OROMonferrato un territorio da sogno

scritto da goditilavita.it | 6 Luglio 2022



tong … tong … tang… tong… tang… teng… Ma cos'è… Quasimodo che si diverte?!? No, solo il campanile che mostra l'ora sui quattro lati e che è visibile da tutto il paese ben vicino alla camera della Locanda Antico Ricetto dove alloggio per questo week end alla scoperta del Monferrato.

Quindi: un campanile che batte due volte alle ore e alle mezze ore, una locanda in un castello … che la favola abbia inizio □□□

OroMonferrato questo il nome del tour enogastronomico e di piccole perle disseminate in questo territorio come l'Abbazia di Vezzolano che oggi visitiamo come prima tappa.



L'origine del complesso monumentale è incerta e come sempre da ampio spazio alle leggende tipo quella che riguardò la Sacra di San Michele che parla di frane che danneggiarono la chiesa costruita in loco di fronte all'attuale e di cui furono recuperati i materiali per riedificarla più a monte, ma una seconda frana li spostò a valle. Il fatto fu considerato un segno divino, così che la chiesa sorse là dove Dio aveva indicato. Ma non finisce qui, una terza frana danneggiò in

modo irreparabile il castello e cancellò il luogo dove esisteva la prima chiesa. Ecco! Così cara Abbazia sei nel posto giusto □□□ Da un primo documento del 1095 riferito alla Prepositura di Vezzolano si ipotizza che la chiesa sia sorta nel periodo della riforma gregoriana attraverso una "rifondazione canonicale" per iniziativa di un consorzio di famiglie signorili, di Radicata, San Sebastiano, Moncucco, Pogliano Vergnano e sui loro possessi.

OroMonferrato è un progetto per la valorizzazione del territorio anche dell'enogastronomia □□□ largo quindi alla neonata Enoteca regionale dell'Albugnano che ci ospita per la cena. **Albugnano un paese che la porta sul territorio di produzione dell'Albugnano DOC** da cui prende il nome questo vino corposo che sa di famiglia riunita attorno al fuoco, di stracotto, di agnolotti e bagna cauda e che in estate lascia la veste pesante e diventa il Fresia con i profumi e il brio delle cene all'aperto. □□□



Dopo una buona dormita … comincio a divertirmi con la sveglia campanaria □□□ e oggi mi avvio a conoscere Aldo Guarnero il trifulau di Moncalvo con Balin Bastard un coccoloso canide che si spera mi faccia assaggiare la delizia estiva nota come Tuber Melanosporum all'anagrafe Tartufo Nero o Scorzone. Lo sapete vero che si tratta di un fungo? □□



Lungo la strada per arrivare in quel di Moncalvo un susseguirsi di dolci colline con tutte le sfumature del verde e del giallo paglia sintomo evidente della strana siccità di questo giugno post pandemico. Ma ecco! Un

maestoso campo di girasoli che è impossibile ignorare e così è imperativo l'ordine di arresto del pulmino. Il povero Andrea prontamente accosta sul lato della statale per permettere ai kamikaze dell'obbiettivo di avventurarsi nel campo □□□□□□

Tartufi pochi, ma tanto divertimento per un'esperienza notevole quella della ricerca del tubero per alcuni puzzolente, per altri profumatissimo, si arriva così all'azienda **agricola Durando. Una storia di oltre un secolo nella coltivazione e produzione di nocciole e vini.** Alessandro Durando ci racconta di come l'agricoltura sia cambiata negli anni, di come oggi la si viva con una rinata consapevolezza di scelta di vita, della cultura ritrovata e della preparazione sempre più specifica fino ad arrivare a guardare allo scarto come un'opportunità per vedere nuovi orizzonti di mercato.

Ed eccoci al momento gourmet □□□ qui dai Durando si torna **alle origini quando si arrivava al mattino per il lavoro nei campi con in spalla un bastone ed il fagotto del pranzo** □□□ vabbè dai ammetto che oggi voi bipedi abbiate bisogno dei cavalli servo assistiti e Alessandro è subito pronto a soddisfare le esigenze con biciclette alla portata di tutti per scegliersi il posticino ideale del desinare nella pace delle colline. □□□



Nel fagotto, fatto di stoffa che diventa tovaglia, proprio quella che ricordate, quella della nonna □□□ si trova una selezione di prodotti della cucina dell'azienda senza dimenticare il bambunin il dolcetto finale, posate, bicchieri e acqua, il vino lo potete scegliere prima di partire per il pic nic e ovviamente portarvelo a casa se non lo finite □□□□ buon appetito!

