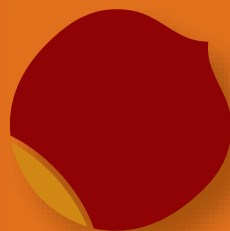


Nocciolands

Guida alle **emozioni**
nei **territori dell'ospitalità**




Associazione Nazionale
Città della Nocciola



Nocciolando

Degustando



Vagolando



Andando





CAPITALE DELLA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

Il profumo delle nocciole tostate. I terrazzamenti costruiti dalle sapienti mani dei contadini. Il sapore della cucina langarola. Il viaggio tra castelli, chiese e sentieri. La genuina ospitalità. Vivere Cortemilia, capitale della Nocciola Piemonte.



PRINCIPALI MANIFESTAZIONI 2006:

21 maggio	"Voler bene all'Italia"
28 maggio	Fiera dell'Ascensione
11 giugno	3° Camminata "Corti & Miglia"
24 giugno	Festa d'estate a Monte Oliveto
25 giugno	Fiera agricola "Verde Cortemilia" e Mercatino biologico
21 luglio	Festa rurale di S. Giacomo
5 agosto	Concerto dell'orchestra di Lubiana
14-15 agosto	Festa della Pieve
18 agosto	Orchestra Bruni in concerto
19-25 agosto	Sagra della Nocciola Piemonte I.G.P.
26-27 agosto	Profumi di Nocciola – Fiera del dolce alla Nocciola Piemonte I.G.P. e del vino di langa. Premio Novi Qualità
3 settembre	Festa del Volontariato
11-17 settembre	XIV INTERNATIONAL MUSIC COMPETITION
22 ottobre	Castagnata degli alpini
25 novembre	Fiera di Santa Caterina
2 dicembre	Premio letterario "Il Gigante delle Langhe"
31 dicembre	Capodanno in Piazza



Comune di Cortemilia
Tel. 0173 81027
info@comunecortemilia.it
www.vallidelgusto.com

Nocciolands

una guida alle emozioni nei territori dell'ospitalità

Con questa iniziativa editoriale l'Associazione Nazionale Città della Nocciola offre ai lettori appassionati del buon mangiare e del buon vivere l'occasione sia di conoscere un prodotto enogastronomico che sta conquistando il palato degli esperti (gelati e pasticceria, ma anche sughi e guarnizioni di antica tradizione o decisamente innovativi), sia di scoprire l'inconsueta bellezza e l'ospitalità dei territori dove si produce la nocciola italiana: territori resi speciali anche dai suggestivi boschi delle colture corilifere che caratterizzano le nostre colline.

La spiccata vocazione agricola di queste aree in Sicilia, in Campania, nel Lazio e in Piemonte, le ha tenute fuori dei principali circuiti turistici italiani ed esteri. Oggi, con l'emergere di un turismo enogastronomico che muove un pubblico consapevole ed esigente, queste stesse contrade si stanno rivelando di grandissimo interesse come territori ospitali, capaci di suscitare emozioni nuove, insolite e preziose.



Per scoprire il *genius loci* di ogni borgo, l'Associazione ha proposto al giornalista Filippo Radaelli – che per ANCI (l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani) sta curando la collana di Guide Res Tipica – di sperimentarsi come degustatore di luoghi, battendo palmo a palmo le strade meno esplorate di colline e valli, di borghi e casali dove il nocciolo domina il paesaggio. Il vagabondo peregrinare nelle aree corilifere ha permesso a Radaelli di conoscere da vicino i vari aspetti che fanno la cultura ed il carattere di una comunità: l'arte e la storia 'alte' come le tradizioni popolari, l'artigianato, le lingue locali, la gastronomia, i personaggi del passato e d'oggi.

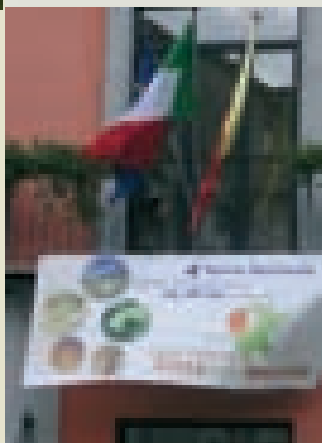
Il risultato – raccolto nella Guida ma anche in una mostra fotografica che è stata presentata nel corso dell'evento "Le Nocciole della Felicità", realizzato a Roma, a Villa Celimontana, nell'aprile del 2006, con il contributo delle Regioni Piemonte, Lazio, Campania e Sicilia e delle province interessate – non è la riproposizione meccanica di quattro itinerari, sia pur inconsueti e raccomandabili, ma un racconto in quattro capitoli di una esperienza intensamente vissuta.

Racconto che contiene il suggerimento, in punta di penna, per un metodo di esplorazione di un universo marziano, vicino a grandi città ed aree intensamente popolate, ma di fatto conosciuto alla maggior parte meno dell'altra faccia della Luna. Ecco: "Nocciolands" è un viaggio sulla Luna. Meglio: un viaggio sull'altra faccia della Luna. Nei territori ospitali dove crescono i boschi di nocciolo.



Rosario **D'Acunto**

Presidente dell'Associazione Nazionale
Città della Nocciola





Provincia
di Asti

REGIONE
PIEMONTE

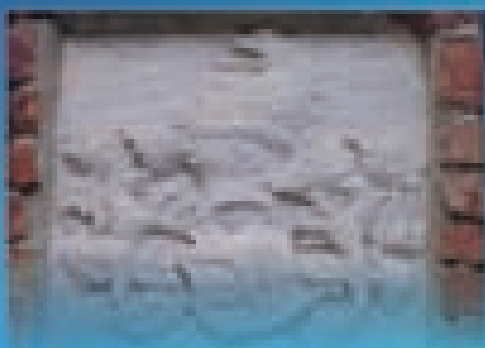
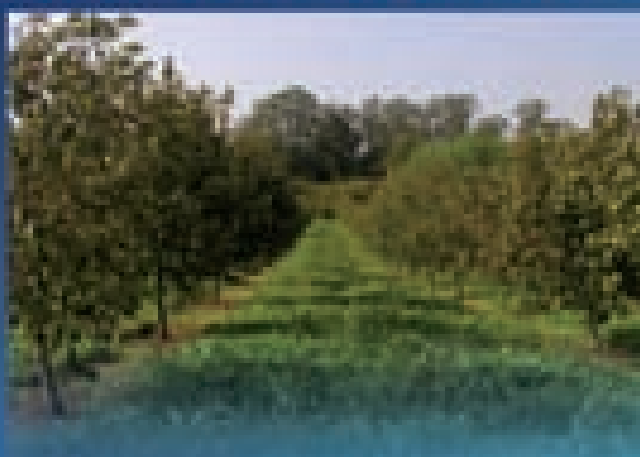


Ministero dell'Agricoltura



INCP

AST/*INTERNAZIONALE*



www.astinternazionale.it

Socchiudete gli occhi

Socchiudete gli occhi e immaginatevi un bosco. Che alberi vedete? Larici e abeti? Faggi? Betulle? Querce e castagni? Frassini? Carpini? Pioppi o pini?

Io socchiudo i miei, e vedo noccioli.

È la memoria di bosco fatato che porto da quando ho percorso, in lungo e in largo, le incantevoli strade che tengono insieme alcuni paesi dei Nebrodi: un sali e scendi placido, un va e vieni tra un mare schiettamente siciliano e una montagna che sembra svizzera, o altoatesina. In mezzo, le tortuose distanze tra un paese e l'altro son colmate – meglio, come si è detto: tenute assieme – da ricchissima vegetazione. E, sì, troverete pure querce e castagni e carpini e frassini e, in alto, faggi ed abeti e, in basso, pini marittimi e pioppi. Ma, a dominare il paesaggio, è una boscaglia fitta fitta di noccioli. Bassi, ombrosi, erti. Estesi per ettari ed ettari.

Un paesaggio straordinario, inconsueto e, forse, a molti ignoto. Solitamente cresce, spontaneo e solitario, ai margini delle selve: è facile incontrarlo sul ciglio delle strade o nel greto dei fiumi.

Perché un bosco sia interamente di noccioli, è necessaria la mano dell'uomo; occorre, insomma, che diventi coltura. **Corilicoltura**, se volete dirla giusta.

Corilicoltura, Corileti, Hazel Belts:

Latinorum e altre lingue

Da *corylus*, che in latino significa, ovviamente, *nocciolo*. Il termine deriva, a sua volta, dal greco *kóris*, cioè *elmo*, per la caratteristica forma del guscio. Di nuovo in latino, *nocciola* si dice *nux avellana*, o semplicemente *avellana*: è evidente il legame con le località di Avellino ed Avella, entrambe in Campania, dove l'arbusto, evidentemente, era molto diffuso già nell'antichità. Per dare alla pianta una denominazione scientifica, il Linneo ha fatto un mix di *latinorum* e l'ha chiamata *Corylus avellana*.

Tutto chiaro? Visto che ci siamo, diamo un'occhiata alle altre lingue: *nocciola* si traduce *noisette* in francese, *Haselnuß* in tedesco e *hazel nut* in inglese. E come, col termine *corn belt*, si usa indicare la cintura cerealicola del Nord America, così, fatte le dovute proporzioni, per indicare i territori italiani dove si concentra la produzione della nocciola potremmo azzardarci a parlare di quattro piccole *hazel belts*.

Monti Nebrodi

Valli dell'Eliconia, del Timeto, del Naso e delle Due Fiumare, sul versante settentrionale; valle dell'Alcantara in quello meridionale.

Salerno-Avellino Nola

Valle Picentina e Valle dell'Irno, sopra Salerno, Valli del Lauro e del Baiano, a cavallo fra le province di Napoli e Avellino.

Lago di Vico

Tuscia Romana, tra Viterbo e Roma.

Monferrato e Langhe

Piemonte meridionale, in un'area divisa fra le province di Cuneo, Asti, Alessandria e Torino.

Ora: potete girare l'Italia quanto volete: ci sono solo quattro zone dove troverete veri e propri nocciolieti (o, se volete darvi aria d'intendervene, **corileti**). Una è in Sicilia, come s'è detto: nei messinesi **Monti Nebrodi**, con un'importante scheggia – un vero, esteso giardino – più a ovest, sulle Madonie palermitane. Poi, risalendo la penisola, in un tratto della Campania interna: chi percorre il raccordo autostradale **Salerno-Avellino** o, sulla Napoli-Bari, il segmento subito successivo a **Nola**, si accorgerà di un evidente mutamento del paesaggio montuoso che sovrasta. Niente altro che vastissimi corileti inframezzati a boschi di castagno o a centenari impianti di ulivo. Panorama molto simile a quello che incontra chi, da Roma, si approssima al **Lago di Vico**, lungo la Cassia e le strade minori dell'alto Lazio. Particolare è poi lo scenario che si presenta agli occhi dei buongustai che si avventurano tra **Monferrato e Langhe**, in cerca di buoni vini o di apprezzati tartufi: su queste erte colline, nei terrazzamenti realizzati nel corso dei secoli dalla mano dell'uomo, le piantagioni di nocciolo si alternano ai pregiati vigneti.

Sono le **hazel belts**: le cinture corilifere. Insomma... I territori dove vengono prodotte le nocciole della felicità. È lì che vi invitiamo a fare, assieme a noi, un piacevolissimo viaggio.

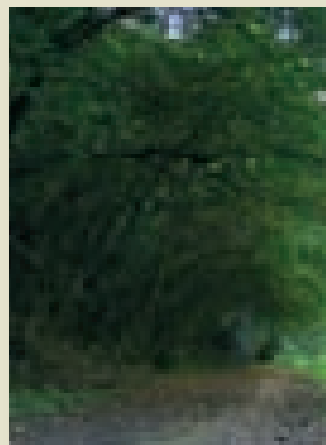


Vita, morte e miracoli di una pianta apripista

Ricordate, da bambini? Un flessibile ramo di **nocciolo** (come lo chiamavano le nonne), ben ripulito del fogliame e con la corteccia, grigio-chiara e lentiginosa, intarsiata alla buona con un coltellino tascabile, era quanto di meglio per preparare un arco. Le frecce, no; occorreva un legno rigido e duro. Ma per gli archi... Nocciolo! Assolutamente: nocciolo!

Non era neppure difficile, per un Robin Hood in erba, scegliere personalmente le fronde più elastiche dell'arbusto, giacché ramifica già rasoterra. E poi, purché ci sia sole abbastanza, cresce dappertutto: dal livello del mare fin sopra quota 1.700.

È capace di metter radici anche su pendici scoscese, umide e fredde. È così che, zitto zitto, provenendo dall'Asia Minore, ha fatto strada ed è arrivato sui Balcani, in Italia, fino in Spagna (per migrare, dopo Colombo, anche in America), e nell'Europa centrale, in Scandinavia, fino in Russia. Svolge spesso, anzi, il prezioso ruolo di 'apripista': s'accontenta, infatti, di terreni poveri, spogli o franosi, preparando il suolo, in qualche decennio di operoso vegetare, ad accogliere alberi molto più esigenti.



molteplici fresche

Mitici archi a parte, col legno di nocciolo, un tempo, si facevano soprattutto pali e manici per strumenti agricoli: non gran ché, effettivamente. Poco pregiato, il legname rendeva di più nella produzione del carbone.

vampe vegetali

L'effetto diventa eccezionale con foglie di intenso color porpora: per questo motivo la varietà *fusco-rubra* è piuttosto apprezzata proprio come pianta ornamentale.

oleoso

Il contenuto in lipidi tocca il 64%: questa caratteristica è utilizzata nelle industrie di colori, profumi e cosmetici.

I quali, ingrati, una volta cresciuti, con la loro chioma, più alta ed estesa, finiscono per togliere luce al frugale cespuglio, rendendogli la vita impossibile.

Però... Però, se trovano condizioni favorevoli di calcare e fertilità, le **molteplici fresche** che germogliano alla base del fusto si sviluppano rigogliose, piegandosi un poco, a raggiera, verso l'esterno. Possono raggiungere anche i cinque metri di altezza, fino ad un record di sette.

In inverno, verso febbraio, quando la pianta è del tutto spoglia, dai nudi rami pendono i fiori maschili, simili a molli spighette alla mercé di qualunque soffio d'aria.

L'abbondante fogliame compare a primavera, e i noccioli vengono a sembrare alte ed allegre **vampe di un incendio vegetale**: vedere le colline infiammate di verde è veramente uno spettacolo!

Tra le foglie non è facile individuare, da lontano, i lillipuziani e mirabili fiori femminili rosso-violacei, che nascono direttamente sui ramuli. La loro impollinazione è affare del vento.

Il frutto... Sì, la nocciola, col suo guscio legnoso e le foglioline chiare che l'avvolgono alla base, contiene quel prezioso tesoro che è il notissimo seme: dolce e **oleoso**, commestibile anche da fresco, solitamente preferito secco o tostato, ingrediente di gustosi gelati, di torroni e cioccolati famosi, di squisitezze di pasticceria. Ma questa è un'altra storia.



Un nocciolo di parole

Per gli appassionati di etimologie o di giochi di associazione delle parole, *nocciola* e *nocciòlo* (e le corrispondenti voci antichizzate *nocciuola* o *nocciuòlo*) sono una vera miniera. Da dove derivano? Da *noce*, sembra chiaro. Sembra altrettanto evidente che anche la parola *nocciolo*, con l'accento sulla prima o, abbia uguale origine. Un diminutivo? Esatto: *nocciola*, *nocciòlo* e *nocciolo* significano *piccola noce* come, in latino, *nuceola*, o *nucula*, e *nucleolus*, sono diminutivi di... Eh già, di che? Di *nux*, che è la noce, o di *nucleus*, che è il gheriglio, il seme della noce? Ma siccome anche *nucleus* deriverebbe da *nux*, non è un gran problema: al massimo, si tratta del diminutivo di un diminutivo! Ok. E *nux*, da che deriva? Bella domanda. Sembra che in origine fosse *cnux*, come la parallela forma germanica della parola: *hnuz*. La *c* si sarebbe persa per strada. E a *cnux* e *hnuz* come si è arrivati? Ecco, siamo al cuore... anzi, al nocciolo della questione: all'inizio era *gn-* (o *kn-*, o *hn-*). E *gn-* esprimeva il concetto di *tenere insieme*, *aggruppare*. Basta una capriola e siamo a *conoscere* (*gn-osco*, in latino, e *to kn-ow*, in inglese, tanto per fare qualche esempio). Chiaro il concetto?

Roba da far venire le vertigini! Senza galoppare tanto lontano, accontentiamoci di sapere che da questa radice di una antica lingua, 'madre' di molte lingue asiatiche ed europee (tra le quali, appunto, il greco, il latino e l'antico germanico, l'italiano, l'inglese e il moderno tedesco) deriverebbero *nocci*, *nocciole*, *noccioli*... E *nocelle*, che, in alcune parti d'Italia, è altro modo per dire *nocciole*; e *nocchie*, che sarebbero, propriamente, le *nocciole* ancora verdi; e *nocche*, che sta per *giunture* (quelle delle mani), e *nocchi*, che sono le vertebre delle schiene umane, ma anche le nodosità di un albero da dove pullulano i rami; e quindi anche *bernocchi*: oggi meglio conosciuti, sissignori, come *bernoccoli*! *Ginocchi*, no, non esageriamo. Ma *nucleo*, già s'è visto, viene da *nux* (che viene da *cnux*, che viene da *gnux*...). E – sorpresa! – anche *gnocco* che, a pensarci bene, non fa che recuperare – aridanghela! – l'antica radice *gn-*.

Insomma: se *gnocchi* e *nocciole* si scoprono parenti per parte di etimo, gli *gnocchi in salsa di nocciole* non sono altro che un'allegria festicciosa in famiglia.



