

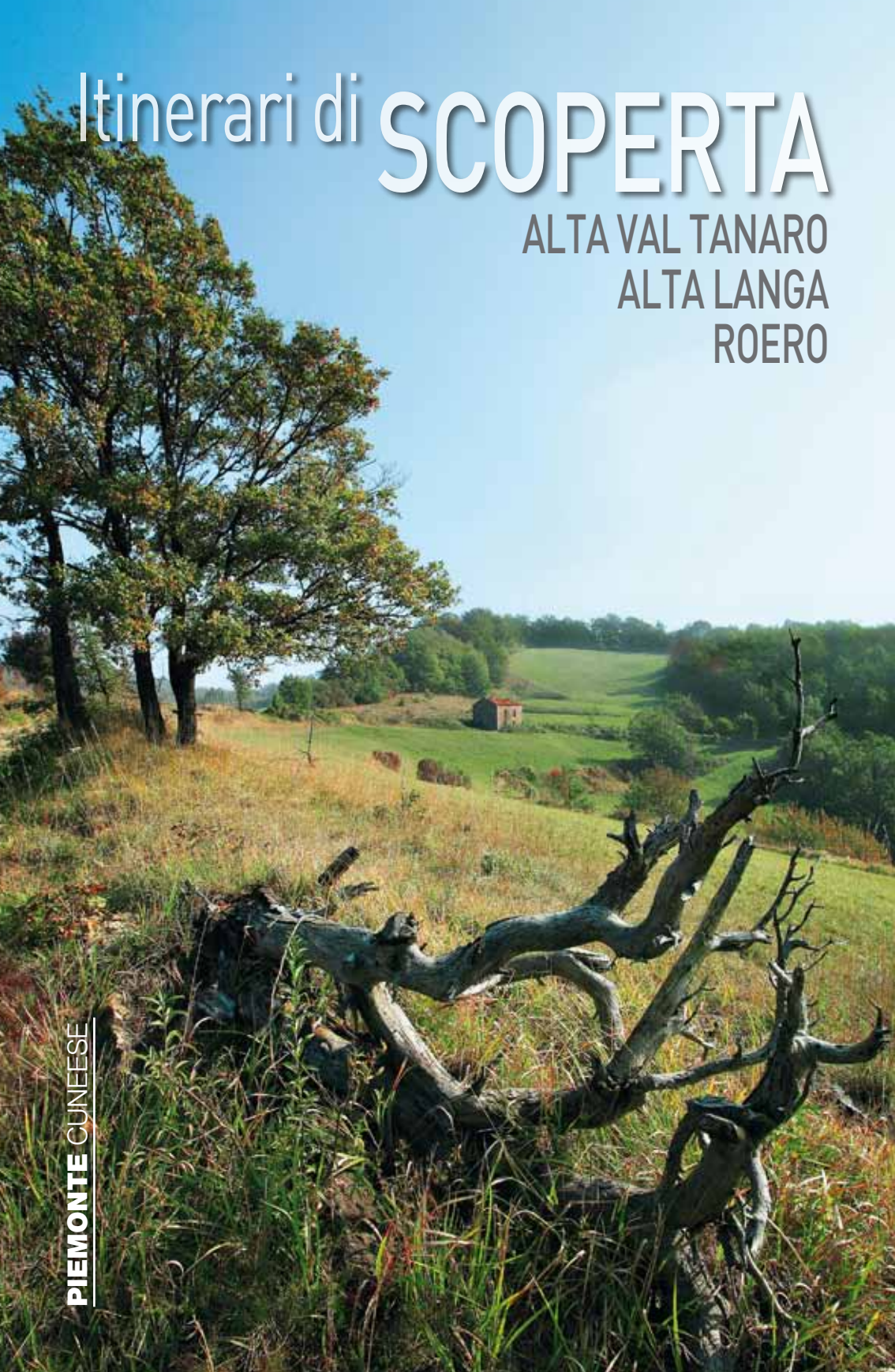
# Itinerari di SCOPERTA

ALTA VAL TANARO

ALTA LANGA

ROERO

PIEMONTE CUNEESE





# Bella e GRANDa

testo di Marta Ghelma -foto di Giorgio Mesturini

PIEMONTE CUNEESE

Alta Val Tanaro, Roero e Alta Langa. Tre anime della "Provincia Granda", per scoprire - camminando - un Piemonte autentico e diverso. In bilico tra la terra e il cielo della Balconata di Ormea, seguendo le tradizioni lungo i sentieri del Roero e zigzagando tra le colline, i filari e i nocioleti della Grande Traversata delle Langhe. Per brevi week-end o una lunga vacanza.

TERRA DOLCE Vigneti nei pressi di Canale, nel Roero.  
In copertina: Le colline di Gottasecca, in Alta Langa.





### Alta Val Tanaro: trekking e tradizioni

La linea ferroviaria Ceva - Ormea, 34 km di strada ferrata costruita tra il 1889 e il 1893, è un miracolo in carne ed ossa. La gente della valle le è così

affezionata che ha persino coniato un nome, anzi due, per quando il treno sale, “*sbrivaziu*” e scende, “*scuriazu*”. Nonostante l’età, sopravvive al tempo, come l’ormeasco e il brigasco, le due lingue autoctone che convivono, con tanto di rispettivi vocabolari, nell’Alta Val Tanaro. Terra di confine tra Piemonte e Liguria, la vallata dell’alluvione “record” del 1994 è un’area geografica di passaggio che conserva le tracce storiche e culturali delle genti che l’hanno abitata: dal Neolitico all’arrivo delle prime tribù liguri, dai Romani alle signorie feudali medioevali, fino al potere dei Savoia e alla successiva industrializzazione ottocentesca. Con la particolarità, testimoniata nelle leggende e nei toponimi “arabi” di alcune borgate, della presenza saracena, attestata tra la fine del IX e la fine del X secolo. A Barchi, sulla sommità di una lama di roccia, si erge quel che resta della cosiddetta Torre dei Saraceni, mentre a Cantarana si trova la Balma del Messere o Grotta dei Saraceni. Non scompaiono, anzi rivivono, anche le antiche tradizioni quali il Mortorio di Garessio, la rappresentazione penitenziale che, dal 1751, “anima” la Settimana Santa, il *Bal do Sabre*, il propiziatorio ballo delle spade risorto a

Bagnasco e gli *J Aboi*, il gruppo mascherato che, dal 2004, ripropone l’antica usanza carnalesca dei giovani di Chionea e Chioraira. Garessio, la cosiddetta “perla delle Alpi Marittime”, è una località turistica rinomata per la bontà delle fonti San Bernardo e per aver dato i natali a personaggi illustri. Tra essi, il designer Giorgetto Giugiaro e l’illustratore Eugenio Colmo, detto Golia. A pochi chilometri dal ricetta di Garessio, il restaurato castello di Casotto, ex residenza di caccia dei Savoia, è inserito nel circuito delle Residenze Sabaude. Segue Ormea, l’anagramma di amore, con l’antico centro storico a forma di cuore e le spoglie del patrono dei single San Faustino (15 febbraio), custodite all’interno della chiesa di San Martino. Le facciate di cinque edifici, affidati dal Comune all’estro degli artisti murari, ospitano i murales artistici ispirati alle leggende locali. In piazza della Libertà, ad esempio, *Zitta e i Saraceni* rappresenta la mitica liberazione dai Saraceni per mano del valligiano Zitta. Oltre Ormea, l’Alta Val Tanaro c’insegna che la montagna si può vivere tutto l’anno e senza necessariamente raggiungere alte quote. La favorevole esposizione a sud e la vicinanza al mare fanno delle Alpi Liguri, ed in particolare della cosiddetta Balconata di Ormea, un’escursione unica. Questo itinerario, lungo circa 40 km e posto ad un’altitudine media di 1.200 metri, percorre il versante sinistro orografico della vallata nel Comune di Ormea. Suddiviso in cinque tappe, la Balconata parte da Eca, la frazione più orientale di Ormea, e, supe-

rando ben ventiquattro borgate pressoché disabitate, raggiunge Viozene. Camminando tra boschi di castagne, praterie e terrazzamenti delimitati dai muretti a secco, si scoprono le nove frazioni di Ormea che, fondate intorno al 1.600, conservano le caratteristiche case in pietra e legno, le fontane, le chiesette e numerosi piloni votivi. Quest’ultimi, tra l’Ottocento e il Novecento, vennero affrescati da artisti locali quali il maestro Eugenio Arduino autore, tra le altre opere, del *San Martino* dipinto nella parrocchiale di Ormea. Con oltre seicento cavità, tra grotte e abissi verticali, l’Alta Val Tanaro è il paradiso degli appassionati di speleologia. Tra i più apprezzati, il sistema ipogeo della Foce, nel massiccio di Marguareis-Mongioie che, nel complesso di Piaggia Bella, raggiunge fino a 950 metri di profondità. La roccia, infine, è protagonista anche dell’arrampicata che, molto praticata in tutta l’Alta Valle, incontra più di trenta settori aperti nei comuni di Bagnasco, Briga Alta, Caprauna, Garessio ed Ormea.



