



**Associazione Piemontesi e amici del
Piemonte – Sede di Roma**



Presidenti d'Onore

Prof. Avv. Giovanni Maria FLICK

Sen. Dott.ssa Anna Maria RIZZOTTI

Presidente

Anna Maria Tarantini

Vice Presidente

Luciano Seno

Consiglieri

Mariapia Barontini

Emanuela Dossi

Mario Gallo

Francesco Sala

Revisore dei Conti

Mirella Fruscella

Responsabile Cultura

Damiano Hulmann Baldarelli

Cerimoniera

Emanuela Dossi

Addetto Stampa

Gianni Querio

Care Amiche e Cari amici,

Finalmente ci siamo ritrovati di persona in occasione della nostra cena conviviale nella quale abbiamo ripreso le fila dell'Associazione che era come un'auto parcheggiata in garage pronta a scattare ma impedita a farlo per i motivi che tutti sappiamo.

E' stato piacevole essere nuovamente insieme e parlare delle attività future, fare progetti e programmi per l'anno che verrà e per la restante parte di questo 2020 che continua a tormentarci con i suoi alti e bassi.

Grazie della partecipazione e del successo dell'iniziativa e grazie anche a coloro che, purtroppo (!) essendo in vacanza non hanno potuto essere presenti ma hanno avvisato con rincrescimento

Ed allora abbiamo ricominciato a vivere la nostra ita associativa e spero di avervi sempre numerosi alle iniziative che sono già state programmate per settembre e che vi verranno ricordate ancora.

La nostra Associazione, e dico nostra perché è di tutti noi, vive soltanto se tutti ci impegniamo e lo facciamo proprio in un momento in cui, all'impegno di ciascuno di noi come cittadini, dipende il futuro del nostro Paese così martoriato ed economicamente fragile.

Dai piccoli nuclei, come il nostro, può arrivare un esempio di coesione, unità e volontà di rinascita ed io ci conto molto perché bisogna crederci assolutamente.

Guardo Roma in questo momento particolare e la confronto con la Roma di ieri, affollata, faticosa, pullulante di turisti e mi si stringe il cuore; vedo le serrande abbassate, gli alberghi serrati ed ho nostalgia della confusione, del chiasso e del rumore che non sopportavo.

La tristezza, ogni tanto, mi prende come una secchiata d'acqua fredda ma poi reagisco quasi con rabbia e penso che, non subito certo, piano piano riprenderemo in mano tutta la nostra vita e stare insieme abbrevierà il percorso verso la normalità a 360°.

Buona Estate a voi tutti con affetto dalla vostra

Anna Maria

Gentili Socie e Cortesi Soci,

auguro anch'io a tutti voi un periodo di vacanze, o almeno di relax, a voi tutti e spero che si riprenda ad essere "persone normali" perché in questo momento non lo siamo ancora, purtroppo.

Per farlo dobbiamo proprio impegnarci per riprendere il ritmo che avevamo prima che un disgustoso virus ci mettesse KO.

Sono convinto che la vita associativa sia davvero una grande occasione per ritornare ad essere "NOI".

Cordiali saluti

Gianni

Sede Legale - Palazzo Delle Associazioni

Viale U. Aldrovandi 16. -00197 Roma

Cell. 339 4009735

IBAN C.C. INTESTATO A ASSOCIAZIONE PIEMONTESE NEL MONDO E AMICI DEL PIEMONTE

Mail: piemontesinelmondo@gmail.com;

IBAN C.C. INTESTATO A ASSOCIAZIONE PIEMONTESE NEL MONDO E AMICI DEL PIEMONTE

IT02 0030 6909 6061 0000 0114706

**AGOSTO 2020 -NOTIZIARIO ASSOCIAZIONE PIEMONTESE NEL MONDO E AMICI DEL
PIEMONTE – SEDE DI ROMA dedicato alle
PRELIBATEZZE ALIMENTARI ED ENOLOGICHE DELLA PROVINCIA DI CUNEO**

Siamo prossimi all'inaugurazione del Salone del Gusto e Terra Madre che, quest'anno, saranno molto particolari, a causa del COVID, e Carlin Petrini ha adottato una nuova formula di Salone che non soltanto è itinerante ma durerà ben sei mesi circa.

Ecco uno stralcio della presentazione del comunicato Stampa di presentazione dell'edizione 2020:

“Petrini: «Quest'anno il mondo ospita Torino e il Piemonte, sarà la Terra Madre più grande di sempre»

Parte il viaggio di Terra Madre Salone del Gusto 2020: un'edizione globale lunga sei mesi, con eventi digitali, fisici e diffusi in tutto il mondo

«Quella di quest'anno sarà l'edizione di Terra Madre Salone del Gusto più grande di sempre. Noi impiegheremo tutte le nostre forze per far vedere che esistono migliaia di comunità, composte da contadini, artigiani, produttori, pescatori, che sviluppano un'economia al servizio dei beni comuni, a livello territoriale, in tutto il mondo. E loro, in un certo senso, ospiteranno Torino e il Piemonte in ogni angolo del mondo: migliaia di persone portano nel cuore l'evento, il territorio e le idee che qui fioriscono». È con queste parole, pronunciate dal **presidente di Slow Food, Carlo Petrini**, che parte il countdown per l'edizione 2020 di Terra Madre Salone del Gusto, che inaugurerà il prossimo 8 ottobre e proseguirà per sei mesi con un format completamente diverso dal solito.

Quello che è cominciato dalla Nuvola Lavazza di Torino, sede della presentazione ufficiale dell'evento, è il viaggio di Terra Madre Salone del Gusto 2020: quando si concluderà, tra poco meno di un anno, potremo dire di aver coinvolto il più alto numero di persone mai raggiunte dall'evento organizzato da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte, grazie alle tecnologie digitali e alle migliaia di eventi fisici sparsi ovunque è attiva la rete di Slow Food, presente oggi in 160 Paesi nel mondo.

Già da oggi - 22 luglio - è online la piattaforma che conterrà le attività digitali e il calendario degli eventi fisici, all'indirizzo www.terramadresalonedelgusto.com: fino ad aprile 2021, si alimenterà gradualmente e progressivamente di contenuti, per dar vita a un ricchissimo palinsesto. Perché Terra Madre Salone del Gusto 2020 sarà una manifestazione unica, nella quale Slow Food metterà assieme presenza fisica - con eventi che naturalmente vedono protagonisti in primis Torino e il Piemonte - e accessibilità online.

«La forza di Terra Madre Salone del Gusto risiede nella capacità di far dialogare tra loro realtà anche appartenenti a mondi lontani e diversi, rendendo l'evento un'imperdibile occasione di sensibilizzazione sui temi del cibo, dell'educazione alimentare, della tutela delle biodiversità» ha dichiarato la **sindaca di Torino, Chiara Appendino**. «Il nuovo modello è una scelta innovativa che, in un momento di oggettiva difficoltà per l'organizzazione di eventi nella maniera più tradizionale, ha consentito di trasformare un ostacolo in una opportunità, permettendo al contempo di mantenere Torino e il Piemonte al centro dell'evento e di allargare gli orizzonti della manifestazione».

«Il Piemonte e l'Italia hanno bisogno di manifestazioni come Terra Madre Salone del Gusto, perché i grandi eventi sono il miglior strumento di promozione di un territorio - ha sottolineato il **presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio** - **Sarà una edizione diversa come diverso è il periodo che stiamo vivendo, ma ciò che desideriamo trasmettere è che il Piemonte c'è, è in salute ed è pronto con tutte le sue eccellenze ad accogliere i turisti con professionalità e sicurezza».**

Ci sembra quindi giusto in questo notiziario parlare di enogastronomia e di quella della Provincia Granda e cioè la Provincia di Cuneo cui appartengono una gran parte delle Langhe dichiarato Patrimonio dell'Umanità e note in tutto il mondo per l'enogastronomia.

Un omaggio all'inventore del Salone del Gusto che è un figlio di questa Terra splendida.

Traiamo le informazioni dal sito <http://prodottitipici.provincia.cuneo.it> e descriviamo solo alcuni dei prodotti più famosi per i quali il cuneese è famoso nel mondo.

Vi consigliamo di visitare il sito per trovarvi tanto altro che, per brevità, non possiamo citare in questa nostra informativa.

UNA PROVINCIA DA GUSTARE

La Provincia di Cuneo rappresenta la realtà più importante nel panorama regionale dell'agricoltura.

“Grandi vini, colture di pregio, allevamenti di grande qualità, eccellenti prodotti con riconoscimenti a livello comunitario, cucina caratteristica, paesaggi e località incantevoli ne fanno una provincia di grandi tradizioni agricole e culturali e di richiamo turistico non indifferente.

I sapori e i saperi tramandati da culture e tradizioni antiche hanno portato all'affermazione di prodotti agroalimentari di eccellenza, in qualche caso unici, tali da richiamare con il solo loro nome la Provincia di Cuneo e il suo straordinario territorio. In tempi in cui l'attenzione si orienta sempre più verso un'alimentazione sana, disporre di prodotti legati al territorio, genuini e tracciati rappresenta una garanzia da offrire alla domanda di qualità e salubrità che proviene con sempre maggior forza dal consumo.

Spetta a tutti, e alle istituzioni preposte in particolare, conservare e difendere il patrimonio tramandatoci dagli avi facendone un fattore essenziale di progresso e di sviluppo economico.

Il processo di difesa e di valorizzazione del patrimonio agroalimentare deve essere al centro della politica di promozione dei prodotti del territorio provinciale e di supporto alle imprese e ai Consorzi che a tale obiettivo dedicano la loro competenza e le loro energie.

Il presente portale dei Prodotti Tipici è stato realizzato con la fattiva collaborazione dei vari Consorzi di tutela e di valorizzazione, che svolgono un'azione meritoria di promozione e di salvaguardia dei vari prodotti agroalimentari tipici e tradizionali esistenti in provincia di Cuneo, con l'ausilio della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Cuneo, che da sempre opera in questo campo, tra le altre, con l'azione di appoggio all'attività dei Consorzi e di spinta per intraprendere l'iter del riconoscimento di origine, e con il contributo dell'Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte.”

FORMAGGI

Bra

Nome: Bra DOP

Marchio di qualità

Tipologie: Bra Duro, Bra Tenero DOP

Denominazione di Origine Protetta (DOP) -

Descrizione

Bra Duro e Bra Tenero Un latte di eccellenti caratteristiche, lavorato e stagionato secondo le tecniche che si rifanno ad un'antica tradizione, costituisce il segreto che dà origine ad un prodotto con caratteristiche uniche.

Il Bra DOP può essere prodotto in due diverse tipologie: "Bra Tenero" e "Bra Duro". Entrambi i tipi presentano forme cilindriche a facce piane di diametro da 30 a 40 cm con scalzo leggermente convesso da 5 a 10 cm. Il peso di una forma varia da 5 a 9 Kg.

La stagionatura minima deve essere di 45 giorni per il tipo tenero e di 180 giorni per il tipo duro. Il tipo duro, con crosta consistente e di colore beige scuro, è piccante e sapido, soprattutto se lungamente stagionato (8 - 10 mesi e oltre), e può anche essere usato da grattugia; il tipo tenero, che presenta una crosta grigio chiara, elastica, liscia e regolare, è gradevolmente profumato e con sapore meno intenso.

Il Bra DOP è prodotto con latte di vacca, eventualmente addizionato con piccole aggiunte, nella misura massima complessiva del 10%, di latte ovino e/o caprino Per la produzione di "Bra tenero" il latte viene riscaldato a 35° C con l'aggiunta di caglio liquido di vitello.

La rottura della cagliata avviene in due fasi: prima con un movimento rotatorio con lo spino di tipo svizzero, poi con la torchiatura per circa quindici minuti.

La salatura avviene in salamoia (12% di sale) e la stagionatura dura circa un mese e mezzo. Il "Bra duro" è invece portato alla temperatura di 29-30° C (in caldaie di rame), sempre con

l'aggiunta di caglio liquido e, in inverno, in molti caseifici di pianura, di latte-innesto. La rottura della cagliata avviene come nel "Bra tenero".

La salatura è a secco, durante sei giorni ad intervalli di 24 ore. La stagionatura dura dai sei mesi all'anno.

AREA DI PRODUZIONE

Il formaggio "Bra" si produce nell'intero territorio amministrativo della provincia di Cuneo con latte prodotto esclusivamente nella stessa provincia così come individuata dal D.p.r. 16 dicembre 1982 (G.U. n. 196 del 19 Luglio 1983).

La zona di stagionatura comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo e l'intero territorio amministrativo del comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.

Le forme di Bra DOP in entrambe le varianti se prodotte sempre all'interno dell'area di produzione in comuni classificati come montani possono portare la menzione "d'Alpeggio": in questo caso lo sfondo dell'etichetta cartacea è di colore verde e riporta la scritta "di Alpeggio".

Storia e Tradizione

Il Piemonte è tra le regioni italiane che più di altre vantano antiche tradizioni casearie e i suoi formaggi a denominazione di origine protetta rappresentano l'esempio di come l'arte dei suoi pastori ha saputo dar vita a vere "perle" per la nostra tavola.

Il Bra che porta il nome della cittadina piemontese, capitale del Roero, collocata sul confine tra le Langhe e la pianura cuneese, è una di queste "perle".

Oggi in Bra non si produce neppure una forma dell'omonimo formaggio e anche un tempo proveniva per la maggior parte dai paesi delle vallate e delle montagne di Cuneo.

Furono tuttavia i commercianti braidesi a stagionare e a portare "il nostrale" sui mercati piemontesi e soprattutto liguri, dove era molto apprezzato come ottimo ingrediente nella preparazione del pesto. Nel genovese è molto richiesto ancora oggi.

Le condizioni climatiche favorevoli e la felice dislocazione geografica di Bra la resero il più grande centro di raccolta per la stagionatura e la commercializzazione, fatta inizialmente su carri trainati da cavalli.

