ENOSIS
MERAVIGLIA

by Viaggi del Gusto
Air One magazine
OTTOBRE 2012

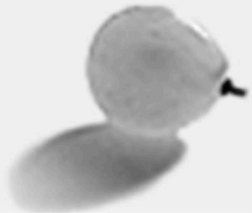
Donato Lanati: "Le bellezze nascoste del mio Monferrato"

L'enologo di fama mondiale ci racconta la "sua" patria di adozione: un territorio magnifico, ricco di storia e cultura, i cui principali monumenti sono le chiese che dominano ogni paese. Una terra che vanta secolari tradizioni contadine, tipicità d'eccellenza come vino e tartufi, e gente di grandi virtù

Alle soglie dell'anno Mille (976 d.C.), per contrastare le scorribande dei pirati saraceni, l'imperatore Ottone I di Sassonia affida al Marchese Aleramo una regione che va da Alessandria a Savona e gli chiede di tracciarne i confini in soli tre giorni, cavalcandoci attorno. Una prova di forza e di abilità, nel corso della quale, a un certo punto, il cavallo perde un ferro: Aleramo, senza perdersi d'animo, con l'aiuto di un mezzo di fortuna, un mattone (*mun*, nel dialetto del luogo) riattacca svelto il ferro (*fra*) al destriero e riprende il galoppo. È da qui, da questo incrocio linguistico tra il mattone e il cavallo, *munfra*, che prende origine il nome di Monferrato.

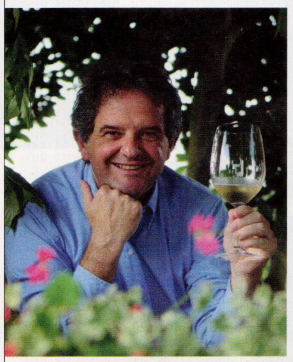
Pulchriora latent

Forse la cavalcata è solo una leggenda, ma questo non sminuisce comunque la figura di Aleramo, fondatore di quello che sarà il primo Stato Italiano, destinato a rimanere indipendente fino al 1708. Le spoglie di Aleramo giacciono a Grazzano, dietro la Chiesa parrocchiale, ma il suo spirito aleggia ancora tra le colline del Monferrato. Una terra che trova espresso nella scritta in latino "*Pulchriora Latent*", campeggiante in una Cappella del Sacro Monte di Crea, il suo concetto più rappresentativo, ossia "le cose più belle stanno nascoste". Il Monferrato è infatti un territorio dove c'è ancora molto da scoprire ma anche un luogo in cui ogni persona può trovare il suo angolo ideale. Una storia quasi millenaria, e sempre emozionante, ha forgiato una società contadina caparbia e onesta, che ha avuto e ha il grande merito di passare tutta la vita a lavorare un territorio bellissimo e fatto a misura d'uomo, dove la gente che ci vive ha il dovere di sentirsi felice. Molto eleganti ma non austere, le case del Monferrato riflettono la persona-



Air One magazine OTTOBRE 2012
Data: SETTEMBRE/2012
Pagina 89
Foglio -.-

In apertura, un caratteristico panorama del Monferrato. Sotto "l'enologo scienziato" Donato Lanati che da Voghera, città che l'ha visto nascere, si è trasferito a Cuccaro (Al), a soli 9 anni, facendone così la sua patria d'elezione



lità di una terra morbida e dolce, dove l'equilibrio tra uomo e natura è sempre stato regolato da un rapporto semplice e diretto. Guardando dall'alto, due colori spiccano su tutti: il rosso dei mattoni e dei coppi in argilla, il giallo del tufo. Chiese, case, cascine e *casot* hanno come denominatore comune questi materiali e la loro intrinseca durevolezza. Nelle vigne spiccano i *casot*, utili per il ricovero degli attrezzi e la riserva d'acqua da consumare durante il lavoro; costruzioni modeste ma comunque edificate con mattoni e coppi, a mostrare il legame e l'appartenenza.

A lezione di estetica dalla natura

Il Monferrato, che non è austero come le Langhe, imperativo come la Toscana, razionale come il Bordeaux e pettinato come la Champagne, gode di una sua grande identità geologica e botanica, qui è ancora possibile ammirare la crescita di una pianta spontanea. Le vigne si alternano a campi di frumento, di colza ed erba medica. Vi dimorano boschi e terreni incolti, sfuggiti alla sterile programmazione industriale. Sopravvivono i rovi, gli argini sono ricoperti della folta vegetazione, tipica di questi luoghi. Ci si emoziona ancora davanti ai fiori di rosa canina, con il ronzio delle api o il canto dei grilli. La natura, qui, dà spontanee lezioni di bellezza e di estetica. Le morbide e soleggiate colline sono coltivate a vigneto, frumento, granoturco, cereali in genere; l'attività agricola segna il territorio dandogli il senso del movimento, caratterizzato dallo scorrere delle stagioni. I colori, dalle mille nuance, catturano la vista. Il Monferrato è un territorio incantevole, che la natura sembra dipingere momento dopo momento, con le tinte dei luoghi: i teneri verdi primaverili, il giallo abbagliante dell'estate, le calde tonalità delle foglie di vite a tempo di vendemmia, il grigio autunnale dalle intense piogge e dalle avvolgenti nebbie, il candore della neve che in inverno rende ancora più dolci le colline. I panorami sono accompagnati da suoni, rumori, odori e profumi che, se percepiti, fissano dentro, in modo indelebile, la grazia di quest'angolo di mondo.

