



PROGETTO “LANDSCAPE’S BOYS” 2023

Club per l’Unesco di Alba, Langhe e Roero

Candidato:

Matteo Armellino

Alba, Corso Piave 96

Comuni: Barolo, La Morra, Monforte d’Alba, Novello, Serralunga d’Alba

Alba, 10 ottobre 2023

Sommario

INTRODUZIONE	6
Obiettivi del dossier	6
Etimologia della denominazione “Langhe” e brevi cenni storici sulla zona del Barolo	6
Caratteristiche del territorio	7
BAROLO	8
Territorio e geografia	8
Storia.....	8
Paesaggio.....	9
Sentieri del Barolo	10
Arte e cultura	10
Castello Falletti	10
Museo del vino	11
Castello della Volta	12
Piazza Falletti	12
Museo dei Cavatappi	13
Patrimonio immateriale.....	13
L’Intrepida	13
WILA: il museo delle etichette.....	14
Eccellenze enogastronomiche	15
Il vino barolo	15
Ospitalità e servizi.....	17
DOVE MANGIARE:.....	17
DOVE DORMIRE:	17
Galleria fotografica	18
LA MORRA	20
Territorio e geografia	20
Storia.....	20
Paesaggio.....	21
7 Sentieri di La Morra	22
Arte	22
Torre campanaria.....	22
Chiesa Parrocchiale di San Martino	23
Chiesa di San Sebastiano	23
Edifici sacri nel concentrico	24

Cappelle campestri	24
Palazzo del Comune e bastioni	25
Patrimonio immateriale.....	25
Eccidio di Cerequio	25
Mangialonga	26
Eccellenze enogastronomiche	27
Cantina Comunale	27
Ospitalità e servizi.....	27
DOVE MANGIARE:.....	28
DOVE DORMIRE:	28
Galleria fotografica	29
MONFORTE D'ALBA	31
Territorio e geografia	31
Storia.....	31
Paesaggio.....	32
I sentieri di Monforte.....	32
Le panchine giganti	32
Arte	33
Auditorium Horszowski.....	33
Le meridiane	33
Museo Martina	33
Torre campanaria.....	34
Patrimonio immateriale.....	34
Monfortinjazz	34
Fiera dei beru.....	34
Fondazione Bottari Lattes	34
Catari di Monforte	35
Ospitalità e servizi.....	36
DOVE MANGIARE:.....	36
DOVE DORMIRE:	36
Galleria fotografica	37
NOVELLO	39
Territorio e geografia	39
Storia.....	39
Paesaggio.....	40
Sentieri di Novello	40

Arte	42
Castello di Novello	42
Dipinto del martirio di San Sebastiano	42
Torre medievale	43
Patrimonio immateriale.....	43
Progetto Novelab.....	43
Uomini illustri: Oreste Tarditi.....	44
Uomini illustri: Gian Pietro Riva.....	45
Festa di Santa Lucia.....	45
Eccellenze enogastronomiche	45
Vino “Nascetta”	45
Ospitalità e servizi.....	47
DOVE MANGIARE:.....	47
DOVE DORMIRE:.....	47
Galleria fotografica	48
SERRALUNGA D’ALBA	50
Territorio e geografia	50
Storia.....	50
Paesaggio.....	50
Anello di Serralunga.....	51
Arte	52
Castello	52
Chiesa parrocchiale di San Sebastiano	52
Tenuta di Fontanafredda	53
Patrimonio immateriale.....	53
La storia de “La Bela Rusin”	53
Aspettando il Natale – CONCORSO LETTERARIO “Un Paese da Favola”	54
Eccellenze enogastronomiche	54
Il Barolo Chinato	54
Ospitalità e servizi.....	54
DOVE MANGIARE.....	54
DOVE DORMIRE:.....	55
Galleria fotografica	56
ESPERIENZE e CARATTERISTICHE COMUNI	57
Eccellenze enogastronomiche	57
Il cibo	57

Il tartufo	60
I vini	62
Come spostarsi nella zona	63
Itinerario delle panchine giganti	64
Bar to Bar	64
Langa del Sole	65
VALORIZZAZIONE SOSTENIBILE E NUOVE PROPOSTE	66
Sostenibilità nella produzione vinicola	67
Progetto Ecolog	67
Progetto PININ	69
Changes	69
Il valore della biodiversità	69
Turismo per persone in difficoltà	70
Langhe Young Card	72

INTRODUZIONE

Obiettivi del dossier

Questo elaborato vuole mettere in evidenza il patrimonio dei territori del Barolo e, allo stesso tempo, valorizzare e incentivare proposte che incrementino l'offerta culturale senza trascurare lo sviluppo sostenibile.

Dopo una panoramica delle eccellenze e dei patrimoni dei comuni di Barolo, La Morra, Monforte d'Alba, Novello e Serralunga d'Alba (siano essi materiali o immateriali), sono state messe in evidenza le caratteristiche che accomunano questi paesi (ad esempio le eccellenze enogastronomiche o i percorsi che attraversano territori appartenenti a più comuni); l'ultima parte dell'elaborato riguarda invece la ricerca di progetti e iniziative che – oltre a valorizzare i beni culturali, artistici e paesaggistici – pongono particolare attenzione a preservarne la futura sostenibilità.

La parola chiave del progetto è quindi **“sostenibilità”**, valore che non deve essere riferito solamente agli aspetti ambientali e climatici, ma anche a tutti gli altri abiti che costituiscono la variegata offerta di questo territorio.

Etimologia della denominazione “Langhe” e brevi cenni storici sulla zona del Barolo

Da millenni si dà questo nome al sistema di colline che dal sud del Piemonte si dirigono verso nord-est, cercando l'incontro con la pianura Padana. Le Langhe costituiscono un'area geografica a forma di poligono irregolare del perimetro di circa 200 chilometri, suddiviso in tre distinte catene collinari, di cui l'orientale è compresa tra le due Bormide (di Spigno e di Millesimo), la centrale tra la Bormida di Millesimo ed il Belbo, l'occidentale tra il Belbo ed il Tanaro. La zona del Barolo appartiene a quest'ultima catena, con Alba che ne è la capitale.

Anticamente, i suoi abitanti venivano chiamati Langenses e appartenevano ad una tribù ligure con sede sul versante settentrionale dell'Appennino, a nord di Genova.

Si suole distinguere, altimetricamente, l'Alta Langa e la Bassa Langa: fanno parte della prima i rilievi sud-orientali, molti dei quali prossimi ai 900 metri; la seconda, più fertile, digrada verso il Tanaro, coi celebri vigneti del Barolo. La conformazione delle tre catene e quella delle decine di contrafforti che se ne dipartono a spina di pesce, quasi altrettante lingue, pare abbia dato origine al nome stesso di Langhe (dal radicale lang, “lungo”) che rappresenterebbe plasticamente l'incatenarsi di lunghi colli l'uno con l'altro.

Tutte le strade delle Langhe seguono la cresta dei colli: ciò è spiegato dalla costituzione geologica del terreno, soggetto, alla base delle alture, ad erosioni; per lo stesso motivo anche i centri abitati sono, in genere, sulle creste e questo fatto contribuisce a rendere più spettacolare la visione delle Langhe, punteggiate dai castelli, dalle torri, dai paesi, dalle cappelle-rifugio per i pellegrini.

L'asprezza dei luoghi ha contribuito nel recente passato ad isolare il massiccio langhese, evitato sia dalle linee ferroviarie che dalle strade di grande comunicazione, abbandonato praticamente allo stato dei tracciati viabili medioevali e romani, tutti longitudinali rispetto all'orientamento delle tre catene collinari.



Caratteristiche del territorio

Il suolo delle Langhe occidentali è composto principalmente da sedimenti marini e calcarei: le colline di questo territorio sono disposte a terrazze, con esposizioni varie, permettendo la produzione di vini con caratteristiche uniche a seconda del terreno e delle condizioni climatiche. La Morra e Barolo, ad esempio, godono di esposizioni privilegiate e suoli calcarei, che contribuiscono a vini più eleganti e delicati. Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba, invece, presentano terreni più ricchi di argilla e marna, che producono vini più strutturati e tannici. Complessivamente, il clima è tipicamente continentale, con estati calde e secche e inverni freddi.

Oltre alle vigne, la zona del Barolo è anche caratterizzata da pittoreschi paesi arroccati sulle colline, con antichi castelli, chiese e tradizioni enogastronomiche radicate nella cultura locale. Questa combinazione di paesaggio, cultura e vino ha reso le Langhe occidentali un luogo molto apprezzato dai turisti di tutto il mondo.



BAROLO

Territorio e geografia

La prima cosa che colpisce di Barolo è il diverso posizionamento del suo nucleo urbano rispetto a quello dei paesi limitrofi, addossati intorno alla sommità di un colle o lungo un crinale. Il paese chiude infatti una valletta e si trova adagiato su una specie di altopiano, a forma di sperone, protetto dai rilievi circostanti, disposti a guisa d'anfiteatro ad un'altitudine compresa tra i 213 e i 480 metri sul livello del mare. Barolo si trova tra Novello e La Morra, a est di Cherasco e sulla destra della Stura. Il comune si estende su un territorio di 5,59 Km², il quale comprende 5,29 Km² di superficie rurale e 0,3 Km² di superficie urbana.



L'area si colloca nell'estremo lembo Nord – Occidentale del sistema collinare delle Langhe vantando un'estensione di 3.051 ettari di territori fulcro della produzione del vino Barolo.

Storia

Non si hanno notizie precise relative alla nascita di Barolo: sebbene la zona fosse stata frequentata sia in epoche preistoriche che in epoche successive da tribù celto-liguri, sottomesse successivamente dai Romani, pare probabile che il primo insediamento effettivo fosse di origine barbarica e che risalisse all'alto medioevo.

Tra le varie spiegazioni intorno all'etimologia del nome Barolo quella più accreditata lo fa derivare dal celtico "bas reul", che significa luogo basso. Nel 1200 il paese è citato nel "Rigestum Comunis Albe" con il nome di Villa Barogly, mentre nel 1600 lo è nuovamente nelle due forme Barrolo e Barollo.

Durante il dominio longobardo dipese dal Gastaldo di Diano, passando poi con Carlo Magno a far parte della Contea di Alba prima e della Marca di Torino poi. Fu in quegli anni che, per difendersi dalle continue scorrerie saracene che durarono per quasi un secolo, Berengario I permise l'erezione del nucleo originario del castello. Fino al 1250, anno in cui una potentissima famiglia di banchieri di nome Falletti acquisì gli interi possedimenti di Barolo dal Comune di Alba, furono diversi i passaggi di mano: in quei tempi, del resto, le acquisizioni di territori (più o meno pacifiche) e le loro successive spartizioni erano all'ordine del giorno. L'ultimo passaggio prima dell'avvento dei Falletti è datato 1233, con il ritorno dei possedimenti di Barolo al Comune di Alba.

I Falletti, esponenti della nascente borghesia e privi di lignaggio nobile, segnarono il destino di Barolo e delle zone limitrofe per alcuni secoli grazie soprattutto alla loro potenza economica che consentì loro, negli anni intorno al 1300, di controllare fino a una cinquantina di feudi piemontesi. Nel 1486 Barolo entrò a far parte dello Stato Monferrino, passando poi nel 1631 ai Savoia con il trattato di Cherasco, stipulato dal Duca Vittorio Amedeo I. Nel frattempo Barolo subì diverse rovinose incursioni durante le tante guerre per il predominio sull'Europa: le più significative avvennero ad opera dei francesi durante la guerra con gli spagnoli.

Già eretta a Contea nei primi anni del '600, divenne Marchesato nel 1730: il primo Marchese fu Gerolamo IV, uomo di grandi abilità militari che si distinse a più riprese sul campo di battaglia, arrivando nel 1731 a essere nominato vicerè di Sardegna e Capitano Generale.

Facciamo ora un intermezzo nella saga dei Falletti per trovare nella storia di Barolo alcuni riferimenti alla viticoltura. Di certo la coltivazione della vite ha a Barolo e nelle zone limitrofe una fondata tradizione, documentata con certezza dagli Statuti comunali. Un bando campestre del 1674, ad esempio, comminava pene severe a chi danneggiasse le coltivazioni o rubasse l'uva, senza distinzioni tra uomini e animali. L'inizio della vendemmia era inoltre normato con tanto di decreto, con pene anche in questo caso severissime per chi contravenisse.

Ma torniamo ai Falletti e a Gerolamo IV alle cui fortune della carriera militare non corrisposero altrettante fortune familiari. Egli sposò infatti nel 1695 Elena Matilde Provana di Druent, l'unica figlia di Monssù Druent descritto dalle cronache come uomo dallo spirito imperioso e capriccioso nonché implicato in complicati intrighi di corte. Questa sua indole non tardò comunque a manifestarsi: nel 1700, dopo soli cinque anni di matrimonio, rinchiuse per capriccio la propria figlia nel palazzo Druent a Torino, vietandole tassativamente di rivedere il proprio marito. Separata dal marito e dai tre figli nati nei cinque anni di felice unione, si tolse la vita pochi giorni dopo. Alla morte del padre di lei, ultimo della casata, Gerolamo IV ne ereditò i beni e anche il palazzo, conosciuto ai nostri giorni come palazzo Barolo.

Dopo Gerolamo IV vi furono soltanto due altri marchesi: Ottavio Alessandro Falletti, che fu uomo di intelligenza vivace più dedito agli studi che alla carriera militare o politica, e Carlo Tancredi. Anche quest'ultimo fu uomo di studi, ma fu soprattutto la beneficenza l'attività in cui si distinse maggiormente, in perfetta comunione di intenti con la moglie Juliette Colbert, francese e pronipote del famoso ministro del Re Sole. Fu Consigliere di Stato ma anche un brillante amministratore, nominato addirittura per due volte sindaco della città di Torino, e portò avanti un programma decisamente innovatore per i tempi riguardo le condizioni dei meno fortunati. L'ultimo periodo di storia dei Falletti lo scrisse così l'ultima Marchesa Falletti, Juliette Colbert appunto, la stessa che scrisse anche un pezzo molto significativo della storia del vino Barolo. La Colbert, che amava definirsi "vandeana", era donna di grande cultura ed educazione: ella si distinse rapidamente per la brillantezza e la finezza dei suoi ragionamenti, conditi talvolta da un pizzico di impudenza che le consentiva di inserirsi nelle discussioni più ardue ma, soprattutto, di intraprendere anche azioni a favore dei più deboli e, per questo, "sgradite" al sistema.

Fu, insomma, una donna che influenzò la vita intellettuale e politica per un cinquantennio, oltre che donna d'azione e innovatrice in campo enologico. Quando morì, nel 1864, aveva già dato disposizioni affinché la sua opera di benefattrice fosse proseguita dall'Opera Pia Barolo, cui lasciò l'intero patrimonio di famiglia.

La storia non è però ancora finita. Barolo ha vissuto da allora i suoi alti e bassi, e così pure la viticoltura. Anche qui, come altrove, la civiltà contadina ha pagato il suo conto salato, fatto di abbandono della propria terra ed emigrazione a causa delle difficili condizioni di vita, cui la fillossera diede un contributo significativo. I primi anni del secondo dopoguerra del Novecento, quelli della Malora mirabilmente descritta dal grande scrittore Beppe Fenoglio non furono molto diversi in quanto a durezza. A questo periodo ne fece seguito un altro caratterizzato dall'esodo verso la città, che offriva un lavoro più sicuro e minori ristrettezze, e che durò fino agli anni '60: conseguenza di ciò fu un'altra fase di abbandono delle campagne, che qui fu però inferiore rispetto all'Alta Langa e ad altre zone del Piemonte. Gli anni più recenti stanno invece facendo registrare un fenomeno inverso: i giovani scelgono consapevolmente il mestiere del viticoltore, complice la presenza della vicina Scuola Enologica di Alba, mentre i meno giovani ritornano a farlo. Tutto questo è possibile grazie al rinnovato interesse verso il vino e alla sua interessante redditività.

Oggi Barolo è un paese del vino nel senso strettissimo del termine: la sua presenza si respira infatti a ogni angolo di strada. E il Barolo vino, che non è come tutti gli altri, fa di Barolo paese un po' una sorta di "luogo sacro", cui gli adepti del culto pagano del vino dovrebbero di tanto in tanto rendere omaggio con un "pellegrinaggio". Questo auspicio si è già tradotto da alcuni anni in realtà, facendo crescere lentamente un'attività turistica in grado di dare un significativo valore aggiunto all'economia locale. Questo non pare comunque avere alterato né il carattere tranquillo delle genti di qui né il loro ritmo di vita. Non stupitevi dunque se Barolo, diversamente da altri luoghi divenuti improvvisamente celebri per il vino, è ancora un paese di proprietà dei suoi abitanti: questo carattere lo si può riscontrare recandosi dal panettiere o in farmacia, dove non è inconsueto attendere per alcuni minuti il proprio turno mentre la persona davanti a voi sta raggugliando l'esercente sullo stato di salute di qualche suo caro. In questi casi non fatevi prendere dalla fretta o dall'impazienza ma lasciatevi cullare dal ritmo, dolce come le tante colline che circondano questo magico borgo.

Paesaggio

Il paesaggio che caratterizza la "Langa del Barolo" è un paesaggio prevalentemente monocolturale, i vigneti si estendono con continuità sui pendii dei versanti collinari, intervallati qua e là da borghi di impianto medioevale dai quali spesso si ergono imponenti castelli. Il binomio che nasce dall'accostamento "vigneto – castello" contribuisce a rendere questo paesaggio unico e le architetture difensive diventano icone di un panorama collinare incomparabile. Numerosi sono i luoghi connessi alla produzione del Barolo, ne sono esempio le aziende vitivinicole storiche, la cui fondazione risale ad un tempo oramai a noi lontano, che hanno posto le basi per la creazione di un prodotto così singolare nel suo essere. Si citano i possedimenti della Tenuta Fontanafredda, appartenuti alla casa Reale dei Savoia, e le proprietà della Famiglia Falletti di Barolo.

Sentieri del Barolo

Sono percorsi sentieristici con partenza ed arrivo a Barolo, prevalentemente su terreni sterrati e stradine di pertinenza comunale a servizio delle borgate e delle campagne. Qui di seguito ne sono indicati cinque, suggeriti dall'Associazione Sportiva Dilettantistica "Barolo Riders & Runners".

Questa associazione, nata nel 2015, conta già numerosi associati e sostenitori, uniti dall'amore per il proprio territorio, per lo sport e per la vita all'aria aperta. L'a.s.d. B&B propone ogni anno nuove iniziative con momenti di aggregazione e di amicizia vissuti insieme sviluppando le passioni che legano i suoi componenti (ad esempio camminate in gruppo sui sentieri del Barolo, "L'intrepida", che si svolge ogni anno a maggio, partecipazione alla manifestazione "Barolo in corsa", presenza in gruppo ad eventi del territorio, tour in moto, cena e festa sociale ecc.)

- TREKK ROSSO: Barolo – Monforte d'Alba – Barolo.
- TREKK BLU: Barolo – La Morra – Barolo (via Cappella del Barolo)
- TREKK BLU/GRIGIO: Barolo – La Morra – Barolo (via Cerequio)
- TREKK GIALLO: Barolo – Castiglione Falletto – Barolo
- TREKK VERDE: Barolo – Novello – Barolo

Per la descrizione dettagliata dei percorsi è possibile consultare la pagina web del Comune di Barolo. [Comune di Barolo - Vivere Barolo - Sentieri di Barolo - Sentieri del Barolo](#)

Arte e cultura

Castello Falletti



La storia del castello Falletti si ritiene avere inizio, vista l'assenza di documenti storici sulla sua nascita, nel X secolo, quando Berengario I consentì al feudatario locale l'erezione di una difesa efficace contro le frequentissime scorrerie degli Ungari prima e dei Saraceni poi. Di quella struttura originaria rimane ben poco: il mastio, ancora oggi visibile, fa parte di essa.

La prima testimonianza scritta risale al '200 in un atto di cessione di proprietà da parte dei signori di Marcanasco in favore del comune di Alba che, pochi anni dopo, lo cedette ai Falletti, i quali lo ristrutturarono significativamente e ne fecero dimora stabile di un ramo del casato. Il catasto del 1524 cita la presenza di una trentina di case intorno al castello, gradualmente scomparse per far posto ad appendici successive del castello stesso. Nel 1544, invece, fu fatto "rovinare" e saccheggiare dal governatore francese della vicina Cherasco nel corso delle lunghe guerre dell'epoca. Toccò successivamente a Giacomo e Manfredo riparare i consistenti guasti, apportando ulteriori modifiche migliorative. Il nuovo, frutto dei rimaneggiamenti cinquecenteschi, rimase sostanzialmente immutato fino al 1864, anno della morte di Juliette Colbert, ultima marchesa Falletti. Nel frattempo, il castello era già "decaduto" a residenza di campagna a causa del trasferimento della dimora principale dei Falletti, avvenuto nel 1814, al Palazzo Barolo di Torino.

Tra i suoi illustri ospiti durante l'ultima epoca dei Falletti spicca senza dubbio Silvio Pellico, divenuto poi negli anni intimo amico, fidato consigliere nonché amministratore della biblioteca Falletti. Il Pellico e la Marchesa erano soliti trascorrere insieme lunghe giornate tra castello Falletti e il castello della Volta, dediti alla lettura e alla conversazione. Alla morte della Colbert, il castello Falletti passò all'Opera Pia Barolo che, con pesanti lavori di ristrutturazione che ne alterarono profondamente la struttura, lo trasformò nel Collegio Barolo. Ruolo del Collegio, attivo fino al 1958, era di dare una possibilità di studiare a ragazzi economicamente in difficoltà. Nel 1970 fu acquistato dal Comune di Barolo, grazie soprattutto a una pubblica sottoscrizione cui furono in molti a contribuire generosamente. Nel corso degli anni è stato restaurato in modo capillare.

Attualmente il Castello è sede del Museo del Vino (WI.MU.)

Museo del vino

Il WI MU è un viaggio attraverso la cultura e la tradizione del vino. Un percorso ideato da Francois Confino, l'autore di numerosi allestimenti museali in tutto il mondo tra cui il Museo nazionale del cinema alla Mole Antonelliana di Torino.