Richiesto da piemontesi emigrati, veniva esportato anche nelle Americhe, grazie alla sua capacità di sopportare lunghi mesi di navigazione, senza alterarsi agli inevitabili sbalzi di temperatura.

Ancora oggi la commercializzazione riguarda Piemonte, Liguria, Lombardia, mentre una parte del prodotto è esportata.

Le due tipologie prodotte, Bra "tenero" e Bra "duro" – DOC dal 1983 – hanno ottenuto la Denominazione di Origine Protetta nel 1996.

Per la tutela e la valorizzazione del BRA DOP è operante il Consorzio per la tutela del formaggio Bra; Via Livorno 60 c/o Environment Park - 10144 Torino

e-mail: promo.formaggi@produttorelattepiemonte.com

Castelmagno DOP

Marchio di qualità: Marchio DOP Castelmagno DOP

Denominazione di Origine Protetta (DOP) -

Descrizione

Formaggio Castelmagno

Il formaggio si presenta in forma cilindrica a facce piane del diametro di 15- 25 cm, scalzo di 12- 20 cm e peso variabile dai 2 ai 7 kg. La crosta è sottile e liscia di colore giallo rossastra nelle

forme più fresche ed assume una conformazione rugosa e una colorazione ocra - brunastra nelle forme più stagionate.

La pasta molto friabile e priva di occhiature è di colore bianco avorio con la tendenza a virare ad una colorazione giallo ocra e a presentare venature blu-verdi nelle forme più stagionate.

La presenza di venature è dovuta allo sviluppo di speciali muffe, appartenenti al genere penicillium, che contraddistinguono i cosiddetti formaggi erborinati o a pasta blu.

L' "erborinatura", termine che deriva dal vocabolo dialettale lombardo "erborin" e significa prezzemolo, nel Castelmagno si sviluppa naturalmente con la stagionatura senza necessità di inoculo di muffe specifiche.

Il sapore fine è delicato diventa forte e piccante man mano che aumenta il periodo di stagionatura.

L'autenticità del prodotto è garantita dalla presenza del marchio impresso in rilievo su ciascuna forma e stampato al centro della caratteristica etichetta che ricorda la forma di una croce occitana.

Il Castelmagno DOP è prodotto con latte di vacca, eventualmente addizionato con latte ovino e/o caprino in percentuale da un minimo del 5% ad un massimo del 20%.

Il latte utilizzato è ottenuto dall'unione del latte di due mungiture di cui il primo conservato a bassa temperatura ed eventualmente scremato per affioramento o centrifugazione. La coagulazione viene effettuata su latte crudo riscaldato in caldaie di acciaio sino a 35- 38 °C utilizzando caglio liquido.

La cagliata viene quindi rotta fino alla dimensione di una nocciola (ma in alcuni casi si arriva sino al chicco di riso), lasciata riposare sotto siero per un tempo variabile dei 5 ai 30 minuti ed infine estratta e messa in teli dove viene lasciata scolare per circa 24 ore.

Al termine di questo periodo la cagliata viene tagliata a fette ed immersa in vasche di acciaio o plastica contenenti del siero della lavorazione del giorno o di lavorazioni precedenti. In questo siero la cagliata viene lasciata in genere per 2-3 giorni dopo di che viene estratta e tritata. Il trito viene quindi salato con sale grosso, posto in fascere di plastica o acciaio e pressato per 24 - 48 ore al fine di facilitarne lo spurgo.

La stagionatura, effettuata in locali naturali o in celle fresche e umide, si protrae per almeno due mesi.

Il Castelmagno DOP può essere esclusivamente prodotto, stagionato e confezionato nel territorio amministrativo dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana in provincia di Cuneo. Dagli stessi comuni deve anche provenire il latte destinato alla trasformazione.

Il Castelmagno può fregiarsi della menzione aggiuntiva "Prodotto della montagna" quando la produzione del latte, la trasformazione e la stagionatura avvengono in zone classificate come montane. Se invece il formaggio è prodotto e stagionato sempre all'interno dell'area di produzione riconosciuta, ma ad una quota superiore ai 1000 m, può portare la menzione "di Alpeggio".

Le due menzioni sono facilmente identificabili dal colore dell'etichetta, blu nel caso del "Castelmagno prodotto della montagna" e verde nel caso del "Castelmagno di Alpeggio".

Storia e tradizione

L'origine del Castelmagno è antichissima: esso è forse di poco posteriore, se non contemporaneo, al Gorgonzola, che era già conosciuto nel 1100.

Che il Castelmagno fosse rinomato anche in tempi molto remoti, lo dimostra il testo di una sentenza arbitrale del 1277, secondo la quale, per l'usufrutto di alcuni pascoli in contestazione fra i Comuni di Castelmagno e di Celle di Macra, si fissava come canone annuo - da

pagarsi al Marchese di Saluzzo - una certa quantità di formaggi di Castelmagno, che è presumibile siano stati dello stesso tipo di quelli che si fabbricano attualmente.

L'Ottocento è l'epoca d'oro di questo prestigioso formaggio: il Castelmagno diventa il re dei formaggi italiani e compare nei menu dei più prestigiosi ristoranti di Londra e di Parigi.

Poi inizia la decadenza e con le guerre e lo spopolamento della montagna degli anni '60 il Castelmagno ha rischiato seriamente di scomparire. **La ripresa produttiva avviene a partire dai primi anni '80: il Castelmagno ottiene nel 1982 il riconoscimento nazionale DOC e successivamente nel 1996 il riconoscimento europeo DOP.**

Nel 2002 è stato riconosciuto ufficialmente il Consorzio per la tutela del Castelmagno con lo scopo di promuovere e tutelare l'omonimo formaggio.

Consorzio per la tutela del Castelmagno; Piazza caduti, 1 - Castelmagno (CN) Tel: 0171 9861190

Murazzano DOP

Marchio DOP Murazzano DOP

Denominazione di Origine Protetta (DOP) –

Descrizione

Formaggio Murazzano

Il Murazzano DOP è un formaggio grasso a pasta fresca prodotto utilizzando latte ovino, in purezza oppure in percentuale non inferiore al 60%. **Il latte ovino proviene principalmente dalla razza autoctona Pecora delle Langhe**, che dopo aver rischiato di scomparire, ha avuto una significativa ripresa grazie alla produzione del Murazzano, anche se rimane ancora oggi classificata a rischio di estinzione.

Il Murazzano DOP si presenta con una forma cilindrica a facce piane di diametro da 10 a 15 cm e scalzo da 3 a 4 cm, con un peso che varia dai 300 ai 400 g. Il colore della pasta è bianco latte, la sua struttura leggermente consistente, morbida, a volte con alcune occhiature.

All'esterno si presenta privo di crosta, il suo colore è bianco latte per le forme fresche e paglierino per quelle più stagionate. Il suo sapore, fine e delicatamente profumato, ricorda il latte ovino di cui è fatto. Ancora oggi è realizzato a mano, forma dopo forma.

Per la sua preparazione, il latte delle due mungiture giornaliere viene coagulato ad una temperatura di 37°C con l'aggiunta di caglio liquido, la cagliata viene depositata in forme cilindriche con il fondo forellato chiamate "fascelle", anticamente costruite in legno e successivamente in alluminio. Alla successiva salatura, effettuata a secco, segue la maturazione - minimo sei giorni - durante i quali le forme sono giornalmente lavate con acqua tiepida.

Il Murazzano DOP è prodotto e stagionato in circa 50 Comuni dell'Alta Langa cuneese.

Storia e tradizione

Il giorno di mercato, con un cesto coperto da un asciugamano a quadretti, un tempo le donne dell'Alta Langa si recavano a Murazzano.

Partivano, chi a piedi, chi in bicicletta, le più fortunate anche in corriera, per andare a vendere le loro "tume" ai negozianti che le avrebbero portate ai negozi delle città della pianura, fino a Torino. Le donne non solo si recavano al mercato a vendere per pochi soldi il formaggio fatto in settimana e acquistare così indispensabili generi alimentari, ma si occupavano anche della mungitura.

La storia della "tuma" prodotta nelle Langhe cuneesi è dunque strettamente legata alla storia delle donne di questa terra, alle quali toccavano la cura delle pecore, la produzione e la vendita del formaggio.

La sua storia però è anche legata a quella del Comune di Murazzano, antico centro di produzione e commercio. La prima "Mostra concorso delle robiole", fu organizzata all'inizio degli anni '60.

Nel 1982 il Murazzano ha ottenuto il riconoscimento nazionale DOC e successivamente il riconoscimento europeo DOP. E' stato costituito e riconosciuto ufficialmente nel frattempo il consorzio per la tutela del formaggio Murazzano con lo scopo di promuovere e salvaguardare questa tipica produzione casearia della provincia di Cuneo.

Consorzio per la tutela del formaggio Murazzano; Via Umberto I,1 12060 - Bossolasco (CN)
Tel 0173 799000

Nostrale dell'Alpe

Marchio di qualità

Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT)

Descrizione

Nostrale dell'Alpe Formaggio grasso (a volte semi - grasso) di latte bovino prodotto nel periodo estivo sugli alpeggi della provincia di Cuneo.

La sua diffusione fa sì che spesso presenti caratteristiche esterne e gustative diverse e venga realizzato in base al gusto e alle consuetudini dei diversi marginari.

Ha forma cilindrica con pezzatura molto variabile, con facce piane del diametro di 30 cm, e scalzo dritto di 8 - 10 cm di altezza, il peso oscilla dai 2 agli 8 kg per forma.

Esiste in due tipologie: fresco e stagionato. Il Nostrale fresco presenta crosta sottile, di colore paglierino, la pasta è compatta con piccole occhiature. Nel Nostrale stagionato la crosta è spesso di colore bruno, la pasta dopo alcuni mesi di stagionatura diventa granulosa ed assume un gusto forte e piccante.

Per la preparazione si utilizzano latte vaccino intero (e a volte parzialmente scremato), raramente mescolato a piccole quantità di latte di capra o di pecora, caglio di vitello liquido o in polvere e sale.

La lavorazione inizia con il riscaldamento del latte (intero o miscelato con latte parzialmente scremato) portato a 30 °C, si aggiunge poi il caglio e si lascia coagulare in 30 - 40 minuti. Dopo la rottura della cagliata con spannarola fino a dimensione di chicco di mais o di nocciola, il procedimento prevede una sosta in caldaia di 5 - 10 minuti e in alcuni casi una cottura con fuoco a legna a 40 °C per 60 minuti.

Successivamente la cagliata avvolta in teli viene estratta e sottoposta a pressatura con torchio meccanico o pesi. Segue poi la salatura a secco o in salamoia. La stagionatura prevede un minimo di 30 - 50 giorni per il nostrale fresco e può arrivare fino ai sei mesi per il Nostrale stagionato.

Area di produzione

Il Nostrale d'alpe è prodotto in estate negli alpeggi delle vallate in provincia di Cuneo. Solo nel caso in cui l'azienda agricola sia stanziale in montagna viene prodotto durante l'intero periodo dell'anno.

Storia e Tradizione

Saluzzo

In provincia di Cuneo è ancora molto diffusa la pratica dell'alpeggio con i suoi riti antichi e ancora immutabili che risalgono agli albori della storia.

Ogni anno, d'estate, dalla pianura salgono sulle montagne circa 35.000 bovini e circa 30.000 ovicapri, nel rispetto di una tradizione che consente lo sfruttamento integrato delle risorse foraggere d'alta quota e la produzione di formaggi tipici e dal gusto unico e inconfondibile. Il Nostrale è il formaggio tradizionalmente e da sempre prodotto negli alpeggi cuneesi dai margari.

Raschera DOP

Marchio di qualità :Marchio DOP Raschera DOP

Denominazione di Origine Protetta (DOP) –

Descrizione

Il Raschera DOP è un formaggio semigrasso, crudo, pressato, a pasta compatta di colore bianco avorio. Nelle forme più fresche il sapore è fine e delicato, nel Raschera stagionato è intenso, persistente e sapido, tendente al piccante.

Nel Raschera di alpeggio prevalgono i caratteristici sentori di malga e di erbe alpine.

Le forme possono essere di due tipi:

- **quadrangolari** con facce piane con lunghezza di ciascun lato da 28 a 40 cm, scalzo irregolare di 7 - 15 cm e peso variabile dai 6 ai 9 kg;
- **rotonde con facce piane** del diametro di 30- 40 cm, scalzo leggermente convesso di 6 - 9 cm e peso variabile dai 5 ai 8 kg.

Oggi la forma quadrata, (quella che anticamente meglio si adattava al trasporto mediante muli) costituisce il 99% della produzione.

Il latte vaccino, raramente addizionato con piccole quantità di latte caprino o ovino, viene scaldato alla temperatura di 29-30° C e addizionato di caglio liquido per indurre la formazione della cagliata. Dopo circa un'ora si rompe la cagliata con la spatola e per cinque minuti si procede alla sbattitura con lo spino.

Raschera DOP

La cagliata, separata dal siero, viene raccolta in un tela di canapa da cui può scolare; dopo di che, il processo di lavorazione si differenzia a seconda vengano prodotte forme rotonde o quadrangolari. Nel caso di produzioni di forme rotonde la cagliata, sempre avvolta nella tela, viene messa in forme di legno cilindriche dotate di fori sul bordo con un diametro di 35 - 40 cm, le cosiddette "fascele" che vengono poi caricate con pesi per favorire lo spurgo del siero. Il formaggio resta sotto peso per circa un giorno intero in cui la forma viene rigirata ogni ora. La salatura viene di norma effettuata a secco girando la forma dopo un giorno o due per intervenire su ambedue le facce.

Nel caso di produzione di forme quadrate si deve estrarre dalla "fascela" rotonda la cagliata e prima della salatura collocarla in una forma di parallelepipedo, "la conca", formata da assi di legno.

Nella "conca" il formaggio viene coperto con una tavola di legno, caricata con pesi e li rimane per quattro o cinque giorni in modo da assumere una forma quadrata irregolare.