Crush! Grunt! Gnam! Molto prima che la vite e l'ulivo...

Niente da dire: vite e ulivo sono, tradizionalmente, le piante simbolo della civiltà mediterranea. Ma sia chiaro: il nocciolo è venuto prima. Molto prima. L'uomo lo utilizzava già alla fine del periodo glaciale: decisamente a portata di mano, il frutto aspettava solo che il nostro progenitore troglodita lo raccogliesse e – *crush!* – rompesse il guscio legnoso con una pietra o, magari – *grunt!* – con denti robusti e finalmente – *gnam!* – ingurgitasse il saporito seme. Un alimento, insomma, decisamente facile, buono e, soprattutto, iperenergetico: giusto quello che ci voleva per la vitaccia di allora.

Sicché, quando vite ed ulivo, proveniendo anch'essi dal Medio Oriente, finalmente si affermarono nell'area circostante il Mare Nostrum, il nostro arbusto silenzioso aveva già messo radici in tutta Europa: dalla Spagna alla Russia, dalla Sicilia alla Scandinavia; senza trascurare, peraltro, anche il Nord Africa.



Una saggezza fatta di bellezza, una felicità fatta di nocciole

Saggezza. Una saggezza fatta di bellezza.

Sapienza. Poesia, se volete. Poeta era il cieco Omero, veggente narratore di miti. È, però, nella mitologia celtica che il nocciolo fu scelto a simbolo di sapienza e poesia.

Nell'antico gaelico il nocciolo si chiamava *coll* e proprio con la lettera C, iniziale del termine, si rappresentava il nove: numero al quale – sentite bene – veniva attribuita la capacità di esprimere la bellezza della sapienza. Non erano nove, per caso, le Muse, protettrici delle scienze e delle arti? Secondo un'antica tradizione – riferisce Robert Graves, straordinario studioso delle mitologie europee e mediterranee – nove noccioli lambivano con il loro fogliame l'acqua del pozzo di Connla, presso Tipperary, nel sud dell'Irlanda, producendo fiori (bellezza) e frutti (saggezza). Per ogni nocciola di cui si nutrivano i salmoni che vivevano nel pozzo, compariva sul loro corpo una caratteristica macchia brillante.

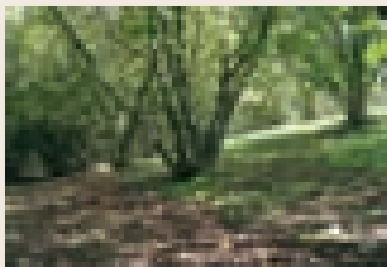
Pianta dalle tante risorse, il nocciolo: una forcilla ricavata da un suo ramo era lo strumento preferito per cercare una sorgente sotterranea o un tesoro sepolto. Una verga germogliante di questo legno era ritenuta capace di rendere invisibili. Il nocciolo era anche l'albero della magia bianca e della guarigione, associato al



dito anulare e al mercoledì, giorno consacrato a Mercurio.

Ma l'essenza del nocciolo resta associata alla conoscenza. Sì: il nocciolo fu, in età antica, l'albero delle conoscenze: come il melo. E, come il melo, venne ritenuto sacro al punto da esigere la pena di morte per chi ne abbattesse un esemplare senza motivo. Lo avreste mai pensato?

Nocciole, infine, come simbolo di feconda prosperità: come oggi, da noi, il riso. Non si lanciavano nocciole, naturalmente, sugli sposi, ma si regalava loro un sacchetto di nocciole come augurio di ogni felicità.



piantagioni

Fino alla metà del '900, la coltivazione del nocciolo avveniva in forma promiscua, cioè associata ad altre coltivazioni boschive. La creazione di veri e propri corileti puri, in più parti d'Italia, è cosa degli ultimi tre o quattro secoli.

produzione italiana

È probabile che proprio alcune varietà nolane ed irpine siano all'origine di quelle coltivate in altre zone del nostro Paese. C'è chi sostiene autorevolmente, ad esempio, che qualche latifondista dell'età imperiale, con proprietà in Campania e in Sicilia, avrebbe avuto l'ottima idea di importarne nell'isola, avviando così, con successo, una tradizione consolidata, poi, da arabi e normanni e durata fino ai nostri giorni.

Grazie a scambi ed incroci fra piante locali e importate, a poco a poco, si sono venute distinguendo le varie tipicità di nocciolo coltivato nelle diverse regioni, che oggi si cerca di tutelare e valorizzare adeguatamente. Così, la Nocciola del Piemonte, o Tonda Gentile delle Langhe e la salernitana Tonda Gentile di Giffoni, hanno già ottenuto il marchio europeo di prodotto a Identificazione Geografica Protetta (Igp); per altre, come la viterbese Tonda Gentile Romana e le Nocciole dei Nebrodi, è stata già avviata la procedura o è in preparazione la domanda. Infine, nell'elenco ufficiale dei prodotti agro-alimentari tradizionali, depositato presso il Ministero per le politiche agricole, sono già state iscritte ben 18 varietà di nocciole: 11 liguri, 4 campane, una emiliana, una laziale ed una siciliana.

La lunga strada delle nocciole tipiche

Prendete le castagne: caratteristico prodotto del bosco, come le nocciole, hanno avuto per secoli enorme importanza nel fornire nutrimento alle popolazioni delle campagne. Grazie alla elevata produttività, i castagneti, puri o associati ad altre essenze arboree, fino a poco più di cent'anni fa ricoprivano una vastissima superficie del nostro territorio. Il tesoro alimentare nascosto nel riccio, però, presentava un problema: la sua conservazione. Il frutto fresco aveva una durata limitata a qualche mese e, per poter utilizzare la grande abbondanza del raccolto, durante la lunga stagione invernale, occorreva trasformarne buona parte in farina.

Le nocciole, no: tutto quel che occorreva era essicarle. Lo sapevano bene Greci e Romani che, senza arrivare a creare vere e proprie **piantagioni**, favorirono alquanto la propagazione della pianta nei boschi collinari e montani: magari proprio ai margini di un castagneto.

La zona tra le antiche città sannitiche di Avella ed Avellino ne era tanto ricca che non si sa bene se il loro nome è dovuto a quello del frutto (nocciola, in latino, si dice *avellana*) o, viceversa. Fatto sta che la zona primeggia tuttora nella **produzione italiana** delle



nocciole.

Come un buon bicchiere di vino rosso

Si sa che una mela al giorno eccetera eccetera. Beh, non è che le nocciole siano da meno! Non toglieranno di torno tutti i medici, ma almeno i cardiologi, sì. Perché è vero che, come noci e mandorle, sono un alimento altamente energetico (un etto di nocciole secche contiene 655 Kcal) e che il loro contenuto lipidico è alto (fino al 64% di grassi: meno, solo, di olio e burro). Ma quanto ad acidi grassi – a differenza proprio di mandorle e noci – è bassa la presenza di polinsaturi, mentre è relativamente alta la concentrazione di monoinsaturi: quelli, per intenderci, che contribuiscono a limitare i livelli del ‘colesterolo cattivo’ nel sangue. Tutto questo comporta effetti protettivi nei confronti dell’aterosclerosi (deposizione di grassi nella parete delle arterie, con conseguente aumento della pressione) e delle malattie cardiache.

Altre componenti importanti presenti nelle nocciole sono la vitamina E (più che il triplo rispetto all’olio d’oliva) e i polifenoli, entrambi con ottime proprietà antiossidanti. Bene: di polifenoli è pure ricco il vino rosso e, proprio per questo, gli alimentaristi ne

consigliano un moderato ma quotidiano consumo.

Un pugno di nocciole tostate, quindi, o magari il suo equivalente in gelato, è come bersi un bicchiere di quello buono. Non solo è piacevole: è anche salutare.

Una primizia, infine. Recenti ricerche medico-scientifiche hanno rilevato la produzione di endorfine – sostanze antidolorifiche, pittorescamente definite *ormoni della felicità*, secrete nel nostro corpo in seguito a sollecitazioni del sistema nervoso – in soggetti che consumano abitualmente frutta in guscio, in particolare le nocciole.





**TURISMO OGGI É
CONOSCERE TERRE E GENTI;
COMPENETRARSI TRA STORIA
E STORIE, NEL TERRITORIO.**

DALL'ITALIA NEL MONDO CON GUSTO

FROM ITALY INTO THE WORLD WITH TASTE

AUS ITALIEN MIT GESCHMACK, RUND UM DIE WELT

DE ITALIA EN EL MUNDO CON SABOR

DE L'ITALIE DANS LE MONDE AVEC GOÛT

Via Stazione, 2-4

I 14041 Agliano Terme (AT) Italy

tel. +39 0141 410486 - fax +39 0141 411619

www.tourgourmet.it

info@tourgourmet.it



FRATELLI CAFFA

NOCCIUOLE DI PIEMONTE

Fratelli Caffa è Nocciola Piemonte... dal 1856

12074 Cortemilia (CN) - 10, c. Einaudi

tel: 0173 81021 - fax: 0173 81577

email: fllicaffanoccirole@virgilio.it

Nata nel 1856, FRATELLI CAFFA è stata la prima azienda a lavorare la Nocciola Piemonte. La filosofia aziendale prevede l'accurata selezione sul mercato della migliore nocciola in guscio del Piemonte e la metodica e pignola lavorazione e produzione della stessa (calibratura in guscio, sgusciatura con macchine a piastra, calibratura nocciole sgusciate, cernita manuale del prodotto e confezionamento), per fornire alla clientela una nocciola Piemonte di qualità extra, sia nel prodotto primario Nocciola Piemonte, che i semilavorati nocciole tostate, la pasta e la granella di nocciole tostate.



I boscosi monti “svizzeri” di fronte alle Eolie

Siete stati in Sicilia. Non siete stati sui Nebrodi.

Permettete una domanda? Cosa siete andati a fare, in Sicilia?

Per carità! L'isola è assolutamente tutta da vedere. Ci mancherebbe! Il mare colore del vino, l'infuocata maestosità del vulcano, le emozioni antiche dei siti greci, la beltà delle vestigia arabe e normanne, la genuina grandiosità del barocco, i riarsi e grandiosi paesaggi del Gattopardo...

Ma la catena di monti che sovrasta il mar Tirreno, proprio di fronte alle isole Eolie, ha qualcosa di veramente speciale: il verde. Un verde intensamente boscoso, davvero inusuale in una terra che ha fama d'essere tutta pietrosa e arida.

È, a cercare un raffronto, un angolo di Svizzera. Ma forse è più semplice dire: sono i Nebrodi.

Che, nelle vallate più occidentali – quelle che dal Tirreno, dirimpetto alle incantevoli Eolie, convergono verso la Portella dello Zoppo, proprio in faccia al maestoso Etna – s'impresiosiscono della peculiare presenza di assai estesi e secolari nocciolati.



Nociolando

Un singolare viaggio in Sicilia

“Il nocciolo, in Sicilia, è l'arancio della montagna”. Lo ha scritto Ferdinando Alfonso, nel 1886, come incipit di un monumentale trattato su questa coltura che, nell'isola, era all'epoca alquanto diffusa. E ne attribuiva il merito a quegli stessi Arabi che avevano introdotto, lungo la costa delle felici terre isolane, proprio la coltivazione dell'arancio. Sbagliando, probabilmente: le prime piantagioni corilicole risalirebbero, infatti, al tardo periodo romano imperiale (III secolo d.C.), quando qualche ricco proprietario di terreni potrebbe aver trapiantato, forse in una delle rinomate Ville di Piazza Armerina, le celebri *avellanae*, che già tanti buoni risultati davano in Campania. Agli Arabi, però, andrebbe il merito di aver mantenuto viva questa tradizione produttiva, poi ereditata dai Normanni: i quali a loro volta – siamo ormai nell'XI secolo – la estesero a Polizzi Generosa, sul versante meridionale delle Madonie. Trascorsero altri secoli prima che la coltivazione delle nocchie raggiungesse le falde orientali dell'Etna e qualche collina nebrodense.

Ma sui Nebrodi, appunto, prevaleva la coltura del gelso, legata all'allevamento del baco da seta. Proprio negli anni in cui l'Alfonso scriveva il suo dotto trattato, una grave crisi colpì l'industria della seta e venne felicemente risolta con drastica misura: le vaste piantagioni della moracea furono interamente espianate, ad eccezione di qualche esemplare, giusto per lasciarci assaggiare ancora le incredibili granite di more. Al posto dei gelsi, manco a dirlo, arrivarono i noccioli, che

hanno radicalmente ridisegnato il paesaggio delle valli. E mentre nel resto della Sicilia, con la felice eccezione dei giardini di Polizzi Generosa, le aree corilifere sono andate riducendosi (fin quasi a scomparire), nelle aree nord-orientali dell'isola, nelle valli tra l'Etna ed il Tirreno, il nocciolo – con le varietà *Curcia*, *Carrello*, *Ghirara*, e *le Minnullare* – tiene terreno. Si spiega, così, anche la particolare e golosa tradizione pasticceria nebrodense: essa sì, certamente, debitrice degli influssi arabi.

Ricette della felicità made in Sicilia

Natale a Polizzi Generosa, sulle Madonie. Vi convince? Se cercate la neve in Sicilia, qui avete buona probabilità di trovarla. E solo a Natale trovate qui i *cucciddati*, lunghe sfoglie arrotolate su un ripieno di nocciole, mandorle, pinoli, noci, pistacchi, fichi secchi, uva passa e zuccata. Un poderoso concentrato di Trinacria. Felici feste... anche senza neve!

L'apice della ghiottoneria nebrodese viene invece raggiunto, a mio avviso, con la *pasta reale* e le mitiche *tre nocciole*. La prima si prepara mescolando con acqua e zucchero (la farina è un optional) il frutto macinato; formate grossolane massarelle a fagotto, le si lascia riposare sulla teglia, infornandole solo il giorno dopo: durante la notte l'impasto, lentamente, si adagia e prende la definitiva

forma di un cupolotto, più o meno conico, appoggiato su una sottilissima lastra. Eccezionale, la pasta reale: e sublimi le *tre nocciole*! Con abilità, ed a rischio di qualche ustione, il pasticcere dapprima le immerge in un caramello di miele e zucchero e dà loro, con le mani, la caratteristica forma: quando si sono ben cementate, le reimmerge nel cioccolato fondente. Il risultato, credetemi, è inarrivabile.



Degustando



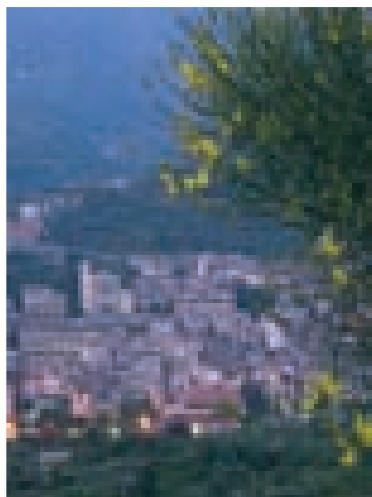
Andando



Gli accessi dalle spiagge tirreniche e dal litorale ionico

Da dove cominciare una visita di questi inattesi scenari? Chi frequenta i litorali tirrenici fra Messina e Palermo, potrà uscire a Brolo, sull'autostrada A20 Messina-Sant'Agata di Militello: da lì, in un batter d'occhio, con la provinciale 146 bis, si raggiunge Sinagra, scintillante perla dei Nebrodi, quieto e strategico snodo, a pochi minuti dalle spiagge di Capo d'Orlando, al centro fra le altre località: le vicine Castell'Umberto, Ucria e Racuja, le un po' più occidentali Tortorici e San Salvatore di Fitalia e, a est, San Piero Patti, Montalbano Elicona e, al confine coi Peloritani, Novara di Sicilia.

Per chi, invece, trascorre l'estate sulle spiagge ioniche, tra Siracusa, Catania e Taormina, converrà percorrere l'autostrada A18 Messina-Catania, uscire a Fiumefreddo e risalire la statale 120 che passa per Linguaglossa e Randazzo, alle falde dell'Etna incombente, per piegare finalmente sulla statale 116: pochi minuti, e si è a Santa Domenica Vittoria, alpestre accesso, dal versante meridionale, dei territori che ci accingiamo ad esplorare.





Monumenti golosi

Quel che più merita vedere, a Sinagra radiosa... è la radiosa Sinagra. Incastonata sulle rive della fiumara di Naso (che qui, però, prende il nome del borgo), la cittadina si offre allo sguardo di chi arriva da monte come una vera perla dei Nebrodi, sulla quale sembra che il sole brilli anche di notte.

Inerpicandomi sulle pendici che la sovrastano, sono incappato in piccole greggi di pecore e capre e negli strambi suini neri dei Nebrodi, allevati bradi nella boscaglia di faggi, castagni e querce. Da qualche parte, mi dicono, pascolano anche le rosse vacche introdotte sull'isola dai Normanni, mille anni fa.

Ecco così riunite, in un solo colpo d'occhio, tutte le fonti delle ghiotte preziosità del borgo, autentici monumenti della gastronomia nebrodese: le nocciole, certo: sono qui per questo, no? Ma anche le antiche olive minute saracene, da cui si trae un olio raro e delicato. Ed un assai assortito repertorio di formaggi, fra cui spiccano le arcaiche ricotte ottenute mescolando al siero il lattice di rametti di fico. Senza dimenticare – sono indimenticabili! – le saporitissime carni dello strano maiale a pois: abilmente lavorate, sono la materia prima di gustosissimi salumi e di un pregevolissimo lardo, di quello che, solo a metterne in bocca un tocco, si squaglia come una noce di burro.