Si parte dall'ultimo piano: una discesa fra buio e luce, fra suono e colore, sopra e sotto le zolle di questo suolo miracoloso. Il clima, la terra, i tempi delle stagioni, i colori dell'autunno e i silenzi dell'inverno, la sapienza della mano. Il vino nella storia e nell'arte, in cucina e nel cinema, nella musica e nella letteratura, nei miti universali e nelle tradizioni locali.

Il WI MU è anche un omaggio alla storia del castello e ai personaggi illustri che lo hanno abitato: gli ultimi marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e la consorte Juliette Colbert, il patriota Silvio Pellico, uno dei grandi protagonisti del Risorgimento italiano, che qui fu bibliotecario e di cui è conservata intatta la camera - studio.

E dopo il vino evocato e narrato, ecco il vino da vivere e gustare. Si scende al Tempio dell'Enoturista, negli storici ambienti di tinaggio, dove si scatena la pienezza del piacere sensoriale.

Qui si incontrano il Barolo e altri grandi vini che si possono degustare da soli o sotto la guida di esperti. Si impara quindi a riconoscerne profumi, aromi e personalità, scoprendo il legame fra il vino e il suo territorio; di qui è possibile continuare il viaggio di esplorazione virtuale e reale alla scoperta di una terra ricca e generosa.

L'itinerario si conclude all'Enoteca Regionale del Barolo, nelle antiche cantine marchionali che tennero a battesimo questo vino leggendario.

Tutte le informazioni riguardanti tariffe e orari si possono consultare sul sito web del Comune di Barolo oppure sul sito del Museo stesso.

www.wimubarolo.it

Castello della Volta



La meravigliosa posizione del Castello della Volta non è purtroppo pari al suo attuale stato di conservazione, alquanto decadente. Visibile dal paese, è raggiungibile percorrendo la strada che da Barolo porta verso La Morra. Fu costruito nel secolo XII da Manfredo di Saluzzo e, prima che Alba se ne impadronisse, appartenne per qualche tempo alla famiglia De Braidà. Il castello finì successivamente a far parte del feudo di Barolo e, in un successivo passaggio, nelle mani della famiglia Falletti.

La sua è stata una storia complicata, sempre al centro di possibili cessioni e tentativi di demolizioni, nonché teatro di avvenimenti leggendari. Il crollo della volta del salone centrale avvenuto all'inizio del XIV (di qui il nome Della Volta) fu interpretato dalla fantasia popolare in chiave religiosa: gli uomini e le donne della corte del signore del castello, in abiti discinti e in preda ad un'orgia collettiva, furono seppelliti dal crollo del soffitto voluto dal diavolo per impadronirsi delle loro anime.

L'ultima impennata della sua storia fu a cavallo del 1800, quando venne dapprima ripristinato a residenza signorile e poi eletto dall'ultima marchesa Falletti come luogo ideale per trascorrere ore tranquille in compagnia di Silvio Pellico, godendo sia dell'ombra dei folti ippocastani oggi non più presenti che dei panorami circostanti. Terminata la dinastia dei Falletti il castello entrò in una fase declinante che è durata fino ai giorni nostri, subendo nel 1944 ulteriori danni a causa di alcune cannonate da parte dei tedeschi. Il suo attuale aspetto decadente, tuttavia, rende molto credibili le diverse leggende che lo circondano.

È attualmente di proprietà di un'azienda vinicola di Barolo.

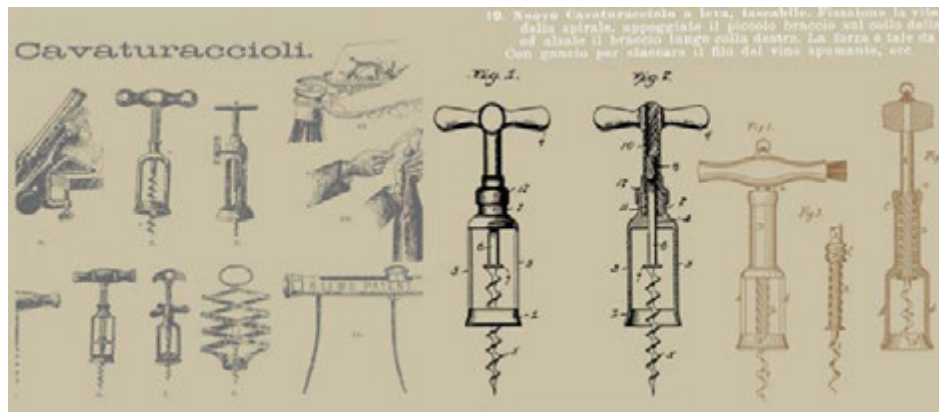
Piazza Falletti



La piazzetta "corte" del Castello, Piazza Falletti, è un grazioso angolo, su cui si affacciano la Chiesa di San Donato, dal tenue colore rosato, e l'Aula Picta, cappella adibita a museo per mostre temporanee.

La chiesa di San Donato risale alla prima metà del Settecento. È una ricostruzione di quella antica, che a sua volta fu già ristrutturata nella metà del Cinquecento. È a tre navate con cupola ottagonale e con sei altari laterali. Nella tomba davanti l'altare maggiore hanno sepoltura i Falletti, signori di Barolo.

Museo dei Cavatappi



Il museo nasce dalla passione di collezionare cavatappi antichi da parte di Paolo Annoni, un farmacista nato a Torino e trasferitosi nelle Langhe vent'anni orsono.

Il museo dei cavatappi ha sede in una ex cantina dai soffitti con volte a botte in mattone; presenta 500 esemplari dal '700 ai giorni nostri, di varie epoche, nazioni e tipologie. L'allestimento proposto permette di comprendere quella che è stata la nascita e l'evoluzione nei secoli di questo utensile di uso quotidiano; nelle 19 sezioni si ha la possibilità di vedere cavatappi di qualsiasi tipo e destinati a diversi utilizzi.

Il museo ospita inoltre diversi eventi durante il corso dell'anno: tutti i dettagli sono presenti sul sito web. L'offerta è completata da un bookshop con vendita di Barolo ed altri vini di Langa, libri, pubblicazioni, cavatappi antichi e moderni, prodotti per enologia, souvenirs, cartoline, poster, gadgets, prodotti alimentari tipici di Langa.

www.museodeicavatappi.it

Patrimonio immateriale

L'Intrepida

L'Intrepida di Barolo è una camminata non agonistica che normalmente si svolge in primavera tra le colline delle Langhe. Il tracciato si snoda per gran parte su sentieri, capezzagne, strade bianche delle colline dove si produce il famoso DOCG. Si può optare per due percorsi, la "mezza" da 21km o la maratona da 42km: qui di seguito viene descritto il primo di questi.

L'itinerario tocca (formando un "8" al cui centro rimane Barolo) La Morra e Novello partendo dalla frazione Santa Maria di La Morra.

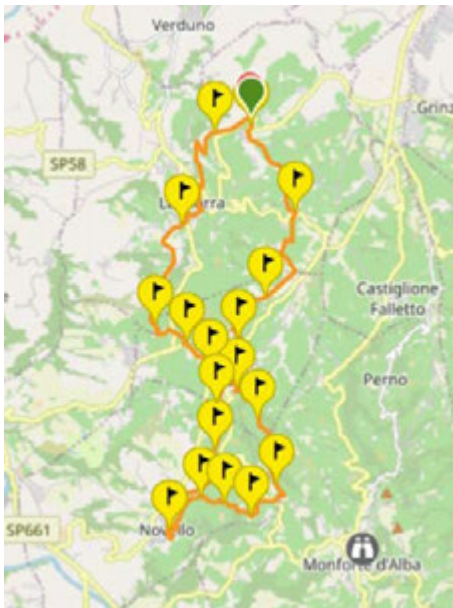
Il percorso è sempre ben segnalato e comprende il passaggio in tante piccole frazioni e borgate. Si scende dapprima a frazione Annunziata, passando vicini all'ex convento parzialmente ristrutturato; si prosegue raggiungendo la piccola zona industriale e prendendo lo sterrato di fondovalle (è possibile visitare la cappella colorata di Sol Lewitt poco più avanti). In seguito, si risale con belle viste sul Castello di Vergne verso Barolo. Dopo una prima sosta e si riparte in saliscendi tra vigneti per raggiungere Novello: è qui possibile visitare il belvedere, dove si può effettuare una pausa per il pranzo.

Dalla chiesa di Novello si prende uno sterrato che scende su Capezzagna fino a Borgata Panerole. Un tratto di asfalto poco trafficato contorna la collina, si trasforma in sterrato e passa nei pressi di una cantina posta su un crinale molto panoramico. Da quest'ultimo si scende con tornanti fino all'area picnic sotto a Barolo e in breve si raggiunge nuovamente il paese; una successiva salita permette poi di arrivare al Castello della Volta.

Siamo in piano ora, passiamo davanti all'imponente complesso di Famiglia Anselma e poco oltre ci fermiamo al punto picnic nei pressi di una cappelletta. Da questa parte uno sterrato sulla destra che scende a frazione Croera e da qui lungo la scalinata sotto i contrafforti si raggiunge il belvedere di La Morra.

Un ultimo tratto di asfalto permette di arrivare nuovamente a frazione Santa Maria.

[Wikiloc | Percorso La mezza 'Intrepida' di Barolo \(21km\) da frazione S.ta Maria](#)



WILA: il museo delle etichette

La collezione internazionale di etichette da vino d'uva conta circa 282.000 esemplari, singoli, diversi e autentici, che datano dalla fine del Settecento ai giorni nostri e rappresentano tutti i Paesi produttori di vino riconosciuti dall'ONU, tranne l'Iraq.

Il suo creatore, il Prof. Cesare Baroni Urbani, entomologo e docente ora in pensione dell'Università di Basilea, l'ha raccolta pezzo per pezzo in vent'anni di paziente lavoro, compiuto con l'aiuto della moglie Maria De Andrade, fra ricerche e acquisizioni. Nell'ottobre 2012 l'ha donata al Comune di Barolo destinandola al WiMu – Museo del Vino a Barolo, individuato quale realtà in grado di continuare ad accrescerla e a valorizzarla, consentendone al contempo la fruizione da parte di un ampio pubblico. La collezione è custodita presso il WiMu, in locali appositamente predisposti. Le etichette della collezione sono state ottenute per lo più direttamente dai produttori, la maggior parte dei quali acconsente a inviare le etichette più recenti. Alcune cantine tra le più prestigiose si rifiutano invece categoricamente. In questi casi il Professore ha comperato le bottiglie per staccarne l'etichetta. Impresa spesso difficile, poiché essa è l'unica garanzia del contenuto di una bottiglia e, per i vini più famosi e costosi, è protetta da potenti colle al fine di impedirne la rimozione. Un tempo anche fra i fondi di vecchie tipografie potevano essere recuperate etichette, ma si tratta di un caso ormai insperato. Numerosi altri esemplari sono stati acquisiti tramite scambi con altri collezionisti. Alcuni provengono da aste.

Il Comune di Barolo e la Barolo & Castles Foundation, gestore del WiMu, hanno assunto con il Prof. Baroni Urbani l'impegno di continuare ad accrescere la collezione. Al contempo, le attività espositive, la didattica e la programmata digitalizzazione sono finalizzate alla sua piena valorizzazione.



Le etichette hanno un importante valore documentario. Offrono informazioni su molti vini di grande interesse storico o geografico, o di notevole qualità, di cui non restano tracce.

E se nulla possono dire della qualità del vino che vestono, molto raccontano invece dei caratteri del luogo, del tempo e del contesto culturale in cui sono state realizzate. Le dimensioni, la carta di cui sono fatte, il tipo di stampa, gli elementi decorativi e gli stili che ne definiscono l'estetica riverberano – prima e indipendentemente dal vino che promuovono – le condizioni economiche, tecnologiche, sociali del mondo in cui quel vino è prodotto. Ne testimoniamo vicende, costumi e gusti, ne celebrano avvenimenti. Raccontano storie, personali e collettive. La ricchezza e la varietà del Fondo Baroni Urbani, in più, ne consente una lettura trasversale a luoghi e tempi.

[Wine Labels Collection - La collezione di etichette più grande del mondo](#)

Eccellenze enogastronomiche

Il vino barolo

STORIA

Considerato uno dei vini di maggiore prestigio non solo in Italia ma anche nel resto del mondo, il Barolo sembra avere ancora ad oggi poche informazioni relative alla sua origine. Sulla storia di questo vino sono stati prodotti però allo stesso tempo diversi testi da autori qualificati che hanno tentato di raccontare le vicende legate a tale vino e dei personaggi che hanno accresciuto il suo prestigio.

Il vino Barolo comincia a comparire a metà del XIX secolo circa, originato dall'omonimo paese nelle Langhe, in Provincia di Cuneo, con le tenute e le cantine già sede del castello dei marchesi Tancredi Falletti e Giulia Colbert Falletti di Barolo. Esso è semplicemente un diretto derivato di uve nebbiolo e quindi di vino nebbiolo (o nebiolo), vinificato per ottenere un prodotto eccezionalmente ricco ed armonioso, destinato a diventare l'ambasciatore del Piemonte dei Savoia nelle corti europee. A rendere importante il Barolo era ed è la sua struttura che esprime un bouquet complesso e avvolgente, in grado di svilupparsi nel tempo senza perdere le sue caratteristiche organolettiche.

Il primo ruolo fondamentale nella storia del vino Barolo fu quello di Paolo Francesco Staglieno, responsabile della prima versione del vino da uve Nebbiolo secco, almeno a partire dal 1830 circa. Autore del manuale "Istruzione intorno al miglior metodo di fare e conservare i vini in Piemonte", pubblicato nel 1835, Staglieno fu il pioniere nella nascita della nuova enologia piemontese. Fu responsabile delle vigne e delle cantine del Tenimento di Pollenzo, centro di eccellenza vitivinicola della casa reale; fu anche chiamato dallo stesso Cavour come enologo della sua tenuta Grinzane, tra il 1836 e il 1841.

Le innovazioni di vinificazione del Generale enologo, oltre che ad alcune variazioni nei processi di selezione dei grappi, macerazione e pulitura delle botti, fu l'introduzione del cosiddetto metodo Gervais, pubblicato qualche anno prima dagli enologi francesi Jean-Antoine ed Elisabette Gervais soprattutto in merito alla soluzione, attraverso macchinetta omonima simile ad alambicco, per eliminare l'eccedenza di acido carbonico e biossido di carbonio durante la vinificazione. Dopo il suo intervento, il modo di produrre vini secchi, stabili e destinabili all'esportazione venne successivamente chiamato "metodo Staglieno". Recentemente, è stato invece documentato un ruolo più marginale in merito agli interventi dell'enologo francese Louis Oudart.

Il marchese Tancredi Falletti di Barolo, già ricco possidente del castello e delle tenute di Barolo nelle Langhe, nel 1807 sposò la nobile francese Juliette Colbert, nota in Italia come Giulia Falletti di Barolo. Oltre che a munifiche opere di beneficenza e aiuto ai poveri ed i malati presso Torino e altrove, la marchesa si occupò, con tenacia, di perfezionare e promuovere il già celebre vino di corte. Discendente di un'antica famiglia di vinificatori della corte francese, ella si dedicò alle cantine del castello di Barolo a partire dal 1845 circa. Appoggiata dal Conte di Cavour e da Vittorio Emanuele II di Savoia, riuscì, attraverso il "metodo Staglieno", a perfezionare e diffondere il pregiato vino in tutte le corti d'Europa. Si racconta che un giorno, la marchesa Falletti offrì a Carlo Alberto 325 "carrà" di Barolo - una per ogni giorno dell'anno ad eccezione del periodo di astinenza quaresimale - perché il Re aveva espresso il desiderio di assaggiare quel "suo nuovo vino"; l'omaggio passò alla storia: le "carrà" erano infatti botti da trasporto su carro, della capacità di 12 brente (circa 600 litri). Re Carlo Alberto rimase così entusiasta del vino avuto in dono, che decise di comprare la tenuta di Verduno per potervi avviare una sua produzione personale, ed altrettanto fece il Re Vittorio Emanuele II, alcuni anni dopo, acquistando la tenuta di Fontanafredda a Serralunga d'Alba.

Il vino Barolo, poi, continuò a conquistare le tavole di corte a cavallo tra il XIX e il XX secolo. La marchesa Giulia di Barolo lasciò i suoi ingenti averi all'Opera Pia Barolo, dedicata a sole opere di carità, mentre le cantine di Barolo persero

d'importanza e di produzione nei difficili anni della prima guerra mondiale. A ciò si aggiunse un'epidemia di fillossera nel 1930, una malattia della vite che decimò molte coltivazioni del Piemonte.

Nel secondo dopoguerra, vi fu una rivalutazione e un recupero di tutti i prodotti enologici, le colline furono ripopolate dalle viti e, per quanto riguarda il Barolo, furono valorizzate soprattutto le cantine del Castello di Grinzane Cavour e dello stesso castello di Barolo. A partire dagli anni Sessanta del XX secolo, i cru del vino Barolo vennero espressamente contemplati in etichetta, fino ad arrivare al riconoscimento DOC.

PRODUZIONE E CARATTERISTICHE



La produzione del Barolo avviene in via principale su un particolare tipo di terreno chiamato "tortoriano", caratterizzato da marne di colore grigio-azzurro ritenute poco resistenti ma ideali per coltivare viti e sabbie stratificate. La prima delimitazione della zona di coltivazione delle uve adatte a produrre il Barolo risale al 31 agosto 1933; l'area si estende, oltre che ai comuni descritti in questo Dossier, alle località di Castiglione Falletto, Roddi, Cherasco, Verduno, Diano d'Alba e Grinzane Cavour.

Il vino tende così ad assumere connotazioni diverse a seconda del comune in cui viene prodotto: questo perché le colline della zona presentano una composizione del terreno molto varia (solo a Barolo esistono 4 diversi cru: Cannubi, il principale, Sarmassa, Costa rose e Brunate). Il resto lo fa poi l'interpretazione che ogni produttore, dai più piccoli alle grandi cantine, riesce a dare a questo vino dalle mille sfaccettature.

Anche l'esposizione al sole deve rispettare alcuni importanti requisiti utili a garantire uve di qualità che maturino nel modo corretto prima della vendemmia. Ci sono poi delle tabelle di riferimento per quanto riguarda la rendita massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini Barolo.

Il Barolo ha un colore rosso granato con riflessi che virano verso l'arancio. Il suo bouquet è complesso, con note floreali e fruttate che si accompagnano a note più marcate di spezie. In bocca, ha un gusto elegante e persistente, un vino di grande importanza che, proprio per queste sue caratteristiche, è considerato tra i più nobili dell'intero Piemonte.

Ci sono due versioni di Barolo: quella tradizionale e quella Riserva, vini di grande struttura, adatti alle grandi occasioni. Il Barolo tradizionale viene affinato per almeno 3 anni, di cui almeno 18 mesi in botte; quando gli anni di affinamento sono 5, di cui 18 mesi in legno, si parla di Barolo Riserva.

Il Barolo, per poterne assaporare tutto il suo sapore e l'aroma, deve essere servito con una temperatura che vai dai 18 ai 20 gradi in dei bicchieri piuttosto ampi. La gradazione alcolica è di almeno 13 gradi e l'uva che viene utilizzata proviene esclusivamente dai vitigni autoctoni chiamati Nebbiolo.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti che riescono al meglio ad esaltare il gusto di tale vino sono senza ombra di dubbio i secondi piatti a base di carne rossa come ad esempio stracotti, arrostiti, brasati e selvaggina. Il sapore del vino si sposa però anche molto bene con i formaggi soprattutto se stagionati e con i primi piatti a base di tartufo e funghi porcini. Questo vino rosso può inoltre accompagnare i dolci in particolar modo quelli secchi come i biscotti tipici del Piemonte o quelli a base di cioccolato.

Ospitalità e servizi

Le strutture che seguono sono state segnalate dal Consorzio turistico Langhe Monferrato Roero, una squadra affiatata, tutta al femminile, con oltre 30 anni di esperienza per quanto riguarda la conoscenza del territorio. Dopo un'attività di ricerca, anche collaborando con professionisti affermati, il Consorzio è riuscito ad estrapolare sul sito www.langhe-experience.it il meglio che le zone di Langhe, Monferrato e Roero hanno da offrire.

Qui di seguito sono elencati solamente i nomi delle strutture accompagnati dal link della corrispondente pagina web, dove è possibile consultare tutti i dettagli e le informazioni necessarie per organizzare la propria esperienza.

DOVE MANGIARE:

- BAROLANDO RISTORANTE WINE BAR
[Barolando Ristorante Wine Bar \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- RISTORANTE HOTEL BAROLO
[Ristorante Hotel Barolo \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- RISTORANTE "BUON PADRE"
[Ristorante Buon Padre, Barolo \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- LOCANDA "LA GEMELLA"
[Locanda La Gemella, Barolo \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- LOCANDA IN CANNUBI
[Locanda In Cannubi \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)

DOVE DORMIRE:

- HOTEL BAROLO
[Vacanza in Langhe Monferrato e Roero: dove dormire | Langhe Experience \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- AGRITURISMO "IL GIOCO DELL'OCA"
[Il Gioco dell'Oca, Barolo \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- AGRITURISMO "LA TERRAZZA SUL BOSCO"
[La Terrazza sul Bosco \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- AGRITURISMO "LE VIOLE"
[Le Viole Agriturismo, Barolo \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- COUNTRY HOUSE "CA' SAN PONZIO"
[Ca' San Ponzio \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- BED & BREAKFAST "LA GIOLITTA"
[La Giolitta, Barolo \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)

- CASA VACANZE “VILLA GIOBATTÀ”
[Villa Giobatta, Barolo \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- APPARTAMENTI “LA ROSA GIALLA”
[La Rosa Gialla, Barolo \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- APPARTAMENTI “VINEHO”
[Vineho, Barolo \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)

Galleria fotografica





LA MORRA

Territorio e geografia

La Morra è situato a 13 chilometri da Alba e comprende le frazioni Annunziata, Berri, Rivalta e Santa Maria. Il comune si trova a 513 metri sul livello del mare, leggermente a sinistra di Barolo, e comprende un territorio di 24,17 Kmq. Si trova in una posizione strategica per godere di viste panoramiche spettacolari: dalle alture del paese, infatti, è possibile ammirare un'ampia estensione di colline, con le altre località vicine come Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba. La zona è attraversata da alcuni corsi d'acqua minori e offre anche boschi, oliveti e campi coltivati, creando un paesaggio variegato e affascinante.