La salatura viene effettuata sui quattro lati dello scalzo durante la compressione che richiede comunque il rivoltamento quotidiano della forma mentre la salatura sulle due facce piane viene effettuata dopo l'estrazione dalla conca.

La stagionatura deve essere di minimo 30 giorni per le produzioni realizzate con latte igienizzato e minimo di 60 giorni per le produzioni a latte crudo.

Area di produzione

Il Raschera DOP, tipica e storica produzione del Monregalese, può essere prodotto e stagionato nel territorio amministrativo della provincia di Cuneo, così come stabilito dal Disciplinare di Produzione.

Il Raschera DOP prodotto e stagionato sopra i 900 m s.l.m. nei territori dei Comuni di Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio per quanto attiene la Valcasotto, Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, Montalto Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent e Roccaforte Mondovì, può portare la "menzione di Alpeggio".

Raschera DOP e Raschera DOP Menzione D'Alpeggio

Per permettere al consumatore di riconoscere con facilità le due tipologie di Raschera, l'etichetta cartacea del Raschera d'Alpeggio DOP ha uno sfondo giallo mentre quella tradizionale ha una colorazione verde.

Storia e Tradizione

Da sempre nelle **montagne del Monregalese** viene prodotto questo formaggio che, a testimonianza del suo forte legame con il territorio, porta il nome di un alpeggio e di un pascolo ai piedi del Monte Mongioie.

L'alpe Raschera, infatti, con una superficie di circa 620 ettari rientra oggi nel territorio di Magliano Alpi, che deve il suo appellativo Alpi proprio a questa isola montana disgiunta dal resto del territorio comunale.

A conferma della lunga tradizione di questo formaggio nel dialetto locale **il termine "Raschera" viene utilizzato per indicare i formaggi prodotti nelle montagne del Monregalese, in contrapposizione al termine "tuma di montagna" utilizzato per indicare formaggi sempre di montagna, ma prodotti in altre vallate.**

Nel 1976 nacque a Frabosa Soprana la "Confraternita del Raschera e del Bruss" i cui Cavalieri avevano il compito di far conoscere e sostenere la produzione, il consumo, la conoscenza e la vendita" del Raschera.

Dal loro entusiasmo e dal loro amore per le cose genuine e tradizionali del luogo, in un momento in cui si rischiava di veder scomparire la produzione di quel gioiello caseario che era il Raschera, si dipanò un movimento d'opinione che piano piano interessò al del problema anche gli Enti pubblici operanti sul territorio.

Si arriva così nel 1982, grazie all'interesse e alla partecipazione della Camera di Commercio di Cuneo e della Comunità Montana delle Valli Monregalesi, al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata. Nel 1996, la Comunità Europea concede la D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) al formaggio Raschera.

Nel 1984 è stato costituito tra i produttori del Raschera il "Consorzio per la tutela del formaggio a denominazione d'origine Raschera" con lo scopo di fornire garanzie ai consumatori attraverso i marchi e i contrassegni depositati a norma di Legge, sulla genuinità del prodotto, sulla lavorazione artigianale del formaggio, sulla sicurezza che una forma marchiata è vera Raschera e non mera imitazione.

Consorzio per la tutela del formaggio Raschera, c/o Comunità Montana delle Valli Monregalesi; Via Mondovì 1/D, 12080 Vicoforte, Tel. 0174 563307

e-mail: agrario@vallimonregalesi.it, Sito web: www.raschera.com

Associazione DOP - IGP - Produttori Latte del Piemonte

Via Livorno 60 c/o Environment Park - 10144 Torino

Tel: 011 2258391/Fax: 011 2258408

E-mail: promo.formaggi@produttori latte piemonte.com

Toma Piemontese

Toma Piemontese DOP

Marchio di qualità

Marchio Dop Toma Piemontese DOP

Denominazione di Origine Protetta (DOP) –

Descrizione

Toma Piemontese

Il formaggio si presenta in forme circolari con facce piane o semipiane con diametro compreso tra 15- 35 cm e uno scalzo variabile tra i 6 - 12 cm; anche il peso di ciascuna forma, di conseguenza, risulta essere molto variabile e compreso tra i 1,8 kg e 8 kg.

Il Toma Piemontese presenta caratteristiche gustative diverse a seconda se si tratta della produzione tradizionale ottenuta a partire dal latte intero o della variante semigrassa ottenuta con latte scremato.

Nel primo caso la crosta è elastica e liscia con un color paglierino, bruno rossiccio, secondo la stagionatura, mentre la pasta ha un colore giallo paglierino con occhiatura minuta e diffusa; il sapore che ne deriva è dolce e gradevole, di aroma delicato.

Nella variante semigrassa la crosta è poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio, la pasta è di colore bianco paglierino con occhiatura minuta e il sapore è intenso ed armonico, di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura.

Il latte esclusivamente vaccino proveniente da almeno due mungiture consecutive viene lasciato riposare fino ad un massimo di 12 ore, per il formaggio a latte intero, e fino ad un massimo di 24 ore, per il formaggio semigrasso. Dopo la scrematura per affioramento il latte viene posto in caldaia dove alla temperatura di 32°- 35°C e viene addizionato di caglio di vitello.

La cagliata che ne deriva subisce inizialmente una rottura grossolana, spesso con rivoltamento dello strato più superficiale che si è raffreddato; cui segue una breve sosta che favorisce un primo massiccio spurgo del siero.

Si procede poi ad un'ulteriore rottura della cagliata, spesso accompagnata da un ulteriore riscaldamento che può portare alla temperatura di cottura ai 44° e 48°C.

La rottura si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di mais per il formaggio a latte intero o di un grano di riso per i formaggi semigrassi dopo di che si lascia poi riposare la massa per alcuni minuti, per dar modo alla cagliata di depositarsi sul fondo, separandosi dal siero.

La cagliata raccolta viene messa in fascere e, dopo una prima pressatura, lasciata sgrondare dal siero superfluo in ambienti idonei; durante questa sosta che varia dalle 3 alle 24 ore per il formaggio a latte intero e dalle 3 alle 72 ore il formaggio a latte semigrasso, il formaggio subisce più rivoltolamenti.

Si procede poi alla salatura, tradizionalmente a mano, con sale grosso sparso alternativamente sulle due facce per non oltre quindici giorni, oppure in salamoia da 24 a 48 ore a seconda della dimensione delle forme.

La stagionatura avviene nelle tradizionali grotte o in ambienti idonei con una umidità di circa l'85% e temperatura oscillante tra i 6° e i 10°, durante questa fase i formaggi sono rivoltati più volte, talora lavando le facce piane con una soluzione di acqua e sale. La durata minima di questo periodo è di sessanta giorni per le forme di peso superiore a 6 kg e di quindici giorni per le forme di peso inferiore.

Area di produzione

E' l'unico formaggio DOP la cui produzione interessa tutto il territorio regionale in quanto la zona di provenienza del latte, di trasformazione, stagionatura ed elaborazione del formaggio Toma Piemontese comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Cuneo, Torino, Biella, Vercelli, Novara e Verbania e alcuni comuni in provincia di Asti (Bubbio, Buttigliera d'Asti, Cassinasco, Cellarengo, Cessole, Dusino San Michele, Loazzolo, Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile, San Giorgio Scarampi, San Paolo Solbrito, Serole, Sessame, Valfenera e Villanova d'Asti) e di Alessandria (Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice).

Storia e Tradizione

Il Piemonte è da sempre terra di grandi formaggi e ha legato il suo nome a numerose produzioni tipiche. Tra queste c'è sicuramente il Toma, che s'origina sui pascoli alpini e pian piano nei secoli discende a valle, il formaggio più diffuso e probabilmente più antico, di certo è quello che meglio esprime il carattere di una terra che nasce, come dice il suo stesso nome, da un legame profondo ed inscindibile con le montagne che lo circondano.

La storia e la lingua insegnano quanto antico e radicato sia il connubio tra il Piemonte e la sua Toma.

La produzione e il consumo di formaggio nell'area pedemontana trovano le prime attestazioni documentali fin dal sec. XI, figurando soprattutto nei "pastus" distribuiti ai poveri o ai lavoratori subalterni, tanto da convalidare l'ipotesi di un suo uso, almeno in questi periodi iniziali, caratteristico dei ceti popolari. Pare infatti andassero per la maggiore formaggi particolarmente piccanti e detti "formaggi dei poveri", come citava Pantaleone da Confienza nella Summa lacticianorum:

"...mentre invecchiano avviene in essi una tale fermentazione che acquistano sì sapore, ma molto piccante, tanto che sono detti assai utili per i poveri, in primo luogo perché a causa del loro sapore piccante ne mangiano poco. In secondo luogo, si dicono utili ai poveri perché questi, nelle pietanze fatte con quei formaggi, grazie al loro pizzicore sono dispensati dall'usare spezie e sale".

Nei secoli successivi il consumo di formaggio si diffonde in tutti gli strati sociali, superando i più severi principi religiosi, che ne vietavano il consumo nei giorni "di magro", e gli iniziali pregiudizi medici ed aristocratici, che lo consideravano cibo pesante plebeo e che, pur attenuandosi via via, durarono fino agli inizi del Seicento.

Pascolo nella valle Occorre inoltre ricordare che il Toma Piemontese, nato come formaggio in aree tipicamente montane e di valle, si è diffuso con il tempo anche nelle zone di pianura a causa, o meglio dire, per merito, dei margari, così come ricordati, tra gli altri, da Francesco Confienza in una memoria dal titolo "I margari della Provincia di Torino".

Ma è comunque indiscutibilmente il Piemonte ad avere nobilitato il termine Toma.

Il nome Toma poi nella tradizione popolare è stato frequentemente unito ad un'indicazione geografica (Toma di Ormea, Toma di Biella, Toma di Susa, Toma di Piode, Toma di Boves, Toma di Lanzo, ecc.) per rappresentare comunque prodotti simili e in ogni caso tutti ispirati alla stessa matrice.

In conseguenza di ciò, poiché la zona di produzione rappresenta gran parte del territorio della Regione Piemonte, e nel pieno rispetto della tradizione, l'aggettivo Piemontese è stato unito indissolubilmente al nome Toma, così da formare un tutt'uno: il Toma Piemontese.

Nel 1982 Il Toma Piemontese ha ottenuto il riconoscimento DOC e successivamente nel 1986 il riconoscimento DOP.

Nel 2003 è stato creato e riconosciuto ufficialmente il Consorzio di tutela del formaggio Toma Piemontese con lo scopo di promuovere e tutelare questo formaggio tipico piemontese.

Consorzio di tutela del formaggio Toma Piemontese: Via Livorno 60 c/o Environment Park - 10144 Torino - E-mail promo.formaggi@produttorilattepiemonte.com

Toumin Dal Mel

Marchio di qualità

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) - In corso l'iter per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Descrizione

Ha una forma cilindrica a disco affusolato con diametro compreso tra i 10 e i 12 cm, con uno scalzo a bordo molto convesso di altezza variabile tra i 1 - 2 cm: il peso medio di una forma varia da 150 a 250 g.

Quando il formaggio è fresco la crosta è praticamente inesistente e assume una colorazione bianco latte; quando è stagionato si forma una crosta di colore bianco porcellana ricoperta da un sottile strato di muffe bianche. La pasta di colore bianco avorio presenta una tessitura fine, un'occhiatura rada e talvolta presenta fenomeni di proteolisi verso l'esterno quando il formaggio è più stagionato.

Al palato il gusto è dolce, ricorda il latte fresco, debolmente acido e poco salato nelle forme fresche, mentre nelle forme più stagionate compaiono profumi più intensi dovuti allo svilupparsi di muffe sulla crosta e il sapore diventa più fragrante. La crosta è edibile.

Per la preparazione si utilizza latte intero prodotto a partire da vacche di razza bovina piemontese o loro incroci, alimentate in prevalenza con foraggi locali. Sono possibili modeste aggiunte di latte caprino (non oltre il 10%).

Il latte intero viene coagulato a temperatura naturale di coagulazione, compresa tra i 32 - 35°C, entro due ore dalla mungitura, utilizzando quantità limitate di caglio liquido di vitello. E' consentito un trattamento termico di pastorizzazione blanda.

Forme di Toumin dal Mel

Trascorso il tempo di presa del caglio, la cagliata viene rotta in modo netto con un taglio a croce, poi successivamente la si sminuzza fino ad un diametro medio di una nocciola, onde favorire lo spurgo del siero, successivamente la cagliata viene estratta e posta in piccole forme forate per favorire l'ulteriore spurgo del siero.

L'operazione di salatura si effettua durante il posizionamento della cagliata nelle forme, essa non deve essere eccessiva al fine di non alterare il tipico sentore di latte fresco del formaggio. Può avvenire a secco con lo spargimento del sale sulla superficie del formaggio o in salamoia.

La maturazione deve avvenire in cantine naturali oppure in locali condizionati nei quali siano garantite le condizioni ottimali di temperatura. La maturazione si completa su ripiani in legno grezzo dove le forme sono adagate su canovacci di fibra naturale da sostituirsi periodicamente. La stagionatura minima è di 4 giorni ma può protrarsi fino a 30.

Area di produzione

Tradizionalmente la zona di produzione comprende i comuni di Melle, Frassino e Valmala.

Nel disciplinare predisposto per il riconoscimento della DOP si estende l'area di produzione anche ai comuni limitrofi di Brossasco, Isasca, Piasco, Rossana, Sampeyre e Venasca.

Storia e Tradizione

Il Toumin dal Mel nasce a metà - fine ottocento sulle alture della media Valle Varaita a cavallo tra le borgate di Frassino e Melle. Studi più recenti indicano in quattro abitanti della

borgata "Vitoun" di Frassino, i veri fondatori del Toumin dal Mel, spinti dalla necessità di trovare un'alternativa al burro, allora principale derivato lattiero caseario e già prodotto in eccedenza per l'economia della piccola valle.

La produzione poi si ampliò ai comuni vicini ed il prodotto venne commercializzato presso il fiorente mercato di Melle, dal quale esso ha assunto la denominazione Toumin dal Mel.