L'ambiente attorno all'Etno

Parte del territorio di Ucria (come, del resto, anche quello della vicina Tortorici) ricade nel Parco dei Nebrodi; se si aggiungono gli undici ettari di pineta, attrezzati a parco urbano, l'attrattiva per escursionisti e naturalisti è notevole. Per chi, invece, non s'interessa di trekking, di birdwatching o di funghi, c'è l'Etno. Non, non Etna. Ho scritto bene: Etno, con la o. Il borgo, infatti, rappresenta anche un piccolo ma significativo polo culturale, con ben quattro istituzioni di richiamo. Il Museo Etnostorico dei Nebrodi "Antonio Gullotti" che, assieme a quello delle Arti Tradizionali di Sicilia (particolarmente attento alle attività prettamente femminili, quali filatura, tessitura e ricamo) esibisce eloquenti testimonianze della storia locale. Una inaspettata dimensione internazionale, invece, caratterizza il Museo della Cartapesta, che raccoglie maschere etniche di ogni continente, fedelmente riprodotte dal Maestro Giampistone. Un respiro ancora diverso è, infine, quello del Museo Pedagogico dell'Arte e della Creatività Giovanile, esposizione internazionale in progress di studenti di Belle Arti di ogni parte del mondo.



Nella città del bronzo

39 chiese, con un numero imprecisato di campane, e 72 contrade, fra le quali la *Ferrera*, dove fin dai tempi antichi si lavorava il bronzo. Ma in questa singolare contabilità tortoriciana si conta oggi una sola fonderia, la Trusso, che fino a mezzo secolo fa produceva di tutto: candelabri, cannoni e mortai, pezzi per orologi a pesi, getti di bronzo per acquedotti, utensili per uso domestico. E campane, appunto: fin dal Trecento Tortorici va celebre in tutta la Sicilia – e fin nella vicina Calabria – per le campane che vi venivano prodotte. La fabbrica, che ha cessato l'attività, è però visitabile, mentre il Comune mantiene viva la tradizione attraverso corsi per fonditori, ramai e fabbri.



Vagolando

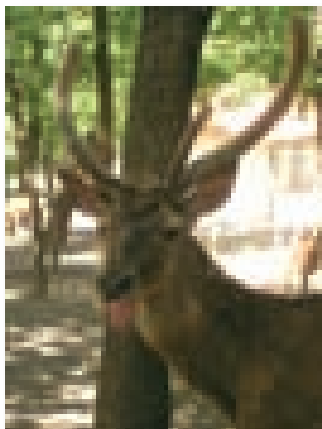


Una bislacca storia di santità

L'etimo dei toponimi può essere d'aiuto a rivelare più d'un segreto sulle origini dei luoghi. *Nebrodi*, ad esempio, viene dal greco *nebros* e rivela l'abbondanza di cervi che popolavano le foreste sicane quando vi giunsero i primi elleni.

Curioso, no?, come un toponimo misterioso possa rivelarsi semplice, una volta decifrato.

Occhio, però: capita anche il contrario. Come nel caso della ridente San Piero Patti, la genesi del cui nome è meno prevedibile di quel che si può supporre di primo acchito. Risale, infatti, ad epoca precristiana: dunque, all'inizio, il principe degli Apostoli non c'entra nulla. Per capire, bisogna trovarsi in paese: che vi perdiate per le viuzze del quartiere arabo o stiate per recarvi a scoprire i tesori d'arte della chiesa di Santa Maria o del convento del Carmine, alzate lo sguardo sopra il paese. Solo allora non avrete più dubbi del perchè gli antichi greci chiamarono questo luogo *Petra*: un gigantesco macigno di granito rosso, infatti, sovrasta l'abitato. Divenuta *Petrus* sotto il dominio romano, il *Sanctus* venne infine da sé, dopo la liberazione dai Mori. La specifica *super Pactas*, cioè *sopra Patti*, poi semplicemente *Patti* (dal nome della più conosciuta località sulla costa) venne aggiunta per distinguerla dalle città omonime, siciliane e non.





Cubburi o tholos, sono i piccoli nuraghi della montagna

Bucolica è nome antico di una contrada della montana Raccuja (640 m slm): viene dal greco *bukolos*, che vuol dire bovaro. È il segno di quanto, fin dalle età remote, fosse qui importante la pastorizia, che disponeva di vasti pascoli, comuni anche ai territori di Santa Domenica Vittoria e di Montalbano Elicona.

Proprio questi rigogliosi alpeggi, raggiungibili per stradine minori (meglio se a piedi, a cavallo o in mountain-bike) sono disseminati di quelli che, in dialetto, si chiamavano *cubburi*, ma che ormai tutti indicano col più dotto *tholos*: termine che, in archeologia, definisce un basso edificio rotondo, con la volta a calotta realizzata con pietre concentriche, il cui colmo è chiuso da una lastra bassa e larga, chiamata *chiappo*.

Hanno, per capirci, una certa parentela con i nuraghi sardi, con i trulli delle Murge e, sicuramente, con gli analoghi *tholos* che ho visto sulla montagna abruzzese. Del covile presentano tutte le caratteristiche: larghi il necessario per accogliere due o tre persone, mantenevano una discreta impermeabilità grazie ad applicazioni di paglia e terra. Tuttavia, benché ampiamente sfruttati dai pastori (che nel corso dei secoli li hanno spesso,

per così dire, ristrutturati), alcuni studiosi formulano inedite ipotesi su una possibile civiltà megalitica che qui si sarebbe sviluppata non meno di quattromila anni fa. La presenza di alcuni dolmen e menhir ne sarebbe una conferma.

Chissà: forse già nella preistoria Raccuja e Santa Domenica Vittoria erano amene località di villeggiatura e Montalbano Elicona era iscritta al club dei Borghi più Belli d'Italia...



Di rujìne e fracassi, di santi e di re

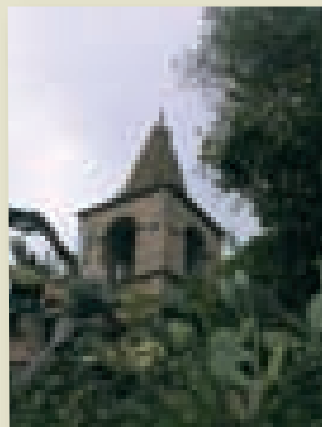
Fu a Turturici la prima rujìna / chi persi quantu pèrdiri putìa. / Lu secunnu fracassu di sta china / l'appi la sfurtunata Castania... / Chiancinu ancora li Salvaturani... / vigni, canniti, siminati, e linu; / sulu chiancinu li quattru cristiani / chi si purtàu cu tuttu lu mulinu.

Alluvioni e frane appartengono alla storia delle valli nebrendesi: ne resta significativa memoria nelle ottave dialettali scritte da un poeta della fine del '600, Lionetto Domenico.

Su per giù nella stessa epoca i *Salvaturani* (oggi *Fitalesi*... Insomma, gli abitanti di San Salvatore di Fitalia) furono beneficiati di un miracolo da San Calogero che, ascoltando le loro preghiere, li liberò dai violenti nubifragi da cui erano tormentati da giorni. Il culto del venerato eremita ha originato la fondazione di un frequentatissimo santuario e da quattro secoli, il 5 febbraio, a ricordo del prodigio, la nera statua lignea del santo viene portata da qui alla chiesa madre, in silenziosa processione penitenziale, per far ritorno 'a casa' la domenica successiva, in festoso tripudio.

Quanto alla Castania dei versi, nel 1865, essendo minacciata da imponenti frane a causa di ennesime "replicate tempeste", venne sgomberata. Il capoluogo fu trasferito in contrade più sicure e prese il nome di Castell'Umberto, in onore dell'allora principe Savoia.

Ma il vecchio centro storico resta luogo di grandissimo fascino: spicca per raffinatezza d'arte il campanile che, con la cuspidata adorna di maioliche di Naso in cromia giallo-ferraccia, si staglia sullo sfondo della rocciosa scarpata che pare ancora minacciarlo.



Il maiorchino dalla codara alla sarva

Vagolando

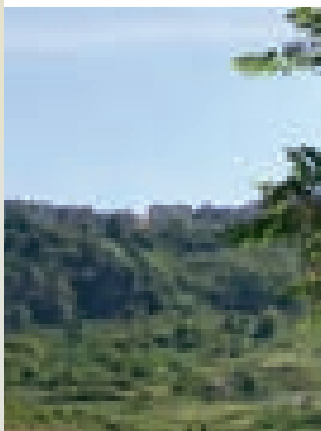


Il più, il *maiorchino*, è farlo. Occorre latte di pecora montana. Occorre scaldarlo, senza bollirlo, in una caldera di rame – una *codara* – e poi versargli il caglio e mescolare e poi coprire con la pelle d'una pecora. Quando le pectine hanno fatto il loro lavoro di coagulo, si mescola la *quagliata* e si sminuzza e si mescola ancora, stavolta facendola bollire. Poi, un riposino: che, raffreddando, il gel decanti (in termini chimici, di questo si tratta). Ancora tiepido, l'impasto si lavora a mano per renderlo integro e compatto, schiacciando e sforacciando di tanto in tanto perché l'*acciado*, il siero, gocci fuori. Allora si ripone tutto nella *garba*, una corazzetta in legno che imprime la forma circolare al cacio. Via in luogo fresco, a stagionare: sale di mare su un lato, tre giorni, capovol-

gere, sale sull'altro: così per un mese. Gira e rigira per altri due, e strofina per tener pulito. Poi, altri cinque mesi almeno, con periodica oliatura della forma: l'olio extravergine è tassativo! Quasi il tempo d'una gravidanza, il *maiorchino* è fatto. Una dozzina di chili, poco meno che le dimensioni d'una ruota.

Ecco! Una ruota! Il *maiorchino*, prima che un formaggio, prima che un pecorino stagionato morbido e saporito, fatto giusto giusto per condire i maccheroni, è una ruota che a Novara di Sicilia funziona così: si avvolge con una *lazzada*, fune d'un metro o poco più, e con questa si lancia giù, due chilometri per le vie verso il Piano Don Michele, da *cantuea da chiazza*, la via che si diparte dal Duomo. Vince chi deve fare meno lanci, chi non perde il cacio per *catafucchi*, e va dritto fino alla *sarva*, che sta per "Salva!", urlato al traguardo. Si gioca ogni carnevale, almeno dal Seicento. Gioco ricco di suspense, scommesse e imprecazioni, che finisce in gran piatti di maccheroni, abbondantemente spolverati col *maiorchino* del vincitore.

Vagolando



Sotto una spettacolare maretta, un giardino nascosto

È solo a un'ora di autostrada da Palermo: ma a Polizzi Generosa non ci si capita per caso. Usciti a Scillato, bisogna proprio decidere di arrampicarsi su, fin quasi a mille metri, sotto i contrafforti delle aspre Madonie. Quando avrete preso questa saggia decisione, vi sarete meritati lo scenario impagabile delle due ampie valli dell'Imera: quella verso mezzogiorno, riarsa e coltivata a pascolo o grano, e quella che, lussureggiante di uliveti e noccioli, merita il nome di *lu jardinu*.

Spettacolo strabiliante che ho ammirato anch'io, dall'ampio belvedere in ciglio al dirupato precipizio. Niente, però, a confronto di quel che mi racconta chi mi accompagna: l'emozione fatata che procura quella che la gente del luogo chiama *la maretta*. In giornate assolate ed umide, una soffice distesa di nubi si estende a bassa quota e copre le colline, lasciandone emergere solo le cime più elevate, come fossero isolotti circondati da acque increspate.





Due cuori e una Campania

Le nocciole della Campania hanno due cuori. Uno batte ad Avella, l'altro a Giffoni. Faccenda complicata? Niente affatto: è detta subito.

Avella, vicina a Nola e non lontana da Napoli, deve il suo stesso nome alle nocciole: o, forse, viceversa. Insomma: i latini chiamavano la nocciola *nux avellana*, o semplicemente *avellana*. Va da sé che, più di duemila anni fa, Avella (che allora era più importante della vicina Avellino, come risulta chiaro dal diminutivo adoperato per quest'ultimo toponimo) fosse già famosa per la coltivazione del piccolo frutto con l'elmetto.

Ne parlarono nei loro trattati, fra gli altri, due che la sapevano lunga: Catone e Plinio. Questa millenaria tradizione sviluppatasi nel vallo di Lauro e di Baiano, lungo un tratto dell'antico *Clanis*, ha prodotto un ricco assortimento di varietà: la *Mortarella* e la *San Giovanni*, a frutto allungato, coprono insieme più di due terzi della produzione, destinata soprattutto alla pasticceria; la *Tonda Bianca* e

la *Tonda Rossa di Avellino*, la *Camponica* e la *Riccia di Talanico* sono apprezzatissime, invece, per il consumo diretto.

Quanto a Giffoni, a due passi da Salerno – e che, sempre in età romana, indicava l'insieme delle contrade raggruppate, oggi, in due distinti Comuni omonimi – non è mica per caso che la varietà più celebre di nocciole coltivate in Campania si chiami *Tonda Gentile di Giffoni*. *Tonda*, naturalmente, perché è rotonda; *Gentile* perché non è selvatica ma allevata e plasmata dalla mano dell'uomo, attraverso i secoli, per farle acquisire un sapore particolarmente fine e delicato; *di Giffoni* perché

proprio nel territorio dei due Comuni, e di altri dieci attorno, sulle colline che sovrastano il golfo di Salerno, è coltivata fin dall'XI secolo, come documentano alcuni antichi contratti stipulati tra coloni e proprietari del luogo.

Più semplicemente *Nocciola di Giffoni* è la denominazione adottata per l'Indicazione Geografica Protetta (IGP) con cui l'Unione Europea ha dato tutela a questa tipicità prodotta in dodici Comuni, fra i quali Castiglione del Genovesi, Fisciano, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Olevano sul Tusciano, San Cipriano Picientino e San Mango Piemonte.



Nocciolando

Le nocciole del paradiso

Fate un salto al Museo Nazionale di Napoli e... tenetevi forte: alcune nocciole bruciacchiate, ma ancora provviste di guscio, sono esposte in una preziosa vetrina. Hanno quasi tremila anni e fanno parte, assieme ad una spada e una lancia in bronzo, del corredo funebre di un principe la cui tomba fu rinvenuta, negli anni '60 del Novecento, nelle vicinanze di Giffoni. A Pontecagnano, esattamente: che nell'VIII secolo prima di Cristo era il più meridionale avamposto etrusco: il fiume Tusciano, che scorre nei pressi, conserva nel nome la memoria di questa origine.

Dunque, assieme alle ceneri del patrizio, uno scrigno in ceramica (il cui coperchio raffigura un elmo crestato degno di un nobile guerriero) racchiudeva delle nocciole. Perché? Che significato aveva-

no? Secondo l'archeologo Gianni Bailo Modesti, docente di Preistoria e Protostoria a Napoli, non erano certamente lì per caso: è credibile l'ipotesi che simboleggiassero la ricchezza produttiva dell'agro cui l'illustre defunto e la sua comunità dovevano il proprio benessere. Quasi un viatico, par di capire, lasciato fra le cose amate dal caro estinto affinché trovasse la felicità, e il suo personale paradiso, anche nel mondo dei più.

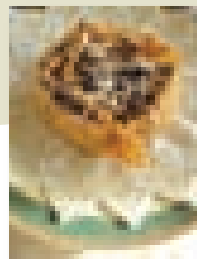
Manco a dirlo, l'aspetto dei tre frutti secchi sembra proprio quello della magnifica Nocciola di Giffoni. All'epoca, ben s'intende, non c'era l'IcP!



Ricette della felicità made in Campania

Beh... Che dirvi? Inizierò dalla fine: dal caffè. Perché se a Napoli e in Campania il caffè lo sanno fare – è un mito e un rito su cui si giudica la qualità delle persone – sui Colli Picentini ho bevuto una variante che... Chapeau! Niente da dire! Il caffè alla nocciola è caffè vero, forte e nero come si deve: la crema di nocciola che in esso si scioglie è un matrimonio consumato in grande. Francamente, davvero un'eccellenza. Poi? Poi, ricominciamo. Con gli snack: nocciole salate. Si trovano, e se non le trovate, cambiate locale: valgono la pena. Le potete accompagnare con salami di Mugnano del Cardinale, magari quelli affumicati con legno di faggio e quercia: vantano tale tradizione che è stato chiesto il marchio IGP. La sete toglietela con un biancolella d'Ischia: vedrete! Dopo, spaghetti alle noci o alle nocciole? O ravioli con trito di nocciola di Giffoni fresca? Un po' e un po', vi va? Così potete giudicare. Se non diventa per voi ossessione – per me, no! – vi raccomando pure un lombo di maiale insaporito,

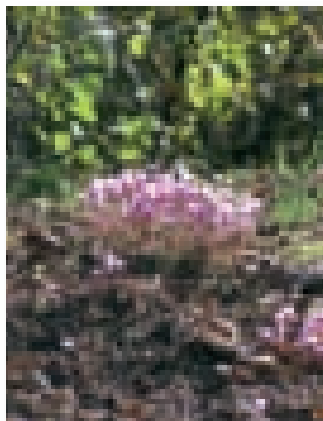
ancora, da un sughetto di nocciola: nel mio assaggio, ho bagnato tutto con Aglianico Cilento Doc. Adesso, dolci. A volontà. Cercando di farne unminuzioso elenco, ho scoperto che sul bel sito www.comune.giffoniseicasali.sa.it, sono riportate non solo le ricette, ma anche le fonti. Sicché, rinviandovi al web, mi limito a due citazioni d'obbligo. La prima è per le crespelle di Veronica Fortunato e Monica Vitale, realizzate dando forma di una tonda girella in nastri di sfoglia da friggere in olio non bollente e, raffreddate, cospargere di un impasto di miele, nocciole in pezzi, scaglie di cioccolato fondente e zucchero al velo: di cui io, però, farei anche a meno, che le crespelle son nate così. Merito, poi, della pertinace ricerca di Patrizia Della Monica aver recuperato le tante varianti dei *cazunciell*, calzonzelli di pasta sfoglia ripieni di – tenetevi forte – castagne lessate e seccate, trito di nocciole tostate, zucchero, cioccolato fondente, cacao amaro, rum, caffè nero e pere *p'rcin*: la lieve glassatura di miele ci mette il punto esclamativo.