Globalmente, il territorio di La Morra e delle Langhe è noto per la sua bellezza naturale, la ricchezza della sua produzione enogastronomica e la sua atmosfera rilassata.



Storia

Agli albori del secondo millennio la città di Alba Pompeia iniziò a dissodare le colline circostanti: fu allora che nacque il villaggio di Murra sulla cima del colle (nome che sta per “significa recinto per le pecore”).

Nel 1269, ormai comune a sé stante con castello, La Morra venne infeudata a Sordello da Goito, cavaliere di Carlo d'Angiò e menestrello citato da Dante nel Purgatorio, secondo libro della Divina Commedia. Nel 1340 passò sotto il dominio della famiglia Falletti; nel 1402 si diede propri Statuti nei quali sono citati per la prima volta in zona il vitigno Nebbiolo (Nebiolium), dal quale trae origine il vino Barolo, e il Pignolo (Pignolium), ormai scomparso dal territorio lamorrese. Nel 1435 si consegnò al duca di Milano; successivamente, dopo alterne vicende sotto Francia e Spagna, nel 1631 passò ai Savoia.

Nei secoli che seguirono prese forma e si consolidò la struttura a raggiera del suo centro storico, con il fulcro nella torre civica e nella chiesa parrocchiale intitolata a San Martino. Lungo le sue viuzze a girapoggio che qui vengono chiamate “contrà” e “contraròt” vennero innalzati palazzi signorili e chiese.

Le antiche mura medioevali, i Bastioni, che racchiudevano il vecchio nucleo videro, a partire dall'Ottocento, nascere ai loro piedi nuovi quartieri che costruiscono l'attuale “borgo” con la cappella di Santa Brigida, principale punto di riferimento.

La Morra è diventata una delle capitali riconosciute del Barolo.

Paesaggio



Di qui partono i sette sentieri di La Morra, a raggiera attorno al paese, che si collegano al sentiero ad anello del Barolo e a quello intercomunale dell'Unione dei paesi del Barolo. In via XX settembre, potete ammirare Palazzo Falletti con l'attigua cappella della Madonna del Buon Consiglio: una targa esplicativa li descrive brevemente. Prendendo via Umberto, è possibile ammirare la facciata della settecentesca chiesa della Confraternita di San Sebastiano, sede di mostre e convegni. Di fronte alla chiesa parte via Monsignor Grassi, a metà della quale si trova l'austero palazzo settecentesco già adibito a ospedale e ora a casa di riposo per anziani, e più avanti la medioevale casa Massobrio-Boffa con finestra ogivale. Ritornando in via Umberto e raggiungendo piazza Castello, una grandiosa balconata protesa sulle Langhe e sulle Alpi offre uno spettacolo superbo e senza paragoni: un susseguirsi senza fine di colline punteggiate da borgate, castelli e torri emergenti dai vigneti. In piazza Castello sorge inoltre l'imponente torre civica ad uso di campanile del 1710: dalla cella campanaria si gode una vista panoramica a 360 gradi. Su di un lato della piazza sono collocati i monumenti al Vignaiolo d'Italia e a Giuseppe Gabetti che scrisse la Marcia Reale.

Poco distante si trova la Cantina Comunale gestita dai produttori di La Morra: qui è possibile assaggiare e fare acquisti scegliendo fra più di 60 baroli diversi. Pochi passi portano in piazza del Municipio, un luogo che ha conservato il fascino dell'Ottocento: al centro un secolare ippocastano con panchine, di lato l'imponente facciata della parrocchiale barocca di San Martino (1699) su disegno di Michelangelo Garove e quella della chiesa della Confraternita di San Rocco (1749), con cupola affrescata da Pietro Paolo Operti, e infine il palazzo del Municipio (facciata del 1765). L'interno del bel San Martino, recentemente restaurato, vale una visita, soprattutto la pala d'altare di Carlo Aliberti. Da piazza del Municipio è possibile scendere in via Garibaldi per ripercorrere i Bastioni, antico cammino delle altissime mura che, in epoca medioevale, cingevano con le loro numerose torri e porte l'intero paese. Tali costruzioni furono però, tra il 1700 e il 1800, spianate e trasformate in passeggiate.

Una meta da non tralasciare è la frazione Annunziata, a tre chilometri da La Morra, lungo la provinciale per Alba. È qui visitabile il complesso romanico-barocco dell'ex convento di San Martino di Marcenasco: il campanile e l'abside risalgono al secolo XV, la facciata è del 1684. Questo convento rappresenta il nucleo più antico di La Morra: qui i monaci coltivavano vigne di nebbiolo, moscatello e pignolo. Nelle cantine è allestito il Museo Ratti dei Vini d'Alba.

7 Sentieri di La Morra

L'Associazione Eventi e Turismo in collaborazione con il Comune di La Morra ha realizzato una rete di 7 sentieri che attraversano tutto il territorio comunale, passando tra boschi e le grandi vigne del Barolo, per una cinquantina di chilometri.

Questi sentieri raggiungono antiche fontane, cappelle e piloni campestri, aree di interesse botanico e punti panoramici; valorizzano inoltre i beni storici e culturali del centro storico e delle frazioni.

Per permettere a tutti di individuare i sentieri facilmente, è stata realizzata una cartina, con altimetrie e tempi di percorrenza vari, con la descrizione di ciascun percorso in quattro lingue (italiano-inglese-tedesco-francese). I 7 sentieri hanno recuperato quelli caduti in disuso e tracciato nuovi percorsi: ognuno di essi è provvisto di una specifica segnaletica.

Il progetto è stato realizzato da Elio Sabena di Trekking in Langa e tutti i percorsi sono consultabili sul sito web del Comune di La Morra oppure alla pagina [Ufficio Turistico di La Morra » Sentieri \(lamorratourismo.it\)](http://www.lamorratourismo.it)



Arte

Torre campanaria

La Torre Campanaria fu costruita fra il 1709 e il 1711, su disegno dell'ing. Cocito di Neive che diresse i lavori fino all'altezza della cella campanaria. Quest'ultima venne disegnata dall'ing. Domenico Pettiti di Cherasco, chiamato dalla Comunità di La Morra a risolvere la lieve pendenza verso ovest della torre. Pettiti decise di non costruire il sesto riquadro del progetto originario e di sostituirlo con la cella delle campane.



Alta 31 metri e a pianta quadrata, la torre è composta da cinque piani a riquadri semplici e sobri e da una cella campanaria in stile barocco; nel basamento sono ancora visibili i cocci di pietra risalenti alla preesistente torre medioevale caduta nel 1700, una delle poche tracce del castello abbattuto nel 1544 per ordine delle truppe francesi occupanti.

La torre, di proprietà del Comune di La Morra, è visitabile da marzo a novembre durante il sabato e la domenica.

Chiesa Parrocchiale di San Martino

Dedicata al patrono del paese, San Martino, la cui statua s'innalza sopra il portone d'ingresso, la chiesa parrocchiale rappresenta uno dei più importanti esempi di architettura e di pittura barocca dell'area. Sulla piccola piazzetta del municipio si affaccia la possente facciata, le cui colonne, lesene e timpani dai cornicioni aggettanti creano giochi di luce e ombra.

L'architetto Michelangelo Garove, seguendo lo stile guariniano, progetta una chiesa dall'architettura vigorosa, che si modula attraverso effetti chiaroscurali e volumi poderosi.

L'interno, a navata unica, con cappelle laterali comunicanti, custodisce preziose testimonianze artistiche, pale d'altare, affreschi e arredi sacri. Tra le tele, pregevole è la pala dell'altare maggiore, opera dell'artista di Canelli Giovanni Carlo Aliberti (1662-1740), raffigurante la Madonna con Bambino e i SS. Martino e Crispino. Di impianto barocco, l'opera è caratterizzata da una struttura piramidale, animata dal movimento aggettante dei due Santi in primo piano che fanno da corona alla Vergine assisa su una nuvola, con il Bambino in braccio. Attribuito allo stesso autore è l'affresco della cupola presbiteriale, raffigurante Il trionfo di San Martino.

La volta della navata centrale è stata dipinta da Luigi Morgari nel 1880: ripartita in quattro fasce, ognuna delle quali narranti un episodio della vita di San Martino. Sempre dello stesso autore la pala dell'altare della prima cappella di sinistra: Il Battesimo di Gesù.

La chiesa è irradiata dalla luce naturale che trapela dalle aperture laterali, che conferiscono all'edificio un'ambra luminosa, che risalta la bellezza dei dipinti e degli affreschi.

Chiesa di San Sebastiano

Tra il 1700 e il 1708 la chiesa di S. Maria di Marcenasco (antica parrocchiale) venne riedificata nello stesso luogo sotto il titolo di S. Sebastiano Martire dalla Confraternita dei Disciplinanti Bianchi.

Il campanile in cotto, costruito nel 1766, si caratterizza per l'eleganza e l'armonia delle linee. La facciata, suddivisa in due ordini, conserva due nicchie che custodivano affreschi ormai persi.

L'interno, a navata unica, con due cappelle laterali, conserva un pregevole altare in stucco (1793) con pala raffigurante S. Sebastiano Martire.



Edifici sacri nel concentrico

- Cappella di Santa Brigida

La cappella, costruita nel 1701, è l'ampliamento di un antico pilone votivo a forma di tabernacolo aperto dedicato a Santa Brigida di Svezia Vedova. L'interno custodisce una pala d'altare rappresentante la SS. Vergine e S. Brigida con sua figlia S. Caterina Vergine, opera di Diego Bono del 1819. Importante il ciclo di affreschi del coro, raffiguranti la Vergine in trono con Bambino e due Santi, di cui non si conosce l'autore, risalente al XV secolo, epoca di costruzione del primitivo oratorio. Il ciclo rievoca suggestioni di arte gotica e rinascimentale.

- Cappella di Santa Lucia

La cappella campestre, intitolata in origine alla Vergine Santissima, fu fatta costruire nel 1612 dal generale spagnolo Gaspare Sanguazza acquarterato a La Morra. Caduta in rovina, venne riedificata nel 1779 e cointitolata a Santa Lucia. All'interno è conservata la pala d'altare della Madonna con Bambino, S. Agata, S. Lucia e Angelo, opera di Agostino Cottolengo di Bra.

- Pilone di San Sebastiano

Il pilone fu eretto nel 1729 al posto di un'antica cappella ormai demolita. Composto da tre riquadri circolari, esso fu affrescato nella prima metà del Novecento dal pittore-decoratore Giovanni Savio (1863-1950) di La Morra. I tre affreschi rappresentavano il martirio di S. Sebastiano, S. Lucia e l'Immacolata Concezione: di essi rimangono ampie tracce. Posto a valle della strada comunale, venne trasferito a monte di essa nel 2006 e restaurato.

Cappelle campestri

- Cappella della Madonna di Loreto

La cappella venne costruita nel 1750 su di un pilone votivo del XV secolo in forma di tabernacolo aperto: di esso si conserva una pittura murale raffigurante La Vergine con il Bambino, ora nell'abside della cappella. Il ciclo di affreschi che decora l'interno è opera del lamorrese Giovanni Vassalli (1817); Nel 1834 venne realizzato il porticato antistante. La chiesetta campestre è a forma rettangolare e a navata unica; le murature sono parte in pietra e parte in mattoni. Si trova in aperta campagna, in località Loreto, sulla strada per Verduno.

- Cappella di S. Antonio Abate

La cappella (XVIII secolo) è caratterizzata da un portico antistante la facciata che protegge le pitture murali rappresentanti la Madonna col Bambino, S. Antonio Abate e S. Filippo, eseguite da Giovanni Savio di La Morra nella prima metà del Novecento. L'interno presenta una pala d'altare (1858) con le stesse figure della facciata: ad esse si era ispirato Savio. Le decorazioni in stucco della cornice sono del 1745. Si trova nella frazione Berri.

- Cappella del Barolo

La cappella della Madonna delle Grazie venne costruita nel 1914 accanto ad un preesistente pilone abbattuto alla fine del XX secolo. Il pilone era stato affrescato internamente ed esternamente dal decoratore-pittore Giovanni Savio (1863-1950) di La Morra. Nel 1999 la cappella venne restaurata e decorata da David Tremlett (1945) per l'interno e da Sol LeWit (1928-2006) per l'esterno. Si trova nei pressi della borgata Fontanazza; è chiamata cappella delle Brunate (dal nome dell'antistante vigneto) o del Barolo ed è di proprietà della famiglia Ceretto.



Palazzo del Comune e bastioni

Il palazzo del Comune, ricostruito nel 1765, venne rimaneggiato nel XX secolo. Conserva un soffitto ligneo a cassettoni nella sala del Consiglio. Fu anche sede delle prime Scuole Elementari. Nell'edificio preesistente furono firmati, nel 1402, gli Statuti di La Morra, un corpo di leggi che regolavano i rapporti fra i cittadini e i Falletti, signori del luogo, nonché l'amministrazione della giustizia.

Il castello di La Morra, abbattuto nel XVI secolo, era circondato da alte mura in pietra e mattoni. I Bastioni, in parte ricostruiti nel XIX e XX secolo, testimoniano ciò che rimane delle mura medioevali. Le due rampe di strada in ciottoli del fiume Tanaro portano alle due antiche porte di accesso, la porta del Borghetto (inferiore) e della Cittadella (superiore). Il muro più alto prende il nome di Bastione del Ciaplass per il masso sporgente.

Patrimonio immateriale

Eccidio di Cerequio

L'eccidio di Cerequio La Morra fu l'insieme delle esecuzioni sommarie effettuate nei rastrellamenti del 29 agosto 1944 da milizie fasciste a danno di formazioni partigiane, il cui epicentro fu la località di Cerequio e coinvolse altri territori limitrofi ai comuni di La Morra, Cherasco e Verduno, in particolare le località di San Bartolomeo e Meane. I partigiani catturati furono condotti presso la cascina Averame (detta "n'sec") nella borgata di Cerequio del comune di La Morra, dove 18 furono uccisi a colpi di mitraglia subito dopo la loro resa e i rimanenti vennero fucilati sulla strada verso La Morra, nel luogo oggi denominato "Piazza dei Martiri". Pur con alcune difformità delle fonti, che riportano un numero totale di vittime variabile fra 28 e 35 (dove si contano anche altri due partigiani garibaldini uccisi a Santa Maria, una vicina borgata, uno sulla strada di Alba e un contadino, freddato a La Morra), conformemente all'elenco delle vittime accertate e alle memorie dei partigiani sopravvissuti, il conto più verosimile dei partigiani direttamente coinvolti è 32, quello delle vittime totali è di 31, di cui due minorenni. Un solo partigiano, ferito e finito sotto la pila degli altri sfuggì al colpo di grazia e riuscì a salvarsi.

In ricordo dell'eccidio sono stati eretti diversi monumenti e si svolgono annualmente le commemorazioni dell'eccidio:

- A La Morra sono presenti Cippo e lapide in Piazza Martiri e sulla facciata del municipio
- Una lapide nel luogo dell'eccidio principale presso la cascina Averame in frazione Cerequio di La Morra (dove fino a pochi anni fa erano presenti ancora i fori delle pallottole).
- In Piazza dei martiri a La Morra si svolgono ogni anno le celebrazioni civili e religiose che si concludono con un pellegrinaggio presso i luoghi della strage.
- La lapide presso il comune di Cherasco ricorda i suoi numerosi cittadini caduti nella strage.



Mangialonga

La Mangialonga è una camminata non competitiva tra le colline e i vigneti di La Morra: un appuntamento goliardico, conviviale e festoso per stare in compagnia degustando i prodotti tipici della cucina di Langa accompagnati dai vini più pregiati delle Cantine locali. Un percorso di 4 chilometri per ammirare paesaggi ricchi di bellezza che, abbinato alla degustazione delle prelibatezze culinarie locali, ha contribuito, negli anni, a renderla un evento speciale, con prenotazioni che arrivano da ogni parte del mondo.

L'appuntamento con la Mangialonga è alla fine del mese di agosto e tutti i dettagli sono consultabili sul sito web www.mangialonga.com.



Sulla pagina web dell'ufficio turistico di La Morra si possono trovare tutti gli eventi, in tempo reale, organizzati nel Comune.

[Ufficio Turistico di La Morra \(lamoraturismo.it\)](http://lamoraturismo.it)

Eccellenze enogastronomiche

Cantina Comunale

La Cantina Comunale di La Morra è un'associazione che comprende attualmente 50 viticoltori e produttori del paese. Sono circa 750 gli ettari di vigneti di La Morra che danno vini doc: nei loro filari nasce il 35% di tutta la Produzione del barolo degli 11 Comuni del comprensorio. Sorse nel 1973 con l'intenzione di valorizzare e far conoscere i vini di La Morra mediante una gestione autonoma, retta dagli stessi associati. Ha sede nella cantina settecentesca del palazzo del Marchese di Barolo. Qui l'intenditore di vini è a suo agio: può degustare, informarsi sui grandi vigneti di La Morra, acquistare bottiglie. Da qui può iniziare il grande "Sentiero del Barolo" descritto da una bella cartina edita dalla Cantina Comunale. Altre pubblicazioni di natura enogastronomica su La Morra attendono il visitatore che nella Cantina trova anche un aggiornato ufficio del turismo. In una apposita saletta si possono vedere dei video documentari sul paesaggio, sui vini e sui piatti tipici locali.

Tutti i dettagli e le informazioni sono presenti sul sito web <https://www.cantinalamorra.com/>.



Ospitalità e servizi

Le strutture che seguono sono state segnalate dal Consorzio turistico Langhe Monferrato Roero, una squadra affiatata, tutta al femminile, con oltre 30 anni di esperienza per quanto riguarda la conoscenza del territorio. Dopo un'attività di ricerca, anche collaborando con professionisti affermati, il Consorzio è riuscito ad estrapolare sul sito www.langhe-experience.it il meglio che le zone di Langhe, Monferrato e Roero hanno da offrire.

Qui di seguito sono elencati solamente i nomi delle strutture accompagnati dal link della corrispondente pagina web, dove è possibile consultare tutti i dettagli e le informazioni necessarie per organizzare la propria esperienza.

DOVE MANGIARE:

- RISTORANTE MASSIMO CAMIA
[Massimo Camia Ristorante, La Morra \(langhe-experience.it\)](#)
- LA CORTE RESTAURANT
[La Corte Restaurant - Palas Cerequio, La Morra \(langhe-experience.it\)](#)
- OSTERIA ARBORINA
[Osteria Arborina \(langhe-experience.it\)](#)
- RISTORANTE "BOVIO"
[Ristorante Bovio \(langhe-experience.it\)](#)
- OSTERIA ED ENOTECA "LE VIGNE BIO"
[Le Vigne Bio \(langhe-experience.it\)](#)
- BAR RISTORO "UVE ROOMS & WINE"
[Uve Rooms & Wine Bar, La Morra \(langhe-experience.it\)](#)

DOVE DORMIRE:

- CORTE GONDINA BOUTIQUE HOTEL
[Corte Gondina Boutique Hotel, La Morra \(langhe-experience.it\)](#)
- AGRITURISMO "IL CEDRO"
[Agrisuite Il Cedro, La Morra \(langhe-experience.it\)](#)
- AGRITURISMO "VITICCIO"
[Agriturismo Viticcio, La Morra \(langhe-experience.it\)](#)
- AGRITURISMO "IL GELSO"
[Il Gelso \(langhe-experience.it\)](#)
- AGRITURISMO "LA CASCINA DEL MONASTERO"
[La Cascina Del Monastero \(langhe-experience.it\)](#)
- ANTICA DIMORA DOSIO
[Antica Dimora Dosio, La Morra \(langhe-experience.it\)](#)
- COUNTRY HOUSE "CA' NELIDE"
[Ca' Nelide, La Morra \(langhe-experience.it\)](#)
- VILLA BRICCO DEI COGNI
[Villa Bricco dei Cogni, La Morra \(langhe-experience.it\)](#)
- BED & BREAKFAST "ARBORINA RELAIS"
[Arborina Relais \(langhe-experience.it\)](#)

- PALAS CEREQUIO BAROLO CRU RESORT
[Palas Cerequio - Barolo Cru Resort, La Morra \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- BED & BREAKFAST “UVE ROOMS & WINE BAR”
[Uve Rooms & Wine Bar, La Morra \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- CASA RIVIERA
[Casa Riviera, La Morra \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)

Galleria fotografica





MONFORTE D'ALBA

Territorio e geografia

Monforte si trova a 18 chilometri da Alba, a sud-est di Barolo e Novello; il paese si presenta con le case della parte antica tutte addossate sulle pendici di un erto colle a 480 metri sul livello del mare. Si estende su una superficie di 25,27 Km² e il comune racchiude le frazioni di Camie-Benenti, Castelletto, Manzoni, Perno, Sant'Anna, San Giuseppe, San Sebastiano.

Il paese ha tre piccole piazze, una delle quali vicina al castello antico dei Del Carretto.



Storia

Monforte è di antichissima origine: infatti sono state rinvenute tracce di insediamenti risalenti al neolitico e frammenti d'epoca romana. Deve il suo nome al castello cinto da mura che sorse nell'Alto Medioevo sulla sommità del colle e che, nel 1028, secondo gli storici Glabro e Landolfo Seniore, fu espugnato dagli armati inviati dall'Arcivescovo di Milano, Ariberto d'Intimiano, per soffocare l'eresia catara diffusasi in loco coinvolgendo gli stessi feudatari. Gli abitanti di Mons Fortis, fatti prigionieri, furono condotti a Milano e costretti a scegliere tra l'abiura e il rogo; la maggior parte, coerentemente con i propri principi, si lanciò tra le fiamme. Non è azzardato supporre che la presenza del nome Monforte nella toponomastica di Milano sia da ricollegarsi a questa vicenda.

