

Le strade dei vini di Mario Soldati

Itinerari d'autore in Piemonte
tra turismo e letteratura



CENTRO NOVARESE DI STUDI LETTERARI



Torino + Piemonte
Regioni unite



**Itinerari d'autore in Piemonte tra turismo e letteratura, 1
Le strade dei vini di Mario Soldati**

Novara 2008

© Centro Novarese di Studi Letterari Onlus

via Porta 24, 28100 Novara, www.novara.com/letteratura, infocentro@letteratura.it

Progetta Roberto Cicala

Testi: Alessandra Alva

Fotografie: Archivio Interlinea: Carlo Pessina (4, 5, 7, 8b, 11a, 12, 13 da SEBASTIANO VASSALLI, *Il mio Piemonte*,

Interlinea, Novara 2002); Fondazione Sergio Bonfantini (4b); Archivio Turismo Valsesia Vercelli (6, 9);

Vittorio Ubertone/AstiTurismo ATL (10a, 11b); Enoteca Gattinara (8a); Volfango Soldati (10b)

Disegno (in questa pagina): Francesco Trabusso da *Vino al vino* di Mario Soldati, Mondadori, Milano 1981

Cartine: Mauro Martinengo

Realizzazione editoriale: Interlinea, via Pietro Micca 24, 28100 Novara, tel. 0321 612571

Stampa: Italgrafica, Novara

Con il patrocinio di: Regione Piemonte, Assessorato al Turismo

Hanno collaborato: Comitato Nazionale Mario Soldati

Si ringrazia Gaudenzio De Paoli, Volfango e Anna Soldati

In copertina: fotografie di Vittorio Ubertone/AstiTurismo ATL, gentilmente concesse, www.atasti.it

INTERLINEA

ISBN 978-88-8212-083-2

Di Mario Soldati si è celebrato nel 2006 il centenario della nascita mettendo in luce quanto non sia stato soltanto uno degli scrittori e registi più originali della cultura contemporanea, un maestro del reportage narrativo e televisivo, il primo media man del nostro Paese, una figura inconsueta e complessa nel panorama del Novecento italiano, di cui è un testimone ideale. Oltre ai libri (da America primo amore a Le lettere da Capri e ai Racconti del maresciallo) e ai film (come Piccolo mondo antico), Soldati ha lasciato un segno anche come appassionato cultore dell'enogastronomia: «Il modo più facile, più diretto di arrivare a conoscere un paese è praticare la cucina della gente che lo abita. Nei cibi e nella maniera di cucinare c'è tutto». In particolare è stato tra i primi a riscoprire e valorizzare la genuinità e la varietà dei vini italiani. Tra questi quelli piemontesi, dal Barolo, Barbaresco e Moscato d'Asti al Ghemme e Gattinara.

Per questo il Centro Novarese di Studi Letterari crede sia possibile proporre occasioni di cultura del gusto e di turismo anche attraverso gli spunti offerti dalla letteratura. Dopo aver proposto in altre forme percorsi letterari sulla Novara seicentesca della Chimera di Sebastiano Vassalli o sulla Terra degli aironi di Dante Graziosi, inaugura ora una serie di "itinerari d'autore" sostenuti dall'Assessorato al Turismo della Regione Piemonte in compagnia di Mario Soldati. Buon viaggio ma anche buona lettura e buon assaggio!

«Un sorso, a fior di labbro, sulla punta delle labbra. Isolarsi, intanto, concentrarsi, restare immobili, lasciare che il sapore salga al cervello, lo spirito si faccia spirito e si possa, tranquillamente, pensarlo... Penso alla terra, alla morena degli antichi ghiacciai. Penso al sole che scalda le colline, dalla vastità della pianura padana all'aria vivida del Rosa, altissimo alle loro spalle, e così vicino. Levo il bicchiere...»

Mario Soldati



Tra Ghemme e Gattinara dalle colline novaresi alla Valsesia



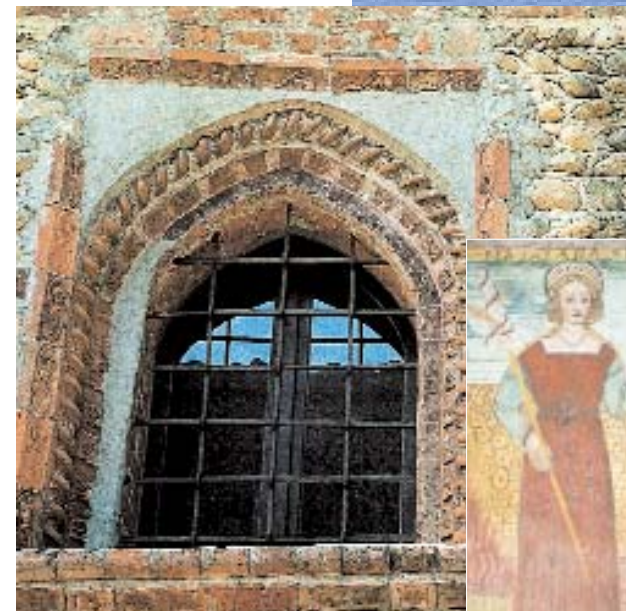
Ghemme vista dai suoi vigneti. Sotto, quadro di Sergio Bonfantini, amico novarese di Mario Soldati.

