

# Nocciolands:

## Singolare viaggio fra i borghi delle nocciole del Piemonte

di Filippo Radaelli

### Napoleone, Gianduja e le tonde e gentili di Torino

Quando, nel 1806, Napoleone decreta il blocco continentale dei commerci con l'Inghilterra, le damigelle della corte sabauda e le signorine della nascente borghesia di Torino ci rimangono male: i prezzi dei bonbon al cioccolato, assai apprezzati fin dal '600, diventano proibitivi per qualunque tasca. Ma qualche sagace pasticcere non rinuncia né a soddisfare i capricci di gola delle tonde e gentili giovinette, né a trarne i legittimi profitti. Nel suo alchemico laboratorio, mescola la poca pasta di cacao con nocciole finemente tritate e... Un successo! Per la gola delle fanciulle e per i suoi personali guadagni. Solo mezzo secolo dopo la combinazione di nocciole e cioccolato prende il nome della maschera Gianduja.

Nel 1856, il diplomatico venditore di spezie Carlo Caffa, fonda a Cortemilia, in Langa, una fabbrica per la sgusciatura meccanica delle nocciole provenienti da tutte le vallate dei paraggi e dal Monferrato (sicché, la Fratelli Caffa ha festeggiato, lo scorso anno, ben centocinquanta anni di attività. Prosit! Evviva! Auguri!).

Dunque, già a metà del XIX secolo, la coltura acquista crescente importanza, affiancandosi a quella della vite e del castagno.

### Il professor delle nocciole e la Tonda Gentile delle Langhe

Passano altri cento anni, e la storia si ripete: ma il teatro del bi è questa volta Alba, e protagonista è la Supercrema, che presto evolverà nella celebre Nutella della Ferrero. Parte del merito va al professor delle nocciole, come veniva chiamato il pertinace agronomo Emanuele Ferraris che, a Feisoglio e nelle vicine valli, aveva avviato le prime colture pilota su quella che ormai è una riconosciuta varietà locale: la Tonda Gentile delle Langhe. Il successo sul mercato incoraggia gli agricoltori delle colline del sud Piemonte.

Il conseguente sviluppo delle piantagioni salva dall'abbandono le colline langarole, colpite dal generale declino delle colture tradizionali: bosco e vite in primis. Vengono in tal modo frenati sia il degrado ambientale che l'esodo della popolazione delle valli.

Nel 1993 la varietà locale del frutto ottiene il marchio IGP (Identificazione Geografica Protetta) col nome di Nocciola del Piemonte. È un riconoscimento importante, che conferisce prestigio agli eccellenti prodotti di pasticceria che si avvalgono del prodotto: torte, corroni, cioccolati, creme, biscotti, pasticcini e dolciumi vari: senza dimenticare il gelato!

Il resto è storia d'oggi.

## Il Marferrato e l'Alba delle Langhe

Lento ed immenso, il sommovimento che sconvolse i fondali marini e i primordiali continenti, qualche decina di milioni di anni fa, provocò come un'onda di materia solida che, innalzandosi dalla Liguria per formare la catena appenninica, venne giù, verso la pianura, in vortici di schiuma rocciosa, per poi degradare lentamente in un mitigato movimento di ondine.

Sono, queste ultime, le colline increspate del Monferrato: antiche dune di soffice sabbia (a Cortandone, mi è parso di camminare in spiaggia) e conchiglie di un ancestrale mare piemontese, di cui restano abbondanti vestigia un po' ovunque: con emozione, a Cantarana, ho grattato via il terriccio ad un integro e perfetto guscio bivalve di un mollusco vissuto qualche milione di anni fa.

Mulinelli impetuosi, vortici di pietra furono invece le Langhe. Fate una passeggiata piacevole nei paraggi, che so, di Lequio Berria, e provatevi a individuare i fossili scolpiti sulla roccia marnosa.