### Roero: terra di...“arneis”!

Separato dalle Langhe dal fiume Tanaro, il Roero è il territorio piemontese con la maggior crescita turistica annuale. Un traguardo raggiunto da quando, abbandonata la sudditanza con il celebre vicino, quest’angolo di cuneese ha iniziato a chiamarsi con il proprio nome. Merito, anche, di alcuni *arneis*, ossia “personaggi bizzarri” che, da sempre, hanno creduto nella diversità. «È la multiformità del paesaggio a distinguere il Roero. Per intenderci, qui non ci sono solo vigneti!», con-

ferma Luciano Bertello, l’entusiasta presidente dell’*Enoteca Regionale del Roero* a Canale, mentre inzuppa un “Pampavia”, il leggero biscotto locale, in un calice di Roero Arneis. Se il pioniere del Rosso Roero, Matteo Correggia, osò sfidare a colpi di bouquet la sudditanza di Barolo e Barbaresco, Luciano sogna di ridare vita agli antichi *ciabòt* sparsi per le colline. Sono circa 35, infatti, i vecchi ripostigli per gli attrezzi agricoli restaurati già pronti ad ospitare curiosi ed escursionisti. Il modo migliore per scoprirli è percorrere i sentieri

**UVE E CASTELLI** Gli ordinati filari di vite a Monteu, in Roero. In alto: un piccolo abitato lungo il sentiero per Barchi, in Alta Val Tanaro. Nella pagina a fianco: le antiche fortificazioni di Bagnasco, Alta Val Tanaro.





tematici che si sviluppano lungo la dorsale delle Rocche, prenotando un picnic da Olga e Valentina, le due vulcaniche “animatrici” dell’Ecomuseo di Montà. Nato per tutelare e promuovere l’unicum geologico e paesaggistico costituito dalle “rocche”, le profonde gole e forre scavate da erosioni millenarie, l’Ecomuseo include otto borghi di sommità nati intorno all’anno Mille e compresi tra Pocapaglia e Cisterna d’Asti. Una delle panoramiche più affascinanti si gode dalla terrazza di Jose, proprietario della *Trattoria della Rocca* a Monteu Roero che, sottoterra, conserva anche un commovente *crutin*, la vecchia cantina. Dall’alto della collina, i montatesi chiamano gli abitanti di Canale *babi*, ranocchi, mentre dalla “bassa” i canalesi rispondono con l’appellativo *uslass*, uccellacci. Uno di quest’ultimi, Davide Palluda, in quindici anni da chef del ristorante *All’Enoteca* è salito nel firmamento Michelin con il suo “fassone dalla testa ai piedi”, un’invenzione territorialista da vero *arneis* in risposta al terrorismo culinario post mucca pazza. D’altronde, al di qua del fiume Tanaro, resiste uno dei pochi mercati dei contadini superstiti in Italia. Aperto dalle fragole in avanti, il *Mercato Ortofrutticolo del Roero*, a Canale dal 1908 è il tempio della contrattazione vegetariana e il paradiso del piccolo consumatore. La cooperativa agricola *Roero Ortofrutta*, nei locali del mercato, è lo show



room delle produzioni locali a filiera corta. Sotto l’occhio vigile del responsabile Enrico Bertolotto passano le migliori pere Madernase, le più succose fragole del Roero, ma anche le confetture e i “grandi” mieli del territorio. Avviata nei primi del Novecento, l’apicoltura è scritta nella storia del Roero. A scriverla, tra gli altri, ci sono anche i fratelli Cauda, a capo di un’azienda che inscatola 1.000 quintali di miele all’anno. Nella sua ex latteria di via Cavour, l’ottantenne mamma Natalina continua a vendere il miele di famiglia tra polline e mobili retrò. Se è vero che il lavoro nobilita l’uomo – in questo caso la donna -, talvolta anche il volontariato fa miracoli. L’esempio è Lino Vaudano, il cuoco del *Ristorante Garibaldi* di Cisterna che ha dedicato la sua vita a raccogliere oggetti antichi nelle soffitte di tutto il Roero, e non solo. Ospitato al primo piano del castello di Cisterna, il *Museo degli Antichi Mestieri* custodisce questa strepitosa collezione di manufatti e curiosità: dal calzolaio al bottaio, dalla valigetta dell’ostetrica agli strumenti musicali. Al piano terra, affacciate su una piazzetta ricostruita, rivivono le vecchie botteghe, un vero must per gli amanti del vintage.

### L’Alta Langa, tra borghi e colline

“Voilà”, alla francese, come dicono da queste parti. Lontano (ma non troppo) da Alba, la capitale delle Langhe per antonomasia, tra le vallate Belbo e Bormida, c’è una Langa inedita tutta da scoprire. Al confine tra Piemonte e Liguria, i trentanove borghi collinari dell’Alta Langa hanno visto transitare, per secoli, i flussi mercantili che, dai porti della costa, attraversavano la pianura piemontese fino alle città di Alba ed Asti, carichi di sale e merce di contrabbando. L’antica tradizione dell’“andar per langa” ovvero seguire le creste delle colline scegliendo vie e percorsi alternativi sostando, di tanto in tanto, nelle osterie di paese, oggi rivive grazie ai moderni camminatori e ai novelli “gastronauti”. L’itinerario escursionistico denominato *GTL - Grande Traversata delle Langhe*, ad esempio, collega Saliceto a Santo Stefano Belbo percorrendo le dorsali che separano le valli Bormida ed Uzzone, poi Belbo e Bormida, sviluppandosi per ben sessanta chilometri. Percorribile a piedi, in mountain bike, con i muli o a cavallo, l’itinerario rivela luoghi storicamente e culturalmente significativi, quali il castello medioevale di Prunetto, la pieve di Gottasecca, il centro storico di Cortemilia e Bergolo, l’affascinante “paese di pietra”. Testimone del commercio del sale, piazza Molinari a Cortemilia è abbracciata dai portici dove un tempo veniva stivato l’“oro



**SACRO ANTICO** La chiesa di San Sebastiano a Bergolo, in Alta Langa. In basso: tagliere di formaggi tipici dell’Alta Langa. Nella pagina a fianco: un ciabòt, magazzino per gli attrezzi, sulle colline di Monteu, in Roero.

bianco”. Sotto uno di essi, dal 1963 ha sede la pasticceria di Giuseppe, Ester e delle loro tre figlie. Per Giuseppe: «ci sono terre che hanno un profumo particolare, quello dell’Alta Langa è di nocciola». Sornione e romantico, con la sua *Torta Canobbio* è consapevole di aver stregato mezzo Piemonte. Per chi volesse proseguire lungo i battenti del cuore, la *Strada Romantica delle Langhe e del Roero* è un circuito automobilistico in undici tappe che suggerisce luoghi suggestivi, da percorrere rigorosamente in due. Sei le tappe in Alta Langa, dal belvedere di Cissone a Mombarcaro, la cosiddetta “vetta delle Langhe” per i suoi ampi panorami che spaziano dalle Alpi Marittime al monte Rosa. Proprio su queste colline visse da protagonista lo scrittore partigiano Beppe Fenoglio, l’uomo che, insieme a Cesare Pavese, più di ogni altro seppe descrivere l’umanità contadina di Langa, quella vita della “malora” che è tuttora viva nei ricordi degli anziani. È in questi luoghi, tra Mango e Treiso, che Fenoglio lottò a fianco dei partigiani e scrisse i suoi numerosi racconti e romanzi. A Murazzano, il paese dei racconti brevi e del *Partigiano Johnny*, si trova il parco letterario a lui dedicato. Tradizioni d’un mondo perduto



che rivivono grazie alla dedizione e al recupero di riti antichi. A Borgomale, nella sua cascina, il giovane Silvio Pistone ha riportato le pecore nei pascoli dell’Alta Langa affiancando alle ricette dei suoi “bisnonni” le moderne tecniche di produzione. Così, accanto alla *brusina*, un’antica “magia” fatta di latte di pecora a crudo da spalmare sui crostini o sulla polenta, propone anche dei micro tomini in barattoli da servire all’ora dell’aperitivo. Terra di grandi vini, di tartufi, funghi, castagne e della rinomata Nocciola del Piemonte IGP, l’Alta Langa possiede un grande patrimonio agricolo ed enogastronomico. L’*Ecomuseo dei Terrazzamenti e della Vite* di Cortemilia è un museo diffuso che comprende tre realtà distinte, nate per valorizzare l’importanza dei paesaggi terrazzati. Al Centro d’Interpretazione e Documentazione, situato nel Palazzo dell’Ex Pretura, si aggiungono il Centro per il Paesaggio Terrazzato dell’Alta Langa, un laboratorio didattico immerso tra i filari di Monteoliveto, e Lo Scau, il vecchio essiccatoio di pietra per le castagne sito in frazione Doglio. Vale la pena quindi salire fin quassù per scoprire com’è bello indulgiare lontano dagli itinerari più battuti e ritrovarsi da soli, in pace.



*"Le notti di Agosto, a Montebérico le stelle ti scoppiano sulla testa"*  
da Beppe Fenoglio - *Opere - Diario*, Einaudi, Torino 1978.

**ALBA MEDIEVALE** Il castello di Prunetto, magnifica  
fortificazione del XII-XIII secolo.





**BORGO IN COLLINA Levice, Alta Langa.** In basso: la chiesa della confraternita di San Giovanni a Garessio, in Alta Val Tanaro; faggeta sulle colline dell'Alta Langa a Prunetto; Nella pagina a fianco, in senso orario: i portici del centro storico di Canale, Roero; i murales rallegrano le vie di Bergolo, Alta Langa; la pasticceria Cagna a Garessio, Alta Val Tanaro; vigneti al sole; la cappella del Santo Sepolcro a Montà, in Roero.