Dopo alterne vicende, il paese divenne, nel XIII secolo, feudo dei marchesi Del Carretto, cui più tardi subentrarono i marchesi Scarampi del Cairo. Nel 1703 fu conquistato dalle truppe di casa Savoia e passò quindi definitivamente al regno di Piemonte e di Sardegna.

L'attuale Palazzo Scarampi venne edificato a cura dei Del Carretto dopo il 1706 sul sito del maniero precedente e ristrutturato nel 1833.

Il nucleo storico di Monforte, disposto a ventaglio e arroccato attorno all'antico campanile (ciò che resta della vecchia parrocchiale), pulsa di rinata vita dopo i recenti restauri che hanno interessato molti palazzi nobiliari e borghesi. Una passeggiata nelle sue viuzze medioevali che salgono ripide, una sosta nei suoi locali di ristoro o nei suoi alberghi, dimostrano come questo centro di Langa, già noto nella seconda metà del Novecento per la sua gastronomia, abbia valorizzato il suo centro storico con molta attenzione al restauro e al recupero funzionale dei suoi edifici.



Paesaggio

Il cuore di Monforte d'Alba risiede nella parte antica del borgo, arroccata su di una collina che domina la parte nuova del comune. Il fulcro della composizione urbana è costituito dalla residenza dei marchesi Scarampi, situata a fianco della piazza in cui è stato ricavato l'Auditorium Horszowski e dalla quale si ergono la torre Campanaria e le due Confraternite di Santa Elisabetta e di Sant'Agostino. Circondato dai vigneti della Langa del Barolo, dichiarati Patrimonio dell'umanità dall'UNESCO, Monforte d'Alba è uno dei più bei centri storici di questa zona, da luglio 2018 entrato a far parte dei Borghi più belli d'Italia.



I sentieri di Monforte

Dal centro di Monforte partono cinque sentieri che percorrono il territorio comunale:

- Sentiero 1: da San Giovanni a Santo Stefano di Perno;
- Sentiero 2: dalla cappella delle Settevie a Pensoglio;
- Sentiero 3: dagli Onorati a San Sebastiano;
- Sentiero 4: da Monforte al Castelletto;
- Sentiero 5: bricco dell'Asciutto.

Le panchine giganti

A Monforte d'Alba si trovano due panchine giganti facenti parte del progetto creato dal designer Chris Bangle. Si tratta di meravigliose e coreografiche panchine enormi posizionate in posizioni panoramiche, divertenti sia per gli adulti ma soprattutto per i bambini.

La prima panchina di Monforte si trova appena fuori il centro storico antico, vicino all'hotel Villa Beccaris, e come panorama ha proprio Monforte stesso.

La seconda panchina gigante si trova invece fuori dal comune, in aperta campagna in località Castelletto: da Monforte dovete seguire le indicazioni per Alba prima e per Perno dopo. Nei pressi della Cantina Manzone si deve girare a sinistra imboccando poi una stradina stretta che porta fino alla Cascina Gramolere.

<https://bigbenchcommunityproject.org/>



Arte

Auditorium Horszowski

L'Auditorium Horszowski è un anfiteatro naturale ricavato dalla pendenza morfologica naturale del terreno, inaugurato nel 1986 dal famoso pianista Mieczysław Horszowski. L'anfiteatro si presenta a gradoni rivestiti di erba con un palco costituito da un muro di cinta e il portale dei giardini Scarampi. L'auditorium ha un'acustica così perfetta che è sede di rappresentazioni teatrali, proiezioni di film, concerti tenuti da artisti illustri (come Paolo Conte e Massimo Ranieri) e della rassegna nazionale di musica Jazz, Monfortinjazz. Con i suoi 800 posti a sedere, incluse le tribune che vengono allestite in occasione del festival, questo auditorium, raccolto e intimo, riesce a trasformare qualsiasi evento culturale in un'esperienza unica: musica, parole, gesti, tutto in questa piccola arena naturale diventa più elegante e coinvolgente. L'anfiteatro è dominato dalla torre campanaria, unico resto dell'antica chiesa medievale andata distrutta. Sulla piazza insistono inoltre la costruzione barocca dell'Oratorio di S. Elisabetta e la facciata della Chiesa dei Disciplinati.



Le meridiane

Le Meridiane ancora visibili sono due: quella in via Del Carretto presenta al centro una clessidra alata; l'altra, in via Vallada, sulla torre annessa al palazzo già Martina, reca in alto la scritta *"Soles occidere et redire possunt nobis cum semel occidit brevis lux, nox est perpetua una eterna dormenda"* di Catullo (*"Il sole può calare e ritornare per noi, quando la breve luce cade resta una eterna notte da dormire"*).

Museo Martina

In occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia il Comune di Monforte d'Alba ha valorizzato – mediante un coinvolgente allestimento museale – la preziosa eredità del Colonnello Paolo Domenico Martina, che partecipò al Risorgimento e ai primi anni della nuova e difficile realtà nazionale. Il museo affaccia sulla piazza principale di Monforte, nello storico palazzo che fu residenza del Colonnello e dove è situata anche la biblioteca.

Il territorio di Monforte deve molto a questo personaggio poiché egli coltivò molteplici interessi di tipo naturalistico, musicale, letterario e agricolo che lo portarono a creare una scuola di agraria e a costruire alcune collezioni in parte giunte sino a noi e qui esposte.

Il percorso museale ripercorre in sei sale la vita, le vicende e gli interessi di Paolo Domenico Martina, figura militare di rilievo durante il Risorgimento. Nato a Cravanzana nel 1820, seguì una lunga e brillante carriera militare che gli consentì di viaggiare e di dedicarsi, soprattutto nella seconda parte della sua longeva vita, alle sue passioni: la musica e la composizione, la pittura ad acquerello, le collezioni naturalistiche. Il suo interesse più grande era però verso l'agricoltura ed il suo territorio tanto che destinò la sua eredità all'istituzione di una scuola di agraria che ebbe vita a Monforte tra il 1927 ed il 1954.

Dal centro di Monforte in cui è situato il museo si diparte il sistema dei sette sentieri che permettono agli appassionati di natura di godere delle bellezze paesaggistiche e naturalistiche del territorio.

La gestione del Museo Martina e della Biblioteca Civica è curata dall'Associazione "MO.MA.Li – Monforte Martina Libri". Tutti i dettagli, con tariffe ed orari di apertura, sono disponibili sul sito web del Comune di Monforte o su www.museomartina.it

Torre campanaria

È l'ultima testimonianza, insieme ad un affresco quattrocentesco (ora nella cappella della casa di riposo), della chiesa parrocchiale di Santa Maria, già citata in un documento del 1223, e demolita nel secondo decennio del 1900. Il campanile, che ha subito molti rimaneggiamenti nel corso dei secoli, era in origine la torre quadrangolare di vedetta dei primi signori di Monforte, inglobata nella facciata della chiesa costruita successivamente. La parte terminale, cuspidata, presenta le caratteristiche tipiche del gotico. Durante i lavori di restauro è emersa, alla base, un'ampia nicchia con decorazioni barocche che fungeva da fonte battesimale.

Dalla piazza si accede al sottopasso recante la data del 1622 su cui poggiava la navata detta "dei manichei" dell'antica chiesa di Santa Maria.

Patrimonio immateriale

Monfortinjazz

Nei mesi di luglio-agosto, nell'Auditorium Horszowski si tiene la rassegna musicale Monfortinjazz. Nato nel 1976, il festival ha ospitato molti tra i più noti e apprezzati protagonisti della scena musicale internazionale dando vita, ogni anno, a un appuntamento unico. Tutti i dettagli sono presenti sul sito web MONFORTINJAZZ.



Fiera dei beru

Nella quarta domenica di novembre, si tiene la tradizionale Fiera dei "BERU" (letteralmente "i maschi delle pecore"). La Fiera è una vera e propria "classica" del periodo autunnale in Langa, che affonda le proprie origini a molto tempo addietro a partire dalla sua ormai curiosa denominazione. Per tutta la giornata, il centro è animato da bancarelle pronte ad offrire ai visitatori un panorama di generi di ogni sorta. La Pro Loco prepara per tutti la colazione di langa, il pranzo con polenta e salsiccia e la merenda.

Fondazione Bottari Lattes

La Fondazione Bottari Lattes è nata nel 2009 a Monforte d'Alba (Cn). Ha come finalità la promozione della cultura e dell'arte e l'ampliamento della conoscenza del nome di Mario Lattes nella sua multiforme attività di pittore, scrittore, editore e animatore di proposte culturali.

Mario Lattes è stato un testimone lucido e anticonformista, artista di respiro internazionale, cui va il merito della diffusione in Italia di pittori e autori stranieri di grande valore. Fu direttore dell'omonima casa editrice, fondata dal nonno

nel 1893, per lungo tempo punto di riferimento della scuola italiana. Tra le pubblicazioni scolastiche realizzate si ricorda l'antologia illustrata con i disegni di Mario Lattes per gli studenti delle scuole medie.

La Fondazione non ha scopo di lucro e porta avanti iniziative di studio e di ricerca culturale, curandole direttamente o in collaborazione con altri enti o istituzioni, e organizza progetti e appuntamenti culturali. Tra le principali attività vi sono mostre di arte e fotografia, il nuovo Premio letterario internazionale Bottari Lattes Grinzane, il Festival di musica Cambi di Stagione, i progetti per bambini e ragazzi, i convegni, le rassegne teatrali e cinematografiche. Presidente della Fondazione Bottari Lattes è Caterina Bottari Lattes, vicepresidente Vittorio Artom Celli.

Tutte le informazioni e i dettagli sugli eventi organizzati sono presenti sul sito web.

[homepage - Fondazione Bottari Lattes](#)

Catari di Monforte

Anticlericali, i proto-catari (dal latino catharòs ovvero puri, perfetti) giudicano la Chiesa impura e corrotta dal desiderio di potere e di ricchezza. Essi credono in Dio e nel demonio e ritengono che l'uomo possa salvarsi combattendo tutto ciò che può condurre al male. Rifiutano i sacramenti, eccezion fatta per il consolamentum, una sorta di battesimo impartito



agli adulti. I catari praticano la castità, non mangiano carne, pregano, digiunano e mettono i propri beni in comunità. Praticano l'endura, una sorta di suicidio rituale e hanno come loro simbolo la scacchiera che rappresenta il dualismo bene e male e che sarà successivamente emblema dei Templari.

L'arrivo dei protocatari a Monforte è databile intorno al 1020, tanto che i roghi di Monforte sono, insieme a quelli di Orleans, i primi a venire appiccati in Europa. Nel 1028 Ariberto d'Intimiano, arcivescovo di Milano e vicario per l'Italia dell'imperatore tedesco Corrado II, trovandosi a Torino per una visita conoscitiva, scopre l'esistenza di un gruppo di eretici nella zona di Monforte. Egli, auspicando una soluzione diplomatica del problema, convoca a Torino il loro capo Girardo per un interrogatorio. Dall'interrogatorio fra il vescovo-conte che detiene il potere politico-amministrativo e Girardo che si dimostra inamovibile e preparato su ogni questione dottrina, emerge in maniera lampante l'eresia dei catari che vengono arrestati e condotti a Milano dove per alcuni giorni sacerdoti e autorità religiose tentano di ricondurli sulla retta via. Fra gli arrestati figura anche la contessa Berta che aderisce sin dall'inizio all'eresia e protegge gli eretici. Di fronte alla fermezza degli eretici, i giudicanti ecclesiastici ergono una grande croce e preparano un rogo divampante. La scelta spetta ai singoli che possono salvarsi abiurando la loro religione oppure persistere nell'eresia e immolarsi nel fuoco. Dopo un attimo di meditazione collettiva alcuni riabbracciano la fede cattolica, altri si lanciano fra le fiamme venendo ridotti in cenere. Una recrudescenza monfortese dell'eresia catara viene successivamente sedata dal vescovo Alrico.

Ospitalità e servizi

Le strutture che seguono sono state segnalate dal Consorzio turistico Langhe Monferrato Roero, una squadra affiatata, tutta al femminile, con oltre 30 anni di esperienza per quanto riguarda la conoscenza del territorio. Dopo un'attività di ricerca, anche collaborando con professionisti affermati, il Consorzio è riuscito ad estrapolare sul sito www.langhe-experience.it il meglio che le zone di Langhe, Monferrato e Roero hanno da offrire.

Qui di seguito sono elencati solamente i nomi delle strutture accompagnati dal link della corrispondente pagina web, dove è possibile consultare tutti i dettagli e le informazioni necessarie per organizzare la propria esperienza.

DOVE MANGIARE:

- RISTORANTE "FRE"
[Ristorante Fre, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- OSTERIA DEI CATARI
[Osteria Dei Catari, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- RISTORANTE "GIARDINO DA FELICIN"
[Ristorante Giardino da Felicin, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- RISTORANTE "GRAPPOLO D'ORO"
[Ristorante Grappolo d'Oro, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- RISTORANTE "MODA VENUE - LOUNGE WINE"
[Ristorante Moda Venue – Lounge Wine, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- LA TORRICELLA RISTORO
[La Torricella, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- LE CASE DELLA SARACCA
[Le Case Della Saracca \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- OSTERIA "LA SALITA"
[Osteria La Salita, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)

DOVE DORMIRE:

- LA RIBEZZA BOUTIQUE HOTEL
[La Ribezza Boutique Hotel, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- FELICIN - ALBERGO "DIMORA STORICA"
[Felicin - Albergo "Dimora Storica", Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)
- VILLA BECCARIS
[Villa Beccaris \(langhe-experience.it\)](http://www.langhe-experience.it)

- HOTEL “GRAPPOLO D’ORO”
[Grappolo d'Oro, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- COSTA DI BUSSIA - TENUTA ARNULFO
[Costa Di Bussia - Tenuta Arnulfo \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- AGRITURISMO “ICOLLIROSSI”
[Icollirossi, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- AGRITURISMO “LA TORRICELLA”
[La Torricella, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- RÉVA VINO & RESORT
[Réva Vino & Resort, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- CA' 'D CAMIOT - LE CASE DELLA SARACCA
[Ca' 'D Camiot - Le Case Della Saracca \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- VILLA COSTE DI MONFORTE
[Villa Coste, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- FELICIN - PALAZZO BOERI PANORAMIC SUITES
[Felicin - Palazzo Boeri Panoramic Suites, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- RÉVA RESIDENCES & POOL
[Réva Residences & Pool, Monforte d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)

Galleria fotografica





NOVELLO

Territorio e geografia

Novello è un paese di Langa che sorge sul vertice del suo colle all'altezza di 471 metri sul livello del mare. Ad ovest il pendio digrada dolcemente verso il fiume Tanaro, lungo le cui sponde si snodano l'abitato della frazione Fornaci, confinante con il comune di Monchiero, e, sulla sponda sinistra, la frazione di Moriglione, l'estremo lembo del comune, al confine con Lequio Tanaro. Fino all'inizio del secolo scorso gli abitanti delle due sponde attraversavano il fiume con il traghetto e, negli inverni rigidi, si affidavano alla superficie gelata. A oriente il colle è un alto osservatorio sulla Langa del Barolo, che, come un grande ventaglio aperto, mostra gli splendidi vigneti coltivati come giardini, perfetti come le gradinate di un anfiteatro, nel suo stesso pendio, di La Morra, Serralunga d'Alba, Barolo, Castiglione Falletto, Perno, Monforte d'Alba e oltre Monforte d'Alba verso un mare di filari.

La superficie urbana comprende 0,57 Kmq, mentre quella rurale 11 Kmq, per un totale di 11,57 Kmq.



Storia

A Novello sono state rinvenute testimonianze di epoca romana, ricordate da Goffredo Casalis nel suo importante Dizionario e precisamente una lapide, alcune medaglie e monete relative soprattutto all'epoca dell'imperatore Domiziano.

La denominazione latina riferita dal Casalis è "Novellum Albensium Pompeianorum", "Novello degli abitanti di Alba Pompeia". Il termine rinvia al termine classico "novalis" che significa "terreno messo a coltura per la prima volta" o al verbo latino "novellare" che significa "piantare nuove viti" e all'aggettivo "novellus" che significa semplicemente "nuovo" e anche "dissodato da poco". Il toponimo potrebbe indurre a pensare che il paese di Novello sia sorto in epoca romana. La storia del paese può essere ricostruita con maggior chiarezza a partire dall'anno 1100, ossia dal tempo in cui divenne possesso di Bonifacio del Vasto discendente di Aleramo, signore del Monferrato. Alla sua morte nel 1142 lasciò in eredità al figlio sestogenito, suo omonimo, il marchesato di Cortemilia e "luoghi" delle Langhe, tra cui Novello. Il suo successore, Enrico il Guercio, capostipite dei Marchesi del Carretto, partecipò alle crociate.

I signori del Carretto fecero costruire sulla rocca del colle, il punto più strategico come osservatorio e come luogo difendibile, il loro maniero, purtroppo distrutto in parte nel 1437 dall'esercito spagnolo; il Gonin nell'800 ci ha lasciato un'incisione raffigurante il possente rudere rimasto.

I Marchesi del Carretto, per ragioni politiche, si dichiararono sempre vassalli del Sacro Romano Impero anche dopo l'anno 1726 in cui si sottomisero al Ducato di Savoia.

Nell'anno 1731 Carlo Emanuele II di Savoia vendette il castello e le terre annesse al Marchese Agostino Oreglia di Castino e Farigliano; dopo questi, per eredità, divennero proprietari i Marchesi Luserna di Rorà.

Durante la campagna d'Italia di Napoleone una colonna dell'esercito francese al comando del generale Augeraux si fermò nei prati di Pradonio, sul lato ovest del colle, da cui era possibile osservare le altre colonne francesi che dovevano agire su Cherasco.

Dopo la Restaurazione, la storia di Novello seguì le vicende di casa Savoia e le svolte della storia d'Italia nei decenni. La popolazione diede il suo tributo di vite umane nelle lotte risorgimentali e nelle due guerre mondiali, come testimoniano le lapidi dedicate ai caduti. Nella lotta della resistenza contro il fascismo numerosi giovani aderirono ai gruppi partigiani e non poche famiglie offrirono loro aiuto e ospitalità.

Paesaggio

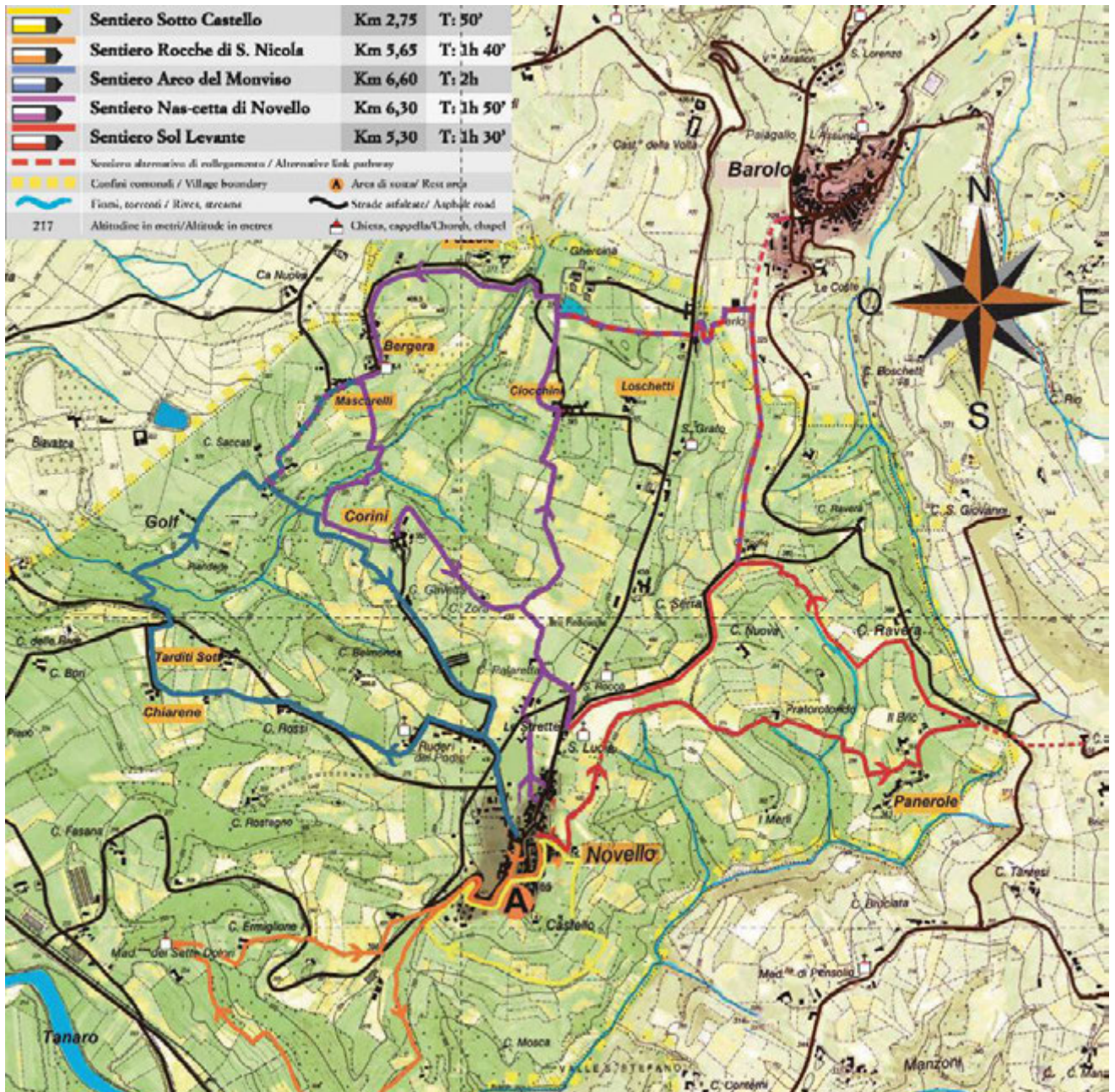
Il nucleo storico del paese si snoda sul crinale del colle secondo un disegno lineare. Il visitatore che lo attraversa lungo la via principale, l'asse su cui si disposero nei secoli gli edifici, non può non rilevare che questo paese visse una sua storia importante. Nella zona antica dell'abitato a forma di cuneo si osservano alcune case-forti, le porte ad arco di accesso al centro, la Chiesa parrocchiale e la Chiesa della Confraternita, sorte nel '700, il castello, il palazzo quattrocentesco, forse sede del Bargello e tra questi nota le testimonianze dell'architettura contadina, segni di una civiltà che è stata ed è ancora prevalentemente agricola.