Queste valli, queste colline, tutte turbinavano attorno ad un gorgo centripeto: sicché, come il buon giorno si vede dal mattino, ogni Langa comincia in Alba. È qui, sulle rive del Tanaro, nello skyline di poggi e di torri albesi, che le idee sorgono, risalgono gli aspri declivi vallivi, si alimentano di fatica e passione, maturano e danno frutti che hanno nomi di vino, di trifula, di tuma e tumin, di dolci nocellati... Allora tornano giù, sotto i portici o in piazza, e un buon affare ripaga ingegno e sudore.

## Il respiro del cosmo

Sono quarantatre le città piemontesi che hanno finora aderito all'Associazione delle Città della Nocciola: una in provincia di Alessandria, sedici di Asti e ventisei di Cuneo. Sono a grande maggioranza Comuni piccoli e piccolissimi. Intendiamoci: piccoli per numero di abitanti. Solo Alba raggiunge le venticinquemila anime, mentre la vicina Bergolo ne conta appena ottanta. Ma in ognuna di queste località ho trovato qualcosa che la rende unica e speciale. Prendete l'Ezra Pound Memorial, ad esempio: è un cerchio di pietre, minuscoli menhir disposti

lato del sentiero erboso che sale dal paese al cimitero. Sembra raccogliere l'alito delle sottostanti vallate del Bormida e dell'Uzzone e il respiro dell'intero cosmo. Indovinate dov'è un luogo di tanta poesia? A Bergolo, sì. Provate a trovarne un altro uguale!





## Ricette della felicità made in Piemonte

**A** Cravanzana scopro una splendida rocca adorna di due chiese curiose, quattro case e un mare di corileti. E il *bunet*: uno squisito budinetto, un delicato sformatello, una soave gelatina di nocciole e cacao e fior di latte e uova cotto a bagnomaria. Maurizio, buon amico e ferrato conoscitore della gastronomia locale, ad ogni fine di cena mi rifila questo eccellente pudding piemontese con compiaciuta cattiveria.

*Cortemilia* è una specie di tramoggia: non c'è Tonda Gentile delle Langhe che non transiti per essere sgusciata e tostata: non a caso è qui che ha sede la *Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa*, sodalizio serio e conviviale che promuove, col legnoso frutto, il territorio in cui esso alligna. La città non poteva non legare il suo nobile nome alla celebre *torta di nocciole*.

Ricetta antica di un secolo almeno quella che mi viene recitata a *Gottasecca*, nella sua semplice formula, da Maria Dotta, che compie giusto cento anni il giorno in cui vado a trovarla: "*Tre di tutto*", ride, mentre rompe il guscio d'un frutto tostato impugnando, con mano decisa, un rustico martelletto in legno di rosa. "*Tre etti di nocciole triturate, tre di farina, tre di zucchero e tre uova*".

I *baci di dama*, invece, li assaggio a *Bosia*: sono pasticcini friabili che mi ricordano, un poco, la pasta reale dei Nebrodi. Ma l'impasto è diverso (a nocciole tritate e zucchero si aggiungono farina, burro e uova) e diversa è la forma: una coppia di sferette cotte in forno e congiunte da uno strato sottile di cioccolato fuso.

## Olio d'Artista

**T**erra di artisti, la monferrina *Castellero*. La poliedrica mano del Maestro Marcello Peola macina copiosamente mondi fantastici, popolosi e stravaganti. Il piccolo torchio di Bruno Arisio, invece, due viuzze più su, macina ogni anno appena venticinque litri di un olio dal profumo deciso e delicato: olio di nocciole del Piemonte. Diffidate? Fate male. Le proprietà nutrizionali sono molto vicine a quelle dei migliori oli extravergini di oliva; quanto alle qualità organolettiche, la spiccata ricchezza aromatica, apprezzabile nel condimento di un semplice pinzimonio, viene valorizzata nell'impiego di poche gocce lasciate riposare qualche ora sopra un *tumin* caprino. Credetemi: un piccolo capolavoro gastronomico.



## Una grande civiltà della pietra

**G**LI SCAU, GLI ESSICCATOI PER LE CASTAGNE, HAN MURI FATTI IN PIETRA DI LANGA; LO STESSO LE CASCINE E I CIABOT, RUSTICI RIPARI IN VIGNA O NEL BOSCO. ERANO DI LASTRA LANGHETTA LE CASE UMILI ED I PALAZZI SIGNORILI, LE CAPPELLE RUPESTRI E LE PIEVI.