Degustando



Andando



Tre cappelli per i Picentini

Non so se ha ragione Carlo Levi e se davvero Cristo si sia fermato ad Eboli. Secondo me, un poco prima. Amava le cose belle e buone: dunque... Dunque, datemi retta: oltrepassata Salerno, sull'Autostrada A3 per Reggio Calabria, uscite già a Pontecagnano. Spalle al mare, avete di fronte i Monti Picentini e la Valle dell'Irno. Qui, basta buttare il cappello: se vola innanzi, in un attimo vi trovate a Giffoni (Sei Casali o Valle Piana); se va a dritta, ecco prima Montecorvino Pugliano, poi Olevano sul Tusciano; se casca a manca, vi porta a San Mango Piemonte e San Cipriano Picentino, a Castiglione del Genovesi ed a Fisciano. Fossi in voi, mi porterei tre cappelli, e li scaglierei a ventaglio.



Dove un campanile cambia colore con le stagioni

La vocazione ad essere capitale di una repubblica piuttosto singolare, quale è quella delle Città italiane della Nocciola, Giffoni l'ha sempre avuta.

Eppure, Giffoni non esiste. Il nome, infatti, non indica un luogo preciso, ma un territorio che, dall'età dei Longobardi e fino al 1808, fu perfino Stato: piccolissimo, ma indipendente. Oggi, indica due Comuni, ma dire "Vado a Giffoni" continua ad esser vago. Né chiarire in quale si va, delle due, è sufficiente, perché non esiste un centro abitato che si chiami Giffoni. Esistono, invece, i casali: i sei di Sei Casali, che oggi ne ha quattro, più i tredici di Valle Piana, senza contare gli altri, scomparsi o trasformati, che un tempo portavano il totale a trentasei.

Dunque, per gli annali, è a Capitignano, capoluogo di Giffoni Sei Casali, che ha sede l'Associazione Italiana delle città della Nocciola: Mercato, invece, capoluogo di Giffoni Valle Piana, da più di trent'anni ospita il celebre *Giffoni Film Festival*.

Però... Però va detto: il *genius loci* abita altri casali. Abita a Sieti e a Curti, i piani nobili delle due Giffoni. Distanti una dozzina di chilometri in macchina (un tempo in carrozza) e più o meno uno, a piedi, scavallando il ripido crinale che li divide: come facevano, del resto, i giovani rampolli aristocratici per le visite galanti alle fanciulle patrizie del casale gemello.



Entrambi al termine delle strade che risalgono le rispettive valli, Curti ha l'aria d'un elegante salotto; Sieti, di un magnifico giardino che non mi stanco mai di rimirare dall'assorto e incantevole terrazzo di Palazzo Pennasilico, proprio sopra la *Stanza delle Alcove*. E l'occhio va sempre ad una chiesetta e a un campanile che, a furia di venir qui (il luogo è tale: ci torni e ci ritorni, e torni ancora...) infine ho scoperto che cambia colore. L'ho detto, un giorno, a Gigi Pennasilico, a colazione: e lui, sbigottito, ha guardato lì, poi me, poi lì di nuovo, dandomi ragione. Sì: quel piccolo campanile cambia colore secondo la stagione. Cambia colore assieme al colle che gli sta dietro, alla coltre sulla quale staglia, screziata di faggi e di querce, di castagni e ulivi. E di noccioli. Soprattutto, di noccioli.

Vino pregiato ed acqua fetente

Color rubino, sapore asciutto, sentore intenso: è il pregiatissimo vino prodotto a Montecorvino Pugliano, dove i vigneti raccolgono nell'uva luce e calore ed energia con migliori risultati, perfino, che un pannello solare. Ma forse il merito va anche al terreno, vulcanico e ricco di zolfo e di ferro, e alle acque che da esso sgorgano nel bosco di San Benedetto: sulfurea, o *acqua fetente* (per l'odore assai sgradevole) e ferruginosa, o *acqua ferrata*: ottime l'una per curare le disfunzioni epatiche, l'altra per aiutare la digestione, entrambe per ristorare la pelle. Non patite nulla di ciò? Evviva! Bevo alla vostra buona salute, con un ottimo bicchiere del Monte Pugliano.



Vagolando



Due must per il circolo delle grotte

Terra di nocciole, sì, Olevano sul Tusciano. Ma, lo dice il nome, *Olibanum*, da tempo immemore è pure terra di olio: e se *Colline Salernitane* è il Dop di un extravergine notevole per le note aromatiche (indicatissimo per minestre con legumi o grigliate di pesce), Olevano, assieme a Giffoni Valle Piana, è 'unta' da tale virtù di qualità e tradizione da meritare l'appartenenza al club delle Città dell'Olio. Non so se esista, invece, un circolo delle Città delle Grotte: perché Olevano ne sarebbe a buon diritto socia con ben due *must*: la *Grotta Nardantuono*, dal nome d'un brigante e vera meraviglia naturalistica, periodicamente abitata da pastori in transumanza; e la *Grotta di San Michele Arcangelo*, un chilometro di stalattiti, stalagmiti e alabastri naturali, ma anche di incanti artistici: pareti istoriate melchite, affreschi altomedievali, architetture siriane. Emozioni d'un pianeta sotterraneo.

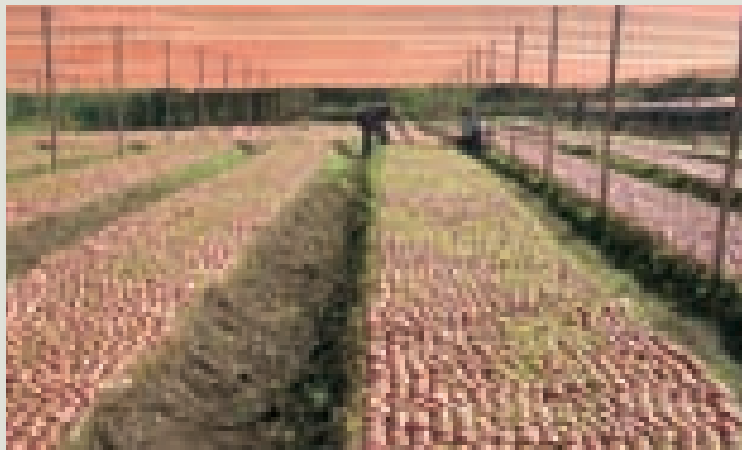




Le mala orcula, Venere e una sorgente dei Lumi

San Mango Piemonte. Come dire: melannurche, *mala orcula*, mele dell'orco. Mele rosse, screziate d'un grigio giallo arancio all'ombelico, un pomo assai barocco, benchè dipinto già negli affreschi ercolani della Casa dei Cervi.

Ah, le mele annurche! Raccolte acerbe in autunno e distese a migliaia in campo, sulla paglia, girate ognuna a mano perché affinino il loro gusto al sole, dolce e acidulo, fino a dicembre. A Napoli e in Campania, se non è annurca non si mangia mela. Io, memore che lo sciagurato frutto fece perdere un Paradiso in terra alla progenie umana, mi dichiaravo allergico. Indotto in tentazione da un amico che me ne regalò una cesta per Natale, ho ceduto: e mi son riconciliato. Sicchè, invece di perderlo, un piccolo eden l'ho ritrovato.



San Cipriano Picentino. Per i latini, *Venera*, città consacrata ad Afrodite ed agli ardori amorosi. Secondo voi, girando per strette viuzze e animate piazze, tra palazzi signorili e casette umili e giardini lussureggianti e ombrosi, scendendo da Vignale al capoluogo, poi giù a Pezzano e poi a Filetta e a Campignano, attraverso nocciolieti allegri, vigne apriche, olivi antichi e boschi di castagni secolari, riesce così difficile capir perché qui si venerava Venere?

Castiglione del Genovesi: di quell'Antonio Genovesi, che fu abate illuminato,

filosofo dei Lumi e che accese, a Napoli, la prima cattedra di economia in Europa. Fra tante sorgenti, e belle, che rendono rigogliose queste contrade, quella più ricca e limpida, non vi pare?, è la sua casa nativa. Fateci un salto: non sa di muffa. È una polla segreta e cristallina del moderno pensiero. C'è poi il convento dei Cappuccini, "*distante dall'abitato passi cinquanta*", con oscuri portici e scale a chiocciola e buie celle: dà l'impressione d'un lago ipogeo, un tempo azzurro al sole, ora sotterrato.



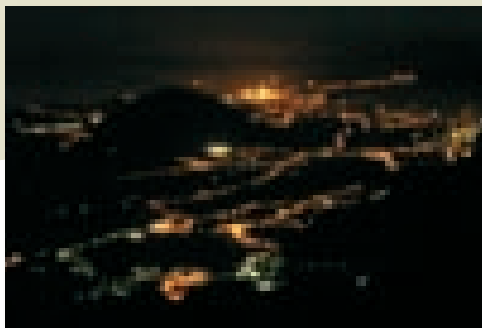
Sotto il Tubenna

San Mango Piemonte, San Cipriano Picentino, Castiglione del Genovesi, tutti questi nomi e cognomi impegnativi ed altisonanti di città si stendono sotto lo sguardo d'un monte semplice ed asciutto: il Tubenna. Attorno al quale mi documenta con dovizia e passione Gerardo Barbieri, artista ed anticonformista professore, gran cultore della viva storia picentina. La dirupante sommità sfiora i 700 metri sul mare. Sul mare per davvero poiché, da lì, lo sguardo spazia da Capo Palinuro al Golfo di Salerno, sui Monti Lattari e Capri, fino alle isole d'Ischia e di Procida e, con le falde quasi in acqua, al Vesuvio, per chiudersi, spalle al Tirreno, sui Monti Picentini e sul Terminio irpino.

Ma tutta la magia del luogo si percepisce con perfetto nitore la sera. Quando, ormai è imbrunito il cielo e giù è un firmamento antropizzato, su la luna entra ed esce dalla finestra dei ruderi d'un'antica abbazia diroccata, per nulla gotica. Sei solo? Siediti, fai silenzio e ispira profondo: è una boccata di universo che esige, infine, un grande applauso.



Vagolando



Inferno, purgatorio e paradiso

Prima di lasciare i Picentini, la Valle dell'Irno: Fisciano. Coi suoi oltre trentamila ettari di territorio, cosa scegliere? Il vasto, ben munito ed imponente campus dell'Università, che si vuole di Salerno, ma è a Fisciano? L'Oasi di Frassineto o l'area attrezzata di San Sossio, dove non è il silenzio che colpisce (che né piante né animali stanno zitti, né il suolo stesso o gli atmosferici) ma il brusio sommesso di altre vite possibili, invece di quella nostra, scalpitante e stanca? Il bel convento delle Carmelitane all'Isolella, o quello imponente, diroccato ed in recupero, di Santa Maria del Monte, dei Cappuccini? O il Santuario, tra le rocce e in pietra, di San Michele, e le sue cripte e grotte? Oppure la vita laboriosa, le tradizioni? Rame, serrature bascule bilancie coltelli

ed armi... Qui nacque – non gliene faccio una colpa – la Venditto, prima pistola automatica al mondo, brevettata poi oltre l'oceano: e fu il temibile Winchester. Taccio d'altro, che abbonda.

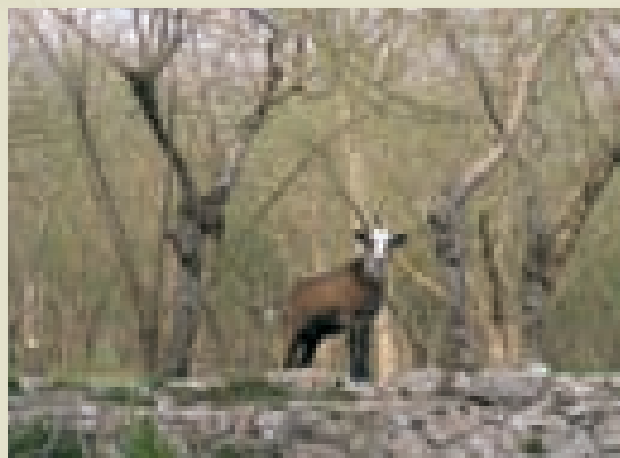
Ma io di Fisciano scelgo un gioiellino piccolo e lucente: l'Inferno, Purgatorio e Paradiso della Congrega del Santissimo Nome di Dio del Rosario e dell'Assunta. Congrega, cioè associazione d'elevati intenti, di alcune nobili famiglie: i Sessa, gli Aversa, i De Falco e i Risi. Congrega cui lavorarono, nel '700, gli stuccatori e i piperrieri di Calvanico, ideando quella indicibile scalea che raccoglie gli Inferi (il sepolcreto) e il Purgatorio (la sala di congresso dell'aristocratica fraternità) in un nodo virtuoso che conduce alla grazia, alla speranza, al Paradiso: a un tempio, a un altare cui, lievi, si ascende e che, con movimento leggero, ti abbraccia.

Andando



Corilgrill e Corilway

Vi siete perduti nell'intricata rete autostradale tra Napoli, Caserta e Avellino? Niente paura: vi do una mano. Guardatevi attorno: siete in dolce salita e vedete noccioli? Ho capito. Allora siete a nemmeno 40 chilometri dal cuore del capoluogo partenopeo e ve ne state allontanando in direzione di Bari. Vi trovate, precisamente, sulla A16, tra le uscite di Nola e Baiano. Quest'ultima, per la statale 7 bis, vi precipita dritti dritti su quel continuum di piccoli centri che sono Mugnano del Cardinale, Quadrelle, Siringano, Baiano, Sperone e Avella; l'altra è buona per raggiungere, attraverso la provinciale 37 (ex statale 403) Marzano di Nola, Pago del Vallo di Lauro, Domicella, Taurano, Lauro, Moschiano e Quindici. Comunque sia, fermatevi e fate rifornimento. Non di carburante, ovviamente: stazioni di servizio ce n'è dovunque. Ma se non fate qui il pieno di specialità alle nocciole, allora rischiate davvero di rimanere a secco.



Se, come me, risalendo la nostra Italia delle nocciole, alle autostrade preferite strade meno veloci, ma anche meno trafficate e più godibili, l'itinerario campano ha un percorso obbligato. Date un'occhiata alla carta stradale: da Fisciano, lasciando la provincia di Salerno, sulla statale 88 si seguono le indicazioni per Avellino: a Forino, già immersi nei corileti, occhio!, chiedete per Santa Cristina e Moschiano, statale 403. Santa Cristina è il valico: qui domina il castagno; ma, scesi poco poco...





L'auro castello di Lauro

Siate i benvenuti nell'antico Stato di Lauro!

Lauro, potete scommetterci, perché qui, fin dall'antichità, i boschi di alloro sacri ad Apollo erano estesi e popolavano le pendici del Pizzo d'Alvano e del dirimpettaio Monte Pizzone. Lì, adesso, son tutti ulivi e noccioli. E non sfigurano.

Lauro era la flora dominante, Lauro è il nome della valle, Lauro è il nome del capoluogo dell'antico feudo, a Lauro è il castello. Nel quale, dal Milleduecento e rotti, si sono succeduti in marchesato nobili casati, fino ai Lancellotti: eletta famiglia di Principi che, a Roma, danno il nome ad un palazzo, a una via, ad una piazza. Ma a Lauro, il loro castello...

Che castello! Bruciato dai Francesi e rimesso in piedi in riuscite architetture gotico-rinascimental-barocche, in tutto è eccelso. Che mura! Che masti! Che corti! Che sale! Che decori! E che magnifica vista, da terrazzi e spalti: sopra le chiese, sopra i palazzi, sopra le strade della città e i suoi giardini, sopra i coltivi e le selve a perdisguardo!

Che auro castello, ragazzi, il castello di Lauro!



La diceria del cunicolo

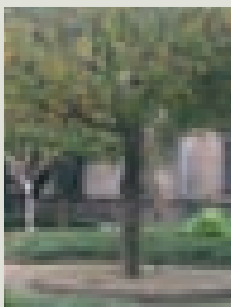
Ho sentito sussurrare e mi piace creder che, dal maestoso maniero, un lungo tunnel sotterraneo, una nascosta e segreta galleria conducesse ai confini del feudo, a *Turris Marciani*, nell'antico (romano ma già, forse, etrusco) *praedium Marcianum*: oggi Marzano di Nola, passaggio d'obbligo per entrare in valle da Caserta, da Napoli e da Nola. L'agro fertilissimo, generoso di prodotti della terra (ulivi, castagni, querce, viti, nocciole) era anch'esso proprietà del feudatario ed ancora oggi la *starza* del Fossato appartiene al Principe.

Sicché, è escluso che la notizia bisbigliata sia vera: che son tanti, per restar a lungo ignoti, cinque chilometri e più di *subway*, passanti a mezza via tra Pago del Vallo di Lauro, sotto il tempio dove morì l'immortale e divo Ottaviano Augusto, e Domicelle, *Domus della gens Coeli*, dove Virgilio, nei celebri orti, trascorse ozi e negozi letterari: quelli che, ma guarda un po' quando si dice il caso, gli meritavano il lauro di poeta sommo.