Novello, paese di storia, di arte e di vigneti, offre al visitatore la serenità di un ritorno di vita a misura umana, un paesaggio unico, itinerari di trekking in un ambiente ecologicamente puro alla scoperta di calanchi, fonti, piloni, cappelle campestri e la genuina cucina di langa, ricca di sapori rustici e raffinati insieme.

Sentieri di Novello

Vi sono 5 sentieri che permettono di esplorare il territorio di Novello: il documento completo, nel quale si possono trovare ulteriori informazioni interessanti, si può scaricare dal sito web del Comune al seguente link.

[Comune di Novello - Vivere Novello - Sentieri di Novello - Pathways Of Novello](#)



- [Cartina in ITALIANO](#)

Arte

Castello di Novello

Il suggestivo edificio che domina la rocca del paese, alto sui vigneti e sui boschi, circondato da folti, secolari ippocastani, è una costruzione del secolo scorso, ultimata nel 1880. Fu progettato dall'architetto G.B. Schellino di Dogliani (1818-1905), importante esponente piemontese, insieme agli architetti P. Palagi e E. Melano (attivi rispettivamente a Racconigi e a Pollenzo) del neogotico e dell'eclettismo, stili a cui si deve fare riferimento per comprendere l'architettura dell'800. Sorge sui resti, ancora visibili, dell'antico castello medioevale, che il 13 giugno del 1224 divenne proprietà del Marchese Guglielmo VI di Monferrato e l'anno seguente, per investitura concessa dalla Repubblica di Asti, del Marchese Jacopo del Carretto e nel 1268, in seguito alla divisione tra i figli di Jacopo, toccò al primogenito Corrado del Carretto. In una stampa di F. Gonin (1808-1889) si osserva un'alta, massiccia muraglia del castello originario.

L'attuale costruzione fu voluta dalla Signora Maria Allara Nigra, donna colta e scrittrice dilettante che si affidò al gusto e alla preparazione di G.B. Schellino, autodidatta, amico dell'architetto Antonelli, documentato e aggiornato sui cataloghi delle esposizioni universali e sulle pubblicazioni del tempo. Attualmente l'edificio è adibito a ristorante, con vasta sala moderna accostata alle vecchie sale di fine Ottocento, che conservano affreschi e decori autentici.



Dipinto del martirio di San Sebastiano



È un dipinto attribuito dal dott. Berlanda, perito del tribunale di Milano, al pittore Andrea Pozzo (Trento 1642-Vienna 1709), il quale non firmò mai le sue opere; è un'attribuzione che è possibile sostenere sia per ragioni storiche sia per ragioni stilistiche. Il dipinto si trova nella Chiesa della Confraternita di San Giovanni e potrebbe essere giunto a Novello per l'iniziativa di un sacerdote che provvide a dotare l'altare della cripta di S. Sebastiano dell'icona. D'altra parte, lo sfondo paesaggistico della scena del martirio ci riporta all'arte dei grandi veneti del Cinquecento, in particolare al Tintoretto, su cui anche si formò il nostro, per il colore e per le forme della vegetazione, così la figura del martire per la plasticità delle forme anatomiche, per una certa sensualità e abbandono ci riporta al clima barocco su cui incise l'arte del Pozzo.

Torre medievale

È il monumento di età medievale meglio conservato. Originariamente sorgeva isolato, alto sui bastioni di difesa sul lato orientale del colle, che delimitavano il centro sino a congiungersi con il maniero dei Marchesi del Carretto, costruito sulla rocca dove ora sorge il castello ottocentesco dell'arch. Schellino di Dogliani.

Un tratto dei bastioni esisteva ancora nel 1843.

Nel 1937 furono iniziati i lavori di costruzioni della strada che percorre tutto l'abitato; anteriormente la torre sorgeva sul bastione e l'arco a sesto acuto costituiva l'unico passaggio tra il centro antico del paese denominato Novello (corrispondente all'attuale via Umberto I, piazza Guglielmo Marconi e l'area del castello) e il Borgo S. Michele (corrispondente all'attuale via Giordano).

All'interno del fornice si osservano il solco in cui era inserita la porta che apriva e chiudeva l'accesso e le pietre annerite dal fumo delle torce di illuminazione.

Sulla torre era dipinta l'aquila bicipite aggiogata ad un cocchio, simbolo della famiglia Del Carretto; questa fu cancellata nel 1848, in età risorgimentale, poiché interpretata come stemma dell'impero austriaco. La Chiesa parrocchiale fu affiancata alla torre nel '700.



Patrimonio immateriale

Progetto Novelab

L'edificio dell'ex scuola materna novellese è pronto per ospitare attività di diverso genere, in parte rivolte alla comunità residente e in parte per i turisti in ottica di promozione del territorio.

Le attività sono state presentate su 4 macro aree distinte: attività di sportello informativo e digitale ai cittadini e alle famiglie e spazio per le associazioni del territorio, attività di workshop e corsi di tipo hobbistico o professionale coprogettati con la popolazione residente, attività di coworking, affitto sale per privati o aziende per meeting e team building e, infine, attività di valorizzazione del territorio con proposte in ambito artistico e culturale.



Questo è il progetto Novelab, un luogo di incontro tra le piccole e medie aziende del territorio e giovani creativi, dove lo scambio di competenze e di idee aiuta entrambe le realtà a crescere e restare al passo con i tempi. Arredato in stile moderno e colorato, l'edificio di 3 piani grazie a sale di diversa capienza e il salone teatro molto ampio e di più recente ristrutturazione, si presta per rispondere a diverse esigenze. Tra le attività in progetto, un'attenzione particolare è rivolta a chi vuole staccare dal solito ufficio nelle grandi città e cerca un luogo di lavoro dotato di ottima connessione e sale confortevoli, per poi godere delle bellezze e dei sapori della terra patrimonio Unesco. Si vuole rendere "smart" le colline di Langa con una nuova visione di promozione territoriale, capace di rispondere alle necessità dei nomadi digitali e di quanti scelgono di lavorare in spazi condivisi. A fianco della Sala Lab nei prossimi mesi sarà inoltre attivata la cucina professionale dove saranno proposti corsi di cucina tipica rivolti ai turisti o quanti vogliono scoprire i segreti delle ricette locali.

La sfida del progetto, promosso dall'amministrazione comunale, è voler far incontrare i cittadini residenti con visitatori turisti per favorire uno scambio sincero e reciproco e aumentare il bagaglio di conoscenza di entrambe le parti. A questa sfida ha scelto di rispondere la nuova Cooperativa Sociale di Comunità Tessi impresa sociale, ente del terzo settore nato per tessere e rinforzare i legami di comunità, preziosissimi nella vita dei piccoli borghi, e per dare vero valore a ogni cittadino e impresa del territorio, creando nuove sinergie, con uno sguardo sempre aperto al futuro. Il progetto con il cuore a Novello vuole rivolgersi anche alla popolazione dei paesi limitrofi ed è frutto di un percorso nato mesi fa, che ha preso concretezza grazie alla formazione pensata per le imprese a impatto sociale promosso da Fondazione CRC con Social Fare.

Per conoscere l'organizzazione delle attività e avere dettagli sull'utilizzo degli spazi è possibile seguire i profili social del Novelab "novelab.novello" o scrivere una mail a info@novelab.it. Tutti i dettagli sono presenti sul sito web www.novelab.it.

Uomini illustri: Oreste Tarditi

Definito "il pittore delle Langhe", è novellese "purosangue": a Novello è nato il 15/12/1908, e qui, nella sua Novello è tornato dopo aver girato tutta l'Italia per ragioni di lavoro. Dipingere era il suo lavoro e il suo riposo, un impegno di vivere secondo la propria natura.

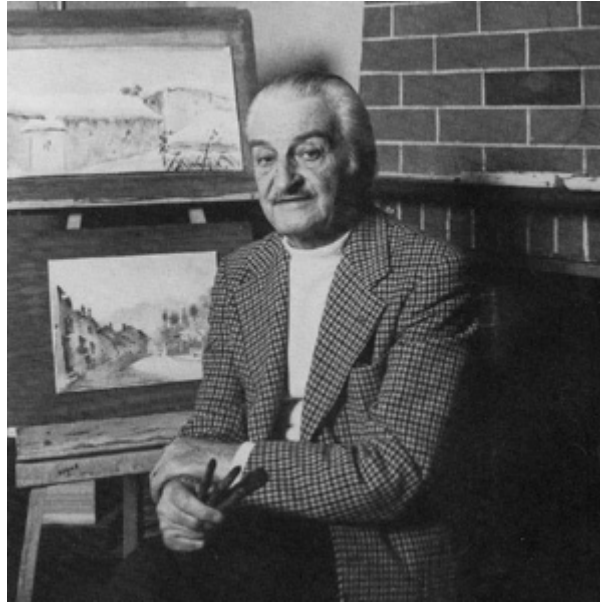
Di lui scrive il critico d'arte prof. Adalberto Rossi: "Tarditi è un'acquarellista nato, un acquarellista di rara maestria: l'acquarello gli è congeniale, è una tecnica che si accorda al suo temperamento emotivo. Subito vuol trasmettere in colore la commozione del momento e l'acquarello gli consente di fissare l'immediatezza dell'impressione." Ernesto Caballo in "Artisti italiani del '900" a proposito degli acquarelli di Tarditi scrive: "L'arte si può conseguire anche con le tecniche più disparate, a condizione che sia concesso al pittore l'attimo e l'ora felice. Per Tarditi sono attimi, ma autentici: luci stillanti che emanano da macchie di nocioleti, presagi di giorni morti, di festa, sul crinale delle colline, scorci di case, villaggi sassosi, con le case decrepite in certa Langa, in un clima di penitenze secolari, di silenzi rassegnati..." I suoi cieli sono atmosferici, per lo più solcati da nubi, bianche, rosa, grigie, nelle quali il colore evapora, scompare e si avvicina al limite del silenzio. Spesso lo specchio dell'acqua di un fiume raddoppia la veduta, riflettendo il cielo e le vaghe nubi che si dissolvono.

Per il "nostro Tanaro", "il grande fiume" come lo chiamò Beppe Fenoglio, Tarditi ha avuto inquadrature felicissime: cielo, acqua, alberi nel nuovo, tenero verde primaverile, ripresi in un mattino piovoso, quando una leggera nebbia si alza dal fiume e avvolge e scompone la visione in mille labili aspetti.

Per le sue "vedute" Tarditi sceglie angolazioni adatte, sovente si arrampica sui campanili. Sulla terrazza di casa sua si è fatto costruire da "Vigi'l frè" una loggia aerea, specie di ambone in ferro un po' traballante ma sicuro. Tarditi ci spinge a vedere le cose in azzurro e in rosa, a scoprire la gioia intima del "contemplare", a cercare, nonostante tutto, motivi di ottimismo.

Tarditi è tutto qui, in questi slanci e in queste visioni, col cuore aperto, come i suoi paesaggi: uomo schietto, semplice, spontaneo, comunicativo, ingenuo come un poeta e come un poeta generoso, ospitale.

Tarditi si spense a Novello nel 1991.



Uomini illustri: Gian Pietro Riva

Nato a Torino nel 1930, è un novellese di adozione; trascorse qui gli anni dell'adolescenza e della giovinezza e prese ad amare questa terra, mise radici tra la gente, si sentì a poco a poco uno della langa. Per questo, dopo una lunga parentesi torinese, ritornò qui, per non allontanare dallo sguardo il profilo sinuoso dei bricchi, le geometriche simmetrie dei filari, i densi colori dell'estate e dell'autunno.

I colori della Langa: sono questi i temi frequenti della sua pittura. Riva sceglie la pennellata decisa, intensa, che fissi l'impressione visiva e la concretizzi fino a riempire lo sguardo e a farsi percezione sensoria. Sceglie per lo più, come soggetto paesistico, il vigneto colto con disegno nitido e incisivo, dal grigiore invernale allo splendore smeraldino della piena estate, i sentieri che serpeggiano bianchi e snelli tra campi e prati.

Festa di Santa Lucia

Durante la giornata della festa di Santa Lucia è possibile visitare mercatini di artigianato, antiquariato e prodotti tipici. Vengono proposti anche stand enogastronomici e concerti di musica classica; la manifestazione si tiene in corrispondenza della festività di Santa Lucia (13 dicembre) e per consultare il programma aggiornato è necessario informarsi in rete nei giorni precedenti.

Eccellenze enogastronomiche

Vino "Nascetta"

Nel 2010, con l'ottenimento della Denominazione di Origine Controllata Langhe "Nascetta o Nascetta del comune di Novello", si sono gettate le basi per intraprendere il cammino che porta alla strada di difesa delle radici e dell'origine di questo storico vitigno.

Dalle ricerche svolte nell'ultima decade, si scopre che già nell'800 questo vitigno era noto per la sua bontà. Menzionato nei documenti comunali sulla coltivazione di Alba e Mondovì, veniva principalmente utilizzato come uva da taglio. Per risalire al nome odierno, occorre ripercorrere alcune tappe fondamentali a partire dal 1877, quando il Di Rovasenda lo definì come "Anascetta", un'uva delicatissima e vino squisito" nel "Saggio di un'ampelografia universale" conservato ancora oggi presso la biblioteca del Dipartimento di Colture arboree dell'Università di Torino. Più tardi, nel 1895, anche il Fantini lo presenta come un'uva che vanta una "finezza uguale al Moscato", mentre l'ampelografo Giovanni Gagna ne conia il nome citandola come "ottima uva da vinificazione, utilizzata insieme al Moscato bianco e alla Favorita". Da studi più recenti condotti dalla Dott.ssa Anna Schneider, la Nascetta è un vitigno autoctono originario delle colline albesi, parente lontano del Grò blanc, un vitigno tipico della Val di Susa.

Oggi la riscoperta di questo vitigno è dovuta ai produttori Elvio Cogno e i fratelli Daniele della cantina Le Strette, che negli anni '90, dopo averlo assaggiato da contadini locali, intrapresero la strada per vinificarlo in purezza. Grazie a progetti che hanno coinvolto direttamente il Comune di Novello, diversi produttori e vari enti e figure professionali, tra cui DI.VA.PRA sez. Microbiologia e Industria Agraria Università di Torino, il professore Carlo Arnulfo, con il Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto Virologia vegetale di Grugliasco e l'Istituto sperimentale per l'Enologia di Asti, dopo aver svolto studi genetici sul vitigno, è riuscito a determinare l'unicità del vitigno e ottenere un inquadramento legislativo preciso che prevede una "sottozona" con un suo disciplinare. Il Langhe Nas-cetta del Comune di Novello si può produrre nel solo comune di Novello utilizzando Nas-cetta al 100%.

Questa chicca delle Langhe che sempre più si sta facendo strada tra i blasonati rossi Barolo e Barbaresco è un vitigno sensibile alle malattie e dal germogliamento precoce che vede l'inizio della vendemmia nelle prime settimane di ottobre. Secondo il disciplinare di produzione la resa massima consentita per ettaro del Langhe Nascetta del comune di Novello è di 90 quintali, mentre di 110 per la produzione del Langhe Doc che prevede l'aggiunta di un 15% di altre uve. La Nascetta oggi è protetta e promossa dalla neonata Associazione Produttori di Nas-cetta del Comune di Novello. Le otto aziende vinicole attive nella produzione e promozione della DOC, si stanno già adoperando per richiedere il riconoscimento della DOCG per preservare l'autenticità del vitigno.



CARATTERISTICHE

Il vitigno semiaromatico rinato grazie all'intuizione di giovani e audaci produttori è una piacevole scoperta per chi lo degusta. L'importante struttura e livelli di acidità conferiscono al vino un'ottima capacità di invecchiamento garantendone una longeva e dinamica evoluzione aromatica nel gusto e nel corpo.

Il colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli è precursore delle note di agrumi, pompelmo e pesca bianca che si evolvono in fiori bianchi, miele d'acacia e timo.

In bocca la freschezza inonda il palato e persiste grazie al tappeto sapido che, insieme alla frutta secca, sono artefici di una piacevole sensazione succosa e serica.

Grazie alla spiccata sapidità e acidità si accompagna bene ad antipasti freddi a base di verdure, formaggi freschi, primi piatti a base di pesce crudo, crostacei e carni bianche. La temperatura di servizio consigliata è tra i 10°C e 12°C.

Ospitalità e servizi

Il ristorante che segue è stato segnalato dal Consorzio turistico Langhe Monferrato Roero, mentre le strutture successive sono state riportate da Tripadvisor come le migliori presenti a Novello.

Qui di seguito sono elencati solamente i nomi delle strutture accompagnati dal link della corrispondente pagina web, dove è possibile consultare tutti i dettagli e le informazioni necessarie per organizzare la propria esperienza.

DOVE MANGIARE:

- RISTORANTE “LANGOTTO”
[Langotto Ristorante, Novello \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)

DOVE DORMIRE:

- CASA BARBUC
[Casa Barbabuc](http://CasaBarbabuc.it)
- BED & BREAKFAST “ROSSO DI SERA”
[Le colline del Barolo | Rosso di Sera \(rossodiserapiemonte.it\)](http://rossodiserapiemonte.it)
- RANCH “L'ANGOLO DI ROSINA”
[L'ANGOLO DI ROSINA : Prezzi e Recensioni 2023 \(tripadvisor.it\)](https://www.tripadvisor.it)
- CASA BARICALINO
[Home - Casa Baricalino](http://Home-CasaBaricalino.it)
- AGRITURISMO “LA LOCANDA DEL NOCCIOLO”
[La Locanda del Nocciolo – Langhe & Natura](http://LaLocandaDelNocciolo.it)

Galleria fotografica





SERRALUNGA D'ALBA

Territorio e geografia

Il castello domina il borgo di Serralunga che si allarga i suoi piedi, con una ragnatela di stradine disposte a raggiera. Il luogo è molto antico ed ha quasi mille anni di vita, quando all'inizio del secondo millennio su questo colle venne costruita la torre quadrata, a difesa e a simbolo di possesso. Il paese è circondato da celebri vigneti a nebbiolo da Barolo.

Serralunga d'Alba è situato fra i due torrenti Talloira, a 8 chilometri da Diano d'Alba, e si estende per 8,44 chilometri quadrati. Il comune si trova a 414 metri sul livello del mare.



Storia

L'origine del paese viene fatta coincidere con la costruzione del castello: dominio di Bonifacio del Vasto, "Sera Longa" (per la sua caratteristica forma di lingua di terra stretta e lunga sulle colline), fu in seguito possesso dei Del Carretto e dei marchesi di Saluzzo.

Divenne poi feudo dei marchesi Falletti di Barolo, che vi fecero erigere il castello e, con titolo comitale, dei Baldi di Bra. Il castello fu espugnato nell'anno 1616 e fu poi conquistato dagli Spagnoli; di attuale proprietà dello Stato italiano, nel 1950 è stato restaurato per intervento del presidente della Repubblica Luigi Einaudi.

Paesaggio



Situato all'estremo orientale della zona di produzione del Barolo, il comune di Serralunga d'Alba è una lunga e stretta dorsale o serra (da qui il nome Serralunga) di circa 7 chilometri di lunghezza e meno di 2 chilometri di larghezza con orientamento nord-sud. Serralunga d'Alba è uno degli undici comuni che compongono la DOCG Barolo è da sempre uno dei più importanti della denominazione, sia per l'ottima qualità di molti vigneti sia per lo stile solido, austero ed inimitabile del suo nebbiolo.

I terreni delle colline di Serralunga d'Alba sono di origine miocenico-eleveziana. Il sottosuolo è ricco di calcare e di marne grigie alternate a strati di sabbia. L'alternanza di strati di marne calcaree, sabbie consentono di produrre vini di eccellente finezza, struttura e eleganza. Il microclima è temperato freddo continentale, con estati calde e inverni rigidi e con forti sbalzi termici tra il giorno e la notte durante il periodo della maturazione che consentono all'uva di esaltare una serie di aromi particolarmente fini ed intensi.

Dalle vigne di Serralunga d'Alba provengono molte tra le più grandi e rinomate selezioni di Barolo, nomi noti ad appassionati e intenditori: Barolo ricchi di gradazione alcolica e dalla grande struttura, pieni e robusti, in grado di resistere particolarmente bene alle insidie del tempo.

Non è dunque un caso che un tempo, quando il Barolo era soprattutto un vino di assemblaggio, le uve di Serralunga fossero le più ricercate dalle grandi cantine della zona per aumentare la struttura dei propri vini e che oggi, grazie al consolidamento qualitativo di tante realtà produttive, alcune più giovani, altre di più lunga tradizione, la fama dei Barolo prodotti in questo Comune sia in continua espansione.

Anello di Serralunga

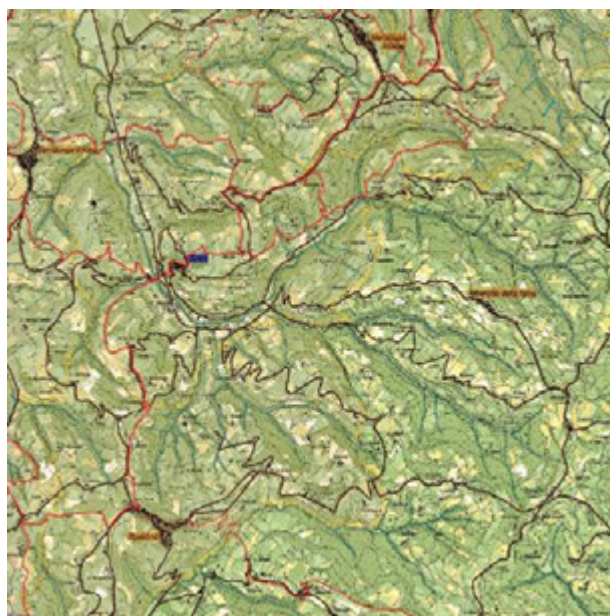
È possibile fare una passeggiata lungo l'Anello di Serralunga, un percorso di quasi 10 km che ha inizio da piazza Marconi, si snoda attraverso vigneti e nocchie, prosegue con un sentiero panoramico e poi ritorna al punto di partenza dopo aver sfiorato diverse borgate immerse nel verde e il castello stesso.

