio della **polenta**

Diletta Teloni



La polenta in Piemonte, fatta con la farina di mais, si sviluppò nel medioevo dopo che Colombo lo conobbe in America e ne portò con sé le piante. La pianura, di sicuro, fu un terreno propicio per questa pianta che, può comunque crescere ad un'altitudine di 800 metri. Il periodo migliore per la sua raccolta è sul finire di settembre, inizio ottobre, e di diritto, fa entrare la polenta come un altro degli ingredienti

autunnali, proprio per i tempi di maturazione delle sue piante. La polenta è da sempre stata una pietanza per poveri, usata come sostituto del pane o come contorno, insomma un accompagnamento ad altre pietanze. Ad oggi la polenta sta, invece, riscoprendo un lato molto più gastronomico e di tradizione allo stesso tempo. La polenta si può preparare comodamente in casa ma bisogna avere qualche accorgimento perché venga perfetta: prima di tutto

bisogna stare attenti con il sale, il gusto della polenta deve essere di supporto ai cibi, di solito molto sapidi, che la accompagnano. È importante mentre la si prepara avere il tempo, il recipiente giusto, per la polenta si chiama paiolo, rigorosamente di rame o ghisa e, soprattutto, una farina di mais di ottima qualità. Importante poi più di ogni altra cosa è la quantità di acqua da miscelare con la farina: ci vanno 4 litri di acqua per un chilo di farina, da qui potete fare i conti se avete dosi

Arrosto della vena ai frutti rossi e polenta



Preparate la polenta come di consueto. Per l'arrosto preparate un fondo con carote, cipolla, sedano e salvia. Quando il soffritto è bello colorato rosolare la carne dell'arrosto della vena, o cappello del prete, su tutti i lati, di modo che abbia un bel colore e una leggera crosticina. Appena rosolato sfumare la carne con il cognac. Una volta che il cognac sarà evaporato aggiungete il brodo. A fine cottura aggiungere i frutti di bosco, che avrete sapientemente scelto tra quelli più dolci e quelli più aciduli, così da non avere una salsa troppo dolce. Finita la cottura estrarre l'arrosto dalla pentola, e lasciarlo riposare. Nel frattempo, frullate il fondo di cottura con dentro la salvia, i frutti di bosco e il brodo, creando una salsa cremosa. A questo punto servite la polenta su un piatto piano a base larga, adagiando sopra le fette di arrosto bagnato di salsa ai frutti di bosco. Buon appetito!!

In collaborazione con il ristorante Napoleon

diverse di farina. La farina gialla può avere una diversa macinatura e questo ne determina la consistenza nella polenta. Se utilizziamo una grana fine avremo una polenta più cremosa, detta all'onda. Con una grana media, invece, avremo la polenta classica. Infine, con la grana grossa avremo una polenta più asciutta e compatta. La polenta è un ingrediente per tante ricette perché è veramente versatile, dal sapore interessante ma facilmente abbinabile a molti altri ingredienti della stagione. Infatti, la polenta accompagna sughi di funghi, selvaggina in umido, merluzzo, formaggi fusi, ma non si

disdegna neanche a lato di un bel brasato o arrosto come contorno. Un riutilizzare della polenta, avanzata il giorno prima, è quello di farla raffreddare in un contenitore basso e largo, una volta fredda, si taglia a listarelle e si frigge. Deliziosa! Ma non solo, la polenta viene anche usata nei dolci, per esempio in Alessandria facciamo la "Polenta del Marengo", con uvetta, mandorle, uova, fecola di patate, zucchero, burro e farina di mais. Insomma, più o meno morbida, frita o dolce, la polenta si può davvero gustare in tutti i modi, noi ve la proponiamo nella modalità classica in accompagnamento a un arrosto.

Polenta e funghi, binomio autunnale perfetto



Funghi dai boschi alla tavola

Diletta Teloni

Cosa ci ricordano ingredienti come porro, patate e funghi? Di sicuro l'autunno. Però pensandoci bene l'autunno è un passaggio dalla calda estate al freddo inverno. E allora perché non accompagnare i funghi con qualcosa che ci ricordi ancora le cene estive al mare?

Porcini spadellati con code di gamberoni su spuma di porri e patate. Iniziate con il far stufare il porro con olio e sale, aggiungete le patate, tagliate a cubetti, e del

brodo vegetale, valutando, quando si asciuga di aggiungerlo. Una volta che le patate saranno cotte, frullate il tutto e mettete a riposare nel sifone. Pulite i gamberoni, considerate tre gamberoni a testa, e fateli scottare in padella o in forno. Passate ai funghi porcini freschi. Puliteli bene con un panno e tagliateli per lungo. Spadellateli semplicemente con olio e sale. A questo punto impiattiamo mettendo la spuma di patate e porri sul fondo, adagiamo sopra i funghi e posizioniamo sopra i gamberoni. Il piatto è pronto per essere gustato!

In collaborazione con il ristorante Napoleon



Non fermarti alla prima lettera.

Arriva alla Zeta.

