

# Piemonte: le Cattedrali del vino

*Sotto le dolci colline dell'Astigiano, in località Canelli, si aprono le cantine sotterranee dove matura lo spumante, chilometri e chilometri di gallerie. Risaliti in superficie ecco gli indirizzi migliori per cenare o pernottare*



di **Lauretta Coz**

**D**olci colline disegnate da filari di vite. È l'Astigiano, zona di produzione dello spumante, della Barbera, del Dolcetto, ma anche terra di tartufi, di bagna cauda e di sagre storiche. La base di partenza è Canelli, un borgo con le strette vie in salita verso il Castello dei Gancia, che domina il paesaggio. Ma qui, nella zona definita la capitale dello spumante, più che i manieri sono le cantine a essere importanti. Le Cattedrali del Vino, come vengono chiamate, sono gallerie sotterranee piene di fascino scavate nella collina di tufo dove lo spumante si affina a una temperatura di circa 13 gradi. A Canelli le cantine più spettacolari sono quelle della Casa Contratto ([www.contratto.it](http://www.contratto.it)), 18 chilometri di percorso sotterraneo scavato a una profondità di 30 metri: una vera e propria città nascosta. In questo scenografico capolavoro d'ingegneria, sotto ai soffitti dalle volte monumentali, sono allineate le pupitre, i cavalletti di legno che sostengono milioni di bottiglie di spumante, mentre nelle suggestive gallerie lunghe centinaia di metri sono schierate le barriques dove riposano i grandi vini, come il Barolo e la Barbera d'Asti. Si può pernottare in zona e, per dormire e abituarti allo stile di vita della cascina piemontese ideale è l'agriturismo La Casa in Collina (regione Sant'Antonio 30, Canelli, tel. 0141/822827, prezzo 110 euro, [www.casaincollina.it](http://www.casaincollina.it)). E per introdursi nelle meraviglie della cucina piemontese, un buon indirizzo è il ristorante Il Quartino, a Calamandrana, telefono 0141/769009, prezzo medio: 25 euro). Lasciate Canelli si incontrano i primi nocciolati, alternati alle vigne in una geo-



*Rustici e cascinali immersi tra i filari di vite nella terra dello Spumante e del Dolcetto. Le proposte di questa pagina sono tratte da Case & Country, un mensile di ClassEditori*

metria di figure e colori che assume un fascino particolare in primavera e in autunno. Si arriva così a Cassinasco, un paese con la tradizione del torrone portata avanti dal laboratorio Faccio (tel. 041/851132), l'ultimo turunè delle colline che produce sia il torrone classico sia le noccioline tostate e zuccherate. Ripresa la strada, superato il Santuario dei Caffi che ricorda l'architettura ortodossa e custodisce, all'interno, centinaia di ex voto ottocenteschi, dopo pochi chilometri si arriva a Loazzolo. Il moscato è il vanto della zona e, proprio qui, è coltivato con vendemmia tardiva per la produzione di passito. L'uva, scelta grappolo per grappolo, è stesa su graticci ad appassire per eliminare acqua e concentrare aromi e profumi. Perfetto, con questo vino da meditazione, è l'abbinamento a formaggi piccanti come la robiola caprina molto stagionata che si può acquistare da Arborea (tel. 0144/852010), nel vicino paese di Bubbio. Prima di lasciare Loazzolo merita una sosta gastronomica il ristorante Cirio Madonna della Neve,

che propone una ricetta speciale, segnalata da Slow Food, gli agnolotti dal plin serviti senza condimento, solo adagiati sopra un candido tovagliolo di lino (località Madonna della Neve, Cessole, tel. 0144/801110; prezzo medio: 25 euro). Bastano pochi chilometri, a Santo Stefano



Belbo si trova un hotel a cinque stelle, il Relais di San Maurizio. All'interno, lo spirito della cucina piemontese è esaltato dal ristorante Guido da Costigliole.

Ripresa la strada, si punta su Nizza Monferrato, elegante con i suoi portici e il Foro Boario. Proprio sotto ai portici, la macelleria Vittorio & Loredana è un trionfo della carne piemontese e, nella stagione invernale, del Bue grasso, carne di razza fassone di animale ben alimentato, di buon carattere, tranquillo, che non abbia mai lavorato. La fiera del Bue grasso è una delle tradizioni dei paesi della zona, dove, in dicembre, si danno appuntamenti vari allevatori e i migliori esemplari di bestiame vengono premiati con coccarde colorate.

## In Toscana, nel borgo di Artimino, si trova l'Officina del Gusto

**N**onna Delfina nacque quasi cento anni fa in questa casa colonica a valle della villa medicea La Ferdinanda di Artimino, splendida residenza di caccia detta «dai cento camini», costruita per il piacere di Ferdinando I tra il 1596 e il 1600, su disegno del Buontalenti. La nostra Delfina negli anni Cinquanta trasformò una precedente foresteria in un ristorante ricercato, ambito e famoso. La cucina di Delfina, da sempre ispirata alla tradizione toscana, interpreta ancora oggi che il testimone è stato passato al figlio Carlo Cioni, l'essenza di questi luoghi affascinanti. A cominciare dai spago-

riti antipasti: sformato di rape in crema di fagioli; insalata di farona al balsamico; galantina di coniglio; lingua in dolce-forte. L'officina della fantasia si sprigiona con i primi piatti che vanno dalla vellutata zuppa di porri ai tortelli di patate al ragu; dalle gustose pappardelle di lepre alle aromatiche tagliatelle di castagne con ricotta. Non mancano, ovviamente, la classica ribollita o il pasticcio alle ortiche. Proposte a tutto gusto anche nei secondi piatti: morbidi involtini vegetariani di bietole ai formaggi o ai carciofi e alle erbe; fegatelli allo spiedo; daino ai profumi di bosco; capretto al for-



no. Mitico il coniglio con olive e pinoli, che è anche il «piatto del buon ricordo». Ottima la carta dei vini.

• Come arrivare: Ss 66 Firenze-Pistoia; a Poggio Caiano bivio per Artimino. • Da Delfina, via della Chiesa 1, Artimino (Po), telefono 055/8718074. Chiuso: domenica sera e lunedì. Ferie: agosto e la prima decade di febbraio. Carte di credito: le principali. Prezzo: 50 euro.