## Alta valle Tanaro: **TENTAZIONI GOLOSE**

**I**l **Consorzio per la valorizzazione e la tutela dei prodotti tipici dell'Alta Valle Tanaro**, nato nel 2004, si occupa della promozione delle coltivazioni tipiche al fine d'incrementare una produzione equa ed ecocompatibile, frutto del territorio su cui insiste. I prodotti del Consorzio, grezzi o lavorati, vengono quindi raccolti e venduti sotto un unico e riconoscibile marchio. Endemici dell'Alta Valle Tanaro sono la **castagna Garessina**, fin dal 1276 la coltivazione più diffusa nel territorio, il **fagiolo bianco di Bagnasco**, che ebbe il suo boom negli anni Cinquanta e Sessanta e la **rapa di Caprauna**, dal 2003 Presidio Slow Food. Tipici e diffusi sul territorio sono anche i **ceci di Nucetto** e le **patate dell'Alta Valle Tanaro**. Tradizionalmente coltivato ad Ormea, ma ora più diffuso nelle valli imperiesi, il **vitigno Ormeasco** è oggetto di un progetto di recupero. Stessa sorte per il **Raschera d'alpeggio** e il **formaggio Ormea** che, prodotto in piccole quantità da giugno a settembre negli alpeggi di Stanti e Pian Rosso, è composto da latte intero o parzialmente scremato proveniente da vacche di razza Piemontese. Completano il paniere dei prodotti tipici la **pecora Garessina**, i mieli di montagna, le erbe officinali e aromatiche, i tartufi e i funghi spontanei dell'Alta Valle Tanaro e **Pennaivare**. Un capitolo a parte merita il **grano saraceno**, introdotto dai saraceni verso la fine del primo millennio e coltivato sopra i mille metri sulle montagne intorno a Garessio e Ormea. Utilizzato tradizionalmente nella preparazione di zuppe e paste, è l'ingrediente principale della polenta saracena. Ottima anche la **birra di grano saraceno** prodotta a Millesimo e l'**Achillea**, raccolta sul Pizzo d'Ormea. **Info:** *Consorzio per la valorizzazione e la tutela dei prodotti tipici dell'Alta Valle Tanaro*, via al Santuario 2, Garessio, tel. 0174.806721, 0174.705600, [www.vallinrete.org](http://www.vallinrete.org). La cucina dell'Alta Valle di Tanaro risente dell'influenza geografica del territorio, un vero e proprio crocevia tra Piemonte e Liguria. Un esempio è

l'utilizzo delle erbe aromatiche e spontanee nel cosiddetto *cin* o ripieno. Questa tipica miscela di erbe pestate, patate bollite e sugo di panna e porri viene consumata da sola o utilizzata come ripieno dei ravioli o nella preparazione dei **tultei**, grossi tortelli fritti o cotti sulla stufa a legna conditi addolciti da un po' di zucchero. Un must della valle sono le **lasagne di Ormea** ovvero quadretti di sfoglia irregolari conditi con tocchetti di patate, burro, panna e formaggio toma. Recentemente insignita della Deco, la Denominazione d'Origine Comunale, la **fozza** costituiva l'antico pane locale ed è una focaccina rettangolare cotta sulla stufa o al forno. Caratteristica è la **polenta saracena** che è alla base di numerose sagre, preparata con patate lavorate con farina di frumento e di grano saraceno. Si completa con un sugo di latte, panna, porri e l'eventuale aggiunta di funghi porcini. Ottimo anche "**pane, patate e porri**", un pane antico della frazione Mursecco di Garessio. Tra i dolci ci sono i **Garessini neri** (al cacao) o bianchi, le paste secche composte da zucchero, nocciole e albume, e la torta di castagne.

**Da leggere:** Silvana, Lina e Paola Bologna hanno raccolto le ricette di Ormea, raccontate dalle donne, in *Mangio a u tacciu* (Mangiare in campagna), Arti Grafiche DIAL, Mondovì, 2008.

**SEMPLICI E GUSTOSI** Il tradizionale pane di patate e porri. Nella pagina a fianco: castagne di Ormea.



### La ricetta: **i Garessini**

*Ingredienti:* Nocciole del Piemonte IGP, zucchero, cacao, farina di frumento tipo 00, mandorle, albume d'uovo fresco, aromi (vaniglia, etc.), cannella. *Procedimento:* schiacciare nocciole con zucchero, raffinare il tutto per creare la cosiddetta polvere; fare quindi l'impasto con l'albume (a mano o a macchina) e da lì procedere alla colorazione: con il cacao si fa per esempio il garessino nero. Dall'impasto, che deve essere della giusta consistenza, con il sacchetto si creano i garessini, che possono assumere due colorazioni (bianco o nero) e essere fatti con diversi aromi.



## Roero: un paniere PER OGNI STAGIONE

**G**razie al suo paesaggio multiforme l'enogastronomia del Roero si distingue dalle vicine Langhe esprimendo delle eccellenze proprie. La composizione sabbiosa dei terreni esalta il bouquet e l'eleganza del **Roero Arneis DCG** (il 2010 è stata un'ottima annata), il bianco che, prodotto fin dal Quattrocento e ripreso negli Anni Settanta produce 5.000.000 di bottiglie all'anno su 500 ettari di superficie vitata. Su base Nebbiolo, poi, nasce il **Rosso Roero DCG**, il fratello più "giovane" del Barbera e del Barbaresco. Sul territorio sono presenti oltre cento produttori di **Roero Arneis**, distribuiti in tre comuni del Sinistra Tanaro/Albese e circa un'ottantina di produttori di Rosso Roero, quest'ultimi per una rendita di meno di un milione di bottiglie annue. Nel Roero, inoltre, si vinifica anche il **Barbera d'Alba DOC** e la **Langhe Favorita DOC**, il bianco dalle origini liguri. L'Enoteca Regionale del Roero è una vetrina del territorio non solo per i vini, ma anche per gli altri prodotti tipici. Da accompagnare ad un buon calice, oltre alle classiche **paste di Meliga**, ci sono i **biscotti Roerini** e il **Pampavia**. Tipico di Ceresole d'Alba, è un biscotto leggero schiacciato che, nell'immaginario e nel gergo locale, ricorda le **"tette delle monache"**. Un settore importantissimo, come s'intuisce ficcando il naso nel **Mercato Ortofrutticolo del Roero** a Canale, è la frutticoltura. A far da traino del comparto, dai primi del Novecento, sono le **pesche di Canale**, seguite dalle succose **fragole del Roero**, raccolte soprattutto tra Sommariva Perno e Baldissero, e dalla celebre **pera Madernassa**, il cui nome deriva da una frazione di Zezza d'Alba. Nei prati crescono numerose le erbe spontanee utilizzate in minestre e frittate come i **livertin**, i germogli primaverili di luppolo, e gli asparagi selvatici, mentre la vicinanza con Alba è evidente nella presenza del pregiato tartufo. I mieli d'acacia e castagno sono il vanto dell'apicoltura roerina, mentre la **castagna della Madonna** è tipica dei territori di Pocapaglia, Montà e Cisterna d'Asti.

**Cosa leggere:** Piero Cornaglia, Franz Clemente, *La tavola di nonna Maria*, Ricette e gusto antico nella cucina casalinga del Roero, Sori Edizioni, Bra, 2007. Si tratta di un ricettario che racchiude i segreti e gli ingredienti della cucina d'altri tempi con una descrizione dettagliata dei prodotti tipici del Roero.

**ACCOPPIATA VINCENTE** **Vino Arneis e biscotti Pampavia.** Nella pagina a fianco: **le cantine Serafino.**



### La ricetta: **pesche sciroppate ripiene**

**Ingredienti** (per 6 persone): 60 g di amaretti, 50 g di zucchero, 2 cucchiaini di cacao amaro, 2 tuorli d'uovo, burro.  
**Preparazione:** in una teglia mettere le pesche sciroppate divise a metà. A parte, sbriciolare gli amaretti e amalgamarli con lo zucchero, il cacao e i 2 tuorli d'uovo. Riempire le mezze pesche con il composto e sovrapporre a ciascuna metà una lamella di burro. Cuocere in forno già caldo a 140° per mezz'ora.