Dopo la seconda guerra mondiale il mercato di Melle ha perso di importanza e alla vendita diretta si è sostituita la consegna ai negozi e alle gastronomie del cuneese e del saluzzese.

Dal 1974 a Melle nel mese di agosto si svolge la Sagra del Toumin dal Mel quale manifestazione promozionale del formaggio.

Tomino delle Valli Saluzzesi

Marchio di qualità

Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT)

Descrizione

Formaggio freschissimo di latte vaccino intero a pasta molto morbida ed umida. Le dimensioni sono generalmente di 100 – 200 gr.

Il latte di vacca (un tempo lavorato crudo, oggi pastorizzato) viene scaldato fino a 32-35 °C. Si aggiunge caglio liquido. Si attende per circa 30 minuti - un'ora, dopodiché si procede alla rottura della cagliata con tagli longitudinali a distanza di 4-5 cm.

Si effettua poi una sosta per circa 2 minuti. Successivamente si procede ad una leggera agitazione della cagliata e ad una nuova rottura con tagli di 3-4 cm. Infine si procede al trasferimento negli stampi, le forme sono poi rivoltate e poste in cella a 4 °C.

Per la preparazione si utilizzano latte vaccino intero (e a volte parzialmente scremato), raramente mescolato a piccole quantità di latte di capra o di pecora, caglio di vitello liquido o in polvere e sale.

La caratteristica peculiare di questo formaggio è di trasportare in forma solida le caratteristiche del latte. E' un formaggio da consumarsi nella stessa giornata di acquisto od al limite nel giorno successivo, per apprezzare appunto la freschezza e la dolcezza del latte fresco.

La pasta del tomino si deve sciogliere in bocca quindi deve essere ancora più umido del più diffuso primosale con il quale non occorre confondere il cuneesissimo Tomino.

Area di produzione

Tradizionalmente il territorio del saluzzese anche se oggi giorno è una tipologia di prodotto presente in molti caseifici cuneesi e torinesi

Tomino delle Valli Saluzzesi

Marchio di qualità

Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT)

Descrizione

Formaggio freschissimo di latte vaccino intero a pasta molto morbida ed umida. Le dimensioni sono generalmente di 100 – 200 gr.

Il latte di vacca (un tempo lavorato crudo, oggi pastorizzato) viene scaldato fino a 32-35 °C.

Si aggiunge caglio liquido. Si attende per circa 30 minuti - un'ora, dopodiché si procede alla rottura della cagliata con tagli longitudinali a distanza di 4-5 cm. Si effettua poi una sosta per circa 2 minuti. Successivamente si procede ad una leggera agitazione della cagliata e ad una nuova rottura con tagli di 3-4 cm. Infine si procede al trasferimento negli stampi, le forme sono poi rivoltate e poste in cella a 4 °C.

Per la preparazione si utilizzano latte vaccino intero (e a volte parzialmente scremato), raramente mescolato a piccole quantità di latte di capra o di pecora, caglio di vitello liquido o in polvere e sale.

La caratteristica peculiare di questo formaggio è di trasportare in forma solida le caratteristiche del latte. E' un formaggio da consumarsi nella stessa giornata di acquisto od al limite nel giorno successivo, per apprezzare appunto la freschezza e la dolcezza del latte fresco. La pasta del tomino si deve sciogliere in bocca quindi deve essere ancora più umido del più diffuso primosale con il quale non occorre confondere il cuneesissimo Tomino.

Area di produzione

Tradizionalmente il territorio del saluzzese anche se oggi giorno è una tipologia di prodotto presente in molti caseifici cuneesi e torinesi

Toma di Elva o Caso di Elva (Casale di Elva, Tumo de caso)

Marchio di qualità

Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT)

Descrizione

E' un formaggio a latte parzialmente scremato di vacche di razza Piemontese. Si tratta di un prodotto stagionato, la crosta è sottile e di colore giallo chiaro, la pasta è gialla e friabile. Dimensioni della forma: diametro 20 cm, scalzo 15 –20 cm.

Nella storia di questo formaggio che ormai non produce più nessuno tranne, raramente, il Caseificio Cooperativo Elvese, si utilizza o il latte di più mungiture, anche in relazione al numero di capi posseduti oppure le cagliate di diverse giornate.

Infatti si tratta spesso di animali allevati per la produzione di vitelli. Il latte lavorato è quello che resta dopo l'allattamento; esso è conservato in cantina per alcuni giorni e dunque subisce una certa acidificazione.

Si verifica inoltre l'affioramento della crema, che viene separata ma solo in parte (solo quella di una o due mungiture). Tomino delle Valli Saluzzesi Il latte è scaldato a 35 °C e si aggiunge il caglio.

Si attende un'ora e si procede quindi ad una prima rottura 'a noce'. Dopo circa 5' si esegue una seconda rottura a chicco di mais. La massa (siero più cagliata) è eventualmente sottoposta ad un breve riscaldamento, per ottenere un prodotto più asciutto.

La cagliata è estratta con teli (ma si noti che alcuni erano soliti lasciare la cagliata sotto siero in un altro contenitore). A questo punto si ripete il ciclo appena descritto per 5 – 10 volte (ad es. si eseguono 5 lavorazioni in 5 giorni successivi, ogni giorno con il latte di due mungiture), finché la quantità di cagliata che si è ottenuta non è sufficiente.

La pasta delle 'tomette' provenienti da questa serie di lavorazioni è sbriciolata molto finemente con le mani ed il tutto è mescolato fino ad ottenere una massa unica; in questa fase si aggiunge anche un pugno di sale. La pasta è poi depositata in fascera e sottoposta a pressione.

Segue la stagionatura per almeno un mese, fino ad uno o più anni. Dopo il primo mese la crosta si crepaccia e consente lo sviluppo di muffe 'blu'.

Area di produzione

Il territorio del comune di Elva.

Robiola D'alba

Marchio di qualità

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT)

Descrizione

Formaggio a pasta molle di latte vaccino con pasta di colore bianco e privo di crosta. La pezzatura è del peso di circa 300 gr. con diametro di 9- 13 cm e scalzo convesso di 2-4 cm. La stagionatura minima è di 4 -5 gg. anche se nella tradizione delle colline delle langhe avveniva anche una stagionatura più lunga addirittura in albanelle chiuse ermeticamente.

Al palato il gusto è dolce, ricorda il latte fresco, debolmente acido e poco salato nelle forme fresche, mentre nelle forme più stagionate compaiono profumi più intensi dovuti allo svilupparsi di muffe sulla crosta e il sapore diventa più fragrante. La crosta è edibile.

La pasta della Robiola d'Alba è bianca e leggermente granulosa, caratteristica questa data da una lieve acidità del formaggio data dal tipo di caseificazione e che suggerisce anche dei modi di consumo del formaggio in abbinamento con salate e verdure in genere, rinfrescante e piacevole anche in stagioni calde a differenza di altri formaggi.

La crosta è assente nei formaggi freschi (meno di una settimana di stagionatura), lievemente giallognola in quelle di 2 settimane e più.

La tecnica tradizionale prevede: latte crudo di una o due munte, portato ad una temperatura di 30-35°C. Si aggiunge il caglio e si attende per circa due ore. Segue la rottura della cagliata, una sosta di 10-15 minuti e l'estrazione. La cagliata è posta in formelle ed è rivoltata 5- 6 volte (al ritmo di un rivoltamento ogni 30', inizialmente, e poi ogni ora). La salatura avviene il mattino seguente.

Area di produzione

Tradizionalmente l'area a cavallo tra le province di Asti, Cuneo, Alessandria e Savona. Principalmente nel comune di Alba e territori limitrofi, anche se già in decenni passati alcuni caseifici del torinese avevano abitudine alla produzione di un formaggio di simile tecnologia.

Sola

Sola (Sora o Soera)

Marchio di qualità

Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT)

Descrizione

Sola La Sola (Sora o Soera) è un formaggio semi stagionato o stagionato, a pasta semimolle, prodotto nella parte meridionale della Provincia di Cuneo, tra il Monregalese ed il Cuneese.

Per la sua produzione si utilizza sia latte di pecora che latte di capra normalmente non miscelati tra di loro. La pezzatura è molto variabile, di solito sono forme non perfettamente quadrate ma con gli angoli arrotondati perché anticamente (ed ancora a tutt'oggi) si formava utilizzando una tela in canapa detta "Rairola" quindi senza l'uso di stampi rigidi.

Con la pressatura della cagliata nella tela si ottiene un forma vagamente quadrata, di peso variabile tra 2 e 4 kg.

La pasta si presenta con leggere occhiature, morbida, di colore bianco, con un sapore dolce, la crosta è di un bel colore paglierino nelle forme di pecora e tendente più all'avorio nelle forme di capra. Per la produzione della Sola nella tradizione si riscaldava il latte crudo intero a circa 34 – 36 °C aggiungendovi caglio. Dopo 30 minuti si procede alla rottura della cagliata con la lira.

Dopo una breve sosta si procede ad una nuova rottura, fino alla dimensione "nocciola". La massa viene raccolta in un telo, chiuso attorno al formaggio e caricato con un peso per circa 12 ore. Tolto il telo, il formaggio è salato a secco. Si procede alla stagionatura ad una temperatura di circa 10 °C per 1 – 3 mesi.

Area di produzione

La Sola (Sora o Soera) è un formaggio semistagionato o stagionato, a pasta semimolle, prodotto nella parte meridionale della Provincia di Cuneo, tra il Monregalese ed il Cuneese.

Storia e Tradizione

E' un formaggio che affonda le proprie origini nella tradizione degli alpeggi, come riporta lo storico Tulio Pagliana in un suo studio sulla vita dei pastori dell'Alta Val Tanaro.

Il nome deriva dal particolare aspetto assunto dalle forme alla maturazione che ricorda la suola delle scarpe.

In collaborazione con: Agenform – Istituto lattiero Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari
Piazza C. A. Grosso, 82 12033 Moretta; Tel 0172 93564

e-mail: il cmoretta@agenform.it, Sito web: <http://www.agenform.it>

Testun

Marchio di qualità

Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT)

Descrizione

E' un formaggio a pasta semidura, storicamente prodotto con una miscela dei latti presenti negli allevamenti, vacca, pecora e capra, attualmente, occasionalmente miscelato con latte di capra o di pecora nei mesi da marzo a luglio.

La forma è cilindrica con dimensioni variabili dai 5 ai 7 Kg. con una diametro di 30 – 35 cm. ed uno scalzo diritto, alto 8 – 10 cm. La pasta di colore biancastro o giallognolo , il sapore è dolce per il formaggio più giovane e piccante se il formaggio è stagionato. La crosta di colore giallo, ma dopo qualche mese di fabbricazione diventa più scura.

La tecnologia produttiva prevede di riscaldare il latte ad una temperatura di 37 °C e di aggiungere il caglio liquido naturale, si lascia coagulare per un'ora circa, si rompe la cagliata e si lascia depositare per circa 50 minuti.

Dopo queste operazione la pasta viene estratta con teli e deposta in fascere. Si esegue una pressione per 1-2 ore, si estrae la pasta dai teli e la si frantuma con le mani. Il tutto è nuovamente inserito nelle fascere ed è pressato per 4-5 ore. Segue l'estrazione della massa e la salatura a secco (18-24 ore per faccia).Il periodo di stagionatura varia da un minimo di tre/quattro mesi fino ad un anno.

Area di produzione

La zona di provenienza del latte e di trasformazione in formaggio corrisponde al territorio a sud della provincia di Cuneo, nell'area del Monregalese

In collaborazione con: Agenform – Istituto lattiero Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari

Piazza C. A. Grosso, 82 12033 Moretta, Tel 0172 93564 :e-mail: ilcmoretta@agenform.it

Sito web: <http://www.agenform.it>

Ed ora, per accompagnare l'assaggio di tutti questi ottimi formaggi, non ci resta che parlare di vini e, credetemi, le etichette sono tantissime e verranno citate solo le più famose.

Vini

Asti

Nome

Asti DOCG

Marchio di qualità
Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
D.O.C. - D.P.R. 9 luglio 1967
D.O.C.G. - D.P.R. 29 novembre 1993

Descrizione

Asti DOCG Vino di color giallo paglierino caratterizzato da un'intensa componente aromatica che ricalca il profumo dei grappoli maturi dell'uva moscato, accompagnata da un basso tenore alcolico e da un'armoniosa dolcezza.

Deriva dalla vinificazione in purezza del vitigno moscato bianco e si presenta nelle due tipologie "Asti Spumante" e "Moscato d'Asti".

Il primo è un vino spumante caratterizzato da un perlage fine e persistente, una gradazione compresa tra 7 e 9,5 gradi, mentre il secondo, fermo o talvolta vivace con un tenore alcolico inferiore, compreso nei limiti di 4,5 - 6,5 gradi, presenta una maggior dolcezza, dovuta ad una parziale fermentazione dello zucchero contenuto nell'uva. In virtù della diversa pressione interna alle bottiglie, l'Asti Spumante è identificabile dal fratello Moscato d'Asti dal tappo: il primo presenta il classico tappo a fungo, mentre il secondo un tappo raso.

Area di produzione

L'area di produzione, delimitata ufficialmente fin dal lontano 1932, comprende 52 Comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo. In Provincia di Cuneo l'area di produzione corrisponde al territorio dei comuni di Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Seno d'Elvio del comune di Alba.

Storia e Tradizione

Senza dubbio il moscato fu la prima uva a essere coltivata per via dei suoi profumi intensissimi e la sua dolcezza.

Naturalmente non è il moscato che intendiamo oggi, quell'antico vitigno si è trasformato nel tempo nei tanti moscato che popolano le colline che si affacciano sul Mediterraneo ed ognuno ha avuto una vita diversa. Dallo zibibbo di Pantelleria al moscato bianco di Canelli le differenze si notano immediatamente, ma si nota anche una notevole parentela.