Il sentiero ha inizio da Piazza Guglielmo Marconi e prosegue in strada Carlo Coccio. Sale poi a destra, inizialmente su strada inghiaata, che dopo circa 100 metri diventa sterrata e costeggia vigneti e nocchie sino a raggiungere borgata Reale. Seguendo le frecce direzionali si prosegue su stradina campestre e poi tra i nocchie fino ad incrociare una strada asfaltata. A questo punto si svolta a destra e subito dopo a sinistra, in salita.

Dopo circa 400 metri, prendere verso destra al bivio e dopo 50 m, svoltare a sinistra, su una strada asfaltata che diventa sterrata dopo 100 metri. Seguendo i segni bianco/rosso e le frecce direzionali, si prosegue in leggera discesa su una stradina campestre molto panoramica. Superata borgata Morengi si scende fra boschi di castagni, roverelle, aceri campestri e vigneti sino a raggiungere la strada provinciale di fondovalle, nei pressi della cappella di Sant'Antonio. Oltrepassata la provinciale, dopo circa 150 metri si guarda il torrente Talloria e si prosegue per 100 metri sul fondovalle per poi salire a destra, tra i vigneti.

Raggiunta borgata Cerati, si svolta a sinistra e dopo 200 metri, oltrepassato l'arco di ingresso, ci si ritrova sotto le mura dell'antico castello di Serralunga (XIV secolo). Si attraversa il piccolo ma suggestivo paese delle colline del vino Barolo proseguendo sulla provinciale per Roddino. Dopo circa 600 metri si scende a sinistra, su capezzagna, fra i meravigliosi vigneti di Nebbiolo da Barolo, per poi risalire sulla collina opposta e ridiscendere sino sotto al paese di Sinio. Superata la provinciale si sale per circa 400 metri fino a raggiungere la piazza di partenza.

Il percorso fa parte dei Sentieri di Sinio, una serie di itinerari che comprendono i territori di Serralunga d'Alba e Sinio.



Castello



Il Castello di Serralunga d'Alba domina con il forte slancio verticale delle sue architetture il maestoso panorama delle colline di Langa, che sembrano disegnate sui fianchi delle colline.

Il castello è un unicum sul suolo italiano, analizzando la sua struttura architettonica: è un Donjon francese, un dongione. Questo edificio, la cui costruzione si può collocare tra il 1340 ed il 1357, svolse nel territorio più che un ruolo militare una funzione di controllo delle attività produttive locali, come dimostra la sua stessa struttura estremamente slanciata e tesa a sottolineare in questo modo il prestigio e la ricchezza della famiglia Falletti nel XIV secolo. E' possibile ritenere che fin da metà Trecento il castello di Serralunga sia stato usato sia come residenza abitativa sia come luogo di esercizio del potere per i nuovi signori.

L'edificio constava di diverse parti, tra cui in particolare il Palacium, un blocco compatto e allungato costituito da vaste sale sovrapposte (ciascuna di 80 metri quadri), una torre cilindrica sul lato nord-ovest e una torretta pensile sul lato opposto che presenta i caratteri più innovativi dell'architettura fortificata del Trecento, ed una cappella, piccolo ambiente con volta a botte e affreschi databili alla metà del XV secolo.

Il "Salone dei Valvassori" è la sala principale del castello, caratterizzato dal bel soffitto a cassettoni. Il salone è ornato dagli antichi affreschi della cappella votiva, affreschi della metà del XV secolo raffiguranti il Martirio di santa Caterina d'Alessandria, affiancato dalla figura di san Francesco, sulla parete di fondo, e sormontato dal simbolo dell'Agnus Dei. Il maniero non fu mai trasformato in residenza di villeggiatura e quindi mantenne inalterata per secoli la sua struttura di roccaforte medievale. Fu oggetto di interesse da parte di molti studiosi nell'Ottocento e venne iscritto nelle liste dei monumenti nazionali protetti dallo Stato, godendo così della tutela garantita dalle prime leggi per i beni culturali (L. 185/1902, 1089/1939).

Nel secondo dopoguerra l'Opera Pia Barolo, istituita dall'ultima discendente della famiglia Falletti di Barolo, Giulia Falletti nata in Colbert, mise in vendita il castello che venne acquistato dallo Stato nel 1949: in quel periodo vengono avviati i primi importanti lavori di restauro. Oggi il castello è affidato alla gestione della Soprintendenza per i Beni Architettonici e per il Paesaggio del Piemonte con sede a Torino.

Chiesa parrocchiale di San Sebastiano

La chiesa parrocchiale di San Sebastiano venne edificata tra il 1886 e il 1888 nello stesso sito dov'era situata l'antica parrocchiale di San Benigno, fuori le mura. Questa, ormai cadente, venne abbattuta per costruirvi la nuova sede religiosa della comunità di Serralunga. La decorazione pittorica dell'interno appartiene quasi completamente al pittore albese Fedele Finati. Nel catino absidale è invece affrescata un'Adorazione del Santissimo Sacramento di Sebastiano Nizza; sull'altare centrale vi è una tavola in legno scolpito con due santi francescani che adorano il Crocifisso.

Tenuta di Fontanafredda

La tenuta e le cantine di Fontanafredda furono volute da Emanuele di Mirafiori, figlio di Vittorio Emanuele II, nel 1878. La più che centenaria casa vinicola (con circa 54 ettari vitati) merita una visita, in particolare la Casa di caccia della Bela Rosin, che, sapientemente restaurata, conserva tutto il fascino ottocentesco.

Sui velluti dei suoi salotti si consumò la tresca amorosa tra il re Vittorio Emanuele II e la bella popolana Rosa, diventata poi contessa di Mirafiori e moglie morganatica del re.

L'attività commerciale inizia nel 1878, grazie alla passione e alla lungimiranza di Emanuele Guerrieri Conte di Mirafiore, figlio del re e della Bela Rosin.

A Fontanafredda è possibile visitare: le cantine, il borgo, la villa reale, il lago e il bosco dei pensieri.



Patrimonio immateriale

La storia de “La Bela Rusin”

Era poco prima del 1858 quando nacque una delle storie d'amore più belle delle Langhe. Ottobre, durante la stagione della caccia, Rosa Vercellana, detta “la Bela Rusin”, stava passeggiando nel parco di Racconigi quando un uomo con la particolarità di arricciarsi i suoi mustacchi, la colpì.

Quel giovane, il più affascinante del tempo, si chiamava Vittorio ed era sposato da oltre cinque anni con Maria Adelaide. La Bella Rosina aveva 14 anni ed era la figlia del tamburo maggiore dell'esercito del Re Carlo Alberto, il padre di Vittorio. Un giorno Vittorio la notò e fu amore a prima vista: un amore destinato a vivere in segreto, come le storie che aveva con le sue altre amanti. La Rosina, in cuor suo, lo sapeva. Era però disposta ad accettarlo, forse perché come lei, lui non amava nessun'altra.

Vittorio, primo Re d'Italia nel 1861, le aveva regalato due splendidi figli: Vittoria ed Emanuele. In seguito ad una violenta malattia, la moglie del Re morì e Camillo Benso, conte di Cavour, cominciò a proporre una lista di donne da prendere in sposa, perché la Rosina era una semplice popolana. Ma Vittorio, non si diede per vinto e nel 1877 scelse lei, nominandola Contessa di Mirafiore e Fontanafredda, regalandole proprio quella tenuta che aveva acquistato nel 1858 nella frazione di Serralunga d'Alba.

E fu così che la storia del Barolo e quella di Fontanafredda ebbero inizio. I due sposini che d'estate vivevano nella Villa Reale, amavano la buona cucina e il vino di qualità, che producevano nella cantina costruita nel villaggio dove utilizzavano solo grandi botti in castagno.

Nel 1878, Vittorio morì per una brutta polmonite, qualche anno dopo anche la Rosina lo seguì. In quegli anni il primogenito, Emanuele Alberto, grazie alla sua passione e lungimiranza fondò l'azienda vinicola “Casa E. di Mirafiore” con i tenimenti in Barolo e Fontanafredda.

Aspettando il Natale – CONCORSO LETTERARIO “Un Paese da Favola”

Il comune di Serralunga d’Alba indice la prima edizione del Premio Letterario “Un paese da favola”, inserito all’interno della manifestazione “Aspettando il Natale”, nata nel 2020 con lo scopo di creare un’occasione di unione e rinascita culturale in un momento storico complicato. Lo scorso Natale l’amministrazione comunale ha consegnato a tutti i bambini del paese un piccolo libro contenente una favola natalizia, da leggere e ascoltare con la propria famiglia, attraverso la versione audiolibro. Grazie a una voce narrante e a una colonna sonora prodotta ad hoc dalla scuola di musica di Serralunga d’Alba, si è reso fruibile il testo alla maggiore platea possibile. Ogni bambino ha ricevuto una copia intestata e personalizzata in fase di stampa, diventando in questo modo il “protagonista” della favola.

Il concorso di quest’anno riprende l’idea iniziale, aggiungendo la volontà di far conoscere le peculiarità uniche del territorio di cui il paese di Serralunga fa parte, patrimonio UNESCO.

Il concorso letterario “Un Paese da Favola” è dedicato a tutte le persone che amano le favole e desiderano cimentarsi con la loro creatività su un tema caro a tutti: Il Natale. Il contest è rivolto a tutti gli autori maggiorenni e, tra le favole pervenute, una giuria definirà le migliori tre a cui andranno premi fino a 200 euro.

È possibile partecipare al concorso inviando una fiaba inedita a tema natalizio e in qualche modo collegata al paese, mai veicolata sul web e che non risulti già premiata in altri concorsi.

Eccellenze enogastronomiche

Il Barolo Chinato

Il Barolo Chinato è una bevanda aromatizzata che si ottiene infondendo erbe, spezie e radici nel vino Barolo. Spesso questo vino viene utilizzato come digestivo dopo i pasti. Questa ricetta nasce nella zona di produzione del Barolo, precisamente a Serralunga d’Alba, alla fine dell’800. La sua creazione è attribuita al farmacista Giuseppe Cappellano, farmacista appassionato di erboristeria. L’intento era di unire le proprietà medicinali delle erbe con le qualità del vino per creare una bevanda unica. Grazie alle proprietà delle erbe utilizzate nella sua preparazione, infatti, si pensava che il Barolo Chinato avesse anche benefici per la salute quali stimolare la digestione e agire come tonico. La ricetta del Barolo Chinato prevede l’infusione di una miscela di erbe, spezie e radici in un vino Barolo giovane, insieme ad una quantità variabile di zucchero e alcool. Questa miscela viene poi lasciata in infusione per diversi mesi, durante i quali le erbe e le spezie rilasciano i loro aromi nel vino. Le erbe comunemente utilizzate includono la china calissaia (*Cinchona calisaya*), il cardamomo, la cannella, il chiodo di garofano, la vaniglia, l’arancia amara e altre. Il Barolo Chinato si afferma inizialmente nella tradizione piemontese come “rimedio della nonna” per poi diffondersi in tutta Italia divenendo parte del patrimonio enologico italiano. Ancora oggi è prodotto da diverse cantine che seguono le ricette tradizionali o creano reinterpretazioni.

Ospitalità e servizi

Le strutture che seguono sono state segnalate dal Consorzio turistico Langhe Monferrato Roero, una squadra affiatata, tutta al femminile, con oltre 30 anni di esperienza per quanto riguarda la conoscenza del territorio. Dopo un’attività di ricerca, anche collaborando con professionisti affermati, il Consorzio è riuscito ad estrapolare sul sito www.langhe-experience.it il meglio che le zone di Langhe, Monferrato e Roero hanno da offrire.

Qui di seguito sono elencati solamente i nomi delle strutture accompagnati dal link della corrispondente pagina web, dove è possibile consultare tutti i dettagli e le informazioni necessarie per organizzare la propria esperienza.

DOVE MANGIARE:

- GUIDORISTORANTE
[GuidoRistorante, Serralunga d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://GuidoRistorante, Serralunga d'Alba (langhe-experience.it))

- RISTORANTE “ANTICO PODERE TOTA VIRGINIA”
[Ristorante Antico Podere Tota Virginia \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- RISTORANTE “LA ROSA DEI VINI”
[Ristorante La Rosa Dei Vini \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- RISTORANTE “LOCANDA ITALIA”
[Ristorante Locanda Italia \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- OSTERIA “DISGUIDO”
[DisGuido, Serralunga d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)

DOVE DORMIRE:

- IL BOSCARETO RESORT
[Il Boscareto Resort \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- HOTEL “ANTICO PODERE TOTA VIRGINIA”
[Antico Podere Tota Virginia \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- HOTEL “VILLAGGIO NARRANTE”
[Villaggio Narrante, Serralunga d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- HOTEL “LOCANDA ITALIA”
[Locanda Italia \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- AGRITURISMO “CASCINA MERIAME”
[Cascina Meriame, Serralunga d'Alba \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)
- AGRITURISMO “LA ROSA DEI VINI”
[La Rosa Dei Vini \(langhe-experience.it\)](http://langhe-experience.it)



Galleria fotografica



ESPERIENZE e CARATTERISTICHE COMUNI

Eccellenze enogastronomiche

Il cibo

In Langa la saggezza popolare ha saputo riscattare la povertà con il genio e la passione. Visitare questa terra, “andar per Langa”, significa anche scoprire la storia della sua cucina. Una cucina semplice, gustosa e decisa nei sapori, dovuti sia alla squisitezza delle “materie prime”, ma anche al frutto di sagge e antiche contaminazioni.

Numerosi sono i piatti langaroli in cui il vino diventa uno degli ingredienti principali, come il brasato al Barolo, il risotto al Dolcetto, il cinghiale al civet, il coniglio all’Arneis. Il mito della cucina delle Langhe si perpetua grazie a una ristorazione che nel tempo ha saputo rimanere fedele a sé stessa, pur non restando indifferente a nuovi abbinamenti e a moderne invenzioni.

Le piccole osterie a conduzione familiare sparse sul territorio, spesso arroccate in cima a una collina in posizione panoramica e ambientate in locali semplici, ma curati e accoglienti, sono le migliori testimoni di una tradizione – basata principalmente sulla scelta di materie prime di qualità – che ha reso i frutti di questa terra generosa famosi in tutto il mondo.

ANTIPASTI



- **Vitello tonnato:** tipico di tutto il Piemonte e diffuso ormai in tutta Italia, il vitello tonnato è un piatto che non manca mai nei menù dei ristoranti tradizionali delle Langhe. Diffuso a partire dal Settecento, in origine questo piatto non prevedeva la presenza del tonno, e l’aggettivo “tonnato” significava più che altro “cucinato alla maniera del tonno”. Il tonno fa la sua comparsa nella ricetta più moderna del vitello tonnato, quella diffusa dal celebre gastronomo Pellegrino Artusi in un suo libro del 1891. Una volta marinato con vino e aromi e poi bollito, il girello di fassone viene tagliato a fettine sottili e accompagnato dalla salsa tonnata, a base di tonno, capperi, olio, limone, sale, pepe, tuorlo delle uova sode oppure maionese fatta in casa. Da gustare freddo, è ottimo come antipasto ma anche come secondo.
- **Battuta di fassona:** la carne bovina di Razza Piemontese è una carne di altissima qualità, proveniente da mucche allevate perlopiù nelle province di Cuneo, Asti e Torino. È diffusa in tutto il Piemonte, e nelle Langhe si trova sicuramente freschissima in tutti i ristoranti, sotto forma di tartare o battuta al coltello. È un antipasto perfetto: fresco, non troppo pesante e permette di entrare subito nel mondo gastronomico delle Langhe. È possibile trovarla condita in modo semplice, oppure con diversi ingredienti (capperi, olive, senape, tuorlo d’uovo...) o cosparsa di scaglie di tartufo.

- **Peperoni con bagna cauda:** la bagna cauda non può mancare nell'elenco dei piatti tipici delle Langhe e del Piemonte in generale. Si tratta di una salsa, servita calda (bagna cauda è un nome piemontese che può essere tradotto proprio con "salsa calda"), a base di acciughe, aglio e olio d'oliva. Solitamente si mangia nelle stagioni fredde: viene servita in un recipiente di terracotta da cui tutti i commensali possono attingere inzuppandovi diversi tipi di ortaggi crudi o cotti, oppure fette sottili di carne di vitello. Nei menù dei ristoranti langaroli si trova spesso tra gli antipasti, servita su un letto di peperoni arrostiti.
- **Insalata russa:** questo piatto viene spesso servito come antipasto nei ristoranti delle Langhe ed è piuttosto sostanzioso: infatti di solito ne viene servita una porzione non troppo grande. Si tratta essenzialmente di ortaggi misti (patate, carote, piselli) che vengono bolliti e poi mischiati ai cetriolini sottaceto e alla maionese fatta in casa, a volte con aggiunta di poca senape.

PRIMI



- **Tajarin:** è il nome dialettale dei più comuni tagliolini che, sebbene siano ormai diffusi ovunque, sono una pasta tipica piemontese, più specificatamente proprio delle Langhe. Si tratta di un formato di pasta lunga, più sottile delle tagliatelle, dallo spessore di circa 3 mm. Nata tra le cascine piemontesi nel XV secolo e, inizialmente, consumata soprattutto nei giorni di festa. Questo perché non si tratta di una "normale" pasta all'uovo: secondo alcune ricette tradizionali, per fare i tajarin occorrono 30 tuorli per ogni chilo di farina. È quindi una pasta molto gialla e molto ricca, che si sposa perfettamente coi sughi delle Langhe. Oltre che con il tartufo, si possono trovare con un ragù di carne e salsiccia, oppure con un ragù di coniglio accompagnato da nocciole tostate. Per chi preferisce i sapori più delicati, i tajarin sono perfetti anche con un semplice condimento di burro e salvia.
- **Agnolotti:** gli agnolotti sono un tipo di pasta ripiena tipica di tutto il Piemonte: di forma quadrata, la loro particolarità è il ripieno costituito da carne arrosto, anche se ne esistono versioni diverse nel Piemonte. Nelle Langhe e nel Monferrato, in particolare, sono diffusi gli agnolotti del plin, un po' più piccoli di quelli normali e dalla forma squadrata "pizzicata" ai lati (il termine "plin" indica proprio il pizzicotto che serve per chiudere la pasta). Così come gli agnolotti normali, i plin sono inseriti nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali italiani. Sono solitamente serviti con un ricco e saporito sugo di carne arrosto, a volte con un normale sugo di carne o più spesso con burro e salvia, a cui aggiungere una bella spolverata di grana.

SECONDI



- **Brasato al Barolo:** in questo secondo piatto, la carne di bovino piemontese viene cotta a lungo dentro al celebre vino rosso, accompagnato da ortaggi e altri odori. Il risultato è una carne morbidissima e saporita, perfetta da abbinare alle patate arrosto; è possibile trovare anche la carne brasata in altri vini, come il Nebbiolo (in questo caso si parlerà più facilmente di “brasato al vino rosso”).
- **Coniglio all’Arneis:** più tipico nella zona di Roero ma diffuso anche nelle Langhe, in questo piatto il coniglio viene rosolato insieme a ortaggi ed erbe aromatiche, sfumato con il vino arneis e cotto a fuoco lento. L’arneis è uno dei pochi vini bianchi delle Langhe, ma non ha niente da invidiare agli altri in quanto a personalità.
- **Capunet:** è un piatto nato dalle massaie di tanti anni fa, le quali spesso inventavano ricette nuove a partire dagli avanzi che avevano a disposizione. I Capunet (o Capònet) non sono altro che involtini di verza ripieni di carne tritata e mischiata con uova e parmigiano, e poi cotti al forno. Tradizionalmente, la carne del ripieno è quella dell’arrosto o del bollito avanzati; ma anche quella del salame cotto, un salume tipico della zona.

DOLCI



- **Bonet:** In dialetto piemontese, questo termine significa cappello; secondo alcuni, il dolce si chiama così perché lo stampo in cui viene tradizionalmente cotto ha la forma di un particolare cappello, mentre altri sono convinti che il nome derivi dal fatto che il dolce concluda il pasto.

Sotto forma di fetta o di monoporzione, la preparazione del bonet è simile a quella di un crême caramel: si tratta essenzialmente di un budino a base di cioccolato, amaretti, uova, zucchero, latte e rum (anche se la ricetta più tradizionale vuole il Fernet al posto del rum). Nelle Langhe si trova facilmente abbinato alla nocciola.

- **Pera cotta nel vino:** la Pera Madarnassa è una varietà di pera coltivata in Piemonte, specialmente nel Roero, e utilizzata per tutte le pietanze piemontesi dove esista la presenza delle pere. Nelle Langhe, come in tutto il Piemonte, è usanza cuocere le pere nel vino rosso insieme a zucchero, scorza di limone, scorza d'arancia e spezie, come cannella e chiodi di garofano. È un dessert semplice ma gustosissimo, perfetta per i pranzi autunnali ma anche per quelli più caldi, accompagnata magari da una pallina di gelato alla crema.