## Alta Langa: tradizione VINCENTE ...e tentatrice

**R**egina incontrastata dell'Alta Langa, la **Nocciola Piemonte IGP**, trova la sua massima espressione nella pregiata varietà **Tonda Gentile**. Utilizzata dal salato, nei **tajarin** (la pasta fresca lunga e sottile) per insaporire l'olio e il pane, al dolce, nella classica torta, nelle ricette dei "brutti ma buoni" (il bitorzolo mix d'albume, zucchero e nocciole), ricoperte di zucchero o con le meringhe, sono ottime anche da gustare "nude". Tra le ricette a base di nocciola spiccano i due copyright di Giuseppe Cannobbio, titolare della storica pasticceria **La Corte di Cannobbio** a Cortemilia: la **Torta Cannobbio** e il "Segreto della dama". L'Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa è nato per valorizzare i prodotti del territorio e, in particolare, sua maestà la nocciola. Tra i formaggi spicca il **Murazzano DOP** che, già citato nel 1477, è un formaggio a pasta fresca e di forma cilindrica prodotto a mano con latte ovino in purezza o misto. Dal sapore fine e delicato, è privo di crosta e "nasce" esclusivamente nei pascoli dell'Alta Langa. Il **Consorzio di Tutela del Murazzano DOP** garantisce la massima qualità del prodotto e ne valorizza e promuove la bontà. Al **Caseificio dell'Alta Langa** di Bosia si acquistano i formaggi tradizionali rivisitati, nel rispetto della naturalità, dall'esperienza di Francesco Merlo. A Borgomale, da 13 anni, Silvio Pistone produce dell'ottimo e raro formaggio di pecora. Oltre alla toma, alla **ricotta Giuncà**, al pecorino e alla pasta rotta, la vera "chicca" di Silvio è la **Brusina**, un'antica ricetta contadina. Realizzabile solo in un certo periodo di ottobre, è quasi una magia: si prende l'ultimo latte di pecora a crudo, lo s'immerge in una terrina di terracotta con un ramo di fico decorticato. Il latte si coagula e risulta una crema acidula ma piacevole da spalmare sui crostini o sulla polenta. Dalla terra dell'Alta Langa crescono anche i funghi e i tartufi - ottimo il tartufo nero estivo - e la pregiata **patata di Mombarcaro**. Molto amata, in cucina, la carne, con un'attenzione particola-

re alla carne bovina di Razza Piemontese e alla selvaggina. Tra i vini, l'**Alta Langa DOC** è uno spumante tutelato dall'omonimo consorzio prodotto con il metodo classico da uve Pinot Nero e/o Chardonnay provenienti dalle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo.

**Cosa leggere:** Gambera Armando, *Ricette di Osterie di Langa*, Slow Food Ricette, 1999. Il meglio della tradizionale cucina langarola in 150 ricette. Dalla bagna càuda al bunet.

**CHICCHE SAPORITE Formaggi ovin** di Silvio Pistone. Nella pagina a fianco: **torta di nocciole a La Corte**.



### La ricetta: **torta di nocciole**

**Ingredienti:** 300 g di nocciole tostate e tritate, 6 uova, 300 g di zucchero, 100 g di burro, 2 cucchiaini di farina bianca, 2 cucchiaini di latte, 1 bustina di lievito. **Preparazione:** amalgamare in una terrina i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere il burro, il lievito, il latte, la farina e le nocciole tritate e, dopo aver mescolato bene, gli albumi montati a neve. Mettere l'impasto in una teglia imburata e cuocere per 40 minuti a 180°.





**VITA AGRESTE** In alto, in senso orario: pecore in Alta Langa; miele dei Fratelli Cauda a Montà; cucurbitacee al mercato di Cortemilia. In basso, in senso orario: Ormea; farinata di ceci; cesti in legno di castagno in Alta Val Tanaro. Nella pagina a fianco, in senso orario: apicoltura a Montà; fragole al mercato di Canale; formaggi dell'Alta Val Tanaro; piatto di castagne, funghi e purea; Ecomuseo di Cortemilia; prodotti dell'Alta Val Tanaro.





## Gli itinerari

### ALTA VAL TANARO

I due itinerari proposti si snodano entrambi nel territorio dell'Alta Val Tanaro. Il primo percorso, automobilistico, risale l'alta valle alla scoperta delle due cittadine più rappresentative, Garessio e Ormea, e i loro dintorni. Il secondo itinerario, a piedi, percorre una tappa della "Balconata di Ormea", il sentiero escursionistico nato nel 1999 per iniziativa della sezione del CAI di Ormea, lungo 40 km, che collega le 9 frazioni (in tutto sono 13 ma la Balconata non tocca Ponte di Nava, Pralle, Bossieta e Barchi) e le 24 borgate di Ormea.



#### Primo itinerario: borghi e castelli

**Punto di partenza:** Ceva

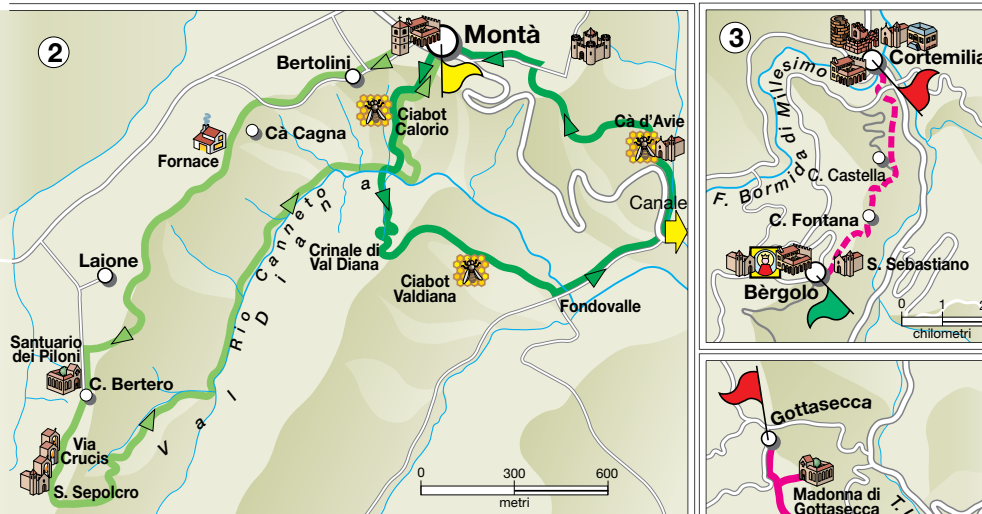
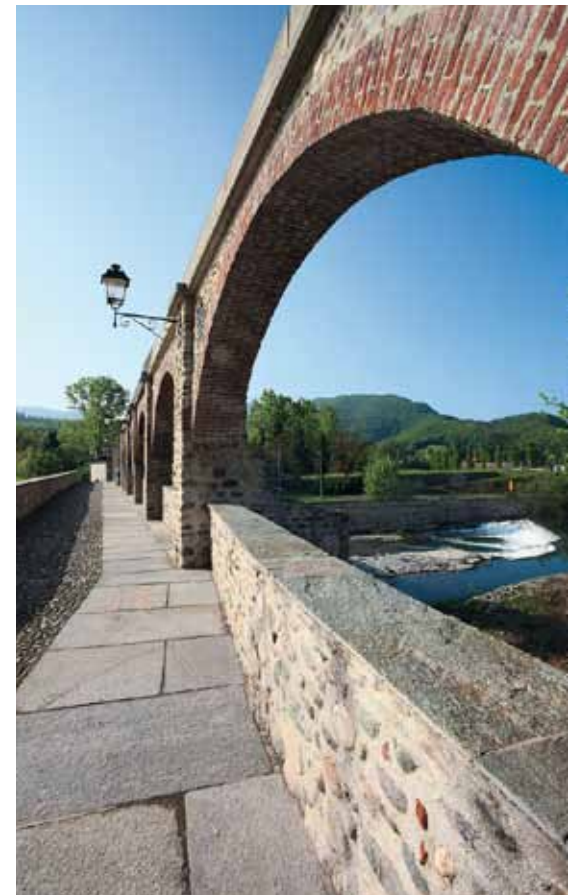
**Punto di arrivo:** Ormea

**Lunghezza:** 70 km

Da **Ceva**, la porta della Val Tanaro, imboccare la SS28 che, in 24 km, arriva a **Garessio**. Prima di Garessio, a 11 km da Ceva, **Bagnasco** conserva i ruderi del **castello** e della **torre saracena**, l'antica **cappella di Santa Giulitta** (con affreschi del 1400) e lo spettacolare **ponte** sul fiume Tanaro, costruito dai Francesi nella metà del XVI secolo. Il paese di **Garessio**, con il suo ricetto fortificato sormontato dai ruderi del **castello** (XIII sec.), è formato dalle quattro borgate di Borgo Ponte, Borgo Poggiolo, Borgo Valsorda e Borgo Maggiore. Quest'ultima, cui si accede tramite la medievale Porta Jhape, conserva l'ex chiesa, ora colonia, di **Santa Maria Extra Moenia** e il notevole porticato della **parrocchiale dell'Assunta**, già antico convento domenicano poi soppresso da Napoleone nel 1802. L'**oratorio della confraternita di San Giovanni**, affacciato sulla piazza recentemente restaurata da Giorgetto Giugiaro, è la sede della caratteristica rappresentazione pasquale del "Mortorio". Svetta, in borgata **Borgo Valsorda**, la cupola di cemento armato del **santuario della Madonna delle Grazie**, meta di pellegrinaggio in seguito al miracolo della guarigione di una giovane sordomuta avvenuto nel 1653. A **Borgo Ponte**, la **chiesa di San Giovanni**, datata 1121, conserva un antico portale in pietra del XV secolo. Una deviazione di 17 km lungo la SP178 che da Garessio porta a **Pamparato** conduce al **castello di Casotto**. La tenuta reale, inserita nel circuito delle Residenze Sabaudes, nacque come certosa nell'XI secolo, per poi

essere acquistata, dopo il 1800, dai Savoia come residenza di caccia. Attuale proprietà della Regione Piemonte, il castello è ora in fase di restauro (prevista apertura estiva). Da Garessio seguire la SS28 per 12 km fino a **Ormea**. Tagliata dalla commerciale via Roma, Ormea è dominata dai resti dell'antico castello sorto nel X secolo sulla collina di San Mauro per contrastare le incursioni saracene. La **parrocchiale di San Martino** conserva, al di sotto del campanile romanico, l'antica porta d'accesso alla città. Nel centro storico, caratterizzato dai **trevi**, le strette viuzze, sono collocate diverse statue in marmo nero locale, opere di artisti locali e non, e cinque murales che s'ispirano alle leggende di Ormea. Una di queste, la leggenda del **Ponte dei Corni**, racconta la fondazione dell'attuale ponte sul torrente Armella. Qui, il tiranno medievale Belisario, dopo aver sorpreso la moglie Ildegonda abbracciata al suo amante e aver assistito al loro suicidio d'amore, fece costruire il ponte del peccato, detto poi "dei Corni". Tra gli edifici storici si segnalano la trecentesca **Casa dei Signori**, in via Tanaro, l'ex