Il termine moscato deriva dal vocabolo latino "cuscus", un'essenza che veniva estratta dalla ghiandola di un piccolo animale e che veniva molto usata in profumeria, e significa semplicemente profumato, speziato.

La coltivazione del moscato nelle Langhe e nel Monferrato, inizia presumibilmente nel 1200, mentre la prima documentazione scritta del commercio di vino "moscatello" risale al 1593.

La coltivazione del moscato d'Asti

Il Consorzio per la tutela dell'Asti è stato ufficialmente costituito il 17 dicembre 1932 e riconosciuto nel 1934.

La sua opera iniziale fu quella di far verificare sotto la sola denominazione di "ASTI" il vino tutelato, di definire la zona di origine, il vitigno, la tecnica di preparazione, la tipologia finale. **La denominazione iniziale fu quella di "Consorzio per la Difesa dei Vini Tipici Moscato d'Asti Spumante e Asti Spumante".**

Il fatto di accentrare nella sola denominazione ASTI l'attenzione del mercato, ebbe una risonanza fondamentale ai fini dell'unificazione dei tipi e quindi della possibilità di poter disporre, da parte della produzione, di una sufficiente quantità di vino atta a soddisfare l'esigenza commerciale e di effettuare una efficace azione promozionale.

Il territorio di produzione, individuato nel 1931, è in pratica il medesimo di quello attuale, delimitato dal Disciplinare di Produzione dell'Asti docg e ciò dimostra la validità dell'azione e la lungimiranza di coloro che dell'Asti si occupano fin da quegli anni.

Il marchio consortile (il patrono di Asti, San Secondo, a cavallo) fu la prima immagine di tipicità e garanzia che alla fine della seconda guerra mondiale dette una ventata di fiducia agli operatori piemontesi ed ai consumatori di tutto il mondo con i quali l'Italia faticosamente cominciava a riprendere gli scambi commerciali.

Dai due milioni di bottiglie dell'immediato dopoguerra, la produzione aumentò gradualmente fino a raggiungere negli anni 70 i quaranta milioni. Una cifra oggi quasi raddoppiata.

Questo vistoso aumento della produzione è stato possibile grazie all'ampliamento dei vigneti in zona di origine, a scapito di altre varietà di uve meno ricercate e meno nobili ed al notevole apporto del Consorzio che controllava (e controlla) oltre il 90% della produzione. Apporto che diventò fondamentale con l'emanazione del decreto del Presidente della Repubblica n.° 930 del 12 luglio 1963 con cui si istituivano in Italia le Denominazioni di Origine dei mosti e dei vini.

Il Consorzio dell'Asti, che già aveva meritoriamente operato negli anni precedenti, in cui non esisteva alcun regolamento legislativo di tutela e di controllo, si attivò per il conseguimento del Disciplinare di Produzione dell'Asti Spumante, del Moscato d'Asti Spumante e del Moscato d'Asti, tutti a "Denominazione di Origine Controllata".

Il Consorzio diversificò in quegli anni i propri interventi, occupandosi di propagandare il prodotto, soggetto ormai, oltre che al controllo di quantità, anche a quello della qualità, base fondamentale per la commercializzazione dell'Asti. La consegna del marchio consortile da esporre sulla bottiglia era infatti la conseguenza dell'avvenuto riscontro della idoneità qualitativa dello spumante Asti, contenuto appunto in quella bottiglia

Consorzio di Tutela dell'Asti; Sede legale: Piazza Roma, 10 - 14100 Asti

Tel: 0141 594215/ Fax: 0141 960950

Sede operativa: Via Valtiglione, 73 - 14057 Isola d'Asti

Tel: 0141 960911/Fax: 0141 960950

E-mail: consorzio@astidocg.it, - ufficiostampa@astidocg.it,

Sito web: www.astidocg.it

Enoteca Regionale Colline del Moscato

Castello di Mango - Piazza XX Settembre, 19 - 12056 Mango (Cuneo)

Tel. 0141 89291/Fax 0141 839914

E-mail: info@enotecamoscato.it,

Sito web: www.enotecamoscato.com

Barbaresco

Barbaresco

Marchio di qualità

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

D.O.C. - D.P.R. 23 aprile 1966

D.O.C.G. - D.P.R. 3 ottobre 1980

Descrizione

Vino dal colore intenso e brillante che va sfumando dal rosso rubino al granato ed un bouquet stimolante di profumi ancora fruttati eppure eterei che richiamano il lampone e la confettura di frutti rossi, il geranio e la viola, ma anche il pepe verde, la cannella e la noce moscata, il fieno ed il legno, la nocciola tostata, la vaniglia e perfino l'anice.

Il segreto di questo nobile vino risiede nella simbiosi magica ed imprevedibile tra i substrati argilloso - calcarei delle colline, gli stessi che maturano segretamente il prezioso tartufo bianco d'Alba, ed i vigneti di Nebbiolo che contornano gli orizzonti di questo territorio disegnando uno scenario naturale incomparabile.

Il vitigno è il Nebbiolo al 100% nelle sottovarietà Michet, Lampia e Rosè.

Il periodo minimo di invecchiamento previsto dal Disciplinare è di 24 mesi, di cui 12 mesi in botti di rovere o di castagno. Il "Barbaresco" sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a quattro anni può portare come specificazione aggiuntiva la dizione "riserva". La gradazione alcolica minima è di 12,5gradi.

Area di produzione

Comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di: Barbaresco, Treiso e Neive e una parte della frazione di San Rocco Seno d'Elvio nel comune di Alba.

Storia e Tradizione

Il vino di Barbaresco, comune collinare a sud - est di Alba e affacciato, con la sua torre imponente, a strapiombo sulle rive del fiume Tanaro, era ben noto ai Romani.

Tito Livio lo citava nella sua Storia Romana e da lì passava la via romana che univa la costa ligure a Torino, attraversando un territorio con una vocazione vinicola già significativa.

Molto prima di loro, infatti, gli antichi Liguri avevano colonizzato queste colline; a loro si deve probabilmente l'origine della coltura della vite ed il nome stesso del paese, **Barbaresco, che deriverebbe dalla definizione di Barbarica silva riferita ad un bosco di querce della zona con sorgenti di acqua solforosa e salata che i Liguri consideravano luogo sacro.**

Dunque non è un caso che nel coro ligneo del Duomo di Alba, sopra la raffigurazione medioevale dell'antico borgo di Barbaresco, fosse incisa una fruttiera piena d'uva.

Vigneti in cui si produce il Barbaresco

Su questo vino rosso di grande aristocrazia, più di tutti è famoso l'aneddoto del generale austriaco De Melas che, nel 1799, avendo sconfitto i Francesi in battaglia, per festeggiare degnamente la vittoria ordinò che gli venissero recapitate nel suo campo diverse botti di "Nebbiolo di Barbaresco".

Ma solo verso la fine dell'800 il Barbaresco divenne definitivamente secco, secondo la nuova tecnica di vinificazione introdotta da Domizio Cavazza, noto agronomo e primo direttore della Regia Scuola Enologica di Alba, che lo volle "fine, morbido, generoso" come i più grandi vini francesi.

Nel 1934, per volere degli stessi produttori, nasce il "Consorzio per la difesa dei vini tipici di pregio Barolo e Barbaresco", e viene definito anche il contesto produttivo: la zona di origine, le uve e le caratteristiche del vino. il Consorzio viene poi ricostituito nel 1947 e opera per ottenere il riconoscimento per questi vini della denominazione di origine controllata prima, della garantita poi.

In ultimo il 1994 vede la nascita dell'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero.

Nel 1986 viene inaugurata l'Enoteca Regionale del Barbaresco nella ex confraternita di San Donato, con la finalità di promuovere e tutelare l'immagine del vino Barbaresco e del suo territorio.

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero

C.so Enotria, 2/c - Ampelion 12051 Alba

Tel: 0173 441074/Fax: 0173 361380

E-mail: consorzio.vini@langhevini.it,

Sito web: www.langhevini.it

Enoteca Regionale Del Barbaresco

Via Torino, 8/a - 12050 Barbaresco (CN)

Tel / Fax 0173 635251

E-mail: enoteca@enotecadelbarbaresco.it

Orario di apertura

tutti i giorni dalle ore 9.30 alle 18.00

Domenica: 9.30 - 13.00 / 14.30 - 18.00

Chiuso il mercoledì

Barbera d'Alba

Marchio di qualità

Denominazione d'Origine Controllata.

D.O.C. - D.P.R. 27 maggio 1970

Descrizione

La Barbera d'Alba è un vino di prestigio, ricco di colori impeccabili che si richiamano in genere al rubino purpureo, proprio quello degli abiti cardinalizi; il profumo è ampio e composito, con sentori fruttati che ricordano la mora, la ciliegia, la fragola e la confettura di frutti rossi e sentori speciali che richiamano la cannella, la vaniglia, il pepe verde.

Il sapore è pieno e corposo. E' un vino al tempo stesso versatile e importante che sa resistere al tempo, anche a lungo, ed è capace di confermare, dopo molti anni, i caratteri più originali di una terra e di un vitigno dal particolare prestigio.

Il vitigno è il Barbera al 100% e la gradazione minima è 12 gradi. Qualora il vino sia ottenuto da uve aventi una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 12,5 e sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore ad un anno in botti di legno di rovere o di castagno, può portare in etichetta la qualificazione "superiore".

Area di produzione

L'areale di produzione interessa il territorio di 54 comuni della provincia di Cuneo situati sia alla destra che alla sinistra del fiume Tanaro.

Storia e Tradizione

Barbera d'Alba nei barrique "Vitis vinifera Montisferratensis" è la denominazione ampelografica che in pieno Ottocento veniva attribuita al vitigno Barbera, una varietà di uva da vino che al Piemonte ha regalato, a seconda dei periodi, grandi problemi ed infinite soddisfazioni. La sua origine piemontese è sicura al punto che si pensa che sia nata da un incrocio spontaneo di

vitigni più vecchi. In ogni caso, è certa anche la sua presenza preliminare in Monferrato così come il suo arrivo sulle colline dell'Albese solo nel 1800.

Poi, un vitigno come il Barbera, robusto e resistente alle malattie, capace ad adattarsi agli ambienti più variegati, mantenendo sempre costante e di buona intensità la produzione, non poteva non diffondersi anche sulle colline di Langa e Roero in un periodo in cui il vino veniva considerato un alimento fondamentale per l'uomo e le sue fatiche.

Negli anni Settanta, il coinvolgimento della produzione albese in un mercato di statura internazionale e la costante ricerca qualitativa intrinseca a questo settore produttivo hanno trasformato poco per volta questo vino - e non solo nell'immagine - facendolo diventare un prodotto di classe, adatto a lungo invecchiamento, capace di competere con i grandi rossi per la presenza sulle tavole prestigiose di tutto il mondo.

Nel 1994 viene costituito l'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero, che hanno individuato in questa struttura lo strumento più idoneo per affrontare insieme ed in modo autorevole i problemi di sviluppo e di organizzazione della propria realtà e del settore nel suo complesso.

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero

C.so Enotria, 2/c - Ampelion - 12051 Alba

Tel: 0173 441074/Fax: 0173 361380

E-mail: consorzio.vini@langhevini.it

Sito web: www.langhevini.it

Barolo

Marchio di qualità

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

D.O.C. - D.P.R. 23 aprile 1966

D.O.C.G. - D.P.R. 1° luglio 1980

Descrizione

Vino di grande struttura, che esprime un bouquet complesso ed avvolgente, in grado di svilupparsi nel tempo senza perdere le sue affascinanti caratteristiche organolettiche: il colore granato pieno ed intenso, il profumo fruttato e speziato insieme, che ricorda i piccoli frutti rossi, lampone e fragolina di bosco, le ciliegie sotto spirito e la confettura, ma regala anche suggestioni di rosa e viola appassita, di cannella e pepe, di noce moscata e vaniglia e talvolta di liquirizia, cacao, tabacco, cuoio ed altre ancora.

Il vitigno è il Nebbiolo al 100% nelle sottovarietà Michet, Lampia e Rosè. Il periodo minimo di invecchiamento previsto dal Disciplinare è di 36 mesi, di cui 24 mesi in botti di rovere o di castagno. Il Barolo sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a cinque anni può portare come specificazione aggiuntiva la dizione "riserva". La gradazione alcolica minima è di 13 gradi. Le bottiglie in cui è confezionato il "Barolo" per la commercializzazione devono essere di forma albeisa o corrispondente ad antico uso o tradizione.

Area di produzione

Comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di : Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba e parzialmente il territorio dei comuni di Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Monforte d'Alba, Novello, Cherasco, La Morra , Roddi e Verduno.

Storia e Tradizione

Città di Barolo Le vigne del Barolo, uno dei più importanti vini italiani, si estendono a sud-ovest della città di Alba, che è il cuore pulsante delle Langhe, la più rinomata zona vitivinicola del Piemonte.

La strada dei grandi vigneti del Barolo, che tocca i paesi di La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba, si snoda attraverso paesaggi superbi, dolci e riposanti, sorvegliati da imponenti castelli medioevali. È proprio in quello di Barolo, che gli avrebbe poi dato il nome, che il vino oggi così universalmente apprezzato e conosciuto prese le sue caratteristiche attuali.

Fu infatti Giulia Colbert Falletti, ultima marchesa di Barolo, che cominciò a far produrre, agli inizi dell'800, il Nebbiolo locale come vino completamente secco, fatto "alla moda dei vini di Bordeaux" secondo le indicazioni del conte Oudart, grande enologo francese chiamato in Italia dal giovane Camillo Benso conte di Cavour per risollevarne le sorti delle sue cantine.

Il risultato fu tanto apprezzato che il vino ottenuto venne denominato con il nome della residenza della marchesa e delle sue tenute: Barolo, appunto. Un vino eccezionale, destinato a diventare, nel Piemonte dei Savoia, "ambasciatore" nelle corti di tutta Europa. Da subito il Barolo dimostrò infatti di essere "conservativo ed atto alla esportazione", come scrisse Lorenzo Fantini nella sua monografia sulla vitivinicoltura.