«**S**ull'orizzonte era apparso un campanile. Fra il cielo bianco della prima estate e la pianura verde oro, appena rilevata, sulla destra, da colline lunghe, basse, tutte striate di vigne, e chiusa in fondo, a sinistra, dalle prealpi biellesi, cineree per la lontananza...» Accompagnati dallo scrittore Mario Soldati il nostro viaggio comincia da Ghemme, centro agricolo noto per la produzione del vino omonimo DOCG, in gran parte tratto dal pregiato vitigno Nebbiolo. Qui nacque l'architetto Alessandro Antonelli, colui che progettò la Mole a To-

rino e la cupola di San Gaudenzio a Novara. Sua, nella chiesa di Ghemme, è la cappella neoclassica che si apre nel transetto sinistro della grandiosa chiesa parrocchiale dell'Assunta, di buona architettura barocca, che sorge nella piazza principale. Da vedere, sempre all'interno della chiesa, l'altar maggiore di Benedetto Alfieri e alcuni dipinti di buona fattura, come ad esempio l'*Assunzione* di Giuseppe Antonio Pianca presente nell'abside. Caratteristico è il ricetta medievale e da ricordare è la devozione locale alla beata Panacea. Proprio da questa città passò molte volte Mario Soldati, alla ricerca di un vino genuino: «**Ghemme! Vino famoso, di cui ricordavamo il nome, ma il gusto, ahimè, avevamo dimenticato. Quando avevamo assaggiato l'ultima volta un bicchiere di vin da Ghem? Mah. Tanto tempo fa. Forse non l'avevamo mai assaggiato, ne avevamo sentito soltanto parlare**». Come egli racconta, dopo alcune ricerche infruttuose finalmente Mario e i suoi amici capitano nell'osteria giusta e riescono ad assaggiare il rinomato vino: «**Il Ghemme eccellente, di prim'ordine. Lo definirei un Gattinara più spesso, più scuro, più violento. Meno trasparente, meno liquoroso, meno raffinato: ma forse più genuino, se non altro perché meno famoso**» rispetto al vino della vicina Gattinara, DOCG ricavato sempre da uve Nebbiolo.

Per raggiungere Gattinara proseguiamo verso **Romagnano Se-**

sia, sulla sponda sinistra del Sesia da cui si vede il monte Rosa. Vale la pena di dare un'occhiata alle notevoli opere presenti all'interno della chiesa parrocchiale di San Silano, nell'abside: al centro, *Pentecoste* di Bernardino Luini; a destra, *Madonna col Bambino* di Macrino d'Alba; a sinistra, *Ecce Homo*, di Bernardino Lanino (cui alcuni critici attribuirebbero anche la *Pentecoste* sopra citata). Alla base dell'altare è il sarcofago di San Silano di Angelo Crippa. Sul muro esterno della chiesa che dà sul sagrato si noti un crocifisso affrescato del Seicento. Nel seminterrato, denominato "Cantina dei Santi", resto dell'abbazia benedettina seicentesca distrutta da un incendio, si trovano alcuni affreschi tardogotici risalenti alla seconda metà del XV secolo. Di fianco alla parrocchiale c'è anche la chiesa barocca della Madonna del popolo (1619). Ci si dirige poi verso la piazza Libertà e, da lì, si segue corso Marconi (ai nn. 21 e 23 c'è una casa con due monofore ogivali decorate di terrecotte) che rasenta piazza Cavour, in fondo alla quale è il cosiddetto Pretorio, torrione e mura di un castello eretto dai marchesi di Romagnano nel 1466. Memorie di incontri letterari sono nella vil-



la Eugenia, dimora estiva di Carlo Dionisotti, tra i maggiori studiosi del Novecento.

