



## *PIEMONTE, UNA VACANZA DAL GUSTO MEMORABILE*

Il Piemonte è la meta giusta per chi desidera momenti da ricordare e non vacanze da esibire.

Un panorama emozionante, quel giardino sul lago, oppure arrampicare nel silenzio, con i camosci, ma anche la canoa fra le rapide, l'abbazia che ci ha incantati e quelle merende-aperitivo in certe osterie che solo la gente del posto conosce, per...scoprire che pane burro e acciughe è un cibo da re, sono tutti flash di un'esperienza che si deve assolutamente ripetere.



## *L' ENOGASTRONOMIA FA SCUOLA*

---

Dalla varietà della natura deriva la miriade di frutti della terra (sono oltre 370 i prodotti agroalimentari tradizionali piemontesi) e di piatti tipici da gustare anche nelle innumerevoli sagre e fiere. Un patrimonio di ricette che ha le sue radici in una cucina rustica, riscoperto da grandi cuochi e cuoche che ne hanno fatto specialità celebrate in tutto il mondo. E ad alcuni di essi, denominati Stelle del Piemonte, è stato affidato il ruolo di ambasciatori internazionali delle eccellenze del territorio. A Bra, cuore del Roero, 20 anni fa è nato Slow Food per promuovere il diritto al piacere del gusto, studiare, difendere e divulgare le tradizioni agricole e enogastronomiche di ogni angolo del mondo: la sua vetrina è il Salone del Gusto, organizzato a Torino, in ottobre e negli anni pari. Il primato enogastronomico piemontese è anche un fatto di alta scuola: nel Castello di Pollenzo, infatti, hanno sede la Banca del Vino e la prima Università di Scienze gastronomiche.



## *SULLE STRADE DEL VINO E NON SOLO*

---

Nella terra del "buon bere", incantano le geometrie mutevoli disegnate dai vigneti di pianura, collinari, o montani; deliziano i vini (9 DOCG e 45 DOC) da degustare nelle numerose cantine aperte alle visite e le prelibatezze gastronomiche tipiche delle varie zone, che li accompagnano.

Un evento importante è il Salone del Vino: in ottobre, negli anni dispari, a Torino.





## *LANGHE E ROERO: TERRE DI PICCOLI - GRANDI TESORI*

---

Morbide colline, boschi di castagne, rigogliosi pescheti e soprattutto vigne, caratterizzano un angolo di Piemonte unico, meta di turismo colto, internazionale.

Qui nascono i grandi vini: Nebbiolo, Barolo, Barbaresco, Dolcetto, la Barbera e il nobile bianco Arneis.

Esaltano le specialità gastronomiche di cui è ricco il luogo, come la famosa Rizza Bovina Piemontese che trionfa nel bollito; il fritto misto, e i tajarin o gli agnolotti del plin, vere celebrità nel campo della pasta fresca.

Poi, secondo le stagioni, funghi, asparagi e verdure cucinate con fantasia; rarità assoluta sono i formaggi locali e infine i dolci, fra i quali tipico è il bunèt. Langhe e Roero racchiudono piccole città d'arte, vere meraviglie: la barocca Bra, Cherasco, gioiello architettonico famoso anche per le lumache e i baci di cacao e nocciole (naturalmente quelle "tonde e gentili delle Langhe"), infine Alba, rinomata per il tartufo bianco, ma anche per il torrone e la crema di cioccolato e nocciole.



## *A LEZIONE DI ALTA CUCINA*

---

Sono sempre più numerosi i turisti che amano apprendere i segreti della cucina piemontese. Lezioni di gastronomia fra le vigne, sulle colline del Barolo, nelle Valli di Lanzo, sul Lago Maggiore. Seminari e laboratori sono proposti un po' ovunque, per rendere la vacanza ancor più gradevole antidoto allo stress della vita quotidiana.





## *IL TARTUFO: ORO BIANCO DEL PIEMONTE*

---

Si celebra nelle province di Cuneo, Alessandria e Asti. Il prezioso tubero ha mercato e palcoscenico mondiali ad Alba: la Fiera del tartufo bianco, che ha la sua degna conclusione nell'Asta mondiale. Per conoscerlo meglio, in autunno si può partecipare a seminari e degustazioni olfattive condotti dal Centro Nazionale Studi sul Tartufo, oppure farsi guidare alle tartufoaie naturali dai "trifulau". A Grinzane, invece, nello splendido castello che appartenne a Cavour, ha sede l'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba.





## *I FORMAGGI E LE LORO STORIE*

---

Un mondo tutto da scoprire è quello dei formaggi piemontesi: Cheese, mostra mercato mondiale che si svolge a Bra, a settembre, negli anni dispari è una buona occasione. Sono ben 61 i formaggi annoverati fra i "Prodotti Agroalimentari Tradizionali": il Gorgonzola novarese, il Bettelmatt degli alpeggi in Val Formazza, il Beddo nel biellese, l'antico Formaggio delle viole tutelato e prodotto in Alta Val Chisone, o il formaggio del fieno (seirass del fen) riscoperto nelle valli valdesi. La ricerca del medievale Castelmagno conduce nelle valli occitane del Piemonte, dove si parla l'antica lingua d'Oc. Dalla tradizione provenzale alpina

provengono anche le "ravioles", condite con il burro

fuso locale, la polenta "el

piatel" o i "crouzetine",

squisite antichissime

specialità.



## *NELLE TERRE DEL RISO*

In primavera le opulente cascine paiono sorgere direttamente dalle acque; in autunno la laguna artificiale si trasforma in pianura di spighe. Il territorio compreso tra Biella, Vercelli e Novara detiene il primato italiano ed europeo per la produzione e l'esportazione del riso. La cucina è generosa e versatile: risotto con le rane, riso, fagioli, verdure e maiale sapientemente uniti nelle panisse, tapulone, spezzatino di carne d'asino cotta nel vino, salam d'la duja, conservato in vaso. Accompagnano questi piatti vini rossi come Gattinara, Ghemme, Bramaterra e Lessona.



## *SCOPRI IL LATO DOLCE DEL PIEMONTE*

Fra i mille volti della regione quello "dolce" è fra i più seduttivi: pasticceria fresca e secca, come i krumiri Rossi di Casale. Torte e caramelle insuperabili, ma la vera star è il cioccolato e Torino la sua capitale. Qui nel 600 già si gustava in tazza, ma è il 1865 l'anno della "svolta": nasce il gianduiotto e da allora gli artigiani continuano ad offrirci superbe interpretazioni mescolando al cacao le nocciole, il rhum, il caffè, o ancora latte, zucchero, caffè bollente e panna, come nell'inimitabile "bicerin".



## *ALLE RADICI DEL BERE*

---

Altra antica tradizione piemontese è la distillazione di fiori, frutti, erbe e radici aromatiche per ottenere liquori, amari, grappe e digestivi tipici, come il Genepi, ricavato dall'Artemisia.