Questo vino sontuoso è legato alla grande tradizione gastronomica piemontese, a sua volta intensa e ricca di profumi e sapori, dal tartufo bianco d'Alba ai brasati di carne, dalla "bagna caoda" di acciughe alla finanziaria, ma sa stare da sempre con eleganza sulle tavole di tutto il mondo.

Se è diventato "il vino dei re" facendosi amare dai sovrani, tanto che sia Carlo Alberto che Vittorio Emanuele II di Savoia comprarono tenute e vigne nelle Langhe, "re dei vini" lo è diventato perché la sua fama ed il suo apprezzamento sono enormi, perché ha saputo vincere i favori momentanei delle mode alimentari per diventare universale e prezioso, nelle Langhe come in qualsiasi contrada del mondo.

Nel 1934, per volere degli stessi produttori, nasce il "Consorzio per la difesa dei vini tipici di pregio Barolo e Barbaresco, e viene definito anche il contesto produttivo: la zona di origine, le uve e le caratteristiche del vino. Il Consorzio viene poi ricostituito nel 1947 e opera per ottenere il riconoscimento per questi vini della denominazione di origine controllata prima, della garantita poi. In ultimo il 1994 vede la nascita dell'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero.

Nel 1982 venne costituita l'Enoteca Regionale del Barolo con sede nella splendida cornice del Castello Falletti a Barolo, con la finalità di promuovere e tutelare l'immagine del vino Barolo e del suo territorio.

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero

C.so Enotria, 2/c - Ampelion - 12051 Alba

Tel: 0173 441074/ Fax: 0173 361380

E-mail: consorzio.vini@langhevini.it

Sito web: www.langhevini.it

Enoteca Regionale del Barolo

Castello Falletti - 12060 Barolo (CN)

Tel: 0173 56277/Fax: 0173 560512

E-mail info: barolo@baroloworld.it

E-mail infopress: ufficio.stampa@baroloworld.it

Sito web: www.baroloworld.it

Dolcetto di Dogliani Superiore

Scheda Prodotto

Nome

Marchio di qualità

Denominazione d'Origine Controllata e Garantita.

D.O.C.G. - D.M. 6 luglio 2005

Descrizione

Si tratta di una variante della tradizionale denominazione "Dolcetto di Dogliani" nata nel 2005 per valorizzare quelle tipologie di vino dolcetto caratterizzate da un'importante struttura e da una maggiore alcolicità, idonee pertanto ad un periodo di invecchiamento. Il sapore è asciutto, ammandorlato, armonico; la colorazione rosso rubino.

Deriva dalla vinificazione in purezza del vitigno dolcetto e presenta una gradazione alcolica minima di 13 gradi.

L'invecchiamento minimo previsto è di 16 mesi con decorrenza dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Area di produzione

L'area di produzione corrisponde a quella della denominazione "Dolcetto di Dogliani" e comprende il territorio di 9 comuni nelle Langhe, attorno a Dogliani, e precisamente Bastia, Belvedere Langhe, Clavesana, Cigliè, Dogliani, Farigliano, Monchiero, Roccacigliè ed in parte il territorio dei comuni di Roddino e Somano.

Visualizza la cartina dell'area di produzione del Dolcetto di Dogliani Superiore in provincia di Cuneo.

Storia e Tradizione

Il legame tra Dolcetto e Dogliani è antico come il mondo e con il passare degli anni si è ancora di più consolidato.

Riferimento storico ineccepibile rimane la citazione rintracciata negli Statuti del comune di Dogliani che si fa risalire al 1593 e che introduce una precisa ingiunzione riguardante l'inizio della vendemmia.

In concreto questo passo degli Statuti comunali ammonisce che:

"Niuno ardischi al di qua della festa di San Matteo vendemiare le uve et se qualcheduno per necessità od altra causa dovrà vendemiar qualche Dozzetti o altre uve serà tenuto prender licenza dal deputato".

Un'origine gloriosa si attribuisce anche al nome di Dogliani, dal momento che un'interpretazione etimologica fa risalire tale parola a "Dolium Iani", volendo significare che il vino prodotto su queste colline anticamente era gradito a Giano, il dio custode dei passaggi e dei confini.

Vigneti di produzione del Dolcetto di Dogliani Superiore

Che la coltivazione di questo vitigno a Dogliani sia un rito antico lo si intuisce dalla forza con cui i viticoltori di queste colline lo hanno insediato nelle loro vigne, dedicandogli i versanti e le esposizioni più vocate: qui e nei paesi vicini che appartengono alla zona di origine di questo vino,

le vigne sono state riservate soprattutto al Dolcetto; solo se rimane dello spazio, un po' di attenzione può esser rivolta anche alle altre varietà, tuttora complementari.

Con questo particolare attaccamento al Dolcetto si possono intuire le ragioni che hanno spinto i viticoltori di Dogliani e dintorni negli anni Settanta ad insistere per ottenere una Denominazione specifica per la loro produzione, senza condividere proposte che volevano tutto il Dolcetto prodotto sulle colline delle Langhe coinvolto in una sola Doc.

Così, il 26 giugno 1974 un decreto del Presidente della Repubblica Italiana riconosceva a questo vino il diritto a fregiarsi della Denominazione di Origine.

Appena il giusto per un "vino del Presidente", visto l'attaccamento che per questo prodotto ha sempre manifestato un Presidente come Luigi Einaudi.

Nel 1994 viene costituito l'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero, che hanno individuato in questa struttura lo strumento più idoneo per affrontare insieme ed in modo autorevole i problemi di sviluppo e di organizzazione della propria realtà e del settore nel suo complesso.

Nel 2005 è stata riconosciuta la DOCG "Dolcetto di Dogliani Superiore o Dogliani" che però non ha sostituito la vecchia denominazione "Dolcetto di Dogliani" che continua ad essere attiva. La DOCG è stata infatti richiesta per valorizzare alcune tipologie di vino Dolcetto che per la loro struttura risultano essere idonee ad un periodo di invecchiamento.

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero

C.so Enotria, 2/c - Ampelion - 12051 Alba

Tel: 0173 441074/ Fax: 0173 361380

E-mail: consorzio.vini@langhevini.it

Sito web: www.langhevini.it

Dolcetto di Diano

Diano d'Alba o Dolcetto di Diano d'Alba

Marchio di qualità

Denominazione d'Origine Controllata.

D.O.C. - D.M. 14 settembre 2006

Descrizione

Vigneto del Dolcetto di Diano

È accattivante la sua veste, di un rosso rubino intenso dai giovanili riflessi violacei, così come il suo profumo fragrante e fruttato, marcato di ciliegia marasca e a volte di mora o confettura, ma soprattutto il suo sapore secco, nervoso, asciutto, piacevolmente influenzato da un retrogusto amarognolo varietale che stimola il palato. Inconfondibile nelle vigne per i suoi grappoli spargoli, la tinta rossastra del raspo, gli acini dolcissimi che talvolta vengono consumati freschi, il Dolcetto deriva il suo nome dalla dolcezza degli acini di questa varietà di uva un tempo anche apprezzata come uva da tavola.

Deriva dalla vinificazione del vitigno dolcetto in purezza e presenta una gradazione alcolica minima di 11,5 gradi. L'invecchiamento non è previsto, ma qualora il vino presenti una gradazione superiore ai 12,5 e venga invecchiato per almeno un anno può riportare in etichetta la qualificazione "superiore".

Area di produzione

L'areale di produzione corrisponde all'intero territorio del comune di Diano d'Alba.

Storia e Tradizione

È il vino che prende nome da un piccolo borgo a sud di Alba, allungato su di una collina a quasi 500 metri s.l.m. che domina da un lato la città, dall'altro l'antica via di comunicazione per la Liguria e dal terzo lato le colline che digradano verso la pianura che s'intravede in lontananza; una posizione strategica dunque, sfruttata da tutte le popolazioni che anticamente l'hanno abitata, prima i Liguri e poi i Romani, dai quali forse deriva il nome stesso del luogo, dedicato alla dea della caccia Diana, che ricorda i tempi in cui queste colline erano ancora ricoperte di boschi fitti e misteriosi.

Oggi sulla collina di Diano non resta neppure il castello, fatto radere al suolo da Vittorio Amedeo di Savoia nel 1631 dopo averlo strappato definitivamente ai marchesi del Monferrato; si sale fin lassù solo per godere di un panorama viticolo straordinario e per gustare il Dolcetto di Diano d'Alba, forse il più completo e strutturato dei vini che derivano da un vitigno molto amato dai piemontesi, il Dolcetto, appunto.

Delicato ed esigente in fatto di esposizione, precoce ed amante delle forti escursioni termiche, ha trovato sulle coste più alte e soleggiate di questo paese il suo ambiente ideale, ricacciando il bosco nei fondovalle ed il nocciolo sui versanti meno favorevoli.

La predilezione dei produttori vinicoli di Diano per questo vitigno e l'esperienza tramandata nelle generazioni ha individuato nel tempo così bene le posizioni migliori per i vigneti che è stato possibile delimitarle con precisione fin dal 1988; si chiamano Sòri, che in dialetto piemontese sta per "luogo solatio" e sono 77 in tutto le aree più vocate alla viticoltura, interamente comprese nel comune di Diano d'Alba.

E l'attaccamento verso questo vino è tale che su sei denominazioni d'origine che è possibile produrre nella zona, circa il 65% del territorio viticolo è dedicato al Dolcetto.

Nel 1994 viene costituito l'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero, che hanno individuato in questa struttura lo strumento più idoneo per affrontare insieme ed in modo autorevole i problemi di sviluppo e di organizzazione della propria realtà e del settore nel suo complesso.

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero

C.so Enotria, 2/c - Ampelion - 12051 Alba

Tel: 0173 441074 /Fax: 0173 361380

E-mail: consorzio.vini@langhevini.it

Sito web: www.langhevini.it

Dolcetto di Dogliani

Marchio di qualità

Denominazione d'Origine Controllata.

D.O.C. - D.M. 6 luglio 2006

Descrizione

Uva del Dolcetto di Dogliani Vino che ribadisce i suoi caratteri gioviali e fragranti: un colore rubino e violetto che infiamma i calici, un profumo deciso di frutti maturi, soprattutto la ciliegia marasca e la prugna, un sapore secco a dispetto del nome e delle illusioni interpretative.

Deriva dalla vinificazione del vitigno dolcetto in purezza e presenta una gradazione alcolica minima di 11,5 gradi.

Area di produzione

Il Dolcetto di Dogliani può essere prodotto in 9 comuni nelle Langhe, attorno a Dogliani, e precisamente Bastia, Belvedere Langhe, Clavesana, Cigliè, Dogliani, Farigliano, Monchiero, Roccacigliè ed in parte il territorio dei comuni di Roddino e Somano .

Storia e Tradizione

Il legame tra Dolcetto e Dogliani è antico come il mondo e con il passare degli anni si è ancora di più consolidato. Riferimento storico ineccepibile rimane la citazione rintracciata negli Statuti del comune di Dogliani che si fa risalire al 1593 e che introduce una precisa ingiunzione riguardante l'inizio della vendemmia.

In concreto questo passo degli Statuti comunali ammonisce che

"Niuno ardischi al di qua della festa di San Matteo vendemiare le uve et se qualcheduno per necessità od altra causa dovrà vendemiar qualche Dozzetti o altre uve serà tenuto prender licenza dal deputato".

Un'origine gloriosa si attribuisce anche al nome di Dogliani, dal momento che un'interpretazione etimologica fa risalire tale parola a "Dolium Iani", volendo significare che il vino prodotto su queste colline anticamente era gradito a Giano, il dio custode dei passaggi e dei confini.

Che la coltivazione di questo vitigno a Dogliani sia un rito antico lo si intuisce dalla forza con cui i viticoltori di queste colline lo hanno insediato nelle loro vigne, dedicandogli i versanti e le esposizioni più vocate: qui e nei paesi vicini che appartengono alla zona di origine di questo vino, le vigne sono state riservate soprattutto al Dolcetto; solo se rimane dello spazio, un po' di attenzione può esser rivolta anche alle altre varietà, tuttora complementari.

Con questo particolare attaccamento al Dolcetto si possono intuire le ragioni che hanno spinto i viticoltori di Dogliani e dintorni negli anni Settanta ad insistere per ottenere una Denominazione specifica per la loro produzione, senza condividere proposte che volevano tutto il Dolcetto prodotto sulle colline delle Langhe coinvolto in una sola Doc.

Così, il 26 giugno 1974 un decreto del Presidente della Repubblica Italiana riconosceva a questo vino il diritto a fregiarsi della Denominazione di Origine. Appena il giusto per un "vino del Presidente", visto l'attaccamento che per questo prodotto ha sempre manifestato un Presidente come Luigi Einaudi.

Nel 1994 viene costituito l'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero, che hanno individuato in questa struttura lo strumento più idoneo per affrontare insieme ed in modo autorevole i problemi di sviluppo e di organizzazione della propria realtà e del settore nel suo complesso.

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero

C.so Enotria, 2/c - Ampelion - 12051 Alba

Tel: 0173 441074/ Fax: 0173 361380

E-mail: consorzio.vini@langhevini.it

Sito web: www.langhevini.it

Langhe

Marchio di qualità

Dénomination ou Appellation d'Origine Contrôlée.

A.O.C. - D.P.R. 22 novembre 1994

Descrizione

Vigneti del Langhe La denominazione generica "Langhe" comprende al suo interno **tipologie senza indicazione di vitigno come:**

1. "Langhe bianco"
2. "Langhe rosso"

e tipologie con indicazione di vitigno come:

1. "Langhe Arneis"
2. "Langhe Chardonnay"
3. "Langhe Favorita"
4. "Langhe Dolcetto"
5. "Langhe Freisa"
6. "Langhe Nebbiolo"

I vitigni impiegati sono vitigni a bacca bianca o rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Cuneo.

Area di produzione

94 comuni nelle Langhe, nella provincia di Cuneo.