Da Romagnano Sesia prendiamo la strada per **Gattinara**, città del vino, il cui istituto alberghiero è intitolato da alcuni anni a Mario Soldati. Degne di una visita sono la chiesetta di San Bernardo, con absidiola del Quattrocento e un affresco coevo, e la chiesa della Regina del Rosario (1680) che

Particolare del ricetta medievale di Ghemme e la beata Panacea in un antico affresco. Sotto, Romagnano Sesia visto dal fiume Sesia.



conserva un trittico del Lanino sull'altar maggiore. Poco distante c'è anche il chiostro dell'ex convento di Santa Chiara, la cui chiesa, sebbene completamente alterata, conserva nell'abside affreschi della scuola di Gaudenzio Ferrari. Interessante anche la seicentesca chiesa di San Francesco, vicino alla quale si trova una casa che incorpora il chiostro del relativo convento francescano, con alcuni affreschi del XVII secolo. Infine, da vedere anche la parrocchiale di San Pietro, dalla facciata lombardo-ogivale (XIV secolo) in laterizi eleganti e minute decorazioni in cotto. Nel portale una lunetta raffigurante la *Madonna e i santissimi Giovanni e Pietro*. La chiesa è anche dotata di un chiostro rinascimentale, raggiungibile attraverso la sagrestia. Nel celebre racconto di Soldati *Un sorso di Gattinara* egli arriva in paese che è già sera inoltrata. Ecco come lo descrive: «**Poca gente in giro; ma animazione alle soglie delle osterie, alle finestre, ai portoni. Un'aria di benessere, di confidenza, di vita gentile e antica. Il sapore... eh be', il sa-**

pore pensato, immaginato, sognato in un sorso del vino che danno le colline intorno. È notte, e non si vedono. Ma le ricordo benissimo. Ripide e lunghe come bastioni, terre rosse e aride a picco sui ghiaioni della Sesia, e tutte crespe di vigne, tutte esposte a mezzogiorno, ben difese dai venti del nord. Una volta, il ghiacciaio del monte Rosa avanzava fino qui: una volta, queste colline, oggi coltivate a vite, erano gli orli estremi che lo contenevano. E nel sapore del Gattinara dovremo anche trovare...» Anche qui, ancora una volta, Mario e l'amico vanno alla ricerca del vero vino del luogo: non quello delle marche più conosciute e celebrate, ma quello genuino, quello introvabile: capitano così in una pasticceria che sembra d'altri tempi, dove un uomo anziano, che produce il vino nei suoi terreni, gliene vende dodici bottiglie, affermando: «Questo è l'unico vero Gattinara che si fa ancora». E alla prova dell'assaggio, ecco il verdetto: «**Neppure il più piccolo sospetto di sapore zuc-**

cherino: un asciutto, un amaro tutto amaro, di un amaro gradevolissimo. Gli enologi chiamano Spanna il vitigno con cui si fa il Gattinara, il Nebbiolo, il Barolo, il Barbaresco. Dicono che fu importato dalla Borgogna. Altri dicono che fu importato dalla Spagna, Spanna. Ha un colore limpidissimo: rosso marroncino, che tira al giallo: ma quando ce ne resta soltanto una goccia in fondo al bicchiere, e lo guardi contro il bianco della tovaglia, ha il colore rosa scuro, rosa oro, rosa antico; la luminosità, a notte, dei portici di Gattinara. Un sorso di Gattinara. Purché vero, s'intende. Non chiedo di più».

A Gattinara c'è l'Enoteca regionale (presso villa Paolotti, corso Valsesia, davanti all'Alberghiero), che oltre a proporre pregiati vini organizza la rassegna dei Nebbioli del nord Piemonte in maggio, la passeggiata enogastronomica "Camminmangiando" a giugno e diverse "feste dell'uva" nel mese di settembre.

In tutte le stagioni la Valsesia merita una visita e l'occasione del vino può lasciar posto alla natura e all'arte. Da Gattinara si può proseguire per **Borgosesia**, il centro più popoloso della Valsesia, ricco di industrie tessili. Da non trascurare la barocca chiesa parrocchiale dei Santissimi Pietro e Paolo, dotata di pregevoli opere d'arte all'interno, tra le quali spiccano quelle di Cristoforo Martinolio detto il Rocca. Proprio in questi luoghi è ambientato un altro racconto di Mario Soldati, *Il campione*, in cui un giovane ciclista si trova a fronteggiare, nella salita che giunge a



Scorcio di Varallo Sesia con il ponte sul Mastallone.

Borgomanero, un anziano ma assai esperto ciclista, che senza rivolgerli parola lo sfida in un duello all'ultimo respiro. Alla fine, dopo averlo raggiunto nella piazza del paese: «Al-

largo la bocca a un riso ancora più sarcastico e, sempre tacendo, poiché eravamo giunti alla grande piazza del paese, con un colpo improvviso di pedale la traversò in rapida curva, e scomparve in un vicolo lontano». Da Borgosesia il nostro itinerario continua dirigendoci senza altre soste a **Varallo**, graziosa cittadina e centro principale della Valsesia; piazza Vittorio Emanuele II domina, da una rupe isolata, la Collegiata di San Gaudenzio, dalla suggestiva e imponente architettura. L'edificio, di stile classicheggiante ed essenziale, è il risultato della radi-

Un sorso: ma neppure il più piccolo sospetto di sapore zuccherino: un asciutto, un amaro tutto amaro, di un amaro gradevolissimo. Avrebbe del Porto, un Porto smagrito, prosciugato, fatto fluido, quasi etereo. Ma pensare al Porto è, tecnicamente, un'eresia.