**PROSPETTIVA SULL'ACQUA** Il celebre ponte romano di Bagnasco, in Alta Val Tanaro.



- |                            |                    |                  |
|----------------------------|--------------------|------------------|
| <b>1 ALTA VAL TANARO</b>   | <b>2 ROERO</b>     | Museo            |
| Primo itinerario           | Primo itinerario   | Palazzo          |
| Secondo itinerario         | Secondo itinerario | Ponte            |
| Punto di partenza e arrivo | Apicoltura         | Porta            |
| <b>3 ALTA LANGA</b>        | Castello           | Torre campanaria |
| Primo itinerario           | Ruderi di castello | Chiesa           |
| Secondo itinerario         | Murales            | Ruderi di torre  |
| Punto di partenza          |                    | Santuario        |
| Punto di arrivo            |                    |                  |



Grand Hotel, ora sede della Scuola Forestale, e l'adiacente **Casinò**, un tempo sede distaccata del Casinò di San Remo. In un'antica abitazione, attigua alla settecentesca **chiesetta della Madonna degli Angeli**, è allestito il **Museo Etnografico dell'Alta Val di Tanaro**. Le diverse



Dalla **piazza della Libertà di Ormea** dirigersi in direzione nord proseguendo per un breve tratto sulla strada asfaltata che conduce verso le frazioni di **Chionea**, la più popolosa e punto di partenza per raggiungere il rifugio Valcaira e il Pizzo d'Ormea, e Chioraira, con la parrocchiale



### **Secondo itinerario: la Balconata di Ormea**

**Punto di partenza e arrivo:** Ormea

**Dislivello:** 394 m

**Durata:** 3 ore e mezza

**Segnaletica:** "b" minuscola sormontata da "o" maiuscola in verde e azzurro e tacche bianche e rosse

**Difficoltà:** E, escursionistica

secentesca dedicata a Sant'Anna e San Gioacchino. Una deviazione sulla destra, sale lungo la vecchia mulattiera che, tagliando alcuni ampi tornanti di strada asfaltata, arriva alle case di Chionea (1.100 m). Nei pressi della **chiesa** settecentesca della **Maria Vergine Assunta**, prendere a sinistra oltrepassando le piccole borgate di **Porcirette Sottane, Rian, Chioraira** (1.102 m) e **Colletta** fino all'abitato di **Aimoni** (1.039 m). Da quest'ultima frazione, accanto alla fontana, il percorso non asfaltato segue il sentiero che, in discesa, accorcia il percorso della strada provinciale e la raggiunge nei pressi dell'ultimo tornante. Dopo aver seguito per circa un centinaio di metri l'asfalto, seguire la sterrata che, sulla destra, conduce al **santuario della Madon-**

**TERRAZZA NATURALE** Panoramica sulla Balconata di Ormea in Alta Val Tanaro. In alto: una cascatella rinfresca lungo il cammino. Nella pagina a fianco: un antico aviario lungo l'itinerario ecomuseale a Montà, in Roero.



**na dell'Albareto o delle Ciliege.** Questo antico santuario datato 1400 conserva la vecchia abside romanica e, al suo interno, splendidi affreschi del 1478. Lo sterrato procede sempre in discesa fino ad incontrare la strada statale SS 28; seguirla per circa 100 metri, in direzione di Ormea, per poi deviare sulla piccola strada asfaltata che, sulla destra, conduce al **Tanaro** e, infine, ad Ormea.

### **ROERO**

*I due itinerari proposti, entrambi ad anello e in partenza da Montà, fanno parte delle rete degli otto sentieri tematici che si sviluppano sul territorio dell'Ecomuseo delle Rocche del Roero. Il "Sentiero religioso" ripercorre l'itinerario della devozione popolare a Montà sottolineando, attraverso pannelli informativi, le usanze, le processioni, i personaggi, le credenze e i pellegrinaggi propri della zona. Il "Sentiero dell'apicoltura" propone una panoramica su una delle attività produttive più importanti del territorio con visita agli antichi ciabòt dove, nel corso del Novecento, si praticava l'apicoltura razionale piemontese.*



### **Primo itinerario: Sentiero dell'apicoltura**

**Punto di partenza e arrivo:** Montà

**Lunghezza:** 3,9 km

**Dislivello:** 180 m

**Durata:** un'ora e 50 min.

**Difficoltà:** facile

**Nota:** il sentiero coincide in larga parte con il Grande Sentiero del Roero S1 e, nel suo tratto iniziale, si sovrappone al Sentiero religioso.

La segnaletica d'inizio del percorso si trova in **via Cavour**, all'incrocio con via Placido Mosello. Imboccata la via, inizia una ripida discesa lungo una scalinata in terra e legno che conduce, in valle Diana, nei pressi di un pioppeto caratterizzato dalla presenza di un tipico **ciabòt**. Il **ciabòt Calorio**, così come gli altri esempi disseminati lungo il sentiero e, più in generale, nel territorio, è un'architettura rurale sopravvissuta al trascorrere del tempo. In questo edificio, come suggerisce il pannello informativo (se ne trovano diversi lungo il percorso, anche sulla flora e le tipicità del luogo), nel corso del novecento veniva praticata l'apicoltura razionale piemontese. Oltre al disegno dell'ape forgiato sul portale d'ingresso, sul muro esterno, si notano dei fori in corrispondenza dell'antico apiario a muro. L'itinerario prosegue in discesa attraverso il **Rio Canneto**, per poi



risalire il crinale collinare con vigneti di Nebbiolo (Roero e Arneis). La tappa successiva conduce al secondo **ciabòt** che, costruito con le pietre fossili rinvenute nell'area, è detto Vagiana. Nei pressi, ad occhi ben attenti, sono visibili alcuni pozzi artesiani. Più rappresentativo e ben conservato, il successivo **ciabòt Ca d'Aviè** - convertito nella chiesa di Giovanni Battista fino al 1904 - vanta un muro apiario risalente al XIX secolo capace di ospitare fino a sessantaquattro famiglie di api. Situato lungo l'antica strada di collegamento tra Canale e Montà e abbellito da un affresco e da una meridiana, questo ciabòt risale al 1700. Nella sua ultima parte, il sentiero risale verso il centro di Montà e, seguendo la vecchia strada romana che costeggia l'antico castello, sbuca nei pressi di piazza Vittorio Veneto.



### **Secondo itinerario: Sentiero religioso**

**Punto di partenza e arrivo:** Montà

**Lunghezza:** 5,7 km

**Dislivello:** 170 m

**Durata:** 2 ore

**Difficoltà:** facile

**Nota:** il sentiero coincide in larga parte con il Grande Sentiero del Roero S1 e, nel suo ultimo tratto, si sovrappone al Sentiero dell'apicoltura.





## Il Grande Sentiero del Roero - S1

Per chi ama camminare e desidera indugiare nel Roero, oltre agli itinerari tematici segnalati negli itinerari, esiste un trekking più lungo e impegnativo che, percorso a tappe, è comunque adatto anche ai meno esperti. Il Grande Sentiero del Roero S1 è un percorso intercomunale che, dai dintorni di Bra fino a Cisterna d'Asti, mette in collegamento dieci territori comunali del Roero. Lungo circa 34,5 km, l'itinerario segue, per molti tratti, la formazione erosiva delle cosiddette "rocche", attraversando paesaggi e ambienti eterogenei. Dalle specie mediterranee alle semimontane, all'avvistamento dell'avifauna fino ai molteplici borghi di sommità attraversati, l'S1 è un viaggio a tappe ideale per scoprire le emergenze del Roero. Tra esse, i castelli di Pocapaglia e Sommariva Perno, l'"enclave" del marchesato di Saluzzo Baldissero d'Alba, le "rocche", le atmosfere medievali e i vigneti di Montaldo Roero, Monteu Roero e S. Stefano Roero. E ancora Montà, sede dell'Ecomuseo delle Rocche del Roero, Canale con il suo mercato ortofrutticolo ed infine la nobile e fiera cittadina di Cisterna d'Asti. **Info:** Ecomuseo delle Rocche del Roero, piazzetta della Vecchia Segheria 2/B, Montà, tel. 0173.976181, [www.ecomuseodellerocche.it](http://www.ecomuseodellerocche.it).



**ROERO DEVOTO** Santuario della Madonna dei Piloni a Montà; in basso: castagni nei presi di Montà. Nella pagina a fianco, in senso orario: Le "rocche" di arenaria a Santo Stefano in Roero; Trattoria delle Rocche a Monteu Roero; il Museo di Arti e Mestieri all'interno del castello di Cisterna; i vigneti che separano Canale e Cisterna.