Il tartufo

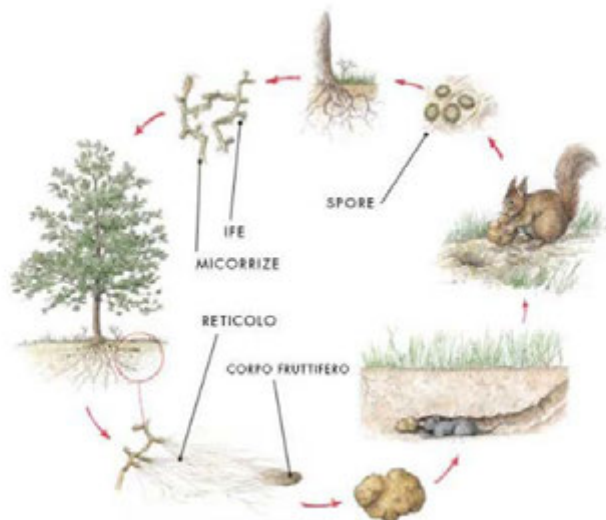
Uno degli elementi di spicco del territorio è senza dubbio il tartufo: il Centro Nazionale Studi Tartufo, con sede ad Alba, documenta sul proprio sito web le caratteristiche e le informazioni di questo straordinario prodotto; si propone inoltre di diffondere la conoscenza del Tartufo come prodotto di nicchia, con un forte ruolo strategico per lo sviluppo del turismo enogastronomico.

Tuber.it - Centro Nazionale Studi Tartufo

COS'È

Il tartufo è un corpo fruttifero di funghi appartenenti al genere *Tuber* che compie il proprio intero ciclo vitale sottoterra (ipogeo). Deve obbligatoriamente vivere in simbiosi con piante arboree per produrre il prezioso sporocarpo. È formato da una parete esterna detta peridio, il quale può essere liscio o sculturato e di colore variabile dal chiaro allo scuro. La massa interna, detta gleba, di colore variabile dal bianco al nero, dal rosa al marrone è percorsa da venature più o meno ampie e ramificate che delimitano degli alveoli in cui sono immerse delle grosse cellule (gli aschi) contenenti le spore. Le caratteristiche morfologiche del peridio, della gleba, degli aschi e delle spore, sommati alla dimensione ed alle caratteristiche organolettiche permettono l'identificazione delle specie di tartufo.

CICLO BIOLOGICO



I tartufi devono vivere in simbiosi con piante arboree o arbustive per produrre il prezioso sporocarpo; lo scambio di sostanze tra i due partner (il tartufo e la pianta) avviene a livello radicale in formazioni particolari dette micorrizze, strutturate in modo caratteristico per ogni specie.

Le micorrizze sono una sorta di manicotto formato da alcuni strati di tubicini settati chiamati ife; queste con un intreccio avvolgono gli apici delle radichette terminali dell'albero e, insinuandosi tra i primi livelli di cellule radicali, formano un reticolo: è attraverso questo legame che la pianta offre al fungo diverse sostanze, ricevendo in cambio principalmente acqua e sali minerali. Dal reticolo si dipartono quindi molte ife, che ramificandosi nel terreno si diffondono alla ricerca di sostanze nutritive.

Le ife nel loro insieme prendono il nome di micelio. A tempo opportuno, ossia quando vengono a crearsi tutte le condizioni ambientali necessarie, alcune ife si intrecciano e danno origine alla formazione del corpo fruttifero, nella cui gleba si differenziano le spore. Proprio le spore, germinando, daranno origine ad un nuovo micelio che sarà in grado, unendosi con i giovani apici delle radici, di formare nuove micorrize.

A differenza dei funghi epigei che sviluppano corpi fruttiferi al di sopra del terreno, i funghi ipogei non possono sfruttare le correnti d'aria per la dispersione delle spore.

L'evoluzione li ha quindi dotati di un forte odore, percepibile solo al momento della maturazione delle spore, che attira insetti e mammiferi, i quali cibandosi del tartufo, provvedono alla diffusione delle spore.

LE PIANTE DA TARTUFO BIANCO

Per il *Tuber magnatum* (tartufo bianco) il terreno deve essere preferibilmente marnoso-calcareo, di altitudine inferiore ai 700 m s.l.m, areato discretamente ma non eccessivamente permeabile, con presenza negli strati superficiali di discreta umidità anche nei mesi più secchi, discretamente dotato di calcare, povero di fosforo e di azoto, ricco di potassio, con pH tra 6,8 a 8,5, scarso di sostanza organica, bagnato da piogge primaverili ed estive, possibilmente in vicinanza di corsi d'acqua su fondi valle ma privo di ristagni, con modica inclinazione.

È necessario quindi un preciso rapporto tra le condizioni d'ambiente, composizione chimica umidità del suolo e condizioni climatiche.

LE PIANTE DA TARTUFO NERO

Il *Tuber melanosporum* (tartufo nero) si può trovare in ambiente collinare, con piante abbastanza distanziate a costituire boschetti radi, con aree prive di vegetazione spontanea attorno alla pianta, dette pianelli.

Necessita di terreno calcareo-breccioso (permeabile) a sottosuolo compatto, che favorisce lo sviluppo delle radici delle piante in superficie.

Generalmente è un terreno ricco di carbonato di calcio e scarso di resti organici. Soprattutto deve contenere una percentuale di argilla non superiore al 40%, altrimenti è troppo poco permeabile all'acqua e provoca condizioni di asfissia.

La copertura arborea deve essere massimo al 30%, quella arbustiva scarsa o assente, quella erbacea quasi assente. È necessaria una buona penetrazione di luce e quindi un buon riscaldamento del suolo.

LA CERCA

Per "scovare" un tartufo il cercatore o "trifolao" deve avvalersi della collaborazione di un cane dal fiuto finissimo ed addestrato al riconoscimento dell'aroma di questo fungo.

Per dedicarsi all'attività di cercatore di tartufo è necessario possedere un tesserino in regola con il pagamento di una tassa annuale. Esistono inoltre calendari di raccolta riferiti alle differenti specie di *Tuber* e che sono variabili per ogni regione in cui si possono trovare tartufi. Nel bosco quando il cane fiuta il tartufo lo indica al cercatore il quale con un particolare zappino lo estrae con la massima delicatezza.

Per permettere la formazione di nuove radichette (che saranno a loro volta micorrizzate) è di fondamentale importanza che il cercatore rimetta a posto il terreno rimosso, così da poter ben sperare nella formazione di un nuovo corpo fruttifero.



Ulteriori informazioni sono presenti sul sito web, da cui si può accedere mediante il link soprastante.

I vini

Oltre al precedentemente descritto Barolo, nell'omonima zona delle Langhe si possono trovare altri celebri vini. Le informazioni che seguono sono state raccolte dal Consorzio di Tutela Barolo e Barbaresco.

Inoltre, sul sito web sono presenti diversi progetti ed eventi portati avanti dal consorzio.

[Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani \(langhevini.it\)](http://langhevini.it)

- **Nebbiolo d'Alba:** Il Nebbiolo è una delle varietà di vite che accomuna le sorti produttive delle colline alla destra e alla sinistra del fiume Tanaro e il Nebbiolo d'Alba è l'esempio tangibile di questa comune vocazione alla qualità la sua zona di origine, infatti, si estende sul territorio di 25 Comuni situati su entrambe le sponde. È un vino rosso in purezza di monovitigno. Esprime toni importanti e capace di resistere al tempo e di posizionarsi positivamente tra gli altri grandi figli del vitigno Nebbiolo; si esprime al meglio dopo alcuni anni e questo dipende dai terreni in cui è nato. Il colore è rosso rubino poi granato, il profumo unisce i sentori fruttati del lampone, del geranio e della fragolina selvatica a quelli eterei e speziati della cannella e della vaniglia, il sapore, totalmente secco, si avvale di una struttura notevole, dove alcol, acidità ed estratto creano sensazioni di armonia ed eleganza.

[Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC - Consorzio Barolo e Barbaresco \(langhevini.it\)](http://langhevini.it)

- **Barbera d'Alba:** la presenza del vitigno Barbera nell'albese risale alla seconda metà del '600 quando vengono introdotti alcuni tralci impiantati dall'astigiano. Il periodo di maggiore diffusione si registra invece verso il 1860-1870 come testimoniato da Lorenzo Fantini, nella sua "Monografia sulla Viticoltura e Enologia nella Provincia di Cuneo". Il vitigno ebbe particolare successo in seguito al reimpianto dei vigneti su piede americano a causa della fillossera, dimostrandosi resistente e produttivo.

La Barbera d'Alba è un vino ricco di colori che si richiamano in genere al rubino purpureo; il profumo è ampio e composito, con note fruttate che ricordano la mora, la ciliegia, la fragola e la confettura di frutti rossi e sentori speziati che richiamano la cannella, la vaniglia, il pepe verde.

Il sapore, pieno e corposo, attenua la caratteristica di acidità tipica del vitigno. Si utilizzano con successo legni piccoli adatti al tipo di vino, proprio perché anch'essi smorzano l'acidità che – va precisato – resta fondamentale per l'equilibrio di gusto del prodotto e per una buona, piacevole bevibilità e digeribilità.

Negli ultimi anni la Barbera piemontese ha ottenuto la stima del pubblico perché si è dimostrata capace di offrire, tramite appropriati processi di vinificazione, sia ottimi vini di pronta beva, sia vini di media longevità e buona struttura che resistono al tempo e confermano, dopo molti anni, i caratteri più originali di una terra e di un vitigno dal particolare prestigio.

[Denominazione: Barbera d'Alba DOC - Consorzio Barolo e Barbaresco \(langhevini.it\)](http://langhevini.it)

- **Dolcetto d'Alba:** Le colline vitate del Piemonte Sud, soprattutto quelle di origine miocenica (era terziaria) poste alla destra del fiume Tanaro, da secoli accolgono la vite di Dolcetto, che sugli stessi pendii ha tratto la propria origine. Ma ciò che è più forte ancora è il legame, quasi atavico, che si è radicato tra il vino Dolcetto e la gente che popola le "sue" colline. È uno dei vitigni più tipici e diffusi del Piemonte. Tracce della presenza di questo vino risalgono al periodo medioevale quando veniva presumibilmente impiegato in scambi commerciali con la Liguria.

Il Dolcetto d'Alba ribadisce i caratteri della fragranza e della gioventù un colore rubino e violetto, un profumo fresco e decisamente fruttato, un sapore totalmente secco, pieno e armonico che si completa in un piacevole retrogusto di mandorla amara.

[Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC - Consorzio Barolo e Barbaresco \(langhevini.it\)](http://langhevini.it)

Come spostarsi nella zona

Non vi sono linee ferroviarie che collegano i vari borghi delle Langhe. L'automobile è certamente la soluzione più comoda: con l'auto, è possibile raggiungere anche i luoghi più isolati senza perdite di tempo. Se non si ha la possibilità di usare la propria auto, è possibile noleggiarne una.

Esistono diverse compagnie che offrono questo tipo di servizio, per citarne alcune: Avis, Europcar, Herz e SIXT. Per noleggiare una macchina è necessaria una carta di credito.

Non dispendioso come il trasporto privato, ma comunque neanche esageratamente economico, il noleggio garantisce l'indipendenza adatta ad una vacanza libera.

LINEE PUBBLICHE

Nonostante esistano molte linee pubbliche pensate per studenti e lavoratori, i tempi di percorrenza sono molto lunghi.

Se il tempo a disposizione per visitare il territorio è poco, intraprendere questa avventura è piuttosto sconsigliato.

Uno strumento che invece risulterà molto utile è Google Maps, mediante il quale è possibile organizzare il proprio itinerario seguendo i consigli sui mezzi pubblici utilizzabili.

SIGHTSEEING TOUR

Da fine aprile a fine giugno e da inizio settembre a inizio novembre, nei giorni festivi e ogni domenica è attivo il servizio navetta di Bus Company Langhe e Roero Sightseeing Tour.

Con un unico biglietto giornaliero, è possibile percorrere 5 itinerari salendo e scendendo dal bus tutte le volte che vuoi.

Si può contattare la compagnia a questo link: [Noleggio autobus Torino - Piemonte - BUS COMPANY](#).

BICICLETTA

"Bici in Langa" garantisce attrezzature sportive professionali e di e-bike per le pedalate in Langa.

Inoltre, è possibile fare affidamento alle strutture ricettive oppure richiedere il servizio di accompagnamento con furgone per depositare o trasportare i propri bagagli.

Maggiori informazioni sono disponibili a questo link: [Home - Bici in Langa \(bicinlanga.com\)](#)

NOLEGGIO CON CONDUCENTE

Se il tempo a disposizione per la propria esperienza è poco e non è possibile fare affidamento sulla propria auto, il consiglio è quello di affidarsi a esperti conducenti.

Evitando di perdersi, si può risparmiare tempo utile per organizzare un maggior numero di attività.



Itinerario delle panchine giganti

L'idea delle cosiddette Big Bench si deve a Chris Bengle, un designer del settore automobilistico, il quale nel 2010 decise di dedicarsi a progetti personali. Nello stesso anno costruì, nel suo terreno a Clavesana, la Big Red Bench #1, la prima panchina gigante delle Langhe.

L'intento era quello di permettere a chiunque di prendersi una piccola pausa dalla vita di tutti i giorni e di regalargli la possibilità di fermarsi qualche istante per godere di un magnifico panorama. La grandiosità dell'idea, però, sta nelle dimensioni delle panchine, dimensioni che non servono semplicemente a stupire, ma a far sì che ognuno, seduto con le gambe a penzolari su un'enorme sedia, possa sentirsi di nuovo bambino. Così, liberi da ogni condizionamento, si è in grado di godere davvero di quell'istante di libertà che assume immediatamente tutto un altro sapore. In poco tempo quella prima panchina iniziò ad attirare sempre più turisti, incuriositi e divertiti. Di lì a poco nacque il Big Bench Community Project, un progetto volto ad aiutare le comunità locali, il turismo e le eccellenze artigiane. Oggi l'iniziativa è in continua evoluzione e le panchine continuano a fiorire in ogni dove.

<https://bigbenchcommunityproject.org/>.



POSSIBILE ITINERARIO

L'itinerario parte da La Morra: la prima panchina gigante si trova nella frazione di Santa Maria, in un'ottima posizione per godere di un magnifico paesaggio.

Successivamente è possibile intraprendere una passeggiata di circa 50 minuti fino alla Cappella del Barolo, opera degli artisti David Tremlett e Sol LeWitt.

In seguito, si può raggiungere in circa due ore Monforte d'Alba. Qui vi sono due panchine giganti: la Big Bench Fucsia si trova in località Castelletto, mentre la Big Bench Viola si trova in Via Camillo Benso Conte di Cavour 24 in una posizione panoramica eccezionale; da qui, infatti, è possibile ammirare il panorama sul borgo sottostante e intravedere il Castello dei Marchesi Scarampi del Cairo, il campanile romanico e la Chiesa. A questo punto un suggerimento è quello di visitare il centro storico di Monforte.

Questo percorso si sviluppa per una lunghezza totale di circa 13 Km.

Per seguire meglio l'itinerario e per organizzarne altri in autonomia è utile l'applicazione "Komoot", il cui sito web si trova a questo link: [Komoot | Scopri, pianifica e condividi avventure con komoot](#)

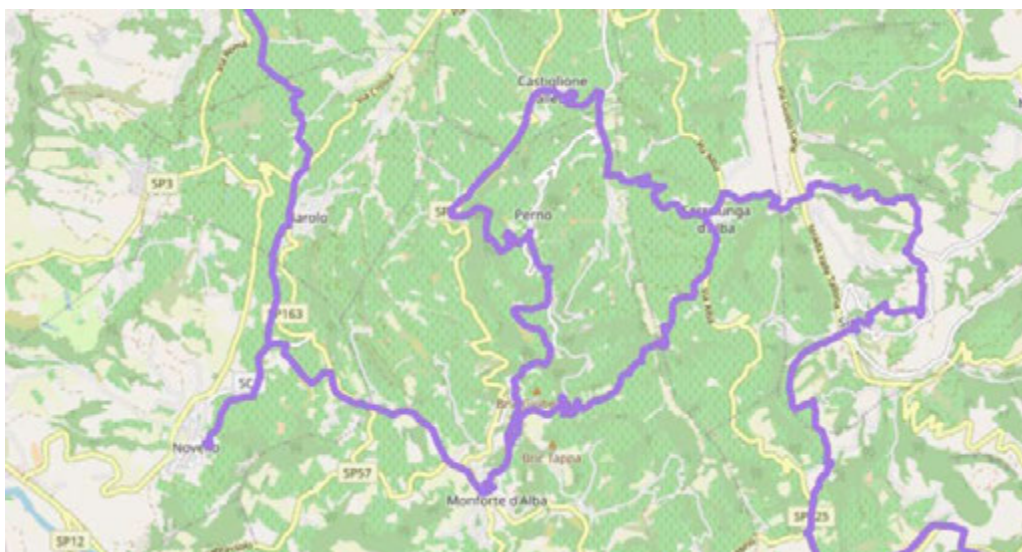
Bar to Bar

La Bar to Bar, ovvero la Barbaresco - Barolo, è un percorso ad anello in 7 tappe che attraversa una buona fetta del territorio di Langhe Roero. Si snoda tra strade a bassa percorrenza, strade bianche, boschi e capezzagne, regalando panorami unici e scorci insoliti.

Attraversa borghi e vigneti, regala storia e natura, permettendo di scegliere tra un percorso breve ed uno più ampio, pensati per il trekking a piedi e l'off-road in bici, percorribili nelle due direzioni di marcia. L'anello breve da Barbaresco passa per Alba, quindi costeggia il Tanaro per salire poi nella zona del Barolo da Roddi – Verduno - La Morra ed infine Barolo. L'anello lungo, invece, da Barbaresco passa a Neive e Treiso, per inoltrarsi poi in Alta Langa tra i luoghi fenogliani e, sceso in Valle Belbo, la risale sino al Passo della Bossola da cui rientra sulla dorsale principale delle Langhe verso la Valle Tanaro e poi da Bossolasco-Serravalle e Roddino raggiunge Serralunga e Monforte, da cui Novello e Barolo. È possibile la variante da Serralunga a Castiglione Falletto - Monforte.

TAPPA SERRALUNGA D'ALBA – MONFORTE D'ALBA

Una variante della quinta tappa della Bar to Bar raggiunge Monforte da Serralunga passando per Castiglione Falletto. La descrizione dell'itinerario e tutti i dettagli si possono consultare al seguente link: [BTB - Bar To Bar - Tappa 5A: Serralunga d'Alba - Monforte d'Alba | PiemonteOutdoor](#)



Langa del Sole

Langa del Sole è un programma di sviluppo locale che ha come principale obiettivo la valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale della Langa profonda attraverso azioni concrete, volte alla creazione di un sistema coerente e integrato di suggestioni, capaci di trasformarsi in esperienze e attività sul territorio.

Compito della Langa del Sole è in origine connettere le dimensioni «macro» e «micro» dell'Alta Langa all'interno di una narrazione coerente, coinvolgendo però anche alcuni comuni della Bassa Langa. La dimensione locale del paese e il paesaggio culturale, l'immaginario collettivo e le pratiche sociali, il turismo outdoor e la rete cicloturistica, la tradizione e le storie particolari. Langa del Sole è anche un sistema territoriale per azioni condivise volte ad aumentare la consapevolezza e la partecipazione dei cittadini sul proprio territorio. Vi partecipano attivamente 19 Comuni, per la prima volta insieme, con la volontà di rappresentare un territorio unico e identitario.

Il progetto Langa del Sole genera un rilevante impatto economico–sociale, diretto e indiretto, nel breve e medio termine con la messa a regime degli interventi strutturali e delle iniziative attivate, in sinergia con le altre progettualità in corso. Sul portale online è possibile venire a contatto con i materiali e le proposte che caratterizzano ogni comune partecipante al progetto, tra cui anche due comuni del Barolo: La Morra e Serralunga d'Alba. Oltre ad una galleria fotografica e a video illustrativi del territorio, sono presenti dei “virtual tour”, i quali permettono di vedere il Comune “dall'alto” per focalizzarsi sui principali punti di interesse.

[Langa del Sole | Alta Langa, Langa Altra](#)

VALORIZZAZIONE SOSTENIBILE E NUOVE PROPOSTE

A causa del cambiamento climatico e della necessità impellente di preservare la natura e la vita delle persone, la ricerca della **sostenibilità** è sempre più centrale in ogni ambito: grazie ai miei studi nell'ingegneria ambientale, ho scelto di approfondire questo tema.

Il raggiungimento di un modello di sostenibilità deve coincidere in tre campi fondamentali: ambientale, sociale ed economico; questi sono interconnessi e si influenzano a vicenda. Nel 2012 Kate Raworth, economista britannica, ha pubblicato un documento in cui introduce il concetto di *"safe space for humanity"*, secondo il quale la sostenibilità si identifica in uno spazio tra i fondamenti sociali e i limiti ecologici.



Nel 2015 le Nazioni Unite hanno adottato gli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile, una serie di target globali da raggiungere entro il 2030 per affrontare le sfide economiche, sociali e ambientali con cui il mondo deve fare i conti. È possibile ritrovare alcuni di questi obiettivi quando si fa riferimento alla sostenibilità nel nostro territorio.

- 1. Agricoltura Sostenibile:** Promuovere pratiche agricole sostenibili, come l'agricoltura biologica e l'uso responsabile dei pesticidi. Favorire la rotazione delle colture, l'agroforesteria e l'uso efficiente delle risorse idriche per ridurre l'impatto ambientale dell'agricoltura.
- 2. Turismo Responsabile:** Promuovere un turismo responsabile e sostenibile. Incentivare il turismo ecologico, il cicloturismo e l'escursionismo per ridurre l'impatto ambientale legato al turismo di massa. Sviluppare programmi educativi per i turisti sulle pratiche sostenibili locali.
- 3. Energia Rinnovabile:** Investire nell'energia rinnovabile, come l'energia solare e l'energia eolica, per ridurre l'uso di fonti di energia non rinnovabili e le emissioni di gas serra.
- 4. Gestione delle Risorse Idriche:** Implementare misure per la gestione sostenibile delle risorse idriche, come il riciclo delle acque reflue, la raccolta delle acque piovane e la promozione dell'irrigazione efficiente. La gestione di queste risorse è fondamentale pensando alle attività vitivinicole.
- 5. Conservazione della Biodiversità:** Preservare la biodiversità delle Langhe attraverso la creazione di aree protette, la riqualificazione di habitat naturali e la promozione della biodiversità agricola.
- 6. Riduzione dei Rifiuti:** Implementare programmi di riduzione dei rifiuti, riciclo e compostaggio per diminuire l'accumulo di rifiuti e promuovere un'economia circolare.
- 7. Mobilità Sostenibile:** Sviluppare infrastrutture per il trasporto pubblico sostenibile e promuovere l'uso di biciclette e veicoli elettrici.
- 8. Educazione Ambientale:** Implementare programmi di educazione ambientale nelle scuole locali e nelle comunità per sensibilizzare i residenti e i visitatori sull'importanza della sostenibilità e delle pratiche ecologiche.
- 9. Agriturismo e Prodotti Locali:** Sostenere l'agriturismo e la produzione locale di alimenti, bevande e prodotti artigianali per promuovere l'economia locale e ridurre l'intermediazione.
- 10. Collaborazione e Partenariati:** Collaborare con enti governativi, organizzazioni non governative, aziende locali e comunità per sviluppare e attuare strategie di sostenibilità a livello locale.