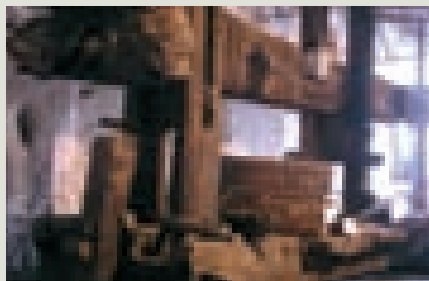
E, però, un indiscutibile e profondissimo legame della *starza* marciiana col castello, c'è. Anzi, a mio parere, è proprio qui il cuore vero del Vallo: in questa vasta masseria (fatta costruire, pare, dalla Contessa Sanseverino), un'enorme quercia, compresa di radici,

fu gigantesca *macchina del torcolare* per il vino e troneggia all'ingresso delle cantine dove cisterne, tini, fusti, poggi per botti e bottiglie di vetro antico dicono la prosperità del luogo.

Le lunghe mura di alloggi, stalle e cantine, cingono un giardino che è la più autentica delizia da gustare: tutto d'agrumi – arance amare e dolci, pompelmi e pummeli, cedri e mandarini, lime e chinotto, bergamotto e kumquat – la cui zuccherina asprezza assaporavo a colazione quando... Ma sì, Certo! Come non pensarci? La sommessa e dubbia diceria è una fola che non ha chiave guerresca, bensì amorosa: l'interminabile cunicolo sarebbe servito, se provato, non per audaci o estreme imprese belliche, ma per ben celare intimi, proibiti e seducenti incontri del signore con... Con chi? Dame avvenenti o graziose popolane? Non è affar nostro: sarebbe gossip. Piuttosto: si cerchi il condotto!



Vagolando



Tre città, quattromila anni

Nello Stato di Lauro, le montagne demaniali vennero divise in tre e ciascuna affidata alle cure di altrettanti Comuni capoterzi: Quindici, Moschiano e Taurano.

Quanto al primo, non al numero dei briganti che avrebbero infestato la zona ai tempi della Repubblica di Amalfi si deve il nome, ma alle quindici ville rustiche che un presidio romano proteggeva dai Sanniti, antichi abitanti del territorio. Venti erano, invece, le chiese che ornavano il borgo al suo massimo splendore, nel Rinascimento; ma bizantino è il ciclo di preziosi e raffinati affreschi venuto alla luce di recente nella piccola Sant'Aniello, lambita da una disastrosa frana che s'è portata via un quartiere intero.

Moschiano nacque certamente sannitica, come dice il nome: dal greco *moscos*, cioè *vitello*, animale sacro nel culto di questo antico popolo. Numerosi i devoti odierni, invece, che si recano al Santuario della Carità, legato ad un'apparizione della Vergine alla sommità di un colle davvero suggestivo per l'ampia vista che si perde in mare.

Taurano pure fu dei Sanniti, ed il motivo è il medesimo. Ma, ricca di grotte, la località fu prima terra di *Fraconia*, che sta per *polvere di sole*: civiltà preistorica di quattro millenni fa, di cui son rimaste alcune vestigia suggestive. È però il Convento di San Giovanni in Palco che vi lascerà, come me, a bocca aperta per lo splendore raffinato dell'altar maggiore, barocco, interamente scolpito e intagliato in magnifico legno di noce.



Sei piccoli borghi antichi: quasi uno

Il Vallo di Lauro e la valle di Baiano, che corrono parallele fra loro, son separati dal Monte Arciano: che è tutto, chiaramente, castagni, noccioli e olivi. Credo sia molto bello scavallare a piedi il crinale (che nel punto più alto supera appena i 700 metri) e da su discendere per l'altra pendice fino agli abitati: immagino il tragitto come un lento e sicuro volo di nibbio. Io non l'ho fatto per la brutta stagione, e mi dispiace: dover dirigere su Nola, sfiorandola, per risalire a U dall'altra parte, significa affogare fra traffico, cemento e quel degrado che, come sovente, ahimè, succede nella nostra Penisola, spezza d'improvviso ogni magia. Tenete duro, perché non mancano sorprese, ancora. Poca strada, infatti, e già siete a SperoneAvellaBaianoSirignanoQuadrelleMugnano-delCardinale. Scrivo i nomi dei sei Comuni come fossero uno, per rendere l'idea di un singolare amalgama topografico di questi piccoli ed antichi borghi: un continuum urbanistico in cui solo un cartello (come, qui sopra, ogni maiuscola) ti avvisa che non sei ancora uscito da un centro storico che già sei nell'altro. Tutto in quattro chilometri: altri venti, ancora, e c'è Avellino.

Vagolando



Partenio: un plus

Vagolando



Sperone, che di Avella era, in età romana, un quartiere (qui si trovava il teatro antico, distrutto), è oggi quel che fu Avella un tempo e adesso: sinonimo di nocciole. Qui sorgono, infatti, alcune delle aziende che sgusciano, tostano e trasformano il prodotto raccolto quasi tutto in Campania e un poco altrove (perfino nelle Americhe!) per prepararlo a deliziar palati con dolci di pasticceria e gelati.

Avella fu grande città, popolata da quei fieri osco-sanniti ribelli a Roma e, per ciò, deportati quaggiù dall'antico *Samnium*: l'antica e vasta arena ed altre rovine testimoniano lo splendore che, senza dubbio, seppe raggiungere anche grazie alla rinomanza delle sue *avellanae*, le nocciole.

Baiano (*praedium Vallejanum*) e Sirignano (*fundus Serianus*) erano fertili tenute agricole gravitanti su Avella. Forse anche Quadrelle nacque per la lottizzazione dei terreni in *quadra*; o, forse, all'origine della città (e del suo nome) potrebbe esservi un castello normanno quadriturrito, come le quattro torri dello stemma. *Fundus Munianus* fu, infine, anche Mugnano: 'del Cardinale', lo divenne, per antonomasia, quando Sua Eminenza Giovanni d'Aragona, nel '400, stabilì lì la sede del commendatario della Badia di Montevergine, alla quale appartenevano già da più d'un secolo anche Quadrelle e Sirignano.

Le sei piccole città, quasi una, ricadono sul lato meridionale del perimetro del Parco regionale del Partenio. La vasta area protetta, di quasi quindicimila ettari, comprende numerosi altri comuni che, su quattro province campane, girano attorno al massiccio del Partenio, coperto da un mantello ininterrotto di boschi, in prevalenza castagni e faggi: è il vero *plus* di questo lembo estremo dell'antica *Campania Felix*, che spazi di felicità campana, ancora, mostra di saper elargire.





L'Associazione A.PRO.N.VIT (Associazione Produttori della Provincia di Viterbo) è stata costituita il 3 Febbraio 1990 ed il 15 dicembre 2005 si è trasformata in Società Cooperativa Consortile.

Al momento della sua costituzione era composta da due cooperative e un piccolo gruppo di singoli produttori per un totale di 950 iscritti, con una superficie di circa 4.500 ettari; oggi raggruppa sei cooperative associate ed alcuni singoli produttori per un totale di 1570 soci, con una superficie di circa 7.000 ettari, che si estendono in 31 paesi della provincia di Viterbo e 4 di quella di Roma

L'associazione commercializza circa 80.000/100.000 quintali all'anno di nocciole, a secondo di quello che è l'andamento climatico stagionale.

In collaborazione con le altre due associazioni di produttori di frutta in guscio del Viterbese l'A.PRO.N.VIT ha promosso la costituzione della D.O.P. "Nocciola Romana", la cui audizione pubblica si è tenuta il 19 gennaio 2006, con disciplinare approvato e stampato su Gazzetta ufficiale, la cui applicazione determinerà un rafforzamento d'immagine della produzione, oltre ad un ulteriore miglioramento qualitativo.

La "Nocciola Romana" è base per dolci tipici tradizionali quali torta di nocciole, tozzetti, brutti ma buoni, torrone e pan pepato, caratterizzando due produzioni tipiche autoctone molto affascinanti e gustose, quali gli amaretti caprolatti, in cui la pasta di nocciola sostituisce quella di mandorla, ingentilendone il sapore e l'impatto in bocca, nonché le stuzzicantissime, già dal nome "addormentasuocere", nocciole tostate e pralinate, ricoperte di zucchero o di cioccolato: valgono il viaggio e faranno scoprire al turista altre prelibatezze della gastronomia locale, degustate tra natura incontaminata in terre ricche di storia, arte e tradizioni.

A.PRO.N.VIT
Località Vico Matrino, 4
01012 Capranica (VT)
Tel. 0761 669216
Fax 0761 668972
coop.giacobbi@sensible.it
coop.bordino@sensible.it





Atolli e lagune nel Lazio

Mar Rosso, Seychelles, Maldive... Per non dire dei Caraibi! Anche da Roma partono a frotte per le più esotiche mete turistiche. Io stesso, lo ammetto, mi son spinto addirittura fino alle Hawaii. Per scoprire, tempo dopo, un vero atollo polinesiano a nemmeno trenta chilometri dal raccordo anulare. Atollo nel senso, proprio, di caratteristica formazione di origine vulcanica, con la caldera invasa d'acqua e i bordi del cratere a contorno dello specchio lacustre.

Direte: ma gli atolli sono isole. Vi do ragione. Ma me ne darette anche voi, se vi prendete la briga di fare un salto al Lago di Martignano. Che è, indiscutibilmente, un'isola felice. Come si addice ad un atollo.

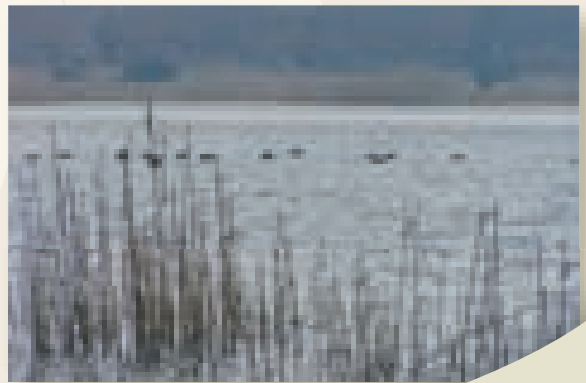
E se, credetemi sulla parola, l'antico *lacus Alsietinus*, a nord dell'Urbe, è per me la Bora Bora del Lazio, il Lago di Vico, poco più settentrionale, evoca l'ampia laguna tra Thaiti e Moorea. Magari vi siete immersi in quelle remote acque pacifiche – bellissimo! Anch'io l'ho fatto – mentre non vi è mai passato per la mente di tuffarvi in quel mare di verde che sono i Monti Cimini. Questo però, davvero, è un peccato!

Il mare fu già oceano: il *Saltus Ciminius*. L'antica selva, era celebrata come vastissima ed impenetrabile foresta, del tutto simile a quella germanica: un invalicabile scudo di immensi tronchi plurisecolari, di intricato sottobosco infido e tenebroso e di agghiaccianti leggende create ad arte. Una insormontabile barriera, insomma, tra Roma e alcune fra le più importanti città della dodecapoli etrusca, in Umbria e in Tuscia. Un incubo, per le quiriti legioni, memori della sonora batosta subita dai Sanniti alle Forche Caudine, assai men torve. Finché un console, Quinto Fabio Rulliano, si decise. Violò la selva e... Ahò, ragazzi! Che roba, i Cimini! Che magnifico spettacolo! Un vulcano di bellezze, altro che storie! Da allora, ne è passato di tempo: ma grandi famiglie romane, di antichi senatori

o di più recenti principi e papi, hanno scelto i Cimini per dimora, costruendovi mirabili ville di squisito gusto, per nulla stridenti col rustico fascino dei luoghi: del ruvido tufo e delle dirupanti forre.

Il mare di verde, oggi, è rimasto: s'è però addolcito in castagni, ulivi e, si capisce, noccioli.

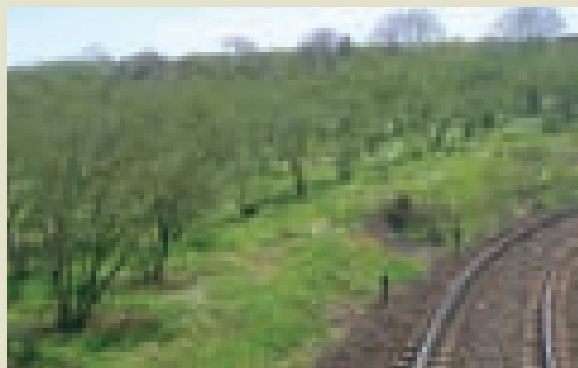
Anche il lago è lì. Dove nel Pliocene era un tuonar di fuoco, uno sputare di lava, un terrificante schizzare di lapilli e massi, proprio come fu un tempo la Polinesia, oggi lo scopri quieto e lieto come un arcipelago del Pacifico. Solo ch'è nel Lazio.



Sua Eccellenza Eminentissima

Con sorniona impertinenza, i romani usano dire, di chi si fa aspettare: “È in ritardo come un cardinale”. Be’, se è vero che altre nocciole – quelle del Piemonte e quelle di Giffoni – hanno ottenuto già da tempo l’ambito marchio d’identificazione geografica protetta, la *Nocciola Romana* sta per compiere il suo ingresso davvero in pompa magna nell’esclusiva élite dei riconoscimenti europei di qualità. Nel gennaio del 2006, infatti, ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole la candidatura ufficiale nientemeno che alla Dop, la Denominazione di Origine Protetta. Conseguire questo marchio è decisamente impegnativo, ma comporta l’assoluta garanzia sull’origine: il minimo che può pretendere una qualità di nocciole che ha soddisfatto il palato di principi romani e di romani pontefici. L’iniziativa per il riconoscimento, alla quale hanno collaborato diverse istituzioni locali, ha visto unite le associazioni dei

produttori, fortemente sostenute dall’Assessorato all’Agricoltura della Regione e dall’Arsial, l’ente di sviluppo agricolo del Lazio. Bruxelles deciderà entro due anni, ma sono pronto a scommettere che qualunque appassionato degustatore, sgucciando Nocciole Romane, sarà presto conscio e sicuro di trovarvi il sapore delle ‘nocciole dei papi’.



Nocciolando



Perché è Romana la Nocciola dei Cimini?

A ben vedere ed essendo puntigliosi, non nocciole dovrebbero chiamarsi, se son romane, ma *nocchie*. Non per niente il *Nocchione* è, assieme alla *Gentile*, la varietà che fa *Romana* la nocciole. Nocchie le chiamano a Roma, e nocchie sui Cimini. Poi, fate voi. Ma badate: anche nella pronuncia si sente il sapore.

Ciò detto, veniamo alla legittima domanda: perché la denominazione richiesta per l’eccellente produzione corilifera del territorio è *Nocciola Romana* e non, che so, *Cimina*, *Viterbese* o *della Tuscia*? E perché la varietà più diffusa si chiama essa stessa – l’ho accennato sopra – *Nocciola Gentile Romana*?

Per rispondere, la prendo alla larga e anch’io vi chiedo: perché alcuni toponimi della stessa zona – *Barbarano Romano*, *Bassano Romano*, *Oriolo Ro-*

mano, *Trevignano Romano* e *Fabrica di Roma*: ma l’elenco è lungo – comprendono la stessa specificazione? E perché si parla di *lattuga romana*, *carciofo romanesco*, *abbacchio romano*, *trippa alla romana*, *fava romanesca*, *pecorino romano* e *ricotta romana*, se sono tutti prodotti tipici di queste contrade?

Certo: Roma è a un tiro di schioppo: ma non è un motivo sufficiente a far piazza pulita dei legittimi orgogli locali. Per dare soluzione al quiz (non si sa mai, magari capita in tv e si vince un premio) bisogna tornare indietro fino ai primi secoli del Medioevo, quando l’antica Etruria – da più di mille anni bene identificata come un’unica entità che si spingeva fino alle porte di Roma ed alla foce del Tevere, poco sopra Ostia – fu divisa in due lungo una linea irregolare che, dai pressi di Bomarzo e Orte e passando per il Lago di Vico, giungeva ai Monti della Tolfa, sopra Civitavecchia, e al Tirreno. A nord di questo confine (in corrispondenza delle odierne Toscana e Umbria) fu la Tuscia longobarda; a sud, la Tuscia Romana, primo nucleo del *Patrimonio di San Pietro* e cuore del regno terreno del Papato.

Assieme alla Tuscia divennero romani i Cimini e molte prelibatezze ivi prodotte: comprese le nocciole. Fine della storia.



Ancora di romano, romaesco e alla romana

Ma sì, *repetita iuvant*: lo dicevano proprio gli antichi romani. E noi ci adeguiamo, e ripetiamo: lattuga romana, carciofo romaesco, abbacchio romano, trippa alla romana, fava romaesca, pecorino romano e ricotta romana sono tutti prodotti tipici di queste contrade. C'è sempre stata una forte mutualità, tra la Tuscia romana e Roma, da quando i quattro sciammannati, guidati dal quirite Romolo e dal sabino Tito Tazio, crearono sui sette colli antistanti l'Isola Tiberina il primo grumo dell'Urbe. Di là del Tevere, la riva sotto il Gianicolo e il colle Vaticano, dove oggi sono Trastevere e Borgo, allora era già Etruria.