Da piazza Vittorio Veneto imboccare **via Santuario** e superate la località Bertolini, Cà Cagna, la fornace, si raggiunge la borgata **Laione**. Da qui parte il sentiero che sale al **santuario dei Piloni** (XVIII), con le tredici cappelle che costituiscono, insieme alla **chiesa di San Giacomo e Filippo**, alla recente Grotta dell'Agonia (costruita nel 1993) e alla **cappella del Santo Sepolcro**, il complesso monumentale della **Via Crucis**, dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. Punto di riferimento devozionale della zona, il santuario fa parte di un circuito più ampio che, nel solo Roero, comprende centinaia di chiese, una decina di santuari, cappelle e piloni votivi. Assunto, nel XVIII secolo, allo status di Sacro Monte, è il più piccolo del Piemonte. Costruita su un precedente sito d'epoca romana, la **chiesa dei santi Giacomo e Filippo** conserva alcuni elementi dell'antica struttura romanica (XIII sec.) quali bassorilievi, fregi decorativi e in laterizio. Ristrutturata alla metà del Seicento, la chiesa assunse l'aspetto attuale con i successivi ampliamenti del XIX secolo. Via di collegamento tra la chiesa e il tempio

del Santo Sepolcro, i tredici piloni votivi risalgono, nella forma odierna, agli inizi del Novecento. Le cappelle, progettate da Placido Mossello, vennero impreziosite dai gruppi statuari in gesso dipinto, opera dei fratelli Carlo e Secondo Musso da Rivara. Eretta in stile tradizionale lombardo-piemontese, secondo la tradizione popolare, la cappella del Santo Sepolcro risalirebbe all'epoca delle Crociate, fatta costruire quale grazia ricevuta da un cavaliere reduce della Terra Santa. Lo dimostrerebbe anche il legno d'ulivo, proveniente dalla Palestina, del quale è composta la statua a grandezza naturale del Cristo Morto, contenuta nella teca di vetro all'interno della cappella. La struttura esterna del tempio come la si vede oggi risale al 1776. L'itinerario, quindi, prosegue entrando nella **valle Diana**, giungendo nel punto di attraversamento del **Rio Canneto**, sovrapponendosi, così, al Sentiero dell'apicoltura. L'ultimo tratto, infatti, risale le scalinate in legno, s'inoltra nel pioppeto, passa dinnanzi al **ciabòt Calorio** e guadagna **via Placido Mossello**, incrociando poi via Cavour, fino a tornare in **piazza Vittorio Veneto**.





## ALTA LANGA

I due itinerari proposti sono entrambi tappe della GTL, la Grande Traversata delle Langhe, un percorso escursionistico lungo circa 60 km che attraversa l'Alta Langa collegando Saliceto a Santo Stefano Belbo. Il primo percorso descrive l'inizio della GTL, da Saliceto a Gottasecca, con le relative emergenze naturali e artistiche. Il secondo itinerario, in partenza da Bergolo, il cosiddetto "paese di pietra", conduce allo storico borgo medievale di Cortemilia.



re e rafforzato da 4 torri (oggi ne restano solo tre), conserva, al piano seminterrato, pregevoli affreschi quattrocenteschi. Importante anche la **parrocchiale di San Lorenzo**, costruita agli inizi del XVI secolo su disegno di scuola bramantesca. Dalla **piazza del Municipio**

di Saliceto imboccare la strada statale che porta a **Cortemilia**, svoltare a destra in **via Moizo** e, prima della chiesetta, salire a sinistra fino a incontrare la sterrata. Dopo un primo tratto nel bosco, lo sterrato passa davanti al **pilone votivo** della Madonna, una roccia levigata con annessa cappella, per poi girare a sinistra imboccando il sentiero. Entrati nel **bosco** di castagni, al quadrivio seguire dritto in direzione di Gottasecca e, continuando sulla strada principale, poi asfaltata, raggiungere i pascoli di **Cascina Baraccone**. Al bivio successivo tenere la sinistra, così anche al quadrivio successivo e, superato il **Bricco Baraccone**, sbucare sul colle di passaggio tra le valli Bormida e Uzzone. Il sentiero, a volte sterrato o coincidente con tratti asfaltati, prosegue in saliscendi nel bosco di faggi e castagni fino ad arrivare presso il **santuario della Madonna**



### Primo itinerario: al santuario di Gottasecca

**Punto di partenza:** Saliceto

**Punto di arrivo:** Gottasecca

**Lunghezza:** 12,5 km

**Durata:** 3 ore

**Dislivello:** 321 m in salita

**Segnaletica:** cartelli bianchi e rossi GTL

L'itinerario inizia da **Saliceto**, sede dell'imponente **castello** fatto erigere nel 1588 dai Marchesi del Carretto. Il maniero, di forma quadrangola-

**INCONTRI SILVESTRI** Caprioli nei pressi di Prunetto. Sopra: la segnaletica della GTL - Grande Traversata delle Langhe. Nella pagina a fianco: camminando sul sentiero che conduce a Cortemilia, Alta Langa.



di **Gottasecca** (XVII sec.), con l'adiacente area picnic. Per raggiungere il paese, occorre tornare sui propri passi salendo lungo la strada asfaltata a destra del santuario e, dopo pochi minuti, imboccare la sterrata a sinistra che raggiunge (con un ultimo tratto dal fondo asfaltato) la piazza del borgo di **Gottasecca**.



### Secondo itinerario:

#### GTL da Bergolo a Cortemilia

**Punto di partenza:** Bergolo

**Punto di arrivo:** Cortemilia

**Lunghezza:** 5 km

**Dislivello:** 366 m in discesa

**Durata:** 2 ore

**Difficoltà:** facile

**Segnaletica:** cartelli bianchi e rossi GTL

Sito sul crinale che divide la valle Bormida dall'Uzzone, **Bergolo** è un vero gioiello architettonico. L'antico borgo medievale in pietra, perfettamente conservato e restaurato, ospita una quarantina di opere pittoriche, sculture e murales sparse per il paese. La **parrocchiale** dedicata alla Natività di Maria Vergine, con i muri in pietra arenaria a vista, risale al XVII secolo. Al confine tra Bergolo e Torre Bormida, la **Borgata Bergamaschi** conserva, pressoché intatta dal Medioevo, la sua struttura originaria di borgo rurale. L'itinerario inizia dalla **piazza di Bergolo**, da cui si raggiunge la **cappella romanica di San Sebastiano** (XII sec.). Costeggiato, a destra, il muro del cimitero, seguire in piano fino alla croce in legno. Deviare, quindi, a sinistra nel bosco, fino a raggiungere la sterrata e, sulla destra, il bivio che (trascurare la sterrata che porta al Bricco delle Forche) scende fino alla **cascina Fontana**, ex Vicario. Oltrepasato l'edificio, dopo aver superato un paio di curve e un lungo traverso, tagliare la vallata scendendo verso la pineta. Pochi metri prima della sella, un sentiero nascosto sulla sinistra s'immerge nel bosco raccordandosi alla strada sterrata. Dopo aver superato una cascina, si deve continuare sulla sterrata che scende a destra. Continuare fino a imboccare la ripida stradina sulla destra quindi, dopo pochi metri, piegare a sinistra e seguire la cresta fino alla fine del pianoro. Il sentiero entra nel bosco e, piegando a sinistra, incrocia un piccolo rio, attraversato il quale si continua a camminare costeggiando un muretto a secco. La discesa, a tratti lastricata, passa alcuni vigneti e raggiunge (tenersi sempre a sinistra) la ster-



rata che porta alle prime case di **Cortemilia**. In prossimità del quadrivio, s'imbocca la discesa e si percorre un ultimo tratto d'asfalto, che conduce alla strada provinciale. La si attraversa e, infilandosi in una stretta viuzza pedonale, si sbucca in **piazza Savona**. Divisa dal fiume Bormida di Millesimo nelle due borgate di San Michele e San Pantaleo, Cortemilia è dominata dai resti dell'antico **castello** del XII secolo, su cui spicca la torre circolare che, in origine, aveva un'altezza di ben 40 metri. Notevole è anche la **pieve romanica di Santa Maria** che, datata XIII secolo, s'impone con il suo scenografico campanile a cinque piani. L'abside, impreziosita da archetti pensili, conserva splendidi capitelli scolpiti con figure ornamentali e simboliche in pietra arenaria. Passeggiando nel centro storico, tra via Alfieri, il Palazzo della ex Pretura e piazza Molinari, si può osservare l'antica Cortemilia rivivere nei dettagli e nelle decorazioni sopravvissuti in portali, loggiati, finestre, decorazioni, portici, colonne, capitelli e affreschi. Tutti da scovare con curiosità. **Casa Molinari**, ad esempio, sul portone d'ingresso al borgo, presenta un bassorilievo raffigurante l'Annunciazione, sormontato da un affresco della Madonna con Bambino datato tra la fine del XV secolo e l'inizio del XVI secolo.





**DURATA** una settimana  
**QUANDO** tutto l'anno

#### ♦ ALTA VAL TANARO

##### Come arrivare

**In auto:** da Torino A6, uscita Ceva, direzione Colle di Nava-Garessio; da Ventimiglia Autostrada dei Fiori, uscita Imperia Est, poi statale 28 in direzione di Torino fino a Garessio. Da Genova, Autostrada dei Fiori fino ad Albenga, poi direzione Pieve di Teco e Garessio. **In treno:** la linea Ceva-Ormea è una diramazione della direttrice Torino - Savona ed è collegata con Mondovì, Fossano, Cuneo e Savona.