Vorrei aver tempo per sdraiarmi all'ombra del nocciolo … ma la scuola della golosità mi aspetta □ impariamo a fare la Nu….. nooo! □□□ Impariamo come la pasta di nocciola con aggiunta di

cacao e zucchero diventa una crema spalmabile super golosa. □□□

Sono decisamente sazio e satollo sia nel palato, sia di emozioni ed al volgere della sera arrivo a **Govone dominato dal castello barocco, che il tocco dell'architetto Juvarra** per volere dei conti Solaro trasformò da fortezza nella fastosa dimora attuale. La proprietà passo poi ai Savoia. Qui è sede odierna per il **Festival d'Oriente una rassegna di musica classica organizzata da Roero Cultural Events**. Ne ascolto qualche brano, ma sono più attratto dalle sculture seminate in tutto il castello che sembrano a volte enormi aracnidi, a volte foglie di loto o ancora placide razze…

La cena nella splendida Asti, all'Angolo del Beato completa la giornata □□□□□

"È impossibile disse l'Orgoglio … È inutile tagliò la Ragione … È rischioso disse l'Esperienza … Provaci disse il Cuore.
Non tutto è facile, non tutto è comodo ma … bisogna farlo.
Don Antonio"
Inebriato dai profumi di ulivi, palme, ortensie della "Riviera del Monferrato" vado alla scoperta di Cocconato che già il nome è una coccola □□□ e come potrebbe essere diversamente in un paese dove convivono azienda vitivinicole, zootecniche, artigianalità, moda e perché no anche attività didattiche per i cuccioli d'uomo con problemi. **A ben ragione nel 2019 entra nei "Borghi più Belli d'Italia". Certo per un Geco alto 33cm la scalata fino alla chiesa non è impresa da poco eh!** □□□



Qui anche i negozi non sono ciò che sembrano □□ ad esempio una farmacia è in verità un bellissimo negozio artigianale per i costumi di scena. Ma aspetta … la Latteria di Daniela Bragagnolo è davvero tale e con uno dei prodotti del territorio la Robiola □ sapete … quella

che come si dice… cammina da sola per quanto è liquesa



Ecco questa è la Robiola di Cocconato, un formaggio e prodotto tipico piemontese. Rientra nell'elenco dei PAT: prodotti agroalimentari tradizionali del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, assolutamente di latte vaccino. Che ne dite di assaggiarla sopra una calda focaccia oppure su due uova all'occhio di bue?

Beh ho la Bava alla bocca mi attendono le cantine omonime, oltre 100 vendemmie e sei generazioni dopo… una visita che mi sento proprio di fare quando arrivare a Cocconato perché solo questa alle cantine vale il tempo che le si dedica, poi c'è la degustazione della sua famosa Barbera e per chi gradisce anche Chardonnay e bollicine. Questa cantina ha anche la particolarità di produrre un vermouth che emoziona, ricco di sensazioni: tra le erbe e spezie aromatizzanti sono protagonisti l'artemisia e gli agrumi che con la china donano equilibrati toni amaricati e agrumati, che caratterizzano lo stile di Cocchi.



Ormai stanchi, ma pieni del calore e dell'emozione che il Monferrato, "la Raffa " la nostra guida, complice una sorprendente e bellissima empatia di gruppo, hanno saputo infonderci io e la Bipede umana vi diamo appuntamento alla prossima avventura.



… tong … tong … tang… tong… tang… teng… le campane mi destano e … ora ricordo, non era un castello la Locanda Antico Ricetto ma… OroMonferrato.

Ringraziamo per questa esperienza:

Ente Turismo Monferrato Roero – Roero Cultural Events – Castello Di Govone – Enoteca Regionale di Albugnano – Famiglia Agricola Durando – Cantina Bava – Abbazia di Vezzolano – Locanda del Riccetto – Aldo Guarnero e Balin Bastard

– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it