FRA LE CHIESE PIÙ BELLE, SAN MARTINO, A GORZEGNO, ED UN INTERO SKYLINE È RODELLO, TUTTO IN LANGA, È COSTRUITO IN PIETRA DI LANGA. ANCHE I CASTELLI, COME I DUE, TANTO DIVERSI ED UGUALMENTE PODEROSI E AVVENENTI, DI PRUNETTO E DI MONESIGLIO. DI UNA RAFFINATA CIVILTÀ DELLA PIETRA, I MURI GRIGI DEI TERRAZZAMENTI SONO IL MONUMENTO PIÙ ELOQUENTE. CONQUISTANO PALMO A PALMO, ALL'ASPIRA COLLINA SCOLPITA, IL TERRENO PER COLTIVARE UNA VIGNA SUL DECLIVIO SOLATIO, O UN NOCCIOLETO SUL DIRUPO PIÙ UMIDO E OMBROSO.

## Mulini a vanto

**A**nche *Vesime* aveva un possente castello di pietra, le cui maestose rovine impressionano ancora. Ma il suo monumento più segreto è il mulino dei fratelli Sugliano. Risale a sette secoli fa: ha funzionato fino a ieri. L'ultima alluvione è passata di qui più indulgente dei regolamenti europei: essendo tutto in legno, salvo le macine di pietra, non era 'a norma'. La Asl lo ha chiuso. È ancora tenuto con cura: perfino l'impianto elettrico di mezzo secolo fa! Potrebbe funzionare di nuovo e continuare a produrre farine da vendere come souvenir: testimonianza autentica di una grande civiltà della quale sembra, invece, che si voglia cancellare ogni traccia. Andrà meglio ai fratelli Marino? Mugnai pure loro, a *Cossano Belbo*, hanno coniugato i palmenti di pietra al computer per produrre farine di grani minori che andavano scomparendo e del mais cosiddetto *ottofile*: in piemontese, *meria d'eut file*. È un granturco ormai quasi introvabile. Un piccolo appezzamento l'ho visto a *Pezzolo Valle Uzzone*. Perché è importante? Semplice: la polenta fatta con la sua farina è veramente buona. Tutto qui? Tutto qui. Ma non è poco, se si pensa che, ormai, questo semplice alimento, assunto a simbolo di genuine tipicità, è quasi sempre ricavato dal mais ibrido impiegato nei mangimi per animali!





## Nel regno d'infuocati mattoni

**Q**UANDO LASCIO LA LANGA PER IL MÖNFRÀ, ME NE ACCORGO DA QUESTO: SCOMPAIONO I MURI DI PIETRA, SCOMPARE IL GRIGIO LANGHETTO, GLI EDIFICI PRENDONO IL COLORE DI COTTO E S'INFUOCANO DI UN ROSSO MONFERROSO

Già prima che entrassero in produzione le gigantesche fornaci di *Villafranca d'Asti*, altre più modeste ed artigianali avevano sfornato mattoni a migliaia: sempre lasciando, però, ad ognuno di essi una singolare individualità, espressa nel croma.

Sicché, già a *Baldichieri*, MI COLPISCE QUESTO RIPETERSI DI PARETI COMPOSTE DI TUTTE LE SFUMATURE DEL ROSSO: VERMIGLIO, SCARLATTO, RUGGINE, CREMISI, AMBRATO, PURPUREO, AMARANTO, CARMINIO, FULVO, SANGUIGNO, RUBIZZO, ROSATO, VINACCIA...

Immaginatevi quale deve essere l'effetto di queste variegata tonalità ripetute nel borgo e sull'intero castello di *Settime*: sulle mura imponenti, sugli spalti, sui poderosi contrafforti, sugli archi, sulla facciata della cappella, sulle pareti della limonaia, delle stalle, fin sulle torri e sui tetti.