Una storia millenaria ha forgiato una società contadina caparbia e onesta, che ha avuto (e ha) il merito di passare tutta la vita a lavorare un territorio bellissimo e fatto a misura d'uomo

Sotto, Moleto, bel borgo del Monferrato fatto quasi esclusivamente in pietra da cantone (cioè da costruzione), un'arenaria di sedimentazione delle sabbie del mare che contiene molte conchiglie ed erroneamente nel dialetto locale viene chiamata tufo

Terra di vini autentici, come i loro produttori

I vigneti, da queste parti, si alternano spesso alla ricca e spontanea vegetazione, segno che il rapporto umano con la natura è estinto. Le attività agricole non hanno rubato lo spazio per l'habitat di flora e fauna selvatica. Tra le viti, quelle che più hanno saputo adattarsi alla terra argilloso-calcarea del Monferrato, troviamo il Grignolino e la Barbera. Il Grignolino, che non si può definire un vino facile, si distingue per il colore tenue, il profumo sottile e il sapore lievemente tannico. La Barbera ha dalla sua invece esuberanti profumi e una pienezza di sapore che l'hanno sempre resa nutriente sostegno al duro lavoro in campagna. Oggi, peraltro, è stata riscoperta come vino di assoluto livello internazionale. La qualità del vino, qui ancor più che in altri luoghi, è legata ancora alle modalità adottate dall'uomo che decide di coltivare quel vigneto, come vinificare quell'uva e che, attraverso una serie di accorgimenti, trasferisce nella bevanda la

by VG Viaggi del Gusto
Air One magazine
OTTOBRE 2012

Ma anche la tavola ha le sue buone ragioni

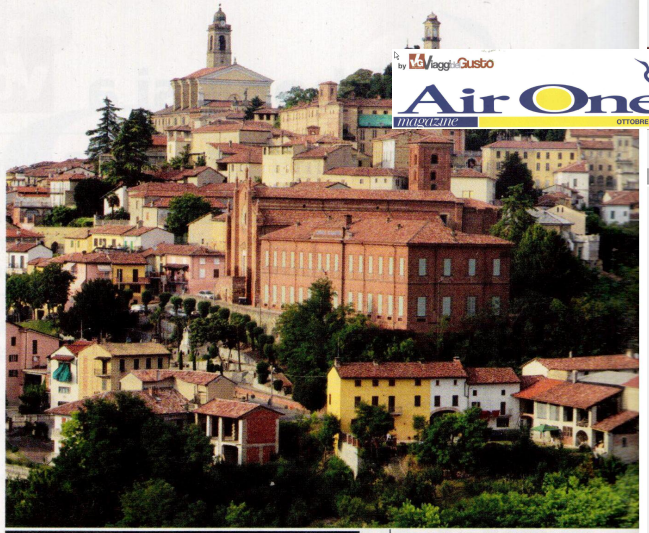
"Pansa veuia la rasona nen" – a pancia vuota non si ragiona – è uno dei tipici detti monferrini. E se i vini restano il vero topos del territorio, potete star tranquilli che anche la cucina ha altrettante buon(issim)e ragioni per convincervi a far tappa tra le verdi colline del Monferrato. In questa zona che storicamente ha come motto "le cose belle sono nascoste", un excursus gastronomico non può non partire dal frutto più prezioso che la sua terra tiene celato: ossia il tartufo bianco, la massima espressione della tavola piemontese che, da queste parti, raggiunge forse la sua vetta organolettica più eccelsa. Basti dire che a Murisengo, proprio ai confini del Monferrato Casalese, ogni anno si tiene una fiera che richiama da ogni dove i più esigenti e raffinati tra i compratori e gli appassionati del "diamante bianco della cucina". Appena poco più a nord, nelle terre di Mombello, si entra invece nella patria delle confetture di frutta dove ci si sbizzarrisce negli abbinamenti più arditi: pesche all'amaretto, mele con caffè, con cacao o alla cannella. Il tutto prodotto secondo la più pura tradizione sabauda e con frutta di stagione rigorosamente del luogo. Nella tradizionale merenda monferrina, che in questo territorio si consuma più o meno ad ogni latitudine, non manca mai il salame, in versione cotta e cruda, e un'appetitosa torta verde, fatta di piselli, riso ed erbette. Qualcuno ama aggiungere anche la *belicada*, una farinata da mangiare al posto del pane e sulle cui origini geografiche ci sono molte discordanze, soprattutto con la Liguria che ne rivendica la primogenitura. Chi, infine, ha il palato sensibile ai gusti più dolci, potrà soddisfare tutte le sue brame con una sosta di gusto a Casal Monferrato, città che ha dato i natali nel 1870 ai krumiri rossi, i classici biscotti secchi a base di burro, uova, zucchero e farina, dalla tipica forma ricurva e zigrinata che – almeno così dice la leggenda – richiamava i baffi di re Vittorio Emanuele II. A un secolo e passa di distanza dalla nascita, *ça va sans dire*, qui si fanno ancora in maniera artigianale.

