



# LA CUCINA ITALIANA

## Piemonte

Marzo 2021, p. 77



Dalle famose Langhe al timido Gavi, l'evoluzione della regione parte dalle aziende agricole a gestione familiare

foto MASSIMO LISTRI

«**L**a famiglia di mio marito Andrea possiede una casa in campagna accanto a Cuneo da più di cinquecento anni, da sempre usata come residenza estiva. Ventisette anni fa abbiamo deciso di trasferirci da Torino e vivere lì tutto l'anno, per gestire l'azienda agricola e far crescere i nostri figli a contatto con le loro radici», racconta Francesca Galleani d'Agliano della Tenuta il Palazzasso. E ora che i ragazzi studiano fuori ha deciso di rivitalizzare saloni e stanze aprendo all'ospitalità. «Abbiamo creato un b&b con due camere, sempre aperto, tranne luglio e agosto, quando arrivano tutti i parenti. L'idea è di un viaggio nel tempo attraverso gli oggetti, i libri, i muri che raccontano il passato da ogni angolo». Francesca si occupa degli ospiti dall'arrivo alla partenza, li accompagna a visitare il parco, l'azienda, apparecchia la tavola con servizi antichi e organizza workshop di cucina e fotografia con Mimi e Oddur Thorisson, food blogger lei e fotografo lui, che da un paio di anni si sono trasferiti con i loro otto figli dal Médoc a Torino, innamorati pazzi della regione.

Di storie di famiglie che trasformano e modernizzano le imprese agricole, il Piemonte ne ha quante si vuole. Come i Ceretto, nati come vinificatori negli anni Trenta ed evoluti in un'azienda vinicola esemplare. Vignaioli è certamente una definizione stretta per loro: la produzione di Barolo e Barbaresco scaturisce da una cultura del rispetto di una terra particolarmente generosa come le Langhe Roero. Nel vino si sommano un'infinità di fattori: la scelta del →



La Galleria Grande nella Reggia di Venaria, poco fuori Torino. Capolavoro architettonico e paesaggistico del Settecento, fa parte delle Residenze Reali Sabaude, ed è Patrimonio Unesco dal 1997.

# LA CUCINA ITALIANA

## Piemonte

Marzo 2021, p. 77



Viaggio in Italia

# LA CUCINA ITALIANA

## Piemonte

Marzo 2021, p. 77

### Viaggio in Italia

Il brasato al Barolo è un piatto storico: Cavour lo mangiò il 29 aprile 1859, dopo aver respinto l'ultimatum austriaco al disarmo. Una scelta che spianò la strada all'Unità d'Italia.

### Brasato al Barolo

**Impegno** Facile

**Tempo** 3 ore e 40 minuti  
più 12 ore di riposo

**Senza glutine**

#### INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1,5 kg cappello del prete legato come un arrosto  
50 g burro chiarificato  
4-5 bacche di ginepro  
4 chiodi di garofano  
3 foglie di alloro  
2 carote – 2 gambi di sedano  
1 grossa cipolla bionda  
1 bottiglia di vino Barolo  
1 stecca di cannella  
sale – pepe

**Tagliate** le carote, il sedano e la cipolla a dadotti e raccoglieteli in un recipiente capiente con la carne, i chiodi di garofano, le bacche di ginepro, l'alloro e la cannella, coprendo tutto con il vino. Lasciate marinare in frigorifero per almeno 12 ore, girando due o tre volte la carne.

**Scaldare** 40 g di burro chiarificato in una padella larga, unite la carne scolata dalla marinata, insaporite con sale e pepe e rosolatela a fiamma viva su tutti i lati per circa 10 minuti, finché non si sarà formata una crosticina di colore bruno-dorato.

**Rosolate** le verdure scolate dalla marinata in una pentola ovale, preferibilmente di ghisa, con 1 cucchiaio di burro chiarificato per un paio

di minuti. Unite la carne,  $\frac{3}{4}$  della marinata e cuocete a fiamma bassa con il coperchio per circa 3 ore, girando un paio di volte la carne; verificate che l'intingolo di cottura non si asciughi troppo, altrimenti aggiungete la marinata rimasta o del brodo di carne.

**Togliete** la carne dalla pentola e slegatela.

**Fate** restringere il fondo di cottura (aggiungete, se necessario, 1 cucchiaino di amido di mais sciolto in 2 cucchiai di acqua) e regolate di sale e di pepe.

**Tagliate** la carne a fette e servitela con le verdure, irrorando tutto con la salsa. Accompnate a piacere con purè o polenta.

# LA CUCINA ITALIANA

## Piemonte

Marzo 2021, p. 77

### LE SPECIALITÀ

biologico, il rigore del metodo, la bravura dell'enologo di famiglia (Alessandro Ceretto), l'investimento continuo, il mecenatismo nell'arte e nella formazione, la capacità di guardare oltre il proprio giardino. Estremizzando, il vino risulta più buono e il ristorante Piazza Duomo, ad Alba, ha raggiunto le tre stelle Michelin, perché i Ceretto partecipano ai grandi temi di attualità, collaborano con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, invitano artisti internazionali come David Tremlett e Sol LeWitt per creare la Cappella del Barolo, e architetti di fama per disegnare una cantina interrata, che culmina in un osservatorio avveniristico sulle vigne (l'Acino).