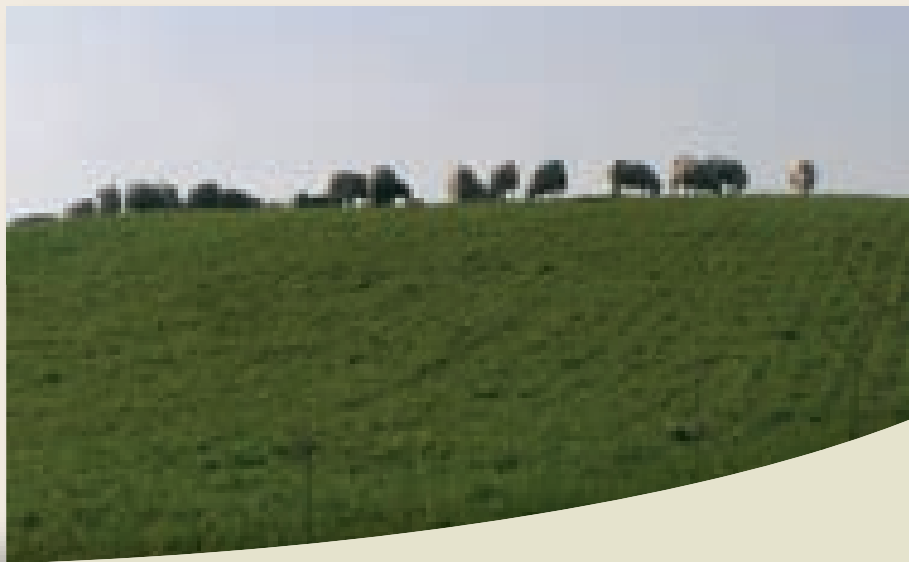
Gli etruschi vejentani convogliavano lì, nell'unico punto guadabile del fiume flavo, prima di tutto il sale delle etrusche Ostia e Tarquinia, e poi le mercanzie provenienti da Nepi e Sutri, da Faleria Vetere, dal cuore inespugnabile della Selva Cimina. Roma fu prima di tutto il foro, cioè mercato, e il gusto dei romani, nei secoli e nei millenni, s'è creato prima di tutto su quel ben di dio, premiandolo di un indice di gradimento tanto alto da legittimare coi i termini romano, romaesco o alla romana quel che di Roma, in senso tecnico, non è: nocchie comprese.

Ma Cimini e Tuscia sono denominazioni di qualità capaci di vita autonoma dall'Urbe: basti pensare ai marroni dei Monti Cimini, che abbondano nei castagneti di tutta l'area, fin sulle sponde del Lago di Vico e già sono registrate come prodotto

tradizionale, in attesa che ci si muova per la Dop. Il cui riconoscimento, invece, è ormai imminente per l'Olio extravergine della Tuscia, limitrofo e non secondo, per caratteristiche organolettiche, all'Olio della Sabina e a quello di Canino, già ammessi al prestigioso marchio europeo.

Infine, il vino: che, nella zona delle nocchie, comprende solo il Vignanello Doc, prodotto nei territori di Bassano in Teverina, Corchiano, Fabrica di Roma, Soriano, Vasanello e, naturalmente, Vignanello. Le tipologie vanno dal Bianco (perfetto con i pesci del lago di Vico e di Bracciano) al Rosso (abbinamento d'obbligo con l'abbacchio o con il pecorino romano), al Rosato (vino da pasto, ma anche da 'merende' con salumi di maiale e di cinghiale, che in questi boschi abbonda) fino al Greco, anche spumante e abboccato.

Degustando



Le ricette della felicità made in Lazio

Come molte ricette che impiegano la nocciola come ingrediente, anche quelle *made in Lazio* sono adattamenti locali di formule più generali: vale per il *pan del vescovo* e per il *pan giallo*, che appartengono alla grande famiglia dei *pani dolci*, assieme ai più celebri panettone e pandoro, e vale per i tozzetti, biscotteria secca la cui morte avviene per annegamento in qualche buon vino passito. I due pani, dunque: il primo, il *pan del vescovo*, ha radici soprattutto nell'area occidentale dei Cimini e richiede la preparazione di due impasti: uno, di base, fatto di farina di frumento, zucchero e lievito mescolati nel latte; l'altro, che 'fa' la differenza, con nocciole e cioccolato fondente sminuzzati e uva sultanina. Il composto, nel suo insieme, assume la forma di una grossa pagnottella che veniva regalata al vescovo (dove il nome) in occasione del Santo Natale. Natalizio anche il *pan giallo*, è più parente del buccellato: famiglia di pani dolci derivante dall'antico e sobrio *bucellatus* latino, pian pano arricchito d'ingredienti

sempre più preziosi e dolci: nocciole, appunto, e noci e mandorle e pinoli e uva sultanina e noce moscata e canditi e cannella e uova e cioccolato e liquore dolce, su una semplice base d'impasto fatta di farina di frumento e zucchero e olio (extravergine: occorre dirlo?). Una bombetta calorica, non c'è che dire, che non manca d'una nota di colore: la tinta gialla dello zafferano, che da secoli ne è l'ingrediente peculiare. Senza, non sarebbe giallo, e sarebbe meno gustoso. I tozzetti, infine... Traditori! Biscotti secchi, tipo *brutti ma buoni*. Per la verità, neppure tanto brutti. Buoni... Uno non ci pensa, fa il distratto, un piccolo ammorbidimento in un buon bicchiere di passito, e si trova il giorno dopo con un chiletto che non si capisce perché. Ma anche se lo si capisse, come rinunciare? Il segreto è nella semplicità della ricetta: farina, zucchero e uova, latte e un goccio d'olio. Qualcuno ci mette il lievito: facoltativo. Una grattuggiatina di buccia di limone, invece, è raccomandabile. E il passito. Senza passito, latte. Senza latte, un po' di pazienza con i denti. Ma i tozzetti... Non toglietemi i tozzetti.

Degustando



Andando



Rompicapo

Su una mappa del Lazio, individuate i trentasette Comuni dove si produce la Nocciola Romana e segnate con un pallino nero ogni località. Proprio come certi giochi grafici per bambini, tentate ora di costruire un percorso senza mai passare due volte sul medesimo punto. Fatto? Risultano anche a voi tre soluzioni possibili? Scendere da nord (o salire da sud) con un percorso a zig zag piuttosto stretto; oppure, partire da est (o da ovest) zigzagando più largo. Infine, cominciare dalla periferia e tracciare una spirale che, pian piano, s'avvicina al centro: che inevitabilmente cade fra Ronciglione e Caprarola (naturalmente, vale il reciproco: cominciare da qui e finire a Blera, a Vitorchiano, a Sant'Oreste o a Capranica).

Well, come dicono gli inglesi (che da queste parti, col Principe Carlo, sono di casa): scegliete l'itinerario che più vi piace, ma vi raccomando: non perdetevi neanche un pallino. I Cimini sono un tutto unitario. Resterete sorpresi, certamente, da meraviglie e chicche che troverete nell'uno o nell'altro luogo. Ma la vera sorpresa sono loro: i Cimini. Un tutt'uno di tutto. Un magnifico magma. Un vulcano.

Tutte le strade portano in Tuscia Romana

Se tutte le strade portano a Roma, non sono poche neppure quelle che, da Roma, portano ai Cimini: tre antiche vie consolari, tre ferrate e la A1, con pedaggio. Questa la prendi dal Raccordo, entri a Fiano, hai quattro uscite buone: Ponzano Romano, sotto il Soratte, Magliano Sabina, Orte o Attigliano. Buttati a est: sei già nei Cimini. Nel loro mezzogiorno, rispettivamente, o al centro o a settentrione.

Ma se si tratta di pagare un ticket, credetemi, meglio scegliere la ferrovia: non tanto quella della tratta per Firenze, con stazione a Orte, ma le altre due. Una ha il terminal a Piazzale Flaminio (informazioni: Met.Ro., www.metroroma.it, tel. 0657531) e segue la prima delle tre consolari che vi dicevo, la Flaminia. Io, la vecchia ferrovia Roma-Civita Castellana-Viterbo, l'ho fatta tutta impugnando la macchina foto digitale con molti mega nella scheda.

Al capolinea, stazione di Porta Romana, ho solo attraversato i binari e cambiato tratta per il ritorno, prendendo il treno regionale che, da Viterbo, segue un'altra consolare, la Clodia, l'odierna Claudia Braccianese. Anche in questa tratta, incollato al finestrino, ho riempito più d'una scheda fotografica. Se adesso ho cinque minuti di tristezza, riguardo i miei *Cimini in carrozza* sul pc: il buonumore torna senza poter contare fino a tre.

Ora: con le due ferrovie abbiamo detto della Flaminia e della Clodia. Resta la Cassia.

La *Cassia bis*, per chi ha proprio fretta, o la Cassia storica, quella che da Ponte Milvio percorrevano a cavallo i postiglioni diretti verso Siena (ovvero, nel senso inverso, i pellegrini che scendevano lungo la via Francigena, diretti a Roma ed alle sue basiliche). L'ho fatta in bicicletta, *c'avevo er fisico! Ammappete...* Tosta! Da paura! Troppo forte! Su per Tomba di Nerone, giù per La Storta e Anguillara: ed ecco Trevignano R. (sta per Romano), pedala per Bassano R. (come sopra), riprendi fiato per Sutri, arranca per Capranica, suda per Ronciglione e Caprarola, sgroppa per Carbognano e Canepina. Da San Martino al Cimino, sospirata, *ffffrrr*, finalmente l'ultima discesa che piomba su Viterbo. Felicità grondante che adesso riassaporo pigramente. In macchina.

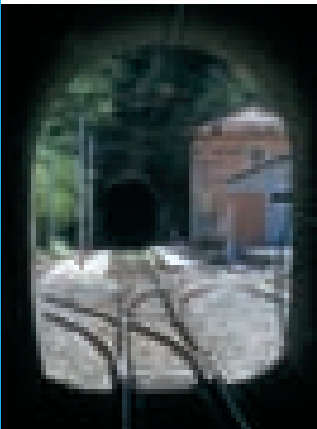
Andando



Cimini in carrozza, andata

Giusto in un'ora, e siete a Rignano (Flaminio, si capisce: un lungo tratto dell'antico basolato è ancora percorribile: passeggiata tutta da fare, un po' etrusca, un po' romana); poi Sant'Oreste, sotto il solitario e celebre Soratte, riserva naturale ricca di eremi e di inesauribile interesse speleologico. Viene quindi Civita Castellana, dove si fermarono i Mozart, padre e figlio, un'intero giorno, regalando al borgo le note d'organo che ancora, se ascoltate bene, risuonano nella Cattedrale.

Con Fabrica di Roma siamo finalmente alle falde dei Cimini: *Fabrica*, pare, perché fu antica cava di peperino, col quale si costruì la romana *Falerii Novi*, cinta di mura munite di ben 50 torri e nove



Vagolando



porte; l'antica *Via Amerina*, costellata da numerose tombe etrusche, è praticabile, per buone gambe, fino al territorio di Nepi. La stazione successiva è Corchiano. Che ve lo dico a fa'? Il colpo d'occhio del borgo medievale, un isolotto sopra una vegetazione rigogliosa, è già da lasciare basiti. Poi vi perdetevi tra tagliate e necropoli etrusche, i basoli della *Via Amerina*...

Prossima fermata, Vignanello, che in autunno è annunciata dall'odore del mosto. Ma non è solo storia di vino – tutto da bere, peraltro. Vino da sete e da vino piacere! – quella di cui si nutre il borgo: è una magnifica sintesi dell'intera storia della Tuscia, dagli splendori etruschi a un medioevo da raffinati, fino all'esplosione rinascimentale del castello dei Ruspoli e dei giardini pensili realizzati per la delizia di Ottavia Orsini.

Indugiate pure, non c'è fretta. E riservate al giorno dopo le prossime stazioni: Vallerano, col celebre Santuario della Madonna del Ruscello, progettata dal Vignola e gran meta di pellegrinaggi, poi Soriano nel Cimino, Vitorchiano, Bagnaia che, due ore e mezzo in tutto, è già Viterbo. Ma di questi luoghi vi dico altrove.



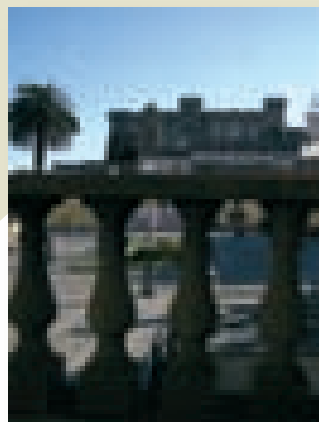
Vagolando



Cimini in carrozza, ritorno

Lambendo le falde del cratere di Vico, tocca Vetralla, immersa fra i boschi che si arrampicano sui Monti Fogliano e Panese; segue Capranica, borgo che, dopo aver conosciuto le piacevolezze etrusche, godette di quelle medievali: tanto che vi abitò Francesco Petrarca, felice ospite del conte Orso d'Anguillara. A Capranica incrociava un'altra linea ferroviaria, la Civitavecchia-Orte, oggi dismessa, ma il cui scenario è spettacolare: talmente bello da esser stato scelto come set per quindici film, da "Un giorno da leoni", di Nanni Loy, a "Non ci resta che piangere", con Troisi e Benigni, il quale ha fatto il bis per "La vita è bella". Al posto vostro, un salto lo farei.

Qualche zaffata sulfurea può colpire le nari avvicinandosi ad Oriolo Romano: tutta salute! Provengono dal parco della Mola, dove scaturisce una polla vulcanica del cratere Sabatino. I fanghi vengono utilizzati per benefiche applicazioni facciali e sulla pelle. Ormai siamo in vista di Bracciano: castello Odescalchi e il Lago li tocchi, quasi, anche dal finestrino del treno. Ma la voglia è irresistibile: d'una passeggiata, d'un tuffo in acqua per quattro



bracciate. Bene anche l'affitto d'una barca per prendere il largo e far vela (i motori son felicemente proibiti) verso Trevignano, dove val la pena di arrampicarsi fino alle rovine dell'antica Rocca degli Orsini, distrutta dai Borgia: da lì, grandiosa veduta su tutto il Lago. Per riprendere il nostro treno (uno ogni ora, grosso modo: www.trenitalia.it: digita Viterbo, poi Roma Ostiense, ed hai gli orari nel dettaglio) si va a piedi, sul lungolago, o si rimedia un passaggio in autostop: poche fermate, e si arriva finalmente a Roma Monte Mario, Roma San Pietro, Roma Trastevere e Roma Ostiense.

In tutto, da Viterbo, è un viaggio d'un'oretta e mezzo. Passa in un lampo.



Itinerari blasonati per scoprire che Roma è già Tuscia Romana



Gli Orsini, i Ruspoli, gli Anguillara. I Lante, i Chigi, i Doria-Pamphilij. Dimentico qualcuno? Ah, sì! I Colonna, gli Sciarra, i Barberini. E poi, ancora, i Borgia, i Di Vico e chissà quant'altri... Oh, sì! Avete ragione! Anzi, i Farnese avrei dovuto dirli per primi! Comunque sia, fate il nome di una casata qualsivoglia, fra queste della crema aristocratica dell'Urbe, e vedrete che ad esso corrisponderà un palazzo o una villa della Roma dei Papi dei secoli migliori. E, con puntualissimo riscontro, scoprirete anche l'esistenza di un palazzo, d'una villa o d'un castello con lo stesso nome, nella Tuscia Romana e sui Cimini.

Facciamo la prova? Palazzo Orsini, a Roma, è in via di Monte Savello, dietro il Teatro di Marcello; però un palazzo Orsini è a Bomarzo pure, e Castello Orsini è a Soriano: e che castello!

I Ruspoli, a Roma hanno signoril dimora in Campo Marzio, su Via del Corso, mentre è a Vignanello che un ancor più fascinoso maniero porta il nome loro, con annesso e pensile, munifico giardino.

Vagolando



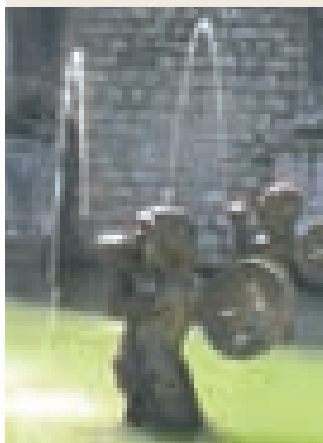
Gli Anguillara ebbero magione e torre in Trastevere, tra l'odierna Piazza Sonnino e via della Lungaretta; il castello, invece, lo vollero a Canepina, e non sfigura affatto, rispetto agli altri: torri cilindriche, mura imponenti, ma una gagliardia dell'insieme leggiadra, quasi aerea.

È solo dal '600 che i Lante hanno palazzo, a Roma, in Sant'Eustachio: fu degli Orsini e dei Medici ed è opera, pare, del Sangallo. Ma quanto di gran lunga è più nota la Villa Lante di Bagnaia! Un capolavoro del Rinascimento, dovuto al genio architettonico di Jacopo Barozzi, alias il Vignola, che sui Cimini ha lasciato, grandiosa, la sua impronta: se, in Ronciglione, non è certa l'attribuzione a lui della fontana dei Liocorni (ciliegina di sublime classicismo sopra la deliziosa torta medievale del borgo), suo è di certo il disegno, a Vallerano, del Santuario della Madonna del Ruscello; sua è la facciata del Palazzo Comunale di Vetralla; sua, per antonomasia, è la Porta del Vignola a Vignanello e suo, naturalmente, il già citato castello Ruspoli. Suo, ancora, è il palazzo Chigi-Albani in Soriano, che ripete il nome del Palazzo Chigi romano (sì: proprio quello della Presidenza del Consiglio), ma molto sovrasta, su quello, nell'arte.

Lasciamo riposare un attimo il Vignola e facciamo un salto avanti, in tempo di barocco, regnante sul soglio di Pietro Innocenzo X, papa della genia dei Doria-Pamphilij. Fu lui a volere la Villa fuori porta San Pancrazio, dietro al Gianicolo – l'immenso parco e il raffinato edificio dove i romani fanno oggi jogging – ed il Palazzo di cui la borrominiana Sant'Agnese fu cappella pressochè privata, e la berniniana Piazza Navona nientepodiméno che l'insolito (e ineguagliabile) cortile. Al volitivo desiderio di sua cognata, invece, cioè di Donna Olimpia Maidalchini Pamphilij (che una maldicente pasquinata ribattezzò *Pimpaccia* per empi e non provati connubi con l'augusto fratello di suo marito), si deve il Palazzo Doria-Pamphilij fatto erigere in San Martino al Cimino. Il borgo – grandiosa terrazzata sulla piana di Viterbo – fu rifatto da cima a fondo, per suo comando, secondo criteri razionali e fantasia barocca, e ripopolato di volenterosa o forzata misera gente, e spopolato poi di nuovo da una peste che non risparmiò neppure la nobildonna.

