Tartufo, vino, nocciole e le colline più belle del mondo. Preparatevi a partire per le Langhe, Monferrato e Roero

L’autunno è la stagione ideale per prendersi qualche giorno di vacanza e partire. La meta sono Le Langhe, il Monferrato e il Roero dove vi aspettano colline da fiaba, tartufi profumatissimi e vini che difficilmente scorderete. Preparate le valigie, è ora di partire

Le colline patrimonio Unesco (Foto © Spadoni).

Ottobre è un mese di passaggio tra la fine dell'estate e l'inizio dell'inverno ed è anche un mese speciale per dedicare un pò di tempo ai colori e sapori delle colline delle **Langhe**, **Monferrato** e **Roero**.

L'autunno è forse la stagione migliore per trascorrere qualche giorno tra le **colline patrimonio UNESCO dal 2014** e scoprire come la terra, in questo pezzo d'Italia, sia generosa più che mai. Lo è per la vista con lo spettacolo delle colline e dei suoi vigneti che da verde intenso mutano al giallo ocra; lo è per il palato perché questo è il tempo del **tartufo**, del vino buono (Barbera, Nebbiolo e Barolo) e delle nocciole. Programmare qualche giorno nelle Langhe può essere una **vera esperienza di gusto**.

Tartufo, vino, nocciole: viaggio tra Langhe, Monferrato e Roero

Il fiume Tànaro è il punto di partenza ideale perché divide le Langhe in **alte** (zona con quote fino ai 900 metri dominata da boschi e dalla pregiata varietà di nocciole, la "**tonda gentile**") e **basse** (zona di vino e tartufi, con quote genericamente inferiori ai 600 metri).

Alba e il profumo del tartufo bianco

Sono 89 anni che ad **Alba si festeggia il tartufo bianco**, che viene celebrato da tutto il territorio con una **grande festa di piazza**. Ogni fine settimana, dal 5 ottobre al 24 novembre, è possibile partecipare alla profumata kermesse dedicata al prezioso tubero insieme a migliaia di visitatori.

Un tartufo appena raccolto.

Un’area espositiva posizionata in pieno centro storico è il luogo ideale per apprezzare e acquistare il **meglio dei tartufi certificati provenienti dai boschi di Langhe Roero e Monferrato**. La raccolta è appena partita e promette bene; se volete provarlo a tavola, i ristoranti del territorio ve li propongono su **Tajarin**, **ravioli del Plin**, **battuta di Fassone** ed anche su una torta di nocciole con zabaione caldo.

Un piatto di Tajarin (Foto © Spadoni).

Che cosa si beve con il il *Tuber Magnatum Pico*? Beh, non è facile, ma qualche buon suggerimento vi potrà essere offerto andando a visitare l'iconico paese di Barolo dove, all'interno del castello che si trova in una posizione unica che domina le colline e le vigne (e dove è allestito il Museo del Vino), ha sede l'enoteca regionale che consente di conoscere e assaggiare tutto ciò che viene vinificato sul territorio (**www.enotecadelbarolo.it**). Ottimo punto di partenza per avvicinarsi al magico mondo del vino delle Langhe.

E se questo non appagasse la vostra sete di conoscenza, quasi tutte le cantine del territorio, da **Barbaresco** a **La Morra** passando per **Grinzane Cavour** e **Monforte d'Alba** vi aprono le porte per offrirvi il loro migliore prodotto e raccontarvi la storia della loro cantina.

In alcune, come nell'**Azienda agricola Monfalletto** si può addirittura soggiornare in appartamenti immersi tra le vigne. Non siate dunque timidi, cercate la vostra cantina preferita e bussate, vi verrà aperto col sorriso (e con un calice in mano).

L'Alta Langa, il trekking del vino e le nocciole Igp

Se si vuole aggiungere un'esperienza all'esperienza è possibile andare alla **ricerca del tartufo bianco assieme ai "trifulai" piemontesi**. Lo si fa in Alta Langa dove il paesaggio, vista la maggior altitudine, cambia velocemente: si abbandonano, solo in parte, i meravigliosi vigneti per lasciare spazio a fitti boschi e noccioleti, ambiente ideale per la cerca dell'oro bianco.

Un cane da tartufo in Alta Langa.

Buon punto di partenza per un trekking del gusto può essere il **Pavaglione di San Bovo di Castino**, terra legata a scrittori come Fenoglio e Pavese. Da qui partono lunghi percorsi collinari da fare a piedi, con lentezza, fra crinali verdi e colline dai mille colori.

Sono piccole passeggiate che portano in mille posti: a **raccogliere nocciole a Cortemilia e Cravanzana**, a degustare **formaggi a Murazzano** o in una trattoria della zona ad assaggiare gli incredibili sapori di questa terra.

Qui è d'obbligo bere l'**Alta Langa Docg**, il primo, ed elegantissimo, metodo classico ad essere prodotto in Italia fino dalla metà dell'Ottocento fatto di pinot Nero e Chardonnay (con basi diverse) con almeno 30 mesi di affinamento come da disciplinare (**www.altalangadocg.com**).

Vendemmia nelle Langhe (Foto © Davide Dutto).

Trovate anche il tempo di andare a visitare una delle cantine storiche indicate dal consorzio dove riposano le bottiglie; al loro interno, fino a 32 metri di profondità, si custodiscono ancora oggi migliaia di bottiglie di metodo classico in affinamento a una temperatura costante tra i 12 e i 14 gradi.

Barbera o Champagne? Naturalmente Barbera

Un grappolo di Barbera (Foto © Spadoni).

Spostandosi **dalle Langhe al Monferrato** si arriva, in pochi chilometri, nella terra della **Barbera**. Uno strepitoso vitigno autoctono, fra i tre più coltivati in Piemonte, ricopre le colline tra Alba, Asti, Alessandria. Un “signor vino” che nelle sue diverse espressioni (d’Asti, Superiore, **Nizza**) racconta un territorio, anch’esso patrimonio Unesco, che ha nell’**autunno una stagione magic**a.

Cantine ricchissime di storia e tradizioni aprono le proprie porte a turisti curiosi per un percorso di gusto unico nel suo genere. E poi c’è un festival che ha davvero dell’incredibile. Dall’**11 al 13 di ottobre** ad Agliano Terme (a pochi chilometri di Asti) la barbera viene celebrata in abbinamento al merluzzo. Si chiama “**Barbera Fish Festival** e festeggia un insolito accostamento che affonda le radici nella tradizione piemontese e nasce da un gemellaggio che unisce il mare del Nord e i vigneti Unesco del piccolo borgo in provincia di Asti, dove da qualche anno risiede una piccola comunità di cittadini norvegesi.

Nei giorni del festival si ha la fortuna di degustare e apprezzare le Barbere dei produttori di Agliano Terme (tra le migliori), nella chiesa sconsacrata di San Michele, e abbinarle a piatti a base di merluzzo fresco, stoccafisso e baccalà cucinati da nomi illustri della cucina italiana e norvegese. Un appuntamento che riunisce appassionati da tutto il mondo e che rende, ancora una volta, queste colline davvero speciali.

Data di creazione
30/09/2019
Autore
tommaso-costa