La famiglia Rossi Cairo ha invece convertito i suoi Tenimenti all'agricoltura biodinamica. Parliamo di centottanta ettari tra Gavi e Novi Ligure, che comprendono i vigneti di cortese e barbera, la cantina, i campi di grani antichi e due laghi naturali. È un'azienda agricola in piena attività dove vivono i contadini, pascolano cavalli e vacche di razza fassona e c'è perfino un piccolo asilo steineriano. Ma il progetto è in evoluzione. Nel 2017 sono stati inaugurati l'agriturismo e la locanda La Raia, nello stile campagnolo e autentico che piace oggi: poche camere, interni di design misti a pezzi storici, chef stellato (Tommaso Arrigoni) al ristorante. Concepito come un mini resort, ha anche una spa con la piscina allungata sul prato tra spighe e fiori di campo. I Rossi Cairo sono persuasi che un contesto bucolico procuri benessere agli ospiti, e le opere d'arte sparse nella tenuta invitano a soffermarsi nei luoghi, per invogliare alla riflessione e alla scoperta di un Piemonte poco conosciuto: a sud, verso i sentieri delle Alpi Marittime, e a nord, verso l'Alessandrino in bici, per arrivare al cinquecentesco complesso di Santa Croce a Bosco Marengo, che, pochi lo sanno, custodisce una pala del Vasari. ■

«...EPPURE  
LE CORTINE  
DI FILARI SEMPLICI  
E PROFONDE  
APPAIONO UNA  
PORTA MAGICA»

CESARE PAVESE

FOTO ARCH. ICI, STOCKFOOD/LA CAMERA CHIARA, AG. SIME



#### CASTELMAGNO

Formaggio Dop di latte vaccino (ci può essere una percentuale di latte ovino o caprino), a pasta semidura ed erborinata, è prodotto fin dal Medioevo. Compare in molte ricette di primi piatti, come gli gnocchi e il risotto, per la sua cremosità e il sapore intenso. Se è prodotto in alpeggio, è tutelato come presidio Slow Food (nella foto qui sotto, in versione stagionata).

#### BOVINO PIEMONTESE

Tra le razze da carne più pregiate, è conosciuta anche come fassona; la carne, più magra di quella di altre razze, dà tagli saporiti e teneri, valorizzati da preparazioni regionali come il crudo all'Albese, il vitello tonnato e il bollito misto.

#### NOCCIOLA

La fonda gentile trilobata, tutelata con l'Igp e coltivata soprattutto nelle Langhe, in Roero e nel Monferrato, è la protagonista di alcuni tra i dolci più famosi del Piemonte. Il suo successo si deve a Napoleone che all'inizio dell'Ottocento bloccò le importazioni di cacao dall'Inghilterra, rendendolo costosissimo e quasi introuvabile. I pasticceri torinesi mischiarono quel poco che arrivava con le nocciole, creando prima la crema gianduia e poi i gianduotti. Si impiega anche per la produzione di gelati, torte e nel torrone. Ridotta in granella, è irresistibile anche in ricette salate a base di formaggio e carne.

#### TARTUFO BIANCO DI ALBA

È il più pregiato al mondo, come dimostrano anno dopo anno i prezzi che spunta all'asta mondiale del tartufo bianco di Alba. Il suo



aroma delicato e inconfondibile dà il meglio di sé con cibi dal gusto semplice: provatelo sui tagliolini all'uovo, sulla carne cruda e sulle uova all'occhio di bue.

#### ROBIOLA DI ROCCAVERANO

A pasta morbida, può essere di puro latte crudo caprino o misto con latte bovino. Oggi protetta con la Dop, si trova fresca e stagionata; ha sapore delicato e leggermente acidulo e diventa più saporita con il protrarsi dell'affinamento. Si mangia condita con un filo di olio e un pizzico di peperoncino oppure si usa come ingrediente per paste ripiene e sfornati (nella foto a destra).



#### MONTEBORE

La sua forma a torta nuziale ricorda la storia secondo cui fu l'unico formaggio servito durante il matrimonio di Isabella d'Aragona con Gian Galeazzo Sforza nel 1489. Tutelato come presidio Slow Food, è prodotto con latte crudo vaccino e ovino in un piccolo territorio in provincia di Alessandria. Ha un sapore di latte, castagne ed erba, squisito da gustare con frutta fresca o secca.

#### GRISSINI

Pare che li abbia inventati a fine Seicento un fornaio torinese che li preparò per il duca Amedeo di Savoia che non digeriva la mollica del pane. Il successo fu immediato, perfino Napoleone ne era ghiotto al punto di istituire un servizio di corriere tra Torino e Parigi per assicurarli al suo desco. I migliori sono i rubatà, di lunghezza tra 40 e 80 cm, lavorati e arrotolati a mano, che si affiancano agli stirati, di origine più recente, in cui la pasta non viene arrotolata ma tirata per i lembi.

#### SALSICCIA DI BRA

È un insaccato di carne bovina, nato per soddisfare le esigenze alimentari della comunità ebraica di Cherasco. Oggi si produce utilizzando anche una parte di grasso suino. Delicata e speziata, si mangia cotta, in padella o sulla griglia, ma soprattutto cruda.