by Viaggi del Gusto
Air One magazine
OTTOBRE 2012

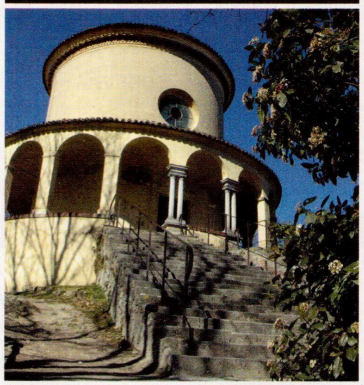
Data: SETTEMBRE/2012
Pagina 91
Foglio -.-

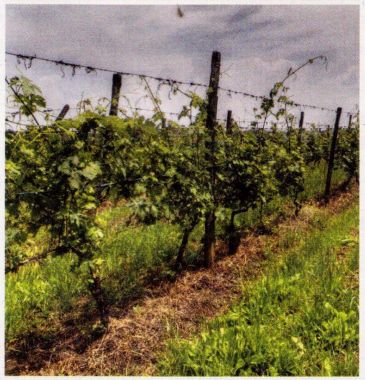
sua esperienza, le sue intuizioni, la sua cultura. Qui, nel Monferrato, il vino è un linguaggio che trascende la parola. I vini di questa terra – tra i quali, per completezza d'informazione, è giusto ricordare anche il Dolcetto e il Cortese – sono caparbi eppure morbidi, ben strutturati ed eleganti: sono diversi l'uno dall'altro perché diversi sono i vigneti e le persone che li producono, grazie a Dio, non sono fatte con la fotocopiatrice. Non sono vini ruffiani, pensati per il mercato; ognuno ha un'impronta individuale autentica. Il Monferrato, del resto, non ha vissuto la frenesia dei reimpianti a tutti i costi e i vigneti si trovano ancora collocati dove storicamente hanno dato i risultati migliori, in cima alle colline e sui versanti più soleggiati. La viticoltura, qui, si è affermata infatti nelle zone in cui la qualità delle uve rappresenta una risposta naturale, non forzata. Una viticoltura quindi a macchia di leopardo in un territorio in cui ai vigneti, come detto, si alternano spazi ancora liberi e la cui suggestione sta proprio nel fatto stesso che non è monopolizzato dalle vigne. Questo, insomma, è un territorio in cui si può ancora vivere e dove c'è ancora molto da fare. Cosa in particolare va fatto? Comunicare, ad esempio, quello che Aleramo, già nel X secolo, aveva intuito, realizzando il sogno di ogni essere umano: vivere in una terra stupenda.

In una zona il cui motto è "le cose belle sono nascoste", un viaggio gastronomico non può non partire dal frutto più prezioso che la sua terra tiene celato: il tartufo bianco



In alto, Vignale, il borgo più noto del Monferrato, dove si produce un'ottima Barbera. Sotto, la Cappella del Paradiso situata su una delle più alte colline della zona, il Sacro Monte di Crea, nei pressi di Serralunga di Crea (Al)





Scelti per voi
da Donato Lanati

Ristorante Vineria Stefania Porrati
Via Alessandria, 6
Cuccaro Monferrato (Al)
Tel. 0131771954

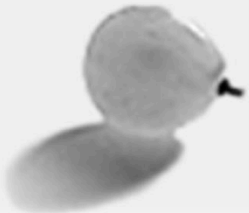
Il Ristoro
Via Marconi, 125
Lu Monferrato (Al)
Tel. 0131741538

Trattoria Sarroc
Via San Rocco, 15
Vignale Monferrato (Al)
Tel. 0142933524

Ristorante Il gufo, il tufo, il tartufo
Via XX settembre, 7
Frassinello Monferrato (Al)
Tel. 0142928207

Cà Nostra
P.za Europa, 2
Olivola (Al)
Tel. 0142928235

A casa di Babette
Via Isola, 2
Rosignano Monferrato (Al)
Tel. 0142489705

Cave di Moleto
Regione Moleto, 10
Ottiglio (Al)
Tel. 0142921468

Ristorante Centrale
P.za Romita, 10
Moncalvo (At)
Tel. 0141917126