Gli enologi chiamano Spanna il vitigno con cui si fa il Gattinara, il Nebbiolo, il Barolo, il Barbaresco. Dicono che fu importato dalla Borgogna. Altri dicono che fu importato dalla Spagna. Donde il nome: Spagna, Spanna.

Ha un colore limpidissimo: rosso marroncino, che tira al giallo: ma quando ce ne resta soltanto una goccia in fondo al bicchiere, e lo guardi contro il bianco della tovaglia, ha il colore rosa scuro, rosa oro, rosa antico; la luminosità, a notte, dei portici di Gattinara.

[...] Penso alla terra, alla morena degli antichi ghiacciai. Penso al sole che scalda le colline di Gattinara dalla vastità della pianura padana all'aria vivida del Rosa, altissimo alle loro spalle, e così vicino. [...] Un sorso di Gattinara. Purché vero, s'intende. Non chiedo di più.

(MARIO SOLDATI, *Un sorso di Gattinara*)

Sotto, un vecchio torchio e le colline di Gattinara.

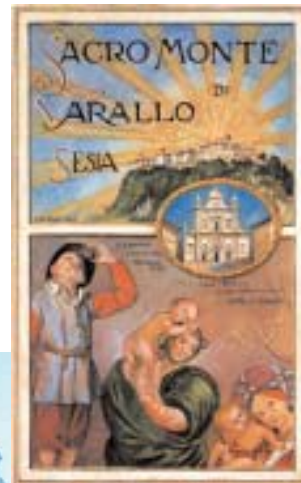




Sopra, Mario Soldati fra i vigneti di Gattinara nel 1958.
Sotto, Sacro Monte di Varallo Sesia: la Scala Santa con vista su piazza e basilica.
A lato, vecchio manifesto pubblicitario del santuario.



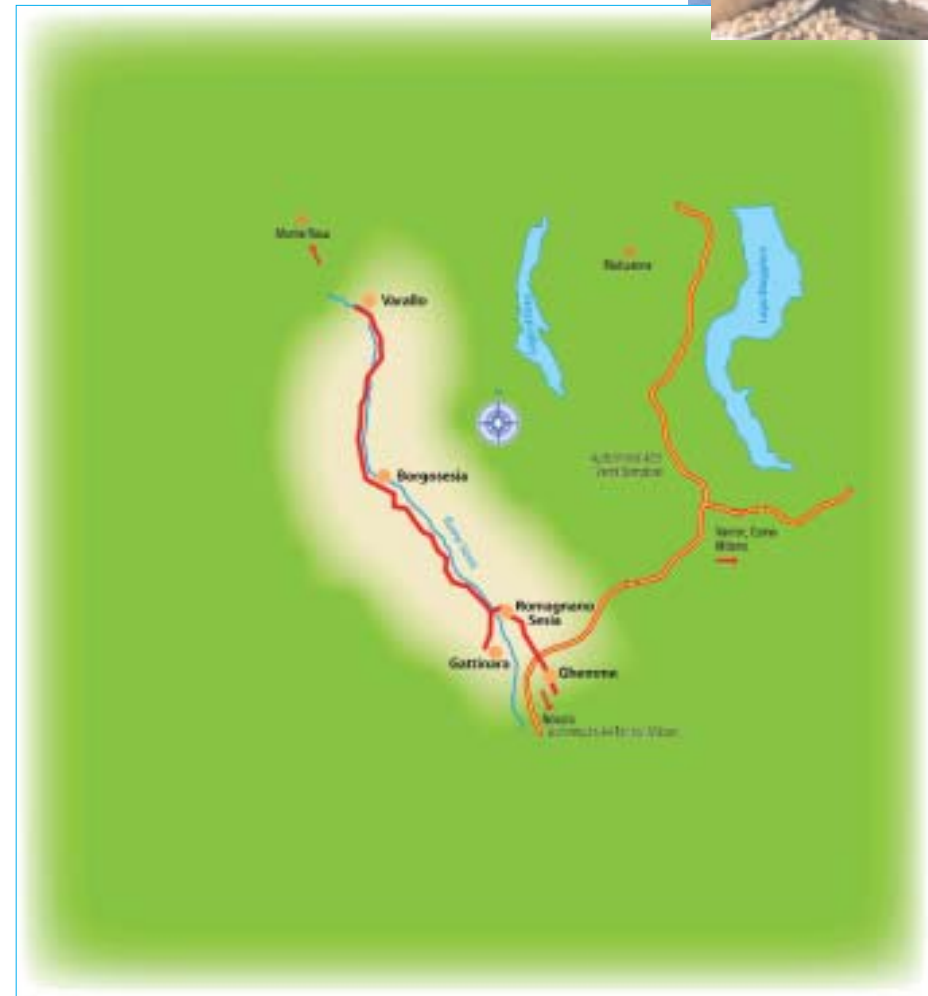
na, Pietà, i Santissimi Giovanni Battista, Pietro, Gaudenzio e Marco del 1516-20, all'interno di una pesante cornice barocca. Affreschi interessanti sono anche all'interno della chiesa di San Marco, ad opera di seguaci della scuola di Gaudenzio Ferrari, tra cui spicca una *Conversione di san Paolo* (1562) di Giulio Cesare Luini. Da vedere anche il bel tabernacolo in ligneo sull'altar maggiore, risalente al XVI secolo. Tra i luoghi della città è interessante passeggiare lungo via Umberto I, che si snoda tortuosa tra case che offrono alla vista particolari architettonici rinascimentali e barocchi, come portali, cortili, tipici loggiati valesesiani, men-