Storia

"Langhe" è una denominazione di origine di tipo "territoriale" che è stata riconosciuta alla realtà vitivinicola di Langa e Roero solo verso la fine del 1994, ma che trae la sua giustificazione da quella saggia pratica tradizionale che da sempre porta i produttori vitivinicoli di questa zona a selezionare su di un vigneto la produzione di due o più vini a seconda della qualità dell'uva e dell'annata.

Da sempre, infatti, un vigneto di Nebbiolo da Barolo ad esempio viene vendemmiato separando le uve migliori (destinate alla produzione del Barolo) da quelle di secondo livello (validamente impiegate per produrre un vino più giovane e di consumo più pronto, il Langhe Nebbiolo).

La Denominazione "Langhe" è di pertinenza esclusiva del territorio di Langa e Roero.

Vigneti del Langhe Il Langhe, nella sua attuazione concreta, non è solo rimasta Denominazione "di ricaduta", vale a dire posizionata al di sotto delle Denominazioni considerate di primo livello. Per alcuni vitigni che non disponevano di una Doc preesistente funziona come Denominazione di primo livello, questo è il caso, ad esempio, dei vitigni Chardonnay, Favorita e Freisa

Nell'ambito della Doc Langhe meritano una segnalazione particolare i due vini che non portano la menzione di vitigno, vale a dire il "Langhe bianco" ed il "Langhe rosso", i quali possono essere prodotti con la vinificazione in purezza o in assemblaggio di tutti i vitigni autorizzati e raccomandati della Provincia di Cuneo a bacca di colore analogo.

Costituiscono così interessanti opportunità di inserimento nella denominazione di origine dei cosiddetti "vini aziendali" sia per ispirazione che per composizione, i quali rappresentano di solito esempi di particolare livello qualitativo e di immagine.

Nel 1994 viene costituito l'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero, che hanno individuato in questa struttura lo strumento più idoneo per affrontare insieme ed in modo

autorevole i problemi di sviluppo e di organizzazione della propria realtà e del settore nel suo complesso.

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero

(già fornito i dati)

Dolcetto delle Langhe Monregalesi

Marchio di qualità

Denominazione d'Origine Controllata.

D.O.C. - D.P.R. 6 luglio 1974

Descrizione

Il colore è quello del vino giovane, rubino con decisi riflessi violacei; il profumo solletica la curiosità del degustatore con i suoi sentori fruttati che ricordano la ciliegia e la confettura; il sapore, secco e caldo, completa il suo corso con una delicato retrogusto ammandorlato.

Deriva dalla vinificazione del vitigno dolcetto in purezza e presenta una gradazione alcolica minima di 11 gradi. L'invecchiamento non è previsto, ma qualora il vino presenti una gradazione superiore ai 12 e venga invecchiato per almeno un anno può riportare in etichetta la qualificazione "superiore".

Area di produzione

L'area di produzione corrisponde ad un territorio di 11 comuni nelle Langhe Monregalesi, attorno a Mondovì.

Storia e Tradizione

Sulle colline di confine tra la provincia di Cuneo e la Liguria a volte il Dolcetto è stato chiamato con il nome di Ormeasco e questo ha suscitato i pensieri, la curiosità e la fantasia di molti; alcuni hanno anche teorizzato - ma di questo non si ha conferma scientifica - la sicura parentela tra il Dolcetto e quel vitigno Ormeasco che sulle alture imperiesi di Dolceacqua dà origine al vino omonimo.

In ogni caso, ben sappiamo che tra la Liguria ed il Basso Piemonte frequenti sono stati i contatti ed i conseguenti scambi di prodotti e di strumenti produttivi agricoli; perciò, è facile che vi sia stato un preciso tratto di connessione tra questi due territori anche grazie al vitigno Dolcetto.

Sulle colline del Monregalese - la città di Mondovì ed altri dieci paesi limitrofi - il Dolcetto è di casa da molto tempo e, con tutta probabilità anche questa presenza significa qualcosa nell'ambito dei rapporti tra Liguria e Piemonte.

Dei legami tra la vite di Dolcetto e le colline del Monregalese vi sono precisi riferimenti negli scritti conservati in vari archivi comunali e, con grande facilità, si possono rintracciare anche nei toponimi che individuano parti di territorio, nelle quali magari oggi di vigneto non c'è più traccia alcuna.

E' il caso, ad esempio, del bricco "delle Vigne" a Roburent o del "Pianvignale" a Frabosa.

Il tempo, poi, ha raffreddato gli entusiasmi e così sono rimasti pochi vigneti a ricordare sulle colline del Monregalese la presenza della vite ed in particolare di quella del Dolcetto.

Oggi, però, sembra di assistere anche in questa zona ad un nuovo risveglio e quei pochi produttori che sono rimasti come baluardi di una tradizione sicura sembrano decisi a rinverdire i fasti della qualità e della piacevolezza di questo vino.

Grazie alla Doc riconosciuta con il DPR del 6 luglio 1974, anche il Dolcetto delle Langhe Monregalesi ha un suo piccolo blasone da difendere: la superficie vitata e la produzione effettiva rimangono contenute rispetto ad altri Dolcetto, ma anche i numeri piccoli, se suffragati da una vera presenza qualitativa, sono preziosi.

Nel 1994 viene costituito l'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero, che hanno individuato in questa struttura lo strumento più idoneo per affrontare insieme ed in modo autorevole i problemi di sviluppo e di organizzazione della propria realtà e del settore nel suo complesso.

Nebbiolo d'Alba

Nome

Nebbiolo d'Alba

Marchio di qualità

Denominazione d'Origine Controllata.

D.O.C. - D.P.R. 27 maggio 1970

Descrizione

Nebbiolo d'Alba Vino dal colore rosso granato impeccabile, il profumo unisce i sentori fruttati del lampone, del geranio e della fragolina selvatica a quelli eterei e speziati della cannella e della vaniglia, il sapore, totalmente secco, si avvale di una struttura notevole, dove alcool, acidità ed estratto cercano di creare sensazioni di armonia e di eleganza.

Il vitigno è il Nebbiolo al 100% e la gradazione minima è 12 gradi. L'invecchiamento minimo previsto è di un anno.

Area di produzione

Comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di: Canale, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Monticello d'Alba, Piobesi d'Alba, Priocca, S. Vittoria d'Alba, Vezza d'Alba, Sinio e Govone e parte di quello dei comuni di Alba, Bra, Baldissero d'Alba, Castagnito, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Guarene, La Morra, Magliano Alfieri, Monchiero, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Novello, Pocapaglia, Roddi, Roddino, S. Stefano Roero, Sommariva Perno e Verduno.

Vigneti del Nebbiolo d'Alba Era il 1970 quando il Decreto del Presidente della Repubblica Italiana del 27 maggio riconosceva il Nebbiolo d'Alba come vino a Denominazione di origine controllata.

Da allora sono passati quasi trent'anni ed oggi, alle soglie del Duemila, è il mercato che ribadisce la validità di quella decisione.

Il Nebbiolo è da tempo una delle varietà di vite che, nell'Albese, accomuna le sorti produttive delle colline alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro ed il Nebbiolo d'Alba è l'esempio tangibile di questa magica collaborazione.

La sua zona di origine, infatti, si estende su 25 paesi, alcuni dei quali situati alla destra ed altri alla sinistra di questo fiume, a conferma di una vocazione alla qualità che è presente su entrambi i versanti

Il Nebbiolo, ovvero il "vitigno delle nebbie" per il suo ciclo vegetativo così lungo da maturare i grappoli quando i dorsi collinari sono già contornati dai banchi nebbiosi dell'autunno, pone in questo vino tutti i suoi caratteri di blasone e di prestigio, anche se, soprattutto per la parte

che sta alla sinistra del Tanaro, è stato l'ultimo ad abbandonare il tipo "abboccato" per diventare vino totalmente secco.

Addirittura, verso la fine dell' 800, proprio questo vino ha saputo alimentare con successo quel filone di spumanti rossi, dolci o amabili, che costituivano uno dei consumi alla moda di quel tempo.

Oggi, il Nebbiolo d'Alba è di nuovo un vino alla moda, ma i suoi caratteri percorrono strade organolettiche ben diverse: è un vino rosso dai toni importanti, capace di resistere al tempo e di posizionarsi positivamente tra gli altri grandi figli del Nebbiolo.

Nel 1994 viene costituito l'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero, che hanno individuato in questa struttura lo strumento più idoneo per affrontare insieme ed in modo autorevole i problemi di sviluppo e di organizzazione della propria realtà e del settore nel suo complesso.

Roero

Marchio di qualità

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

D.O.C. - D.P.R. 18 aprile 1985

D.O.C.G. - D.M. 23 marzo 2006

Descrizione

Vite del Roero Vino fragrante e profumato, elegante e generoso di sensazioni a partire da un bel colore invitante rosso rubino. Il suo intenso sentore fruttato che richiama la viola, il lampone, le fragoline di bosco, non maschera un delicato etereo che si richiama a sentori speziati.

Deriva dalla vinificazione di uve nebbiolo con la possibilità di aggiunta fino ad un massimo del 5% di altri vitigni a bacca nera non aromatici.

La gradazione alcolica minima complessiva è di 12,5 gradi. L'invecchiamento minimo è di 20 mesi di cui almeno 6 mesi in botti di legno, nel caso esso si protragga per 32 mesi può riportare in etichetta la qualificazione "superiore".

Area di produzione

La zona di produzione è l'area geografica del Roero situata alla sinistra del fiume Tanaro, di cui il vino porta il nome, e interessa per intero il territorio amministrativo dei comuni di: Canale, Cornelianò d'Alba, Piobesi d'Alba, Vezza d'Alba ed in parte quello dei comuni di: Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Monta', Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocalaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno alla sinistra del fiume Tanaro.

Storia e Tradizione

Lavorazione del Roero Nel Roero, la terra che si estende alla sinistra del fiume Tanaro, il vitigno Nebbiolo dà un altro vino ricercato ed interessante, che questa volta prende il nome dal territorio e non da un paese, cioè il Roero.

Forse perché l'agricoltura roerina ha sposato nei secoli molte colture diverse, dal grano alla frutta, alle quali ha riservato i terreni più felici, la vite qui non ha mai avuto situazione di privilegio come altrove.

Ha dovuto ricavarsi spazio sui versanti più alti delle colline, nei terreni più magri e sabbiosi dove le altre colture non rendono a sufficienza, ma la vite prospera, trovando così, naturalmente, le posizioni meglio esposte ed oggi più conosciute.

Eppure la grande considerazione di cui ha sempre goduto il Nebbiolo nell'economia vitivinicola della zona, dal medioevo in poi, è ampiamente testimoniata dalle documentazioni commerciali e notarili delle casate nobili, che quando stipulavano contratti con i massari o lasciavano eredità o elencavano inventari attribuivano sempre ad uve e vigneti di Nebbiolo un valore almeno doppio rispetto alle altre.

Raramente utilizzato per rifornire gli eserciti di passaggio, ai quali venivano inviati vini di minor pregio, veniva invece ricercato dalla nobiltà torinese, anche per la caratteristica tipologia dolce che ben si adattava al Nebbiolo coltivato nel Roero.

Fin dal 700, nelle cantine dei conti di Guarene, se ne produceva di tipo dolce e amabile, oltre a quello secco, ma soprattutto all'inizio del '900, in piena Belle Epoque, il Nebbiolo del Roero veniva utilizzato come base per produrre gli spumanti rossi dolci allora di gran moda. E ancora negli anni '50 se ne poteva trovare di frizzante amabile.

Nel 1994 viene costituito l'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero, che hanno individuato in questa struttura lo strumento più idoneo per affrontare insieme ed in modo autorevole i problemi di sviluppo e di organizzazione della propria realtà e del settore nel suo complesso.

Nel 1990 viene fondata l'Enoteca regionale del Roero, una società consortile i cui sono soci i Sindaci dei Comuni dell'omonima area, con lo scopo di rappresentare e tutelare l'intera produzione dei vini del Roero.

Oggi il fascino di questo vino non si è esaurito, anche se la tipologia secca si è definitivamente affermata ed una scelta ragionata degli impianti ha arricchito i vigneti di substrati geologici più ricchi che assecondano maggiormente la struttura del Nebbiolo.

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero

Roero Arneis

Roero Arneis

Marchio di qualità

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

D.O.C. - D.P.R. 18 aprile 1985

D.O.C.G. - D.M. 23 marzo 2006

Descrizione

Bottiglie di Roero Arneis Sulle arenarie siccitose del Roero, terreni soffici e permeabili dove gli strati sabbiosi sono inframmezzati da sottili strati di marne, l'Arneis acquista profumi sottili ed eleganti che richiamano i fiori bianchi e suggestioni di frutta fresca che vanno dalla mela alla pesca alla nocciola. Brillante nel suo giallo paglierino che scarica vivaci riflessi verdognoli, si propone secco e delicatamente acidulo al palato, con una gradevole persistenza di retrogusto amarognolo.

Deriva dalla vinificazione di uve Arneis in purezza e la gradazione alcolica minima complessiva è di 11 gradi. Accanto alla tradizionale vinificazione esiste la possibilità di produrre il Roero Arneis Spumante: in questo caso abbinato ad una spuma persistente emergono sentori di lievito, di crosta di pane e di vaniglia.

Citato a partire dalla fine del '400 in vari documenti che si riferiscono a questo territorio, oggetto di esperimenti di vinificazione come vermouth verso la fine del '700, fino all'800 era considerato uno dei vitigni più validi e radicati nella mentalità produttiva, tanto che il suo vino era citato espressamente negli inventari contabili come "bianco Arnesi" mentre il resto andava sotto la voce di "bianco di uve diverse".

Secondo l'usanza del tempo era prodotto probabilmente come vino dolce, ma le sue scorte nelle cantine equivalevano, quando non le superavano, a quelle del Nebbiolo.

Ancora agli inizi del '900 era talvolta definito come Nebbiolo bianco e la sua immagine era già legata esclusivamente al Roero.

