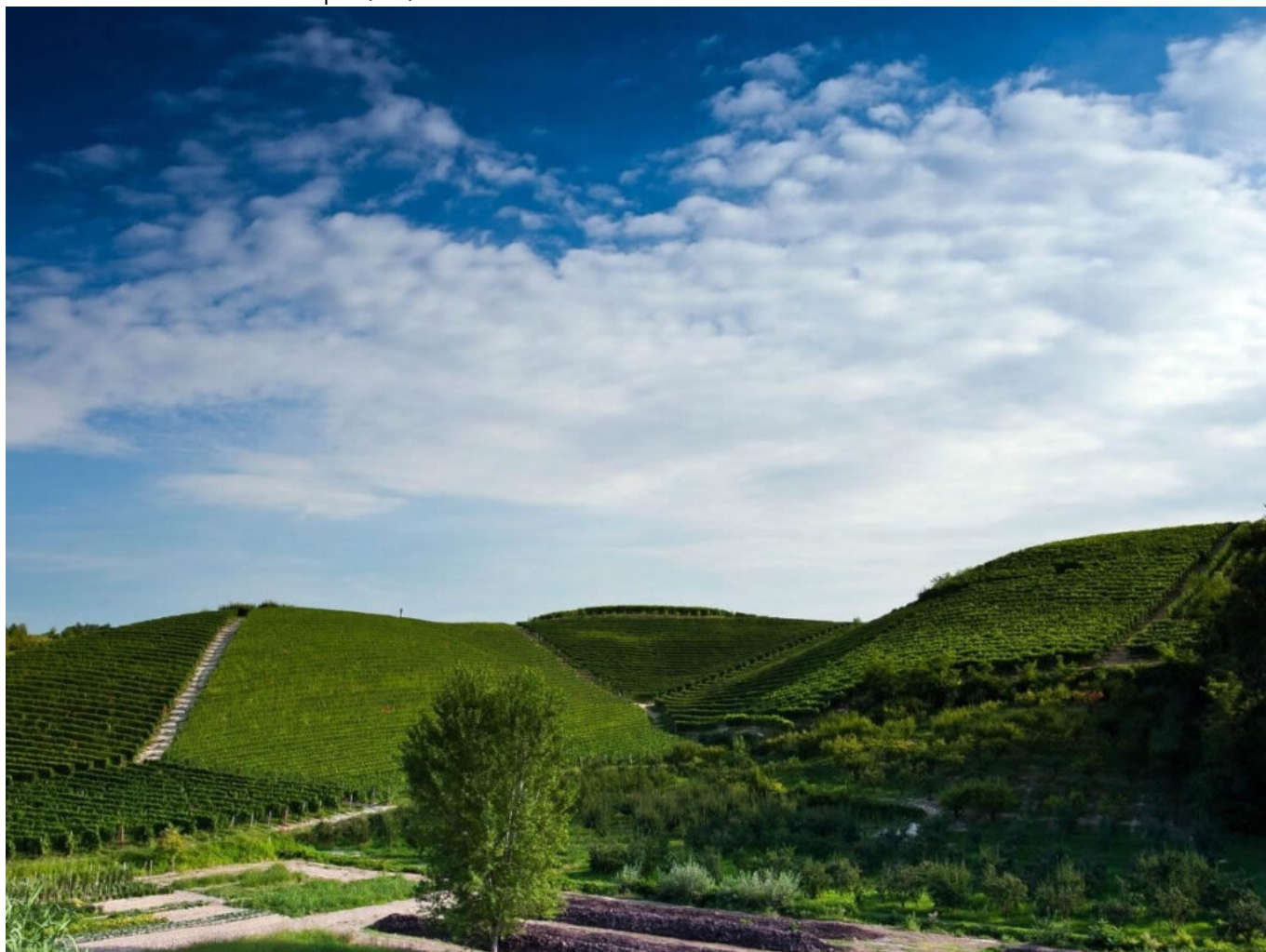


# Le eccellenze di Langhe e Roero tra le stelle di Roma

scritto da Malinda Sassu | 22/10/2021



## **Un evento unico in una cornice da favola: sui tetti della Capitale, tutto il bello e il buono del territorio cuneese nella serata di presentazione organizzata dal Senatore Marco Perosino**

Le **Langhe e il Roero** aprono le proprie porte su di un territorio dai mille volti, con immagini, cibo e vino in un'occasione davvero speciale, quella del 20 ottobre scorso sul rooftop del **Navona Queen Hotel**, nel pieno centro storico della Città Eterna. Una serata di quelle che fanno di buono e di tradizione, di storia e percorsi suggestivi di un pezzo di Piemonte; una parte della provincia di Cuneo che magicamente si trasforma in una grande cucina a vista, offrendo il meglio di quanto il territorio possa produrre.

La magia del Tevere scorre a due passi da qui, nella Roma più vera della sua grande bellezza ma, questa volta, a firmare la celebrazione della terra di grandi scrittori come Pavese, Fenoglio e

Piccinelli è un altro fiume, il Tanaro che fa da confine ai grandi interpreti della serata: le **Langhe**, il **Roero** e il loro mosaico infinito di paesaggi sotto tutela UNESCO.

Turismo, cultura, ambiente e i meravigliosi frutti di queste terre:

«Ci teniamo a far conoscere tutte le materie prime che compongono il nostro paniere di prodotti artigianali - racconta il **senatore Marco Perosino**, presidente dell'Enoteca Regionale del Roero e organizzatore dell'evento - rappresentiamo una terra ma anche un modo di vivere, crediamo nell'amicizia e nei buoni rapporti. Sarà dunque un piacere presentarle ai giornalisti e agli opinion leader della Capitale perché le approfondiscano e se ne innamorino, così come ne siamo innamorati noi. Per questo continuiamo a portarle in giro e a farle assaggiare, invitando chi lo fa a scoprire tutto ciò che le Langhe e il Roero hanno di meglio da offrire».