Salto qualche nome della lista blasonata e corro all'ultimo: i Farnese. La cui schiatta nasce qui, nella Tuscia Romana: in quel di *Castrum Farneti*, precisamente, che in latino stava ad indicare una rocca nel bosco di farnie, ed è oggi esso stesso, omonimo toponimo, Farnese.

E qui, in Tuscia, diviene potente e insigne, fino a dare a Roma cardinali e papi ed un palazzo che reca le firme dei massimi architetti del '500 – Antonio da Sangallo il Giovane, Michelangelo, il Vignola e DellaPorta – ed ai Cimini architetture eccelse: il castello Farnese di Carbognano (donato da papa Alessandro VI Borgia ad Orsino Orsini) venne abbellito ed abitato dalla bella Giulia (Farnese, ben s'intende, moglie dell'uno ed esecranda amante dell'altro) e – si giunge qui alla perfezione – il palazzo e le scuderie di Caprarola, inarrivabile opera di... Di chi? Ma vi pare? Del Vignola! E con ciò vi piaccia che codesto salmodiare di signorili casate finisca debitamente in gloria.

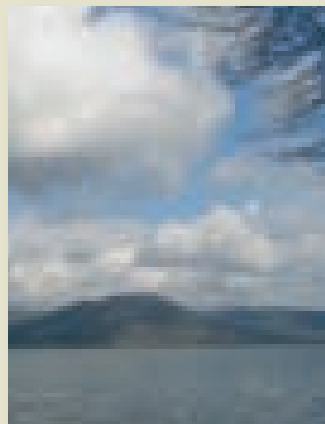


Dove Efesto fece una tinotta per Venere e dove natura e arte s'unirono in land art



Vuole l'inevitabile mito che sia stato Ercole, per dare una lezione alla sbruffonaggine di alcuni gradassi, a conficcare con gran forza la sua clava nel terreno, sfidandoli a levarla. Nessuno ci riuscì. Lui, sì. E dallo squarcio apertosi nel suolo sgorgò tanta di quell'acqua da riempire l'intera Valle di Vico, che diventò Lago. Balle, naturalmente. Ve lo dico io! I vulcani, lo sanno tutti, sono la fucina di Efesto, che qui martellava colpi possenti sull'incudine, schizzando massi e lapilli da tutte le parti. Ma sua moglie, Afrodite, deve essersi innamorata dei paraggi (non si stenta a crederlo: è tutto talmente bello che i luoghi sono diventati una Riserva naturale di tremila e passa ettari) e gli chiese di farne una graziosa tinotta per le sue deliziose abluzioni. Come dirle di no? E Venere, nome nostrano della dea olimpica, oggi immerge i piedi di Monte nelle chetissime acque del Lago.

Ma le tracce della vecchia forgia sono ovunque: il sasso *menicante* – un macigno di 500 tonnellate che dondola in modo stupefacente senza spostarsi dal perno su cui poggia – fu eruttato dalla caldera per riprovare sul Monte Cimino.



Vagolando



Anche i bizzarri e rinascimentali mostri di pietra del Sacro Bosco di Bomarzo, voluti dal Principe Pier Francesco Orsini, non sono altro che altri blocchi di roccia lavica sputati dall'antico vulcano. A suo modo, si tratta di *land art*, non dissimile da quella dei Maori dell'Isola di Pasqua che, a Vitorchiano, hanno scolpito un blocco di 30 tonnellate: un omaggio alla gemella e remotissima tradizione locale di scavo e di lavorazione del peperino: materiale vulcanico, sempre, di cui sono costituite tanto la rupe su cui sorge il borgo che la cittadina stessa.

E Orte? Chissà quante volte l'avete vista, Orte, dal treno, andando o venendo da Firenze, strizzarvi l'occhio da quella rupe inespugnabile, etrusca fino al midollo! Come resistere, una volta o l'altra, a tirare il freno e fermarvi? Be', vabbe'... Meglio non farlo! Contentatevi di visita e soggiorno.

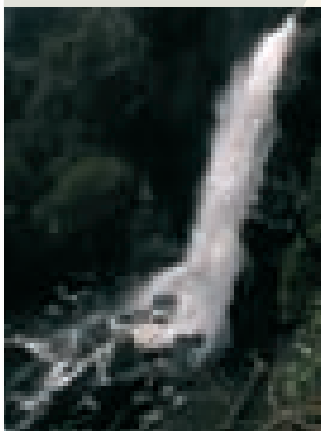
Già che ci siete, andate pure a Bassano in Teverina, cui si accede attraverso una *tagliata*: che è scorciatoia etrusca scavata nella roccia per collegare una località all'altra. In tutta la Tuscia ve ne sono molte, la maggior parte percorribili non in macchina, ma a piedi, a cavallo, in bici. Qui conduce alla stupenda vista della valle del Tevere fino al versante umbro e agli Appennini.

Volando a Sutri, all'altro estremo dell'area della nocciola, fa meraviglia l'anfiteatro romano, interamente scavato nella tenera roccia tufacea (che altro non è che lava sedimentata): *land art*, direi senz'altro, pure questa. E di grandissima suggestione.

Etrusche anche Nepi e Castel Sant'Elia. *Nepet* significava, pare, acqua. Nepi significa acqua tutt'oggi: sulfurea, magnesiacca, feruginosa, come s'addice a sorgenti vulcaniche. Nell'altro borgo, che s'affaccia spericolato sullo strapiombo della stupenda Valle Suppentonia, forre e rupi erano sacre a *Falacro*, etrusco dio delle rocce: mille e oltre anni più tardi, mille e oltre anni fa, nelle grotte attorno, vennero a vivere in ascesi gli anacoreti che introdussero la vita monastica in Italia, poi riuniti da San Benedetto. Lì si trovano oggi due gioielli del culto cristiano: la romanica basilica di Sant'Elia e il Santuario della Vergine *ad rupes*, con 150 scalini scavati nel tufo dal frate eremita Rodio, due secoli or sono.

Land art cristiana anche la cripta paleocristiana della chiesa di San Francesco, a Vetralla: la volta delle sei navate è sostenuta da 27 colonne tutte diverse tra loro e tutte sbazzate ed incise nel tufo.

Nuovamente etrusche, infine, e pure scavate nella pietra, le antiche tombe di Norchia, ancora nel Comune di Vetralla, e quelle di Blera, e quelle di Barbarano Romano e Canale Monterano.



Ragazzi, che emozioni! Andate, andate pure, a Petra di Giordania... Bellissima! Stupenda! Ma qui? Siete mai stati? No? Santo cielo!

Non lontano, infine, sono Monterosi, a sud ovest, e Manziana, a sud est. La prima, vanta un laghetto omonimo, un tempo *Janula*, estrema propagine settentrionale del complesso vulcanico Sabatino: quello, per intenderci, che forma il Lago di Bracciano. L'altra è in direzione del mare, e qui, a lasciare traccia dell'antico dominio di Efesto, non sono rupi e massi, ma polle d'acqua solforosa che zampillano dal terreno e lo colorano di fanghi lattei, in un paesaggio marziano. La *caldara* è resa ancor più affascinante da un vero relitto post-glaciale: un bosco di betulle che, a queste latitudini ed altitudini, è davvero straordinario.

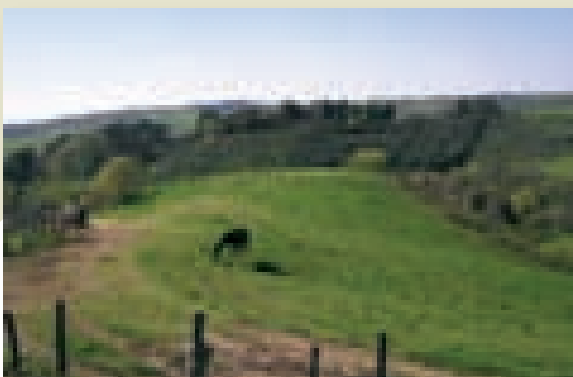


La Tuscia è una straniante bellezza che vive



Come si fa a non innamorarsi di territori fertili, ricchi d'arte e di storia come la Tuscia? Come si fa, abitandoci, a desiderare d'andarsene? Ahimè, è semplice: guerra, povertà e malattie hanno questo potere. Nel fatidico 1799, furono le truppe francesi – pur portatrici di nuovi valori di libertà – a saccheggiare, devastare e distruggere Monterano, costringendo la popolazione a ricominciare daccapo altrove, a Canale. Le magnifiche rovine sono lì a guardarci e a lasciarci memori, con la loro straniante bellezza, che nessuna guerra porta civiltà, ma sempre la distrugge.

Anche Calcata stava spopolandosi: pur abitata, non pochi edifici del centro storico andavano in malora. È divenuto il borgo degli artisti: vive e pulsa di vita non solo l'abitato, cui si accede da un ponte che rende bene l'idea dell'isolotto tufaceo su cui sorge, ma anche la natura intorno, col Parco suburbano della Valle del Treja. Non posso che raccomandarvi, in stagione non fredda, un bagno nel fiume, nei pressi delle cascate del Monte Gelato: corroborante, ristoratore, ottimo in arrivo o in partenza per passeggiate fra le forre, per raggiungere Faleria, altro borgo che riguadagna, a passi lenti e lunghi, il suo degno posto di borgo di poesia.



È così, credetemi: tutta la Tuscia, che non ha mai smesso di vivere, sta vivendo adesso una stagione felice. I danni dell'abbandono si possono riparare: sono le urbanizzazioni selvagge che non danno speranza. Sicché, triangoliamo coi due bei borghi detti e facciamo un salto prima a Gallese o a Vasanello, a nord, poi a Vejano o a Villa San Giovanni in Tuscia, a Ovest: vi rendete conto che è lo stesso che a Calcata ed a Faleria? Vi rendete conto che natura, che arte, che poesia abitano e prosperano in queste terre?

Vagolando





LE NOSTRE CANTINE

PRODUTTORI ASSOCIATI DI ASTI ANNO 1971 S.p.A.

11040 ASTI (Italia) - Via G. F. Cantoni, 101A
Tel. +39 0141 410007 - Fax +39 0141 410078

<http://www.prodottorinostri.it> - e-mail: produttori@prodottorinostri.it

COOPERATIVE




CANTINA COOPERATIVA DI S. PIETRO
Via S. Pietro, 101
11040 S. Pietro (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA COOPERATIVA DI S. EUSEBIO
Via S. Eusebio, 101
11040 S. Eusebio (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA COOPERATIVA DI S. GIACOMO
Via S. Giacomo, 101
11040 S. Giacomo (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA COOPERATIVA DI S. MARIA
Via S. Maria, 101
11040 S. Maria (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA COOPERATIVA DI S. ROCCO
Via S. Rocco, 101
11040 S. Rocco (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA COOPERATIVA DI S. ANDREA
Via S. Andrea, 101
11040 S. Andrea (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA COOPERATIVA DI S. GIOVANNI
Via S. Giovanni, 101
11040 S. Giovanni (Asti)
Tel. +39 0141 410007

VIGNAIOLI



CANTINA VIGNAIOLI DI S. PIETRO
Via S. Pietro, 101
11040 S. Pietro (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. EUSEBIO
Via S. Eusebio, 101
11040 S. Eusebio (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. GIACOMO
Via S. Giacomo, 101
11040 S. Giacomo (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. MARIA
Via S. Maria, 101
11040 S. Maria (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ROCCO
Via S. Rocco, 101
11040 S. Rocco (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ANDREA
Via S. Andrea, 101
11040 S. Andrea (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. GIOVANNI
Via S. Giovanni, 101
11040 S. Giovanni (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ROCCO
Via S. Rocco, 101
11040 S. Rocco (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ANDREA
Via S. Andrea, 101
11040 S. Andrea (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. GIOVANNI
Via S. Giovanni, 101
11040 S. Giovanni (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. MARIA
Via S. Maria, 101
11040 S. Maria (Asti)
Tel. +39 0141 410007




CANTINA VIGNAIOLI DI S. ROCCO
Via S. Rocco, 101
11040 S. Rocco (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ANDREA
Via S. Andrea, 101
11040 S. Andrea (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. GIOVANNI
Via S. Giovanni, 101
11040 S. Giovanni (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ROCCO
Via S. Rocco, 101
11040 S. Rocco (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ANDREA
Via S. Andrea, 101
11040 S. Andrea (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. GIOVANNI
Via S. Giovanni, 101
11040 S. Giovanni (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. MARIA
Via S. Maria, 101
11040 S. Maria (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ROCCO
Via S. Rocco, 101
11040 S. Rocco (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ANDREA
Via S. Andrea, 101
11040 S. Andrea (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. GIOVANNI
Via S. Giovanni, 101
11040 S. Giovanni (Asti)
Tel. +39 0141 410007




CANTINA VIGNAIOLI DI S. ROCCO
Via S. Rocco, 101
11040 S. Rocco (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ANDREA
Via S. Andrea, 101
11040 S. Andrea (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. GIOVANNI
Via S. Giovanni, 101
11040 S. Giovanni (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. MARIA
Via S. Maria, 101
11040 S. Maria (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ROCCO
Via S. Rocco, 101
11040 S. Rocco (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ANDREA
Via S. Andrea, 101
11040 S. Andrea (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. GIOVANNI
Via S. Giovanni, 101
11040 S. Giovanni (Asti)
Tel. +39 0141 410007




CANTINA VIGNAIOLI DI S. ROCCO
Via S. Rocco, 101
11040 S. Rocco (Asti)
Tel. +39 0141 410007




CANTINA VIGNAIOLI DI S. ANDREA
Via S. Andrea, 101
11040 S. Andrea (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. GIOVANNI
Via S. Giovanni, 101
11040 S. Giovanni (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. MARIA
Via S. Maria, 101
11040 S. Maria (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ROCCO
Via S. Rocco, 101
11040 S. Rocco (Asti)
Tel. +39 0141 410007



CANTINA VIGNAIOLI DI S. ANDREA
Via S. Andrea, 101
11040 S. Andrea (Asti)
Tel. +39 0141 410007





Di che segno siete?

Ve lo do per sicuro: i libri di geografia sono da rifare. Le Langhe e il Monferrato non sono rilievi collinari del sud del Piemonte, ma costellazioni.

Essere langhetto o *mönfrin*, quindi, è come vivere sotto l'influsso di un segno zodiacale: Ariete, Toro, Gemelli, Cancro, Langhe e Monferrato.

Qualche dubbio? Allora, prendete l'idiomatico "*andar per Langa*": cos'altro esprime, secondo voi, se non l'esperienza di un viaggio irripetibile in uno spazio astrale che, per cosmici e segreti motivi, è straordinariamente a portata di mano? Né meno stupefacente è il fatto che dal cielo, per prodigioso allineamento dei pianeti, il *Mönfrà* sia piovuto proprio vicino. Poco più che un salto: sei tra Bormida, Belbo ed Uzzone e... oplà, una capriola lungo il Tanaro, ecco che ti trovi tra Asti, che è lì a un passo, e Torino, a due: sopra, c'è il Po.

Ora: se iniziate a farvene convinti, tenetevi forte: perché il bello viene adesso. La mia siderale esplorazione random per tre province piemontesi mi ha portato, sì, tra vigne, funghi, tartufi e quant'altro si conosca del buon mangiare e del meglio bere di questi felici universi. Ma, come hanno scoperto l'acqua su Marte, anche io ho trovato traccia di aspetti sconosciuti di queste colline: anzi, dei *bric*, secondo il locale linguaggio extraterrestre. Le immagini degli sterminati filari di vite da cui provengono Barolo e Barbera e Barbaresco e Freisa e Moscato ed Asti e Dolcetto e Grignolino ed altri quaranta fra i migliori vini del mondo, son giustamente celebri: questa, però, è la Langa pettinata, è l'Alto Monferrato da cartolina. L'altra faccia della luna sono la Langa selvaggia, ricciuta e scarmigliata, ed il Monferrato Basso, dove non mancano le buone vigne. Solo, c'è qualcosa in più. C'è il bosco: ed è da lì che vengono funghi e tartufi. E c'è il nocciolo.



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 pasticciere 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. Perché le nocciole, a quel tempo, costano niente: rappresentano un prodotto marginale dei boschi delle colline albesi e astigiane. Le massaie del contado le vendono assieme ai cesti di more o alle pellicce dei conigli

cucinati per pranzo: tutte merci da poco, con cui metter su un modesto gruzzolo e far fronte alle piccole necessità domestiche.

Mezzo secolo dopo la combinazione di nocciole e cioccolato – che, nel frattempo, la ditta *Caffarel* ha reso ancor più popolare attribuendole il nome della maschera Gianduja – è alla base di una robusta produzione dolciaria e, nel 1856, il diplomato venditore di spezie Carlo Caffa, fiutato il business, 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* festeggia, quest'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 (colpita, a fine secolo, da devastanti malattie che distruggono i vigneti) e del castagno.