##### Dove dormire

**Albergo Ristorante da Beppe**, via Nazionale 32, fraz. Ponte di Nava, Ormea, tel. 0174.399924, [www.albergoPontedinava.it](http://www.albergoPontedinava.it), albergo familiare dal 1869, con 16 camere confortevoli, situato in posizione panoramica sul fiume Tanaro, wifi gratuito, doppia 60 €, ottima la cucina. **Bar Albergo Ristorante Payarin**, località Aimoni, Ormea, tel. 0174.391220, [www.payarin.it](http://www.payarin.it), a soli 3 km da Ormea, giardino e terrazza panoramica, doppia 40 €. **Albergo Italia**, tel. 0174.391147, Ormea, [www.albergoitaliaormea.it](http://www.albergoitaliaormea.it), moderno albergo a 3 stelle, wifi gratuito, possibilità di organizzare escursioni nei dintorni, doppia 60 €.

##### Dove mangiare

**Albergo Ristorante da Beppe**, (vedi Dove Dormire), cucina d'ispirazione langarola e dell'entroterra ligure, ravioli alle erbe e trote del Tanaro, menù da 20 €. **Trattoria La Curva**, via Nazionale 53, frazione Ponte di Nava, Ormea, tel. 0174.399881, specialità piemontesi e locali come le lasagne all'ormeasca e la polenta saracena, menù da 15 €.



##### Cosa comprare

**Pane di castagne e pane patate e porri** si trovano a Garessio alla **Pasticceria Giaccone**, via Vittorio Emanuele II 81, tel. 0174.81049, alla **Pasticceria Cagna** (nella foto), via Vittorio Emanuele II 89,

tel. 0174.81076, [www.pasticceriacagna.com](http://www.pasticceriacagna.com), e alla **Panetteria Anfosso Paolo**, via Vittorio Emanuele 97, tel. 0174.81078. Bellissime foto panoramiche di Ormea e dell'Alta val Tanaro si trovano a Ormea a **Le Officine Creative**, cell. 329.8616880, [www.leofficinecreative.com](http://www.leofficinecreative.com).

##### Cosa vedere



**Garessio:** per visite al **castello di Casotto** tel. numero verde 800.076077 dal lunedì al sabato dalle 8 alle 19 oppure contattare la Comunità Montana Alta Val Tanaro, tel. 0174.806721. **Ormea:** **Casa del Museo Etnografico** (nella foto), via Madonna degli Angeli 42, per visite rivolgersi all'Ufficio Turistico di via Roma 3, Ormea, tel. 0174.392157, [www.ormea.eu](http://www.ormea.eu), ingresso gratuito su prenotazione.

##### Cosa fare

**Escursioni:** C.A.I. di Ormea, via Roma 3, Ormea, cell. 347.9156288, [www.caiormea.it](http://www.caiormea.it), organizza visite nel territorio e sulla Balconata di Ormea; sul sito si trovano indicazioni di sentieri e piste ciclabili nell'Alta Val Tanaro; **Associazione sportiva Vertigine**, c/o Hotel Payarin, Ormea, tel. 328.4916133, trekking, equitazione, arrampicata, down-hill, soft air ed escursioni in fuoristrada.

##### Cartografia

La Cartina dei sentieri C.A.I. e Balconata di Ormea, in scala 1:24.000, è disponibile presso l'Ufficio del Turismo di Ormea.

##### Indirizzi utili

**Comunità Montana dell'Alta Val Tanaro**, via al Santuario 2, tel. 0174.806721, Garessio, [www.cmaltavaltanaro.it](http://www.cmaltavaltanaro.it). **Ufficio Informazioni Turistiche di Garessio**, piazza Giorgio Carra 135, Garessio, tel. 0174.81122, [www.garesio.net](http://www.garesio.net). **Ufficio Turistico di Ormea**, via Roma 3, tel. 0174.392157, [www.ormea.eu](http://www.ormea.eu), [www.prolocormea.it](http://www.prolocormea.it).

#### ♦ ROERO

##### Come arrivare

**In auto:** sulla A6 Torino-Savona, uscita Carmagnola poi seguire le indicazioni per Ceresole d'Alba, poi proseguire per Monteu Roero/Canale. Dalla tangenziale Sud di Torino, uscita Santena poi proseguire in direzione Alba. Sulla A21 Torino-Piacenza, uscita Asti Ovest poi seguire le indicazioni per San Damiano d'Asti/Canale.

##### Dove dormire



**Montà:** **Cascina Ponchietta** (nella foto), Casali Ponchietta 17, fraz. San Vito, tel. 0173.976650, [www.ponchietta.com](http://www.ponchietta.com),

azienda agrituristica con camere e appartamenti, doppia 35 € a persona, appartamento 40 € a notte a persona o 240 € a settimana a persona. **Canale d'Alba:** **Hotel Munin**, via San Defendente 81, loc. Valpone, tel. 0173.968406, [www.hotelmunin.it](http://www.hotelmunin.it), 22 camere con vista sulle colline del Roero, doppia 90 €. **Monteu Roero:** **Cascina Vrona**, fraz. San'Anna 6, Monteu Roero, tel. 0173.90629, [www.cascinavrona.it](http://www.cascinavrona.it), in una cascina di famiglia restaurata, alloggio con cucina, 2 camere da letto, 2 bagni, terrazza e giardino, doppia 60 €.

##### Dove mangiare



**Monteu Roero:** **Trattoria della Rocca**, via Umberto I 15, tel. 0173.90133, dal 1955 la cucina tipica del Roero, tacchinella agrodolce, lingua in salsa verde, cinghiale all'arneys, menù 22 €. **Canale:** **All'Enoteca**, via Roma 57, tel. 0173.95857, [www.davidepalluda.it](http://www.davidepalluda.it), chiuso e lunedì a pranzo e domenica,

per gustare la cucina stellata dello chef Davide Palluda (nella foto), menù degustazione 85 €.

**Cisterna d'Asti:** **Albergo Ristorante Garibaldi**, via Italia 1, Cisterna d'Asti, tel. 0141.979118, [www.albergoristorantegaribaldi.it](http://www.albergoristorantegaribaldi.it), specialità fritto misto alla Piemontese e tagliolini di Cisterna d'Asti, ottima cantina, menù 30 €.

##### Cosa comprare

**Miele del Roero** da **Apicoltura Cauda**, via Cavour 14, Montà, tel. 0173.975219. **Frutta**,

**ortaggi e confetture** presso **Roero Ortofrutta**, corso Alba 79, Canale, tel. 0173.970126, cooperativa agricola nei locali del Mercato Ortofrutticolo che organizza anche degustazioni e visite a fattorie. **Vini** all'**Enoteca Regionale del Roero**, via Roma 57, Canale, tel. 0173.978228, [www.enotecadelroero.it](http://www.enotecadelroero.it), e alla **Cantina Enrico Serafino**, corso Asti 5, Canale, tel. 0173.970488, [www.campari.com](http://www.campari.com), dove l'enologo Paolo Giacosa conduce alla scoperta della storica cantina del Roero.

##### Cosa vedere

**Cisterna d'Asti:** **Museo d'Arti e Mestieri antichi**, situato all'interno del castello di Cisterna d'Asti, tel. 0141.979021, [www.museoartiemestieri.it](http://www.museoartiemestieri.it), imperdibile la ricostruzione nel piano nobile, di una piazza con le vecchie botteghe, aperto dal martedì alla domenica dalle 15 alle 19, ingresso 4 €. **Canale:** **Mercato Ortofrutticolo del Roero**, corso alba 79, Canale, [www.turismodoc.it/Roero-Ortofrutta](http://www.turismodoc.it/Roero-Ortofrutta).

##### Cosa fare

**Cicloturismo:** **Centro Outdoor Valle delle Rocche**, località San Grato 2, Montà, tel. 0173.976181, [www.centrooutdoor.it](http://www.centrooutdoor.it), polo multi sportivo con scuola di mountain bike, percorsi freeride, noleggio bici, info point per i trekking dell'Ecomuseo, area picnic. **Escursionisti:** **Andar per Roero**, Canale, tel. 380.7095401, associazione naturalistica che propone escursioni e pacchetti turistici su misura a tema storico, naturalistico e religioso, laboratori di educazione ambientale e visite notturne.

##### Cartografia

**Roero**, **Carta generale del territorio**, scala 1:25.000, Edizione Imago, Baldissero d'Alba, 1997, carta dei sentieri del Roero comprensiva de "Il Grande Sentiero del Roero"; presso l'Ecomuseo delle Rocche del Roero a Montà sono disponibili le mappe dei sentieri tematici dell'Ecomuseo.

##### Indirizzi utili

**I.A.T. Roero**, piazza Italia, Canale, tel. 0173.979053, [www.roeroturismo.it](http://www.roeroturismo.it). **Ecomuseo delle Rocche del Roero**, piazzetta della Vecchia Segheria 2/B, Montà, tel. 0173.976181, [www.ecomuseodellerocche.it](http://www.ecomuseodellerocche.it). **Ente Turismo Alba Bra Langhe & Roero**, piazza Risorgimento 2, Alba, tel. 0173.35833, [www.langheroero.it](http://www.langheroero.it).