## **Langhe e Roero sfilano a Roma. Presenti anche i sindaci**

Importante la folta rappresentanza dei sindaci che hanno presentato le eccellenze del proprio comune di appartenenza, preziosi ingredienti del menu servito durante la serata e preparato per l'occasione dagli chef del **ristorante Banchetto di Novello**, nel cuore delle Langhe.

A partire dal [Raschera d'alpeggio DOP](#), prezioso formaggio dal particolare aroma, come sottolineato dal sindaco di Frabosa Soprana Iole Caramello, servito nell'insalata bergera, piatto classico della tradizione piemontese e miele. Per passare, poi alle carni del [Consorzio di Tutela della Razza Piemontese Coalvi](#) con la carne cruda battuta al coltello e il vitello tonnato.

Tra i primi piatti i famosi **tajarin Alfieri di Magliano Alfieri** con sugo di carne e la polenta taragna, eccellenza alimentare del piccolo comune di Roburent rappresentato dal sindaco Giulia Negri, servita con salsa di panna e i "mitici" porri Cervere tutelati dal Consorzio dell'omonimo comune.

Tra i dessert, la **torta di castagne caratteristica della Valle Mongia**, rappresentata dall'Assessore del Comune di Viola **Federica Raviola**, la nocciola di Cortemilia e la superba torta con le zucche del Comune di Piozzo, sede di un'importantissima fiera come spiegato dal Sindaco **Antonio Acconciaioco**.

## **I vini di Langhe-Roero protagonisti della cena**

Non potevano mancare i **famosi vini delle Langhe-Roero**, dal Roero Arneis al Barolo, Barbaresco e Moscato: il sindaco di Santo Stefano Belbo, **Laura Capra**, ha ricordato come il proprio paese sia il maggior produttore di Moscato tra i 51 comuni dell'area; da sottolineare l'importanza della selezione dei Barbaresco offerta ai tavoli dalle cantine rappresentate dal sindaco di Barbaresco Mario Zoppi.

## **Provincia di Cuneo: enogastronomia e turismo**

Terra di cibo e di vino, la **provincia di Cuneo** ma anche di cultura a tavola e turismo: dal Comune di Neive, il Sindaco **Annalisa Ghella** ha invitato a visitare quello che è tra i borghi più belli d'Italia mentre **Valerio Rosa**, vicepresidente dell'Associazione Valorizzazione Roero, sede tra i tanti progetti artistici e culturali della Wine & food Academy diretta dal nutrizionista Prof Giorgio Calabrese.

Presenti all'evento anche personaggi degli enti istituzionali come **Mauro Carbone**, Direttore dell'[Ente Turismo Langhe Monferrato Roero](#) e **Roberto Cerrato**, Direttore dell'[Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato](#), che preannuncia la domanda di allargamento degli attuali confini patrocinati dall'Unesco per un totale di circa 148 comuni.

**Roberto Passone**, Presidente dell'[Unione Comuni Colline di Langa e del Barolo](#) ha spiegato quanto il turismo enogastronomico sia importante descrivendo il territorio come «*un mare di colline pettinate dove i turisti sono amici che entrano a far parte di una grande famiglia*».

## **Enoteca Regionale del Roero**

Ristrutturata nel 2017, l'[Enoteca Regionale del Roero](#) ha sede a Canale ed è il vero e proprio punto di riferimento storico per la promozione dei **vini di Langa e Roero**: dal Roero e Roero Arneis DOCG, Langhe Favorita, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Langhe Nebbiolo, Birbèt.

Non solo vino, ma anche **prodotti gastronomici d'eccellenza**, prelibatezze tipiche della regione Piemonte, distillati e squisitezze artigianali, provenienti da piccoli e grandi produttori della zona di cui si punta a valorizzare il lavoro.

Presieduta dal **Senatore Marco Perosino** e diretta da **Pier Paolo Guelfo**, l'Enoteca Regionale del Roero si fa capofila di un Progetto di Sviluppo Regionale (PSR), improntato alla promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio con la **Biblioteca dei Sapori**: non solo uno spazio di vendita e degustazione ma anche narrazione dei prodotti e delle realtà agricole, sostenendo in modo coordinato e integrato le molte piccole aziende del territorio che non avrebbero, da sole, la forza sufficiente per emergere.

Situata nell'ex Asilo Infantile "Regina Margherita", complesso edilizio dello scorso secolo accuratamente restaurato, l'edificio dall'originale forma a "U" ospita al pian terreno il punto vendita con l'esposizione dei vini, l'ufficio turistico "Roero Turismo" e l'Osteria dell'Enoteca. Al primo piano si trova, inoltre, una grande eccellenza gastronomica della zona, il [Ristorante All'Enoteca](#), una stella Michelin, guidato dallo chef **Davide Palluda**.

Varcando l'ingresso del cortile si è subito accolti dallo stemma della casata dei Roero che campeggia sul sontuoso cancello in ferro battuto: il motto "*A' bon rendere*" incarna pienamente lo spirito di accoglienza sincera e familiare di questo luogo.

### **Enoteca Regionale del Roero**

Via Roma 57, Canale (CN)

[www.enotecadelroero.it](http://www.enotecadelroero.it)