Nocciolando

Il professor *dle nissòle* e la Tonda Gentile delle Langhe

Passano altri cento anni, e la storia si ripete: ma il teatro del bis è questa volta Alba, e protagonista è la *Supercrema* (a base di gianduja e che presto evolverà nella celebre *Nutella*) prodotta dai *Ferrero* negli anni '50. Parte del merito, però, va al professor *dle nissòle*, 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 ad impiantare sempre più estese colture di nocciolo, ed anche se presto si fa sentire la forte concorrenza della materia prima importata dall'estero, le ottime qualità culturali ed organolettiche della nocciola

piemontese incoraggiano altre industrie dolciarie (alcune importanti, come la *Novi*) ad orientarsi sulla forte valorizzazione della produzione locale. 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 (in guscio, sgusciato, in pezzi o in pasta) è ammessa al marchio di Identificazione Geografica Protetta (o *I.G.P.*), col nome di *Nocciola del Piemonte*. È un riconoscimento importante, che conferisce prestigio agli eccellenti prodotti di pasticceria che si avvalgono del prodotto: torte, torroni, cioccolati, creme, biscotti, pasticcini e dolciumi vari: senza dimenticare il gelato!

Il resto, è storia d'oggi.

Ricette della felicità made in Piemonte

A Cravanzana scopro una splendida rocca – adorna di due curiose chiese, quattro case attorno 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. Un buon amico, 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*: nocciole del Piemonte, si capisce, rigorosamente provviste del marchio di garanzia europeo, l'I.G.P.

Ricetta antica di un secolo almeno, 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 etti di farina, tre di zucchero e tre uova*”. Senza scordare una bustina sola di lievito di pane degli angeli. I *baci di dama*, invece, li assaggio a Bosia: sono pasticcini friabili che mi ricordano, un poco, la pasta reale dei Nebrodi.



Piemonte

Degustando



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.

Terra 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.





Andando



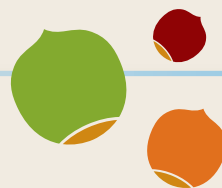
Sulla via dei Salii

Torino, appunto. 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, e siete in Langa. In Alta Langa. "È da qui – mi spiega Maestro Augusto, uomo antico e mia sapientissima guida nelle cose di Saliceto e di Langa – 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.



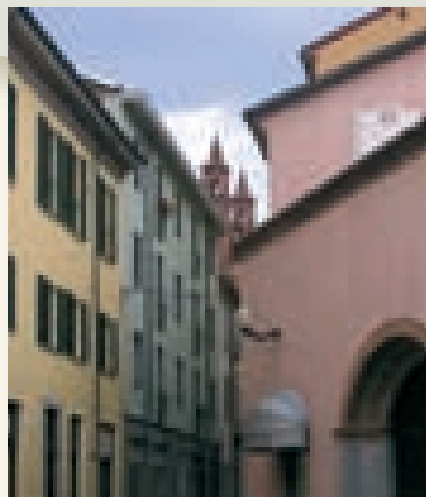
Il Marferrato e l'Alba delle Langhe

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, e mitigato movimento di ondine.

Sono, queste ultime, i rilievi increspatis 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 bivalente di un mollusco vissuto qualche milione di anni fa.

Mulinelli impetuosi, invece, furono 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 Ta-

naro, 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 noccellati... 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 sul crinale, a lato del sentiero erboso che sale dal paese al cimitero. Sembra raccogliere l'aito 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. E provate a trovarne un altro uguale!



Giuseppe e Maria

Lo chiamano *scau*. In prossimità di un bosco, è una piccola costruzione su due piani. Sopra si ammassano castagne; sotto, con fascine, si governa un fuoco prudente: gli energetici frutti autunnali devono solo essiccare, non arrostire. Poi si pelano e si sgusciano, pestandoli con una lunga mazza di legno, e si macinano, ottenendo farina. Durante l'inverno, se ne fa *pane di montagna*. Roba d'altri tempi? In questa segreta contrada, dove un tempo abitavano in cento, oggi Giuseppe e – non pare vero! – Maria, vivono soli: centosessant'anni in due. Ardore e ricordi, triboli e allegra schiettezza. Tra Alpi e Appennino, ci scommetto, solo qui il pane di castagna è provvidenziale alimento per il lungo inverno.



Una grande civiltà della pietra

Gli scau son fatti in quercia o castagno e pietra di Langa; lo stesso le cascine e i *ciabòt*, rustici ripari quando il lavoro in vigna, o nel bosco, costringe lontani da casa per giorni.

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.

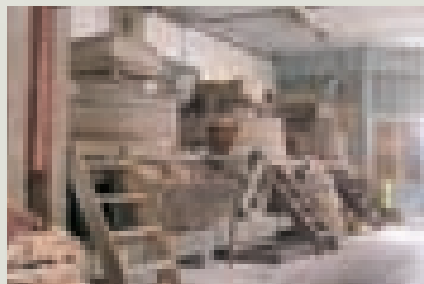
Tutto, in Langa, è costruito in pietra di Langa: anche i castelli. Come i due, tanto diversi ed ugualmente poderosi e avvententi, di Prunetto e di Monesiglio.

Di una raffinata civiltà della pietra, i muri grigi dei terrazzamenti sono il monumento più eloquente: conquistano palmo a palmo, all'aspra collina scolpita, il terreno per coltivare una vigna sul declivio solatio, o un nocciolato sul dirupo più umido e ombroso.

Mulini a vento

Anche 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 coniu-gato i palmenti di pietra al computer per produrre farine di grani che andavano scomparendo – monococco, spelta, farro – e del mais cosiddetto *ottofile*: traduzione letterale del piemontese *meria d'eut file*. È un granturco ormai quasi introvabile: alcune pannocchie mi son state regalate, come un cimelio prezioso, dalla prima cittadina di Feisoglio. Un altro piccolo appezzamento l'ho fotografato a Pezzolo Valle Uzzone. Perché dargli tut-



ta questa importanza? La ragione è 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, assurto simbolo di genuine tipicità, è quasi sempre ricavato dal mais ibrido impiegato dalle industrie nei mangimi per gli animali!

Nel regno d'infuocati mattoni

Quando 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... Solo, qui e là, la tinta brunita o nerastra, metallica, di qualche mattone bruciato.

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

Ve l'ho detto: Langa 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 cuspidato sagomato a pagoda, con risultati di esotica eleganza.

Mc Langa e Mönfrà food

Non 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 lavorio 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 Monale: *robiolè* 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 Marretto, che deve forse il nome (*Maletum*, poi *Maretum*) proprio alla antica coltura di queste mele aspre e profumate.



Ma in una terra di vigne e di vini... Mostarda! Ci vuole mostarda! Non di quella veneta o cremonese, a base di senape. Mostarda di mosto cotto. Confettura di uve, per intenderci. Io l'ho usata perfino come ardito ketchup per una classica *albese*, carne cruda di coscia di manzo (razza piemontese, s'intende!) tagliata in fettine sottili e condita con olio aglio sale e pepe.

Se questo, però, vi pare proprio un doppio salto mortale, restate sui funghi: porcini fritti o insalata di ovoli (ma qui chiamateli *cucune*) sono sempre perfetti.

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

Col ch , sarebbe tempo che vi parli dei vini. Non lo far . Non ne hanno bisogno. Si celebrano da soli. L'unico rischio   che ci si inchini alle mode. L'antidoto   andar per vigne e sentire che musica suonano. Guardatele: a Rocchetta Belbo i filari di moscato sembrano complessi polifonici in concorso; a San Paolo Solbrito, barbara 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 tonalit  pi  gravi, bassi e baritoni, non sono di vigna: vengono dai vicini corileti. Per , le voci roche che odo a Tigliole, non son di noccioli:   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, magi-

stralmente, 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* – evenienza 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 continuer  a non amare l'intenso odore e il sapore pieno del prezioso similtubero... pazienza! Avr  comunque goduto del piacere di una caccia incruenta ed emozionante nella cornice inconsueta, straordinario spettacolo, di un bosco *by night*.



Il bosco day by day

Prima che le vigne pettinassero la Bassa Langa e i noccioleti arricchissero l'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. Dove quasi mi aspetto di imbartermi anche io in una *masca*: in uno di quei personaggi fiabeschi e inquietanti, cioè, di cui tutti, all'inizio, ti raccontano con sorriso sornione,

per poi riferirti di episodi realmente accaduti proprio a loro o a conoscenti attendibili.

Piccole leggende quotidiane, insomma: per lo più tiri burloni di questi spiritelli dalla metamorfosi facile: parenti, credo, dei minuscoli elfi e degli gnomi rubizzi delle foreste nord-europee.

Giorno dopo giorno, fra mito e realtà, 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

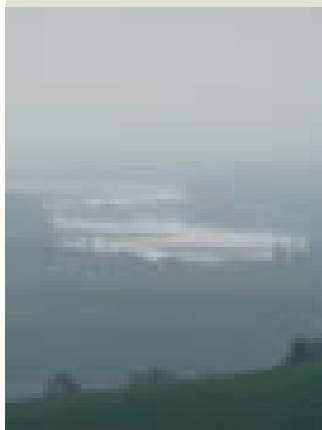
più intense vissute qui, di cui è tuttora mantenuta vivissima la memoria anche nei più giovani. Sono quelle che datano dall'estate del '43 alla primavera del '45: gli anni della macchia, della resistenza ai nazi-fascisti, della lotta partigiana, culminati nella breve ma intensa stagione della Repubblica 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

Da 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 gonfie acque del Tanaro sembra che dicano: di qua è *mônfrin*, 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: la Bormida di Spigno, l'Uzzone, la Bormida di Millesimo, il Belbo. 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 il fiume conosce.



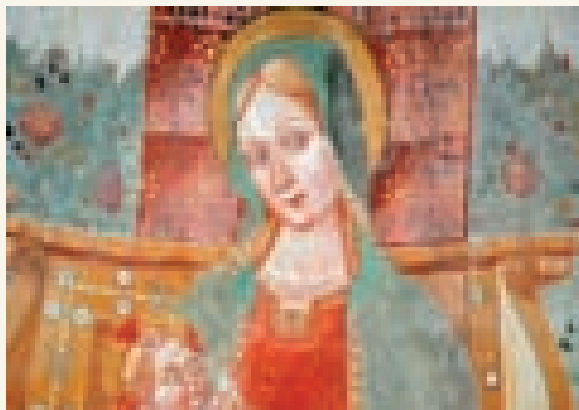
Valli del Gusto

presenta



BORGO AUTENTICO DELLE LANGHE

Passeggiare nei sentieri in mezzo a boschi secolari, ammirare gli affreschi delle cappelle votive, degustare i prodotti della terra, assaporare la quiete delle giornate che profumano di un tempo passato. Vivere Levice, borgo autentico delle Langhe.



PRINCIPALI MANIFESTAZIONI 2006:

- | | |
|--------------|--|
| 3 giugno | MUNTA E CALA, MANGIA E BEIV PER LEISS - Passeggiata enogastronomica per le vie del paese con animazione musicale: dalle 19.00 alle 24.00. Concerto del coro PENNE NERE. Segue apertura stagionale della discoteca "BAIABLANCA" |
| 4 giugno | Festa del "IV Raggruppamento Alpini della Valle Bormida" |
| 28-30 luglio | LEVICE IN FESTA. spettacoli serali, stand gastronomico ed appuntamenti sportivi |
| 29 luglio | Inaugurazione della mostra di arte moderna "Le vie del Sale" |
| 30 luglio | Mostra mercato "I PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA" |
| 17 dicembre | Mostra mercato "I PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA" |

Dal 30 luglio al 5 novembre, tutte le domeniche a partire dalle ore 16.00 MERCATO DEI PRODOTTI LOCALI



Comune di Levice

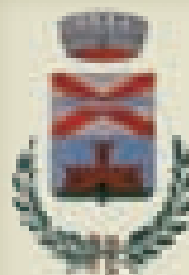
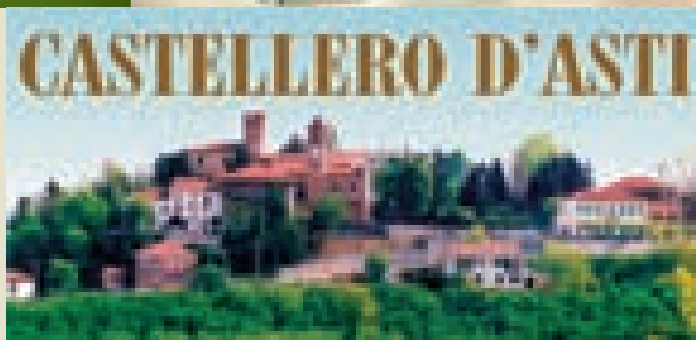
Tel. 0173 833113

levice@reteunitaria.piemonte.it

www.vallidelgusto.com

Valtrivera

Nove Comuni del bello e del buono



castellero@libero.it

telefono 0141 66 91 80

fax 0141 66 96 66

14013 Castellero D'Asti P.zza Romita, 2

CUCINA TIPICA

Al Dopo del Castlè:

tel. 0141-943665 338-2297367

Cascina Vecchi Sapori:

tel.0141-669259

PRODOTTI TIPICI

grissini e dolci alla nocciola

Az. Agr. Agrival:

via Val Sungana, 1

olio di nocciola

Arisio Bruno:

tel. 0141-669420

Qui non entrano stranieri, ma solo amici sconosciuti



Degustare i territori della nocciola, dare un morso agli oltre cento borghi che legano la loro identità a questo prodotto della natura, è stata un'esperienza emozionante che, prima di cominciare, non avrei creduto.

Luoghi che non conoscevo, che conoscevo solo per sentito dire, o che avevo visitato con altri occhi, mi hanno rivelato un universo fatto di cose belle e buone: i paesaggi naturali o coltivati e quelli urbani, la cultura 'alta', fatta di arte, storia, archeologia e grandi personaggi, e quella quotidiana, che si esprime attraverso l'artigianato, il dialetto, i giochi e le feste, le usanze tradizionali, il buon mangiare, il buon bere, l'ospitalità.

Un universo, soprattutto, fatto di persone. Ne ho conosciute centinaia: sindaci, assessori, funzionari, produttori di nocciole o di altre tipicità, imprenditori ed artigiani, ristoratori, albergatori; anche il personale e i dirigenti di Me.Tro. spa. E tante, tante conoscenze occasionali.

Spesso, arrivando in una Città della Nocciola, mi è venuto da ripensare ad una frase che ho letto in un pub sperduto nella landa australiana: "Qui non entrano stranieri, ma solo amici sconosciuti".

Alla fine del mio vagabondaggio, mi son trovato l'agenda davvero piena d'indirizzi e numeri di telefono di nuovi amici.



Vorrei ringraziarli tutti, uno per uno: ma la lista è sterminata. Mi limito a quattro persone: Rosario D'Acunto, che per primo ha avuto l'idea del viaggio e ha pensato a me.

Poi, Maestro Augusto: uomo antico di Salice, in Alta Langa, nella cui sorridente passione per la propria terra e nel cui piacere ed intelligente gusto a farsene guida ravviso la passione e il gusto di tutti gli altri nuovi amici incontrati dalla Sicilia alla Campania, dal Lazio al suo Piemonte.

Ancora, Gigi Pennasilico. Al mattino la tazzina sempre piena di caffè, alla sera il calice sempre colmo di buon vino, gli occhi ad ogni ora rapiti dall'incantato paesaggio picentino: sul suo terrazzo, a Sieti, ho ascoltato i primi rudimenti su un mondo sconosciuto. La sua amicizia mi è preziosa. Infine, Nocciolina: è una fata, come tutti sanno. Come una vera musa, al momento di accingermi a raccontare la favolosa esperienza che ho vissuto, mi ha elargito qualche briciolo di quella sapienza e poesia che gli antichi miti attribuiscono al nocciolo. Se qualcosa di buono son stato capace di scrivere in queste pagine, lo debbo certamente a lei: ed a lei queste pagine dedico.

Vagolando sulle stesse strade che ho percorso, potreste incontrarla anche voi: fatele sapere il mio affettuosissimo grazie.



Associazione Nazionale
Città della Nocciola

Sede Nazionale:

Palazzo Municipale P.zza Giovanni Paolo II

Giffoni Sei Casali

Tel. 089 883210

Fax 089 883515

www.cittadellanocciola.it

Info@cittadellanocciola.it

Presidente:

Rosario D'Acunto

Vice Presidenti:

Bruno Bruna

Giancarlo Bianchini

Gaetano Napoletano

Coordinatori regionali:

Lino Lelli *Lazio*

Roberto Campia *Piemonte*

Vincenzo Ioppolo *Sicilia*

Francesco Addeo *Campania*

Testi e foto: **Filippo Radaelli**

Consulenza scientifica: **Claudio Sonnati** (ASPROCOR)

Progetto Grafico: **Motive** / Alessandro De Sio, Bruna Pallante

Stampato da **Arti Grafiche Sud** Salerno

nel mese di **Aprile 2006**

Copyright © 2006

Tutti i diritti riservati.

La presente pubblicazione è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e dalle convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore. La riproduzione, con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma, di foto, testo o parti di testo è vietata, salvo specifica autorizzazione scritta.

Giffoni Sei Casali il PaeseAbergo

...nel cuore del Parco dei Monti Picentini

- * Ospitalità d'eccellenza in dimore storiche
- * Accoglienza in B&B e Casa per Vacanze
- * La Cucina dei Casali tipicità picentine
- * Dolci Tipici
- * Caffè alla nocciola
- * Nocciola "Tonda di Giffoni"
- * Olio Extravergine di Oliva
- * Passeggiate naturalistiche ed escursioni in bici
- * Visite guidate tra nocciolieti, oliveti e sorgenti di acqua
- * Assaggi guidati e corsi eno-gastronomici
- * Museo di Arte Contemporanea all'Aperto (*diffuso nei Casali*)
- * Palazzina Neo-Classica (*mostre temporanee*)
- * Galleria del Municipio (*artisti contemporanei*)
- * L'oliario del Borgo (*tradizioni contadine*)



COMUNE DI
GIFFONI SEI CASALI



Borghi Picentini
d'ITALIA



Ufficio Turistico: 089 885928

Associazione B&B: 089 880129 > 328 2884878

Accademia Segetum: 339 5764402 > 340 5880966