Tutto questo, in continuità con quanto sta mettendo a punto l'**ATL Langhe Monferrato Roero**: fatto il pieno di presenze e consolidata la notorietà internazionale, Langhe, Roero e Monferrato scommettono su un modello di turismo fedele ai principi di sostenibilità dell'Agenda 2030. Dalle terre di paesaggi vitivinicoli Unesco di vini, tartufi e castelli celebri in tutto il mondo parte una "rivoluzione verde". Non più località prese d'assalto e a poca distanza borghi dimenticati, ma una redistribuzione dei flussi turistici, calcolando il massimo impatto che ogni paese può sostenere; premi per i turisti virtuosi nell'uso dei trasporti, progetti per sostenere il rilancio dei vecchi mestieri e ripopolare paesi abbandonati, massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità.

Sono alcune delle indicazioni che arrivano dalla "progettazione partecipata" avviata dall'ATL Langhe Monferrato Roero. Un programma che ha coinvolto la base ma anche leader in campo accademico e istituzionale, con la partecipazione di Enit (agenzia nazionale del turismo), Unwto (agenzia delle Nazioni Unite per il turismo), Consulta delle fondazioni bancarie del Piemonte e della Liguria, Regione Piemonte e Visit Piemonte; è stato costituito anche un comitato scientifico.

"Pensiamo a quello che sarà il turista del 2030, quando nel mondo, stando alle previsioni attuali, viaggeranno 1 miliardo e 800 mila persone, contro le 980 milioni di adesso. Vogliamo orientare il modello dell'offerta essendo concreti nella direzione dell'Agenda 2030", spiega Bruno Bertero, direttore dell'ATL.

La "progettazione partecipata" ha coinvolto 120 persone, amministratori pubblici, operatori del turismo, stakeholders, con l'obiettivo di individuare elementi e strategie che portino alla sostenibilità in campo ambientale, etico ed economico. "L'enogastronomia resterà il cuore della nostra offerta - precisa Bertero - ma secondo una fruizione del territorio sempre più lenta e consapevole, di una responsabilizzazione di cittadini, operatori e turisti".

Il progetto proseguirà con una serie di incontri per disseminare sul territorio le informazioni.

Ho provato quindi ad approfondire alcune esperienze o iniziative, già esistenti sul territorio, che potrebbero contribuire alla **valorizzazione sostenibile** delle nostre zone, per mettere in evidenza, soprattutto nel dialogo con le nuove generazioni, l'importanza di preservare i beni culturali, artistici e paesaggistici. Si passa dalla sostenibilità in ambito vinicolo alla valorizzazione delle esperienze a tutela della biodiversità, senza trascurare il tema dell'accessibilità per tutti. Il tutto supportato da incentivi che aiutino soprattutto i più giovani a preservare e valorizzare le ricchezze locali.

Sostenibilità nella produzione vinicola

Progetto Ecolog

La sostenibilità nel settore vitivinicolo non passa solo da una gestione accorta del vigneto o da processi di cantina a ridotto impatto ambientale, ma anche dalla logistica. Lo sanno bene 28 cantine delle Langhe, Roero e Monferrato dove si è deciso di adottare una logistica 4.0 e condivisa tra i vari produttori di vino per ridurre le emissioni di anidride carbonica provenienti dei mezzi pesanti ed eliminarli dalle strade del sito Unesco.

Oggi, infatti, sono 300 i chilometri percorsi in media da un mezzo pesante sul territorio. Mezzi che portano in ingresso alle aziende mezzi tecnici, bottiglie vuote, etichette, tappi e tutto quanto necessario per la produzione e commercializzazione del vino. Mentre in uscita i tir partono dalle aziende, spesso situate in luoghi difficili da raggiungere, incastonate in paesaggi mozzafiato, per ritirare il vino imbottigliato.



Il Consorzio del Barolo e del Barbaresco, la Coldiretti Cuneo, l'Unione di comuni Colline di Langa e del Barolo e l'Associazione per il patrimonio dei paesaggi vitivinicoli di Langhe Roero Monferrato hanno deciso che questo sistema non era più sostenibile e così hanno lanciato il progetto ECOLOG, che coinvolge 28 aziende vitivinicole per sviluppare un sistema di logistica 4.0.

Per eliminare i mezzi pesanti dalle colline delle Langhe si è così deciso di utilizzare una flotta di furgoni leggeri, a basso impatto ambientale, che ritireranno il vino dalle cantine e lo porteranno in magazzini fuori dal territorio Unesco per poi essere caricati sui camion e spediti. La rivoluzione sta nel fatto che tutto il processo di prenotazione dei ritiri sarà digitale (gestito dalla ditta Tesisquare) e che in questo modo si potranno ottimizzare i percorsi e i carichi, evitando che i mezzi facciano strada inutilmente o a mezzo carico.

Si stima infatti che saranno 260 i chilometri percorsi in media da un mezzo Ecolog sul territorio (invece di 300). Inoltre, non saranno più necessari i trenta mezzi che in media circolano ogni giorno per le strade, ma ne basteranno venti, visto che viaggeranno sempre a pieno carico e su percorsi ottimizzati. Sempre secondo i promotori di questa iniziativa in totale i chilometri percorsi sul territorio da tutti i camion passeranno in media da 9mila chilometri al giorno a 5.200 e la CO2 si ridurrà di almeno il 40-50%.

FUNZIONAMENTO

Un HUB logistico virtuale gestisce gli ordini, ottimizza i ritiri in cantina con vettori sostenibili e organizza la documentazione, mentre un HUB logistico fisico stocca i pallet ritirati dalle diverse cantine e organizza i groupage verso la destinazione finale.

Per ottimizzare i trasporti e la logistica è stata creata una piattaforma informatica in grado di abilitare, governare e tracciare i flussi di dati, le documentazioni e le merci dirette e/o ricevute dall'HUB. Grazie ad essa è possibile supportare le richieste delle cantine, attivare i prelievi dei vettori e abilitare le azioni di ritiro secondo un sistema condiviso e digitale, favorendo così l'ottimizzazione dei processi e, in prospettiva, la semplificazione dei processi di vendita internazionale e via e-commerce.

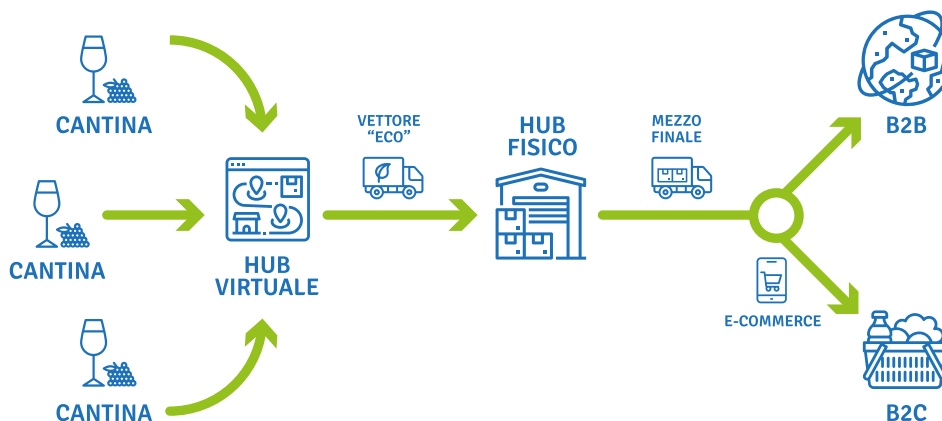
L'HUB fisico, per non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti è dotato di spazi, adibiti al magazzinaggio, a temperatura controllata e il monitoraggio costante dei livelli di umidità e di esposizione luminosa.

Infine, l'HUB è localizzato strategicamente, in prossimità dell'autostrada o di grandi arterie viarie per permettere ai mezzi dei clienti, in genere di grande portata, di muoversi con maggior facilità e velocità. Per quanto concerne i trasporti merci tra cantine e HUB, il partner individuato utilizza autoveicoli con motorizzazione EURO VI e muniti di cassa frigo, alimentati a metano CNG o a gas naturale liquefatto LNG; condizione preferenziale sarà la messa a disposizione di veicoli ibridi (diesel/elettrico) o elettrici (full electric).

È favorito, infine, l'utilizzo di mezzi con dimensione meno invasiva per il paesaggio e le strette carreggiate collinari, quali motrici, furgoni 7,2 ton e semirimorchi a un asse con ingombro minimo.

Pensando agli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile, questa iniziativa risponde agli obiettivi 11 e 12: il primo si propone di rendere gli insediamenti umani inclusivi, sicuri e sostenibili; il secondo, invece, vuole garantire modelli di produzione e consumo sostenibili. In questi ambiti quello dei trasporti è uno tra i settori più importanti.

Il fatto di avere un magazzino condiviso offrirà anche nuove opportunità di business. Le aziende vitivinicole hanno infatti accesso ad un portale ecommerce che si occuperà di gestire gli ordini, soprattutto provenienti dall'estero. Ad oggi, infatti,



la normativa sulle accise è così complessa da rendere antieconomico per le piccole aziende la gestione di ordini esteri. Mentre il fatto di avere una struttura di grandi dimensioni, benché condivisa, aprirà alle piccole cantine nuovi mercati.

Progetto PININ

Il Consorzio del Barolo e del Barbaresco tutela le denominazioni in senso stretto rispetto ai vini ma anche attraverso azioni di più ampio respiro che coinvolgono tutto il territorio e i suoi attori.

In questo contesto un'altra proposta è il progetto PININ: i suoi obiettivi sono la creazione di un sistema di mappatura della DOP BAROLO sui mercati online, la trasparenza dell'offerta eCommerce e la protezione del marchio realizzato in collaborazione con Convey - Internet Brand Protection.

Il progetto, co-finanziato da Regione Piemonte tramite FESR nell'ambito del "Made in Piemonte", si poneva come finalità la valorizzazione della qualità intrinseca dei prodotti agro-alimentari Piemontesi di fascia alta, con l'introduzione di tecnologie innovative per il monitoraggio e il controllo dei prodotti sui "nuovi mercati e canali digitali".

<https://youtu.be/Jzq-6U8anig>.

Changes

Gli spazi di OGR – Officine Grandi Riparazioni di Torino – hanno ospitato nel 2022 e nel 2023 le prime due edizioni di Changes, un evento per parlare di futuro e sostenibilità nella produzione vitivinicola.

Nel 2022 i temi centrali furono il trend climatico e la gestione del vigneto, l'etica del lavoro, la gestione virtuosa della manodopera e la logistica sostenibile. Nell'edizione del 2023, invece, si è parlato nuovamente della gestione della manodopera in vigna.

L'evento ha rappresentato un'importante occasione di confronto per tutti gli operatori della filiera vinicola in merito al tema della sostenibilità. Ciò testimonia il fatto che la sensibilità delle persone che lavorano in Langa verso una produzione sostenibile è aumentata negli ultimi anni.

<https://youtu.be/o5zL04ufX4w>.

Il valore della biodiversità

Se da un lato non possiamo ignorare gli aspetti positivi del turismo sui nostri territori, dall'altro lato vanno considerati gli effetti negativi, tra cui l'aumento delle emissioni di gas a effetto serra, il maggiore consumo di acqua e di altre risorse naturali e di rifiuti, la standardizzazione delle colture e quindi del paesaggio. In particolare si rischia di trascurare l'impatto che lo sviluppo del turismo, soprattutto quando assume forme di insostenibilità, porta alla biodiversità, sia di specie sia di paesaggio. E ciò è paradossale se pensiamo che la biodiversità e i servizi ecosistemici che questa genera sono vitali per il turismo.

Per questo credo che potrebbe essere utile ed interessante andare alla ricerca della biodiversità nascosta nei territori del Barolo, proprio per offrire al turista nuovi percorsi, forse ancora poco conosciuti, che mettano in risalto esperienze particolarmente attente al valore della protezione dei beni del territorio e alla conservazione della sua biodiversità.

Dietro ogni territorio, infatti, ci sono storie, esperienze, tradizioni e pratiche artigianali, preservati da donne e uomini che hanno costruito nei secoli identità e culture: ogni tradizione può quindi anche diventare un'esperienza turistica unica. Raccontare le esperienze che mettono in primo piano il valore della biodiversità e farle conoscere al pubblico può contribuire a creare percorsi nuovi, che facciano della biodiversità uno dei valori fondamentali del territorio.



Per farsi accompagnare alla ricerca della biodiversità, potrebbe essere utile avviare una collaborazione con i così detti **"Narratori della Biodiversità"**: si tratta di un gruppo di guide turistiche e naturalistiche, assaggiatori, orticoltori, coltivatori diretti e operatori interessati al tema della biodiversità, soprattutto agroalimentare, che nel mese di luglio 2022 – grazie al progetto "Biodiversità Stellata" promosso dal Comune di Alba e dal GAL Langhe Roero Leader – è stato impegnato in molteplici attività formative (analisi sensoriale degli ortaggi, comunicazione digitale, alcuni cenni di orticoltura, tecniche di

trasferimento della conoscenza, gestione e tenuta del gruppo). Il tutto con l'obiettivo di formare un team di "Narratori della Biodiversità" che possano proporre a cittadini e visitatori una spiegazione chiara del valore della biodiversità, soprattutto nei piatti della nostra tradizione gastronomica.

Un altro progetto da segnalare è quello dell'azienda agricola "**Il Bosco delle Galline Volanti**" ([Il Bosco delle galline volanti - agricoltura sinergica a Barolo \(boscogallinevolanti.com\)](http://ilboscodellegallinevolanti.com)), la quale coltiva ortaggi, piccoli frutti e erbe aromatiche con metodi naturali. La sede è a Barolo, mentre gli orti e la food forest si trovano all'Annunziata di La Morra; l'azienda organizza visite con pranzo durante la settimana ed è diventata fattoria didattica certificata dalla Regione Piemonte. I locali ospitano inoltre il percorso Nhumus, il quale tratta il tema della fertilità del suolo per dare un ulteriore esempio di racconto di biodiversità.



Interessante poi la proposta delle **Cantine Rivetto** (a Serralunga d'Alba e Sinio), che ha trasformato la propria azienda vinicola in un "organismo agricolo" mediante una serie di interventi organici, dal ripristino di uno stagno, all'alternanza con la coltivazione di cereali antichi a rotazione, alla creazione di una fitta rete di siepi arbustive ed arboree che collegano i filari agli ambienti seminaturali al margine dei vigneti. Enrico Rivetto propone "passeggiate nella biodiversità", per scoprire – accanto alle vigne - alberi, siepi fiorite e ospitali, erbe aromatiche, oppure percorsi nei boschi, tra cerri, frassini, pioppi e carpini bianchi.

[Benvenuti nel mio angolo di coscienza | Rivetto](#)

Turismo per persone in difficoltà

Un tema che spesso viene messo in secondo piano è quello dello sviluppo di un turismo sostenibile e accessibile a tutti, non soltanto per persone con disabilità motoria, sensoriale o intellettivo-cognitiva, ma anche per quelle categorie di turisti che presentano esigenze specifiche: persone con intolleranze alimentari, con allergie; anziani, famiglie con bambini e persone con problemi cronici di salute.

Fortunatamente da diversi anni il Piemonte lavora per incentivare il turismo in chiave di accessibilità e vede in quest'ultima caratteristica una nuova accezione: non si tratta di un mero abbattimento delle barriere architettoniche, bensì di una cura ai dettagli rivolta al singolo ospite e di un'accoglienza che risponda alle esigenze di ognuno, garantendo a ciascuno un'esperienza facilmente fruibile e indimenticabile in territorio piemontese.

Una proposta è quindi quella di dare maggior risalto ed evidenza alle offerte turistiche accessibili già presenti nella zona, stimolando anche comuni, strutture ricettive, cantine e siti di interesse turistico a implementare l'offerta locale, per rendere la zona del Barolo luogo di eccellenza nel campo del turismo accessibile, nel pieno rispetto degli standard UNESCO e secondo quanto stabilito dalla Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti delle Persone con disabilità.



Un esempio interessante è l’iniziativa **“Borghi in Carrozza”** che prevede, tra le altre cose, una visita al Castello comunale di Barolo, al Museo del Vino e alle cantine storiche di Fontanafredda e di Serralunga d’Alba.

[Borghi in Carrozza | VisitPiemonte](#)

Un’altra esperienza particolare è offerta dalla **Tenuta Agricola Brandini**, nel comune di La Morra, la quale dà la possibilità di partecipare a degustazioni accessibili e fruibili da persone con disabilità: si trova in un territorio dalle caratteristiche uniche, dove vengono coltivati solo vitigni autoctoni.

[Agricola Brandini La Morra](#)

Un progetto importante da segnalare è **“Turismabile”**, iniziativa che dal 2007 è volta al miglioramento dell’accessibilità turistica piemontese e alla promozione del Piemonte come destinazione “for all”. Realizzato dal Settore “Turismo per Tutti” della CPD (Consulta per le Persone in Difficoltà), il progetto opera su diversi fronti:

- formazione e sensibilizzazione sulle tematiche dell’accessibilità, dell’accoglienza e della promozione turistica in chiave inclusiva;
- rilevazione e valutazione dell’accessibilità degli eventi e delle risorse turistiche in un’ottica for All;
- redazione di piani di miglioria di accessibilità e fruibilità per singole strutture e destinazioni;
- ideazione e promozione di proposte turistiche for All in collaborazione con tour operator incoming specializzati.

Sul sito è possibile consultare esempi di strutture ricettive e di iniziative accessibili e fruibili per tutti.

[Home - Turismabile](#)

La proposta è quella di integrare e rendere sempre più partecipi i comuni del Barolo nel progetto Turismabile, per promuovere strutture ricettive ed esperienze accessibili a tutti. Ogni gestore di struttura turistica può compilare un apposito form presente sul sito ([Invia candidatura - Turismabile](#)), contenente informazioni utili ad un viaggiatore con esigenze specifiche che vuole organizzare il proprio viaggio.

Compilando i campi richiesti verrà rilasciato un link ad una scheda che riporterà tutti i dati inseriti, da utilizzare sui canali di comunicazione della propria struttura. Questa novità è un utile strumento per avere una “fotografia” esaustiva su accessibilità e fruibilità della propria offerta, conoscere le indicazioni utili a offrire un’accoglienza di qualità e favorire una completa ed efficace informazione del cliente.

Seguendo l’esempio di Turismabile, si potrebbe poi creare un portale online che racchiuda tutte le strutture ricettive, le esperienze e i servizi che un individuo con particolari esigenze può richiedere; inserendo una particolare necessità, la persona interessata sarebbe così in grado di informarsi riguardo le esperienze compatibili con i propri bisogni. Tutto questo permetterebbe di incentivare il turismo “for all” e garantire a tutti la possibilità di accedere alle offerte del territorio.

Le proposte descritte in precedenza offrirebbero – in modo indiretto - nuove opportunità e posti di lavoro per i giovani: la nascita di percorsi ed esperienze accessibili a tutti necessita della presenza di persone preparate sul territorio, che – opportunamente formate – possano soddisfare le esigenze delle persone in difficoltà. Pertanto sarebbero utili corsi di formazione sulle tematiche dell'accessibilità e dell'accoglienza in chiave inclusiva, rivolti soprattutto ai giovani, che avranno così modo di sperimentare attività lavorative innovative nell'ambito del turismo "for all" sul territorio.

Langhe Young Card

Per salvaguardare l'immenso patrimonio dei comuni del Barolo è necessario porre più attenzione ai giovani, in modo tale che le generazioni future non perdano quei valori fondamentali di appartenenza al territorio e la volontà di continuare a preservarlo. Mettendo in evidenza nell'istruzione e nella vita quotidiana le caratteristiche uniche della zona in cui viviamo, anche mediante l'organizzazione di eventi ed attività ricreative, è possibile evitare, o quanto meno ridurre, la sempre più marcata polarizzazione verso i centri urbani. Incentivi o gratuità nell'utilizzo dei trasporti pubblici potrebbero poi favorire la visita al nostro territorio, per vacanze e soggiorni sostenibili, sia dal punto di vista ambientale che economico.

Una proposta concreta è quella di offrire agli studenti universitari e delle scuole superiori degli sconti per visitare le attrazioni del territorio (come musei, cantine, monumenti etc.) e per partecipare ad esperienze proposte dai comuni del Barolo, siano esse culturali o ricreative.

Si potrebbe realizzare una sorta di "Langhe Young Card", con la quale sia possibile ottenere sconti o gratuità:

- nell'utilizzo dei mezzi pubblici per i ragazzi che prenotano visite o soggiorni in Langa;
- sui biglietti d'ingresso a mostre, musei, eventi culturali;
- sugli acquisti di prodotti tipici in negozi di paese, per incentivare l'utilizzo di prodotti locali e a Km Zero;
- sulle visite a cantine e realtà particolarmente attente agli aspetti "green";
- su libri, pubblicazioni, ebook che raccontano le tradizioni del territorio;
- sull'utilizzo di circuiti e percorsi di carattere sportivo e ricreativo (noleggio e-bike, tour a piedi o a cavallo, attività all'aria aperta etc.);
- sulla partecipazione a corsi (ad esempio per diventare "narratori della biodiversità" o "accompagnatori dell'accessibilità") e attività formative di vario genere.