cale trasformazione a cui venne sottoposta nel 1710 la chiesa precedente, risalente al XIII secolo. L'interno della chiesa è altrettanto grandioso, con un'unica navata, e presenta alcuni altari settecenteschi in marmi policromi e due cantorie finemente scolpite e ornate di pitture. Numerose e di pregio sono anche opere d'arte conservate, tra cui, posto nell'abside, un polittico di Gaudenzio Ferrari (*Spasmo di santa Caterina*,

sole lavorate e balconcini in ferro battuto. Merita sicuramente una visita anche la chiesa di Santa Maria delle Grazie, della fine del Quattrocento, dove Gaudenzio Ferrari (la sua casa è nella piazza adiacente) dipinse il ciclo della *Vita e passione di Cristo* (1513), opera mirabile per composizione scenica e armonia di colore. Di grande importanza è naturalmente il Sacro Monte, situato all'altezza di 608 metri, uno dei più

celebri santuari italiani, grandioso complesso monumentale di notevole interesse artistico e culturale. Si compone della basilica dell'Assunta e di 44 cappelle sparse, raffiguranti le tappe della Redenzione, dette "la Nuova Gerusalemme", ornate di circa 600 statue e 400 figure affrescate. Nella piazza della basilica c'è anche una fontana quattrocentesca, per un sorso di acqua fresca dopo tanto vino.



Da Asti ad Alba tra Monferrato e Langhe



In alto, il palio di Asti. Sotto, lo scrittore in una fotografia di Volfango Soldati per la prima edizione di *Vino al vino*.



Mario Soldati definisce «Asti, antica simpaticissima, ribelle città piemontese e patria del grande poeta da me venerato», Vittorio Alfieri. Qui, in compagnia dello scrittore enologo, possiamo sentirci in un "quartier generale" per puntate

nei vari paesi delle colline alla sinistra del Tanaro, terra d'elezione per il Barbera, il Grignolino, la Freisa e il Nebbiolo del Roero (senza dimenticare il Moscato). Da questa parte troveremo anche un vino bianco molto particolare, l'Arneis.

«E la mattina, aprendo la finestra sulla piazza di Asti, rossa e triangolare, mi sembra di essere tornato a casa solo adesso. Casa di sempre,

qui, in Asti, anche se non mi fermerò mai. La via principale di Asti, il lungo, stretto, lievemente sinuoso corso Alfieri che attraversa la città da un capo all'altro, mi ha accolto tenerissimamente al mio arrivo da Genova e mi ha risucchiato come un solco sensuale fino alla piazza rossa».

Potente e florida nel medioevo, Asti conserva di quell'epoca numerose case, torri e chiese che le conferiscono un nobile e caratteristico aspetto. La sua posizione, al centro delle comunicazioni stradali e ferroviarie del Monferrato, ha contribuito a farne un mercato vinicolo di importanza nazionale. Da vedere la grandiosa cattedrale gotica, dedicata a Maria Assunta e San Gottardo, costruzione in cotto tra le più importanti del gotico piemontese. Nella parte inferiore della facciata si aprono tre portali gotici e la parte superiore è tripartita da tre rosoni. All'interno, dal transetto sporge la cappella di San Filippo Neri, ornata da una trifora. Notevole inoltre il campanile romanico, ricostruito nel 1260-66 e ridotto all'altezza attuale nel Seicento. Tra le torri della città, da vedere è la slanciata torre Troyana, del secolo XIII, già annessa al palazzo Troya, detta pure torre dell'Orologio (collocata nel Cinquecento), alta 38 metri, con tre piani di bifore romaniche e che termina con tre giri di archetti romanici e merlatura ghibellina. Notevole anche, quasi al termine di corso Alfieri, il battistero di San Pietro o Rotonda, annesso

all'ex sede priorale dei Cavalieri Gerosolimitani di San Giovanni. Il battistero è il più antico e notevole monumento astigiano e tra i più insigni esempi della tarda tradizione romanica nell'Italia settentrionale. È una bassa costruzione a pianta ottagonale, dal cui centro si alza un alto tiburio, pure ottagonale, ornato alla sommità da archetti. Al centro, fonte battesimale del XVI secolo. Non meno ricca di suggestioni è la collegiata di San Secondo, costruita tra il XIII e il XV secolo, sorta sulle rovine di una chiesa eretta dove fu martirizzato il patrono di Asti, san Secondo (un soldato romano che si convertì al cristianesimo). La facciata ha tre portali gotici e tre rosoni, di cui il mediano con ricche decorazioni in cotto. Il campanile è l'unico avanzo della chiesa romanica precedente.