## Strizzatine d'occhio tra mondi diversi

**L**anga e Mönfrà sono due mondi vicini, e due universi diversi. Che non mancano, però, di strizzarsi l'occhio, quasi a volerci confonder le idee. Proprio a *Settime*, schiettamente monferrina, l'insolita abside romanica della chiesa di *San Nicolao* veste di fastosi ornamenti di pietra le pareti di cotto, sortendone un mirabile gioco di contrasti. Così a *Perletto*, genuina langhetta, proprio sotto il trionfo di pietra della svettante torre duecentesca, la parrocchiale di *San Vittore*, pure in lastre di Langa, delicatamente si adorna di fregi e cornici in rosso mattone, che diventano tripudio nella loggia campanaria e negli embrici del cuspide sagomato a pagoda, con risultati di esotica eleganza.



## Mc Langa e Mönfrà food

**N**on mancano bei palazzi né splendide chiese, a *Canelli*; ma il vero tesoro della città è nascosto nel sottosuolo: le imponenti cantine delle numerose ed antiche aziende enologiche sono vere cattedrali sotterranee, impressionanti per vastità ed altezza. Sono chilometri di botti e bottiglie nelle quali invecchiano lentamente vini di gran pregio. La vista rapisce:

Ma, dovete credermi, guardo con lo stesso intenso rispetto quel che cela la cantina dell'enoteca comunale di *Borgomale*. È una piccola cappelletta, al confronto: ma per nulla modesto è il tesoro che racchiude. *Tume* e *tumin* prodotte col latte di una trentina di pecore allevate brade. Sono qui per stagionare in un silenzioso lavoro di umidità e di muffe, il cui risultato è un capolavoro.

Formaggi di capra - molto diffusa l'alpina camosciata - tanto in Langa che nel Mönfrà: io ne ho assaggiati a *Levice*, a *Roatto* e *Millette*: *robiole* e *tume* superlative. Un uso che torna a diffondersi le *abbina*, mature ed invecchiate, al miele o alle composte di frutta: *cotogne*, ad esempio, di *Maretto*, che deve forse il nome (*Malatum*, poi *Maretum*) proprio alla antica coltura di queste mele aspre e profumate.

Infine, salumi. La norcineria di queste alture non ha prodotto specialità particolarmente celebrate dai gastronomi di grido. Meglio così: è l'occasione per scoprire tutto da sé. Io mi son deliziato di salami artigianali realizzati a *Ferrere* con carne di suini allevati 'alla vecchia maniera'. In tutti i modi, fateci caso: da queste parti davvero impossibile trovare un fast food.

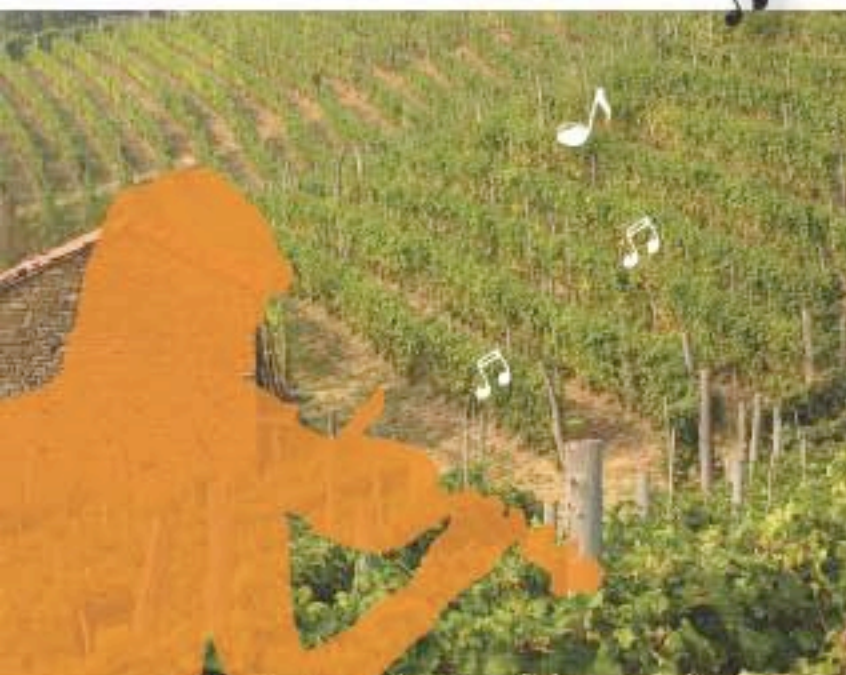


## Spartiti in vigna

**C**OL CHÉ, SAREBBE TEMPO CHE VI PARLI DEI VINI. NON LO FARÒ. NON NE HANNO BISOGNO. SI CELEBRANO DA SOLI. L'UNICO RISCHIO È CHE CI SI INCHINI ALLE MODE. L'ANTIDOTO È ANDAR PER VIGNE E SENTIRE CHE MUSICA