## ♦ ALTA LANGA

**Come arrivare**

**In auto:** da Torino A6 Torino-Savona, uscita Millesimo, poi SP339 e SP439 fino a Saliceto; da Milano A7, poi A26 e, in prossimità di Genova, A10 in direzione Savona. Uscire a Millesimo, poi SP339 e SP439 fino a Saliceto. Da Genova A10 in direzione Savona, uscire a Millesimo, poi SP339 e SP439 fino a Saliceto.

**Dove dormire**

**Bergolo:** *Ostello Le Langhe*, via Roma 20, tel. 0173.87222, [www.bergolo.com](http://www.bergolo.com), situato nel centro

del paese quest'ostello pulito e ideale per le famiglie dispone di 3 appartamenti, 8 camere, cucina e sala ristorante, posto letto in camera da 2/4 posti con bagno 20 € a persona, 1 notte in appartamento da 6/7 posti letto, 120 €, 1 settimana 450 €. **Cortemilia:** *La Corte di Canobbio* (nella foto), piazza Molinari 11, tel. 0173.81262, [www.lacortedicanobbio.com](http://www.lacortedicanobbio.com), affittacamere con 5 camere spaziose, luminose e affrescate, arredi curati con mobili antichi, doppia in b&b 90 €. **Gottasecca:** *Azienda agrituristica Ca' Veia*, strada provinciale 10/b, frazione Valle, tel. 0174.96283, agriturismo con 4 camere, cucina piemontese, vendita di prodotti alimentari, parcheggio privato, doppia 50 €. **Cerretto Langhe:** *Il Sole e la Luna*, piazza Sobrero 13, tel. 0173.520056, [www.ilsolaluna.com](http://www.ilsolaluna.com), dimora storica di charme in pietra con 6 camere dagli arredi romantici, piscina, magnifica vista sulle Langhe, doppia da 70 €.

**Dove mangiare**

**Bergolo:** *L Bunet*, via Roma 24, tel. 0173.87013, [www.lbunet.it](http://www.lbunet.it), cucina stagionale casalinga, piatti della memoria locale come il vitello tonnato, il minestrone di trippa, il *bagnet* verde e, per dolce, il classico *bunet*, menù da 25 €. **Cortemilia:** *Agriturismo Gallo*, strada Serole 20, tel. 0173.81404, [www.agriturismoallo.com](http://www.agriturismoallo.com), piatti tipici langaroli, prodotti dell'azienda agrituristica, laboratori di cucina, ottima cantina, menù da 20 €. **Prunetto:** *Agritu-*



*rismo La Colma* (nella foto), Borgata Colma, tel. 347.1159553, sala ristorante con camino e ottima cucina tipica, funghi e tartufi, da provare la battuta di manzo al tartufo nero e lo zabaione al marsala, menù da 28 €. **Treiso:** *La Ciau del Tornavento*, piazza Baracco 7, tel. 0173.638333, ristorante stellato ricavato in un'ex asilo, giardino d'inverno e la grande cucina tradizionale di Langa rivisitata dalla fantasia degli chef Nadia Benech e Maurilio Garola, menù da 50 €.

**Cosa comprare**

**Formaggi di pecora a latte crudo** alla *Cascina Pistone*, via Alba 14, Borgomale, tel. 0173.529285, [www.cascinapistone.it](http://www.cascinapistone.it). Tutto intorno alla **nocciola** e, da non perdere, la **torta Canobbio** presso *La Corte di Canobbio*, piazza Molinari 11, Cortemilia, tel. 0173.81262, [www.lacortedicanobbio.com](http://www.lacortedicanobbio.com). **Vini di Langa** alla *Cantina Sociale Terrenostre S.C.A.*, regione San Martino 8, Cossano Belbo, tel. 0141.88311, [www.cantinasocialeterrenostre.org](http://www.cantinasocialeterrenostre.org). Tutti i prodotti tipici della tradizione langarola, dalle nocciolate ai vini presso *La Bottega*, di fronte all'Ostello Le Langhe, in via Roma a Bergolo.

**Cosa vedere**

**Cortemilia:** *Ecomuseo dei Terrazzamenti e della Vite*, via Dante Alighieri, tel. 0173.821568, [www.ecomuseodeiterrazzamenti.it](http://www.ecomuseodeiterrazzamenti.it).

**Cosa fare**

**Escursioni:** *Associazione Terre Alte*, cell. 333.4663388, [www.terrealte.cn.it](http://www.terrealte.cn.it), organizza escursioni nell'Alta Langa e sulla GTL

**Cartografia e bibliografia**

Comunità Montana Langa delle Valli, *Grande Traversata delle Langhe*, carta della GTA in scala 1:60.000, Grafart, Torino.

**Indirizzi utili**

**Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Locale delle Langhe e del Roero – I.A.T.**, piazza Risorgimento 2, Alba, tel. 0173.35833, [www.langheroero.it](http://www.langheroero.it). **Ufficio Turismo Comunità Montana Alta Langa**, piazza Oberto 1, Bossolasco, tel. 0173.799000, [www.altalanga.cn.it](http://www.altalanga.cn.it). **Comune di Bergolo**, via Roma 6, tel. 0173.87016, [www.bergolo.org](http://www.bergolo.org). **Comune di Cortemilia**, corso Luigi Einaudi 1, Cortemilia, tel. 0173.81027, [www.comunecortemilia.it](http://www.comunecortemilia.it).

**Appuntamenti Alta Val Tanaro**

*Mercatino dell'Antiquariato del Cuore*, ogni domenica, ad Ormea. **Agosto:** *Carrera Saracina*, nel primo weekend del mese, a Garessio, l'antica sfida su carretti che vede contrapporsi per due giorni le borgate di Garessio, Ponte, Poggiolo, Borgo e Valsorda; *La notte dei lupi*, domenica 10, con partenza da piazza della Libertà a Ormea, passeggiata al chiaro di luna; *Festa patronale di San Rocco*, il 16 agosto a Garessio; *I sapori e i suoni della balconata*, domenica 28 agosto alle 9 in piazza della Libertà a Ormea, escursione enogastronomica. **Settembre:** *Festa della montagna*, 10-11 settembre a Garessio, con degustazioni di polenta saracena e altri piatti tipici; *Sagra della polenta saracena*, 13 e 14 settembre a Ormea; *escursione enogastronomica sulla Balconata di Ormea*, a cura del C.A.I, il 28 settembre, a Ormea; *Sagra del Raschera e del Formaggio d'Alpeggio*, in via Roma a Ormea, domenica 25 settembre, si rinnovano antiche tradizioni pastorali.

**Appuntamenti Roero**

**Settembre:** *Notturmi nelle Rocche*, il 2, il 6 e il 9 settembre, passeggiate notturne teatrali della rassegna organizzate dall'Ecomuseo delle Rocche in vari Comuni, tel. 0173.976181; *nel Miele e nel Vino*, dal 3 al 9 settembre a Montà, sagra che ospita la rievocazione storica del processo alla masca Fiorina, una "strega" vissuta a Montà del 1600; la festa riporta il paese nell'atmosfera fosca e carica di mistero dell'epoca, [www.inroero.com](http://www.inroero.com). **Ottobre - novembre:** *Fiera internazionale del tartufo Bianco di Alba*, dall'8 ottobre al 13 novembre ad Alba e dintorni, un vero e proprio must, oltre un mese di manifestazioni, con il Mercato Mondiale del Tartufo, eventi collaterali, visite guidate, stand, padiglioni, il consueto Palio degli Asini, una corsa degli asini burlesca e "attenta al benessere dell'animale" e la festa dei borghi storici, [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org); *Fiera del tartufo Bianco di Veza d'Alba*, a novembre ma in date e modalità ancora da definirsi, minore rispetto alla modaiola Alba, ma altrettanto prodiga e ricca di tartufi pregiati.

**Appuntamenti Alta Langa**

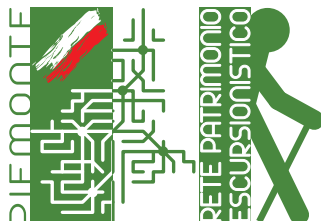
**Agosto:** *Bergolo: paese di pietra – Concerti d'estate*, dal 9 luglio al 20 agosto, a Bergolo, la musica è protagonista, con concerti di musica classica all'aperto e appuntamenti enogastronomici, nella prima settimana di agosto si tengono anche prestigiosi corsi musicali di canto lirico (col maestro Riccardo Ristori), pianoforte, violino e viola, [www.bergolo.org](http://www.bergolo.org); *57° Sagra della Nocciola*, dal 19 al 28 agosto a Cortemilia, con concerti ed eventi. **Settembre:** *1ª Fiera della Nocciola Piemonte Igp*, dal 10 al 12 settembre, a Cravanzana, l'Alta Langa celebra il suo frutto più pregiato la Nocciola Piemonte IGP, una varietà "tonda gentile" [www.fieradellanocciola.com](http://www.fieradellanocciola.com); *I sapori della pietra*, il secondo weekend di settembre a Bergolo, manifestazione culturale ed enogastronomica, dedicata alle "cose buone" del territorio, giunta alla sua 14ª edizione.







Realizzazione nell'ambito del programma di sviluppo rurale 2007/2013



[ufficio.turismosportmontagna@provincia.cuneo.it](mailto:ufficio.turismosportmontagna@provincia.cuneo.it)  
[www.provincia.cuneo.it](http://www.provincia.cuneo.it)