Non accontentarti. Scegli la genuinità, la bontà e il rispetto della natura. Come noi di Zerbinati, che da più di 50 anni selezioniamo il meglio per dare freschezza a ogni tua esigenza di gusto. Di oggi e di domani.

www.zerbinati.com

Azienda Agricola LONGO MAURO ANTONIO LA POLENTA DI UNA VOLTA

L'azienda agricola Longo Mauro Antonio produce farina da polenta di mais "marano", seme autoctono selezionato da noi annualmente. Il processo produttivo interamente eseguito in azienda e la macina a pietra fanno sì che si ottenga un prodotto di "nicchia" d'alta qualità. Farina integrale di mais marano, originario italiano, macinato a pietra, non ibrido, non transgenico, coltivato e prodotto sulle colline del Monferrato con tecniche ecocompatibili a basso impatto ambientale. Il mais marano è stato selezionato circa un secolo fa; esso è frutto di un incrocio tra due varietà di mais, il Nostrano e il Pignoletto d'oro. A compiere questa esperienza fu Antonio Fioretti, agricoltore di Marano Vicentino. Dal luogo in cui avvenne la selezione il mais prese il nome "marano". Le sue pannocchie sono piccole con chicchi rosso aranciato, tondi, serrati e lucidi che danno una farina vitrea, ricca di proteine e di inconfondibile sapore. Negli ultimi anni cercando di riscoprire i sapori di un tempo, grazie a pochi agricoltori che avevano continuato, anche se in piccole quantità, a coltivare il marano preservandone la specie, si è tornati a produrre questa antica varietà.

FUBINE - Viale della Repubblica 11/A - Tel. 0131 778656 - Cell. 330 510129 - polentadiunavolta@hotmail.com - www.polentadiunavolta.com

Specialità alimentari del territorio

FUNGHI E TARTUFI FRESCHI E CONSERVATI • CONSERVE DI VERDURE ROBIOLE DI ROCCAVERANO • FILETTO BACIATO

PUNTO VENDITA

ACQUI TERME • Via Carducci 14 • Tel. 0144 322558
Orario: da martedì a sabato ore 8-12.30 / 16-19.30

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE

STREVI • Regione Fontane 56 - Tel. 0144 324987

info@oliveri-piemonte.it

Se avete un negozio e volete distribuire i nostri prodotti CONTATTATECI!



Carbonara Autunnale

Per la Carbonara autunnale fate rosolare un fondo di salvia e cipolle. Raggiungere la rosolatura e aggiungere la zucca precedentemente tagliata a cubetti. Una volta insaporita la zucca ricoprire con il brodo e far cuocere. Quando la zucca sarà morbida e avrà asciugato il brodo, frullare tutto insieme e aggiungere il sale. A parte fate cuocere la pasta che più vi aggrada. In una padella separata fate rosolare il guanciale. Appena il guanciale sarà bello croccante aggiungete la crema di zucca e la pasta. Amalgamate bene il tutto e aggiungete una spruzzata di pepe e scaglie di pecorino. Buon appetito con una gustosa variante della carbonara ma nel segno della tradizione dei nostri prodotti tipici.

In collaborazione
con il ristorante Napoleon

regioni o addirittura città, come per esempio quelle che nel mondo anglosassone sono dette Brewpub. La birra ha veramente molte sfumature di sapori. Ogni ricetta dosa gli ingredienti in modo da creare un'unica combinazione di colore, gradazione e sapore differente. Importanti per ottenere un risultato unico sono i lieviti utilizzati e il tipo di fermentazione. Il lievito e, di conseguenza, il tipo di fermentazione danno una classificazione in tre grandi famiglie della birra: Ale, Lager e Lambic, quest'ultima più tipica del Belgio Meridionale.

La birra è decisamente perfetta per tutte le stagioni, dissetante in estate, bevuta ghiacciata, ma anche in inverno diventa una compagna perfetta per molti piatti saporiti e sostanziosi.

Così vi consigliamo una bella birra per accompagnare questa gustosa ricetta autunnale abbinata a una prelibatezza delle nostre terre. Infatti, nella provincia di Alessandria, in particolar modo nelle zone di Castellazzo Bormida, si coltiva la zucca, prodotto agroalimentare tradizionale (PAT). La storia della zucca nelle nostre terre risale addirittura al XVI secolo. La zucca si pianta intorno ad aprile-maggio e si raccoglie ad autunno inoltrato. Come sappiamo infatti la zucca simboleggia molto questo periodo dell'anno anche spinto da nuove tradizioni come Halloween. Da noi rimane un must nella cucina del periodo autunnale, ecco perché vi vogliamo proporre in questa pagina una ricetta un po' particolare per abbinare la nostra zucca a un piatto italiano conosciuto in tutto il mondo. La carbonara.

Birra Tempo di Oktoberfest!

Diletta Teloni

Nel mese di ottobre in giro per l'Europa si festeggia la festa della birra!! Anzi visto che il nome in tedesco vuol proprio dire, Festa d'Ottobre, possiamo invece dire che in questo periodo si festeggia Ottobre e l'autunno con la birra! La birra è una delle più antiche bevande alcoliche conosciute, e si ottiene con la fermentazione di mosto a base di malto d'orzo con



l'aggiunta di luppolo. Si stima che le prime testimonianze risalgano anche al 3500 A.C., nella storia scritta dell'antico Egitto e della Mesopotamia. Degno da menzionare nella nostra Italia sono le testimonianze di produzione di birra in Sardegna sin dal 1350-1200 A.C., dove sono state trovate ceramiche con all'interno le rimanenze di sostanze utilizzate proprio per fare la birra. Fare birra è un'arte antica, che sembra

padroneggiassimo già molti anni prima di Cristo. Ma fu merito dei monasteri che la birra ebbe un salto di qualità e soprattutto di diffusione. L'industria della birra a oggi, vanta un giro d'affari notevole, considerando che vengono consumati 180 miliardi di litri di birra all'anno. Il mercato è gestito soprattutto dalle grandi aziende ma negli anni migliaia di produttori si sono avventurati in questo mercato, creando birre rappresentanti intere



BRITANNIA



PUB

dal 1987

*Birra & Agnolotti
...tutte le notti!*

Alessandria
Via Rapisardi 2
Tel. 338 8919042