Tra le note folcloristiche sono da citare il Palio di Asti, ripristinato nel 1967, che ha ripreso una tradizione assai antica, risalente, pare, al 1275. Esso si compone di due momenti ben distinti: l'offerta del Palio (un drappo di stoffa color cremisi) alla collegiata di San Secondo, che si svolge il primo martedì di maggio e dà il via ai festeggiamenti in onore del santo patrono; la disputa della corsa del Palio, che avviene in settembre nel campo del Palio, preceduta da cerimonie propiziatorie presso le chiese parrocchiali dei quartieri cittadini e dalla fastosa sfilata storica in costume che dalla piazza Cattedrale percorre le vie del centro fino al luogo della gara. La corsa, momento finale e assai avvincente del palio, si articola in batterie e nella finale ed è disputata da fantini che montano i cavalli a pelo. Altra occasione folcloristica è il

Festival delle sagre, che richiama ogni anno visitatori da tutto il Piemonte (e non solo) i quali, incuranti delle file e delle attese, vengono fino a qui per poter mangiare un *tajarin* al sugo d'arrosto, un fritto misto, un bollito misto (o altro, perché c'è da scegliere tra tantissimi piatti diversi) e bere del buon Barbera sfuso.

Asti, come si diceva, è un ottimo punto di partenza per le visite alle case vinicole sparse tutt'attorno negli innumerevoli paesini del Monferrato.

Ripercorrendo le orme di Soldati, la nostra prima tappa è **Refrancore**, noto per le sue uve pregiate (da cui si producono il Barbera e il Gri-



Bottiglie d'epoca e, in basso, i vigneti dell'Astigiano.



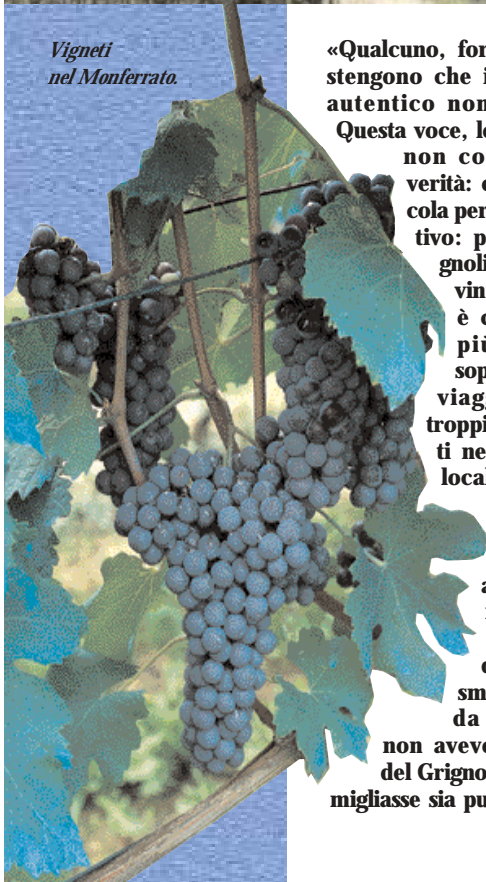
Ma, insomma, non mi sono mai presentato come un esperto di vini, non ho mai preteso di scrivere se non le mie impressioni personali, private, fuggitive, e affrontando il rischio, qualche volta, di sbagliare. Dirò dunque, senza esitare, che la superiorità vinosa del Piemonte mi è sembrata tanta e tale da doverne tenere debito conto proprio per un senso di equità.

(MARIO SOLDATI, *Vino al vino*)

gnolino) e per la specialità dei biscotti "finocchini". Il paese conserva due torri medievali quadrate, entrambe adibite a campanile.



Vigneti nel Monferrato.