Guardatele: a *Rocchetta Belbo* i filari di moscato sembrano complessi polifonici in concorso; a *San Paolo Solbrito*, barbera e freisa formano bande di paese che sfilano in fanfara; a *Torre Bormida* il dolcetto dei terrazzamenti intona cori alpini; a *Castagnole delle Lanze* s'alzano, al tramonto, canti di chiesa, mentre a *Farigliano* si allunga una processione che, di pilone in pilone, da un'edicola votiva ad una cappelletta rupestre, salmodia litanie. Fate caso, anche: le tonalità più gravi, bassi e baritoni, non sono di vigna: vengono dai vicini corileti. Però, le voci roche che odo a *Tigliole*, non son di noccioli: è un gruppo di artisti anziani, nodosi ceppi di barbera sincero, e cantano ritmi jazz nostrani, con profonde note di viola.

A *Sinio*, infine, una sera, in signorile atmosfera, ho ascoltato una romita vigna di *brachet*: l'intera orchestra sinfonica di Sant'Eufemia ha eseguito per me, magistralmente, lo spartito d'una suadente Pastorale, gli ultimi cui echi, frizzanti, ho poi ritrovato nel calice.



## Il bosco by night

Il mondo si divide in due: quelli a cui piacciono, quelli che no.

Chi appartiene al secondo partito, ha una chance per farsi perdonare: accetti al volo l'invito di un *trifolau* - avventura rara e privilegio impagabile - e s'alzi con lui alle due, alle tre del mattino, per andare a cercar *trifole* col suo *tabui*.

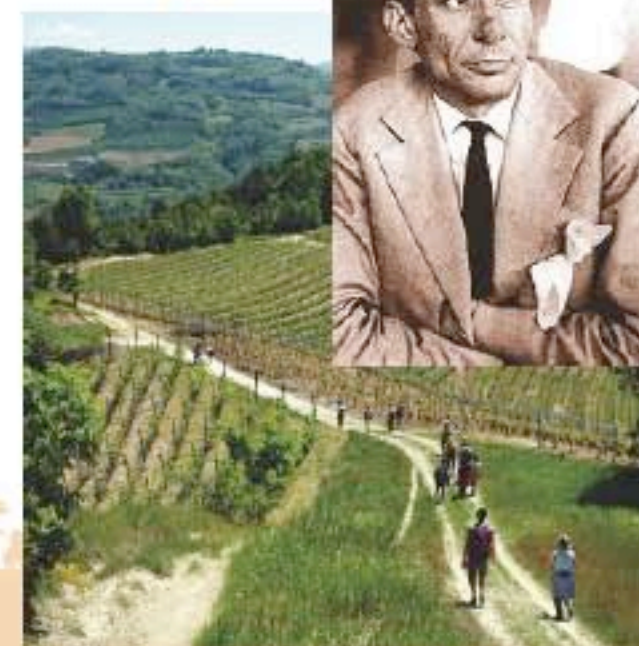
Sissignori! Stiamo parlando di tartufi. Al cui leggendario mondo introduce un parco bene attrezzato, a *Castino*. Se, per l'una o con l'altra occasione, qualcuno continuerà a non amare l'intenso odore e il sapore pieno del prezioso similtubero... pazienza! Avrà comunque goduto del piacere di una caccia incruenta ed emozionante nella cornice inconsueta, straordinario spettacolo, di un bosco by night.