«Qualcuno, forse molti, sostengono che il Grignolino autentico non esiste più. Questa voce, lo dico subito, non corrisponde a verità: e tuttavia circola per un buon motivo: perché il Grignolino, tra tutti i vini piemontesi, è certamente il più delicato, sopporta male i viaggi, richiede troppi accorgimenti nella scelta del locale dove lo si conserva: insomma, non si adatta, assolutamente non si adatta, alla brutalità del consumismo. Io stesso, da molti anni, non avevo più bevuto del Grignolino che assomigliasse sia pure di lontano

al Grignolino della mia giovinezza. E la prima volta che ho ritrovato quel gusto, dopo mezzo secolo, è stato assaggiando il Grignolino di Refrancore». Poco più in là di Refrancore c'è **Castagnole Monferrato**. Qui, oltre che Barbera e Grignolino si produce un vino molto particolare: il Ruché. Soldati ricordava spesso gli amici produttori: «**Castagnole Monferrato. A casa dei fratelli Carlo e Michele Meda. Barbera della zona della Barbera. Parlando della destra del Tanaro, i Meda dicono: Otatani (oltre-Tanaro) e mi pare che nell'intonazione includano come un radicale disprezzo appunto per la qualità di quella Barbera, e allo stesso tempo indichino una preferenza esclusiva e irrefutabile per la Barbera che loro producono, della sinistra del Tanaro**».

Tornando ad Asti ci fermiamo per la notte. Il giorno dopo ci dirigiamo verso ovest e raggiungiamo Cantarana: «Vado per la prima volta da Giuseppe Molino, al Bracco Grosso di Cantarana. Molino vinifica tre qualità: Barbera, Freisa, Tocai Nero. La terra è argillosa, durissima. Il Bracco Grosso una volta era tutto bosco. [...] Riprovo il Tocai Nero di Giuseppe Molino. Gradi 12. Ma decisamente amabile e, soprattutto, con quello straordinario profumo e sapore di ireos che ne fa un vino da dessert».

Infine, ultima tappa alla sinistra del Tanaro, il **Roero**, un'area a nord-ovest di Alba, dove le rocche, profondi canaloni che tagliano le colline, mostrano gli strati di tufo del terreno. I rilie-

vi, sempre armoniosi, hanno fianchi o morbidi o impervi.

Tra i paesi del Roero si possono ricordare Monteu Roero, dove all'apice dell'altura soprastante l'abitato sorge l'imponente castello dei Roero, di origine medioevale, ricco di decorazioni e di affreschi dei secoli XVI-XVII; Santo Stefano Roero, caratteristico per l'imponente rudere del torrione eretto nel 1217 dai conti di Biandrate; Montaldo Roero, che oltre all'interessante parrocchiale gotica di San Michele (XIV secolo) conserva un torrione cilindrico medioevale e l'abside romanica della chiesa della Confraternita di San Giovanni. In questi luoghi, oltre che il Nebbiolo, si produce un bianco molto particolare, l'Arneis. Ecco l'impressione di Mario Soldati, mentre assaggia un Arneis: «**Profumatissimo ma con estremo garbo: non di frutta ma di fiore, una fragranza amarognola, come di geranio. E così il sapore, che subito mi entusiasma**».

Da Asti ci spostiamo verso Alba, che diventa quindi il nostro secondo quartier generale, alla destra del Tanaro, terra d'elezione per la produzione di Barolo, Barbaresco e Dolcetto. Fermarsi almeno una notte è d'obbligo, anche per conoscere meglio la città. «**Capisco frattanto che per giudicare un vino qualsiasi della grande, immaginaria ellisse enologica che occupa obliquamente il centro delle province di Cuneo (Langhe) e di Asti (Monferrato) bisogna, prima, informarsi se il luogo della produzione, la vigna dalle cui uve fu pigiato, si trova sulla sinistra o sulla destra del Tanaro. Si tratta di due terreni geolo-**

gicamente molto diversi».

Alba è chiamata "città delle cento torri". In realtà i "giganti" medievali che spuntano dai tetti delle case del centro storico sono solo una ventina, molte delle quali rifatte o ribassate. Alba però vanta anche diversi monumenti di aristocratica bellezza come il duomo quattrocentesco in stile gotico-lombardo, dedicato a San Lorenzo, al cui interno c'è un prezioso coro ligneo intagliato e intarsiato da Bernardino Fossati nel 1512-17; la chiesa di San Domenico (1292) dall'elegante portale con lesene bianche e rosse, la medievale loggia dei Mercanti, con portico ogivale e fregio in cotto e la chiesa barocca di Santa Maria Maddalena, piccola costruzione barocca dalla facciata in cotto, già annessa a un convento domenicano voluto nel 1446 dalla beata Margherita di Savoia, marchesa di Monferrato. La città inoltre è anche la patria del tartufo bianco (ogni anno, a ottobre, vi si svolge la fiera-mercato nazionale, con annessi una serie di incontri culturali ed enogastronomici, compreso un corso per degustatori), la varietà più pregiata - e più cara - del tartufo. È anche la patria della Nutella: la celeberrima crema fatta con la cioccolata e le nocciole locali si produce nello stabilimento della



Due immagini di Alba, la "città delle cento torri".