## E il bosco day by day

**P**rima che le vigne pettinassero la Bassa Langa e i noccioli arricciassero quella Alta, valli e crinali erano un'unica coltre di bosco. Per rendersi conto di quanto ancora la selva costituisca lo sfondo costante del paesaggio langhetto, val la pena di risalire la cresta che sovrasta *Castelletto Uzzone*, fino a raggiungere il bel rifugio realizzato dal Comune.

Il bosco è stato protagonista della storia di queste contrade. Nel bosco di *Somano*, un edificio in pietra di Langa è stato eretto a testimonianza e ricordo di alcune pagine fra le più intense vissute qui: gli anni della macchia, della resistenza ai nazi-fascisti, della lotta partigiana, culminati nella breve ma intensa stagione della Repubblica d'Alba. I racconti e i romanzi di Fenoglio, certo: sulle orme dei quali si può percorrere oggi, con particolare emozione, il *sentiero del partigiano Johnny*, realizzato dalla Comunità Montana Langa delle Valli.



# Le storie che un fiume conosce

**D**a **Gabiano**, la più settentrionale delle Città della Nocciola piemontesi, il Po appare come una firma di artista graffiata fra le colline del Monferrato e le risaie vercellesi.

Ad **Antignano**, le gonfi e acque del Tanaro sembra che dicano: di qua è *mönfrin*, di là è langhetto. Ma il traghetto a corda che collegava le due sponde è tornato ad accorciare le distanze.

Fiumi separano anche Langa da Langa. Separano, i fiumi, ma poi riuniscono: saghe leggendarie, cronache di piccola vita, epopee di guerra partigiana o memorie di alluvioni. **Santo Stefano Belbo** le raccoglie tutte. Ed eccola lì, *La vigna*, nell'atrio che precede la biblioteca per ragazzi del Centro Studi "Cesare Pavese": i pali di un filare di viti sono libri - racconti! - pieni di fango. La scultura è a ricordo della solidarietà che anche l'ultimo straripamento del fiume ha mosso per salvare la gente e le cose. E, con esse, le storie che solo il fiume conosce.

Su [www.restipica.it](http://www.restipica.it)  
 e su [www.cittadellanocciola.it](http://www.cittadellanocciola.it)  
 tutte le informazioni per mangiare e dormire  
 nei territori ospitali delle nocciole del Piemonte.

Città della Nocciola è anche  
 nel Lazio, in Campania e in Sicilia.

Associazione Nazionale Città della Nocciola:  
 Palazzo Municipale  
 Piazza Giovanni Paolo II  
 84090 Giffoni Sel Casali (SA)  
 tel. 089 883210  
[info@cittadellanocciola.it](mailto:info@cittadellanocciola.it)



## Le autostrade o la via dei Salii

**T**orino: tutte le autostrade partono da lì. Prendi quella per Asti ed esci a Villanova o proprio ad Asti. L'itinerario monferratese incrocia e rincrocia la A 21 (la E 70, tradotta in euro). Che è buona anche per chi prende da Milano: scende fino a Tortona con la A7 e piega per Torino. Le uscite son le stesse, in ordine inverso.

Meno scelte per le Langhe: la A 6 per Savona, uscita Marene, pigli per Bra e tiri dritto ad Alba. Dalla Lombardia, raggiunta Asti si va sulla E 74, scorrimento veloce: sempre verso Alba.

Però, datemi retta: le Langhe, prendetele da Sud, dalla Liguria, da Savona. Non dico l'antica strada del sale, tutta scavata nell'Appennino: quella è per amatori. Ma, imboccata la A 6, lasciatela a Millesimo: su per Cengio, giù per **Saliceto**. "È da qui - mi spiega Maestro Augusto, uomo antico e mia sapientissima guida nelle cose di Saliceto, di Langa e di Monferrato - è da qui che, in età protostorica, alcune tribù delle ancestrali popolazioni Liguri, fra cui quella dei Salii, invasero il Piemonte, dilagando nelle terre che lei sta per esplorare, fino e oltre il Po".

Saliceto, la bella Saliceto, è lì, come un cippo per strada, a ricordare che quella è la prima tappa sulla via dei Salii.

Progetto grafico a cura di **Fabrizio Malandrucolo**

no. **MND** design