Ferrero, alle porte di Alba. La Nutella sarebbe nata per caso. Nel 1946, infatti, Pietro Ferrero nel suo laboratorio fece dei panetti con cioccolato, nocciole e burro di cocco, i *giandujot*, che però con il caldo si sciolsero, diventando un composto spalma-
bile. E nacque la "ricetta" vincente. Nel 1964, il figlio di Pietro, Michele, ribattezzò la Supercrema (così si chiamava prima) con un nome dalla radice inglese, *nut* (abbreviazione del termine nocciola) e dal suffisso italiano (volutamente infantile) *ella*. Il successo si allargò ben presto anche all'estero.

Da Alba ci spostiamo a **Neive**, adagiato su un colle in bella posizione panoramica. Conserva due chiese interessanti: la confraternita di San Michele (XVII secolo), con pianta a croce greca, e la parrocchiale dei Santissimi Pietro e Paolo, con campanile cinquecentesco.

Passò di qua anche Mario Soldati, soprattutto per assaggiare i famosi vini di Barolo e Barbaresco (che di qua dista poco meno di tre chilometri). «**Barolo della Vigna Rionda di Serralunga... Ma ho perso il conto. E intanto il produttore, Giacosa,**

passa all'anti-quariato: strane bottiglie polverose e coperte di ragnatele: le stappa non perché le beviamo. Un Barbaresco del 1895. Una Barbera Fassetto del 1892! L'uno e l'altro sono diventati bianchi. Acidificati. Ma un profumo etereo,

inebriante. Si capisce che erano deliziosi. E, continuando a stappare, Bruno Giacosa sorride stranamente felice. Tocca, a suo modo, lo scopo ultimo dell'arte: una sublime inutilità».

Da Neive si può raggiungere **Boglietto**, dove «**tutto è ricco, ampio, aperto, ben curato, razionalmente sfruttato, consumisticamente gestito: vado allo stabilimento e tenuta dei Morando**». Qui la specialità «è quella della zona: il Moscato naturale, che ha 4 gradi di alcool svolti e 11 gradi complessivi».

Ecco cosa ne pensa del Moscato: «**Confesso di avere sempre avuto un debole per il Moscato. Lo trovo adatto al deserto, e alle merende specialmente quando vi partecipano i bambini: ma, soprattutto, mi va col salame crudo e fresco, tagliato a fette spesse, per spuntini verso le undici di mattina. Come? Un vino dolce e leggero col salame? Provare per credere**».

Torniamo ad Alba fermandoci un'altra notte. Il giorno dopo ultima tappa vinicola, a **La Morra**. Anch'essa in posizione panoramica, verso le Langhe e le Alpi. Il centro storico del paese, di impianto medievale, è indicativamente a forma di ventaglio. Considerevoli la chiesa parrocchiale di San Martino, i resti dei bastioni della cinta muraria medievale, la torre municipale, alzata nel 1710 nella piazza principale, la cui base è un avanzo dell'antico castello. Di qui passò anche Mario Soldati e visitò il museo del vino nel convento attiguo all'abbazia dell'Annunziata, appena fuori da La Morra, dove il proprietario gli spiegò che «l'uva bisogna pigiarla coi piedi». La sua

visita lo portò poi a degustare vini a **Santa Maria**, frazione di La Morra: «**Siamo nella zona del Barolo. Ho cominciato subito col Barolo. Barolo '67, gradi 14,3. Glicerina densa. Profumo intensissimo e persistente, tra di lamponi e di viole**».

È ora di salutare questi luoghi di fascino, ma solo per un arrivederci. Ci sono ancora tanti paesi da scoprire e sapori da degustare (in questo Piemonte non si vive di solo vino: formaggi, insaccati, dolci...), con la certezza, tipica di Mario Soldati, che ogni volta che torneremo qui sarà come ritornare a casa, anche se non ci fermeremo mai.

INVITO ALLA LETTURA

Segnaliamo i libri di MARIO SOLDATI citati nel testo: *Vino al vino*, Mondadori, Milano 2006; *Da leccarsi i baffi*, DeriveApprodi, Roma 2005; *Un sorso di Gattinara e altri racconti*, Interlinea, Novara 2006. I romanzi dello scrittore sono pubblicati da Mondadori e Sellerio. Per approfondimenti: www.letteratura.it/soldati.

INFORMAZIONI TURISTICHE

Oltre al sito della Regione Piemonte (www.regione.piemonte.it) segnaliamo l'ATL della Valsesia e di Vercelli (corso Roma 35, Varallo, 0163 51280, www.turismovalsesiavercelli.it), l'ATL di Asti (piazza Alfieri 33, Asti, 0141 530357, www.terredasti.it) e l'Ente Turismo Alba, Bra, Langhe e Roero (piazza Risorgimento 2, Alba (CN), 0173 35833, www.langheroero.it).

Una cantina di Barolo e i vigneti scoscesi delle Langhe.





foto di Vittorio Ughetto/Asfianismo ATL

INTERLINEA EDIZIONI
LE GUIDE