Poi fu fatalmente colpito dalla crisi della viticoltura e dallo spopolamento delle campagne a cavallo delle due guerre mondiali, al punto che alla fine degli anni sessanta era ridotto a pochi ettari di impianto, filari sparsi qua e là tra quelli di Nebbiolo, soprattutto a contorno dei vigneti per tenere lontani gli uccelli dalle uve nere, più remunerative, con acini dolcissimi e di precoce maturazione.

E' stata intuizione imprenditoriale di alcuni produttori vitivinicoli che hanno voluto imporre un bianco di valore in una terra che sembrava destinata solo ai vini rossi, a ridare visibilità e prestigio al vino e al suo territorio d'elezione: il Roero.

Cavalcando l'onda dei vini bianchi richiesti dal mercato negli ultimi decenni è diventato in poco tempo il bianco piemontese più di moda, dando fiato agli impianti ed alla produzione. Ama la cucina semplice ed elegante, il pesce naturalmente, soprattutto quello di lago e di fiume, le carni bianche, le verdure, i primi delicati di pasta e di riso.

Nella versione passita, che profuma deliziosamente di miele e di frutta secca, accompagna i dolci più sontuosi con sicura personalità.

Nel 1994 viene costituito l'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero, che hanno individuato in questa struttura lo strumento più idoneo per affrontare insieme ed in modo autorevole i problemi di sviluppo e di organizzazione della propria realtà e del settore nel suo complesso.

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero

Verduno Pelaverga

Verduno Pelaverga o Verduno

Marchio di qualità

Denominazione d'Origine Controllata.

D.O.C. - D.P.R. 20 ottobre 1995

Descrizione

Vino attualissimo, adeguato alle esigenze dell'alimentazione moderna, il suo delicato equilibrio tra acidità e tannini lo rendono fresco ed aggraziato al palato anche se con una certa struttura.

Con il suo tenero colore rubino, sfumato di riflessi che vanno dal violetto al cerasuolo è piacevole da bere giovane, quando prevalgono le note fiorite e fruttate come quelle di violetta e ciliegia, stimolante quando raggiunge un moderato invecchiamento che accentua le caratteristiche note speziate di pepe verde e bianco.

Deriva dalla vinificazione del vitigno Pelaverga Piccolo con la possibilità di aggiunte fino ad un massimo del 15% di altri vitigni a bacca nera e presenta una gradazione minima di 11 gradi.

Area di produzione

L'area di produzione corrisponde all'intero comune di Verduno e parte dei comuni di La Morra e Roddi.

Nasce da pochi ettari di vigneto nei comuni di Verduno, La Morra e Roddi ad ovest di Alba questo vino originale prodotto con uno dei vitigni più rari del Piemonte, il Pelaverga piccolo, che a Verduno soprattutto ha raccolto i maggiori consensi.

Presente da tempo immemorabile su queste colline, legato dalla leggenda al nome del Beato Sebastiano Valfré da Verduno, un po' in odore di santità ed un po' chiacchierato come afrodisiaco, da sempre questo vino viene considerato un giovane cavaliere, allegro e avventuroso, alla corte del Barolo.

Nasceva infatti, nel secolo scorso, nelle stesse cantine del castello di Verduno dove il re Carlo Alberto, affascinato dal blasone qualitativo del grande vino originato dal Nebbiolo, eseguiva i suoi esperimenti enologici sulle uve da Barolo.

Oggi, con il suo aroma fragrante e pepato, è considerato un vino da conoscitori attenti ed appassionati di rarità, alla ricerca continua di nuove emozioni e abbinamenti speciali.

Utilizzato da sempre negli uvaggi con altri vitigni della zona, solo da pochi decenni viene vinificato in purezza ed in breve tempo ha acquisito personalità ed apprezzamento presso i consumatori, ad iniziare dal mercato locale che ne ha sancito per primo il successo.

Alta Langa

Nome

Alta Langa DOC

Marchio di qualità

Denominazione di Origine Controllata

D. M. 31 ottobre 2002

Descrizione

L'Alta Langa DOC è uno spumante prodotto con il metodo classico dalle uve Pinot Nero e/o Chardonnay. Il metodo classico è il metodo che prevede l'obbligo, per ottenere la "spuma", della seconda fermentazione naturale in bottiglia. Il ciclo di produzione dello spumante metodo classico **si può riassumere sinteticamente nelle seguenti operazioni:**

- raccolta manuale delle migliori uve in cassette;
- preparazione del vino base mediante selezione e pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto, stabilizzazione;
- aggiunta al vino di saccarosio, lieviti e "liqueur de tirage";
- messa in bottiglia con chiusura temporanea (tappo corona speciale con bibule);
- stoccaggio delle bottiglie accatastate in locali mantenuti alla temperatura di 10°-14° C, dove avviene la rifermentazione e la presa di spuma;
- maturazione del vino sui lieviti
- remuage delle bottiglie collocate sui pupitres;
- sboccatura;
- rabbocco delle bottiglie con eventuale aggiunta della liqueur d'expédition;
- tappatura definitiva con tappo a fungo ancorato a una gabbietta metallica

L'Alta Langa necessita di un periodo di invecchiamento di minimo 30 mesi. Può essere prodotto nelle tipologie rosato e bianco. Presenta profumo fruttato con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane e la vaniglia e un sapore secco, sapido, ben strutturato.

Area di produzione

E' prodotto con uve provenienti dalle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo, come da disciplinare di produzione. Per la Provincia di Cuneo nei comuni di: Alba (territori alla destra

orografica del fiume Tanaro), Albaretto Torre, Arguello, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Briaglia, Camerana, Camo, Carrù, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Ceva (territori alla destra orografica del torrente Cevetta fino alla confluenza del Tanaro, da qui i territori alla destra orografia del fiume Tanaro), Cigliè, Clavesana, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Cissone, Gorzegno, Gottasecca, Grinzane Cavour, Igliano, Lequio Berria, Levice, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì (territori alla destra orografica del torrente Ellero, fino a raggiungere da sud l'abitato di Mondovì), quindi proseguendo verso nord-est i territori a destra della s.s. n° 28 per Fossano, fino al confine comunale con Magliano Alpi), Monesiglio, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Murazzano, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Paroldo, Perletto, Pezzolo, Valle Uzzone, Piozzo, Prunetto, Roascio, Rocca di Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddino, Rodello, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Vicoforte.

Tutti i vigneti devono essere collocati ad un'altezza minima di m 250 slm.

Storia e Tradizione

La storia dell'Alta Langa inizia nel 1990 ritornando alle origini con l'intenzione di confermare la vocazione delle colline delle Langhe e del Monferrato anche per la produzione di uve Pinot nero e Chardonnay da spumante metodo classico.

A questo scopo si sono compiute ricerche ed indagini scientifiche rigorose con il supporto dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura – sezione operativa di Asti. I primi mesi sono stati dedicati all'individuazione dei caratteri ambientali indispensabili per ottenere produzioni spumantistiche di qualità.

Le indagini conoscitive si sono intensificate in occasione della vendemmia 1990 durante la quale si è cominciato a verificare i comportamenti produttivi e gli andamenti di maturazione delle uve in numerosi vigneti esistenti. Al termine di questa fase preliminare, a fine '91, è stata individuata a grandi linee la zona di origine dello spumante Metodo Classico in Piemonte. Ma bisognerà aspettare il 1994 per vedere la produzione dei primi 20 ettari di impianti sperimentali.

Tito Livio lo citava nella sua Storia Romana e da lì passava la via romana che univa la costa ligure a Torino, attraversando un territorio con una vocazione vinicola già significativa. Molto prima di loro, infatti, gli antichi Liguri avevano colonizzato queste colline; a loro si deve probabilmente l'origine della coltura della vite ed il nome stesso del paese, Barbaresco, che deriverebbe dalla definizione di Barbarica silva riferita ad un bosco di querce della zona con sorgenti di acqua solforosa e salata che i Liguri consideravano luogo sacro.

Dunque non è un caso che nel coro ligneo del Duomo di Alba, sopra la raffigurazione medioevale dell'antico borgo di Barbaresco, fosse incisa una fruttiera piena d'uva.

La sperimentazione è proseguita fino al 1996 quando sono entrati in produzione gli ultimi vigneti sperimentali impiantati che hanno portato la superficie oggetto delle prove ad oltre 48 ettari. Nel 1999, con circa 50 ettari complessivi in piena produzione, si è cominciato a parlare di settore produttivo e si è pensato alla richiesta della D.O.C., ottenuta con D.M. 31 ottobre 2002. Il 2001 è invece l'anno di costituzione del Consorzio di Tutela "Alta Langa".

Nel 1934, per volere degli stessi produttori, nasce il "Consorzio per la difesa dei vini tipici di pregio Barolo e Barbaresco, e viene definito anche il contesto produttivo: la zona di origine, le uve e le caratteristiche del vino. Il Consorzio viene poi ricostituito nel 1947 e opera per ottenere il riconoscimento per questi vini della denominazione di origine controllata prima, della garantita poi. In ultimo il 1994 vede la nascita dell'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero.

Consorzio Tutela Alta Langa

via Valtiglione 73 Isola D'Asti

Tel: 0141/960911/Fax: 0141/960950

E-mail: consorzio.altalanga@libero.it

Vino Colline Saluzzesi

Marchio di qualità

Denominazione di Origine Controllata

D.M 14 settembre 1996, modificato con D.M. 17 febbraio 1997

Descrizione

Il vino Colline Saluzzesi si può produrre in diverse tipologie.

Colline Saluzzesi: La denominazione senza specificazione di vitigno è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale da: Pelaverga, Nebbiolo, Barbera da soli o congiuntamente minimo al 60%. Possono concorrere alla sua produzione altri vitigni a bacca rossa non aromatici, autorizzati e raccomandati per la provincia di Cuneo fino ad un massimo del 40%. Il vino presenta colore rosso rubino, profumo vinoso, fruttato, intenso e caratteristico, sapore fresco, secco, fruttato intenso, caratteristico, titolo alcolometrico minimo 10°.

Colline Saluzzesi Pelaverga: Uve Pelaverga 100%. Il vino presenta colore rosso tenue; profumo fine, delicato, fragrante, delicatamente fruttato con sentore di ciliegia e lampone, speziato, caratteristico; sapore secco, armonico, morbido, nel tipo amabile fresco, delicato con aroma di lampone, talvolta vivace; titolo alcolometrico minimo 10°.

Colline Saluzzesi Quagliano: Uve Quagliano 100%. Il vino presenta colore rosso tenue; profumo delicatamente vinoso con sentore di viola e con aroma gradevole e caratteristico; sapore amabile e gradevolmente dolce, di medio corpo, fruttato, talvolta vivace; titolo alcolometrico minimo 10° di cui almeno 5,5° svolti.

Colline Saluzzesi Quagliano Spumante: uve Quagliano 100%. Il vino presenta colore rosso tendente al violaceo, spuma fine e persistente, profumo delicatamente vinoso con sentore di viola e con aroma gradevole e caratteristico; sapore gradevolmente dolce, di medio corpo, assai fruttato; titolo alcolometrico minimo 11° di cui almeno 7° effettivi.

Area di produzione

L'area di produzione comprende il territorio dei comuni di Pagno e Piasco per intero e parte del territorio dei comuni di Castellar, Brondello, Saluzzo, Manta, Verzuolo, Costigliole Saluzzo e Busca. Si tratta di un'area particolarmente favorita dal punto di vista climatico che ha conservato alcuni vigneti malgrado la forte concorrenza delle colture frutticole particolarmente sviluppate in questa zona e nella pianura adiacente. Per quanto riguarda le varietà, il Pelaverga è presente soprattutto in Valle Bronda, mentre lungo la dorsale collinare che da Saluzzo arriva fino a Busca si è conservata, in particolare a Costigliole Saluzzo, la coltivazione del Quagliano.

Storia e Tradizione

Per il vitigno Pelaverga i riferimenti storici documentati confermano che il vino prodotto in queste piccole vallate alpine era già conosciuto ed apprezzato fin dal tempo dei romani che lo gradivano giudicando favorevolmente le sue proprietà afrodisiache.

Altre testimonianze storiche riportano apprezzamenti per questo vino che, nel periodo rinascimentale e più precisamente nel 1511, **la Marchesa Margherita di Foix inviava, come ogni**

anno, al Papa Giulio II, i famosi “trenta bottalli, perché il bon vino gli piasia.....e che tanto bene faceva alla città di Saluzzo”.

Fu così che il Marchesato di Saluzzo ottenne in cambio la sede vescovile ed i privilegi che ne derivarono.

La storia più recente ci conferma invece che il vino Pelaverga, dopo un periodo di semi oblio si è man mano riconquistato un posto di tutto rispetto nel panorama viticolo italiano, ottenendo, sotto il nome Colline Saluzzesi, la D.O.C. nell’anno 1996 e tuttora, grazie all’impegno di pochi ma agguerriti produttori, sta conquistando il giusto spazio riservato ai vini d’elevata qualità.

L’ottenimento della D.O.C., unita alla passione di alcuni viticoltori per un lavoro difficile, che rappresenta l’energia di un territorio vocato, ha dato l’impulso per la creazione nel dicembre del 2001 di un Consorzio denominato “Consorzio Colline Saluzzesi” con il preciso scopo di tutelare, valorizzare e curare gli interessi relativi alla Denominazione d’Origine dei vini, nonché ad organizzare e coordinare le attività degli associati coinvolti nella produzione e nella commercializzazione dei vini della denominazione stessa.

Anche il Quagliano è un vitigno autoctono tipico della nostra collina. La parola Quagliano in riferimento all’uva si trova per la prima volta nei bandi campestri della città di Busca, pubblicati nel 1721, nuovamente lo ritroviamo sempre nei bandi campestri del comune di Costigliole del 1749.

Un tempo l’uva , molto ricercata, era venduta ai mercati dei paesi vicini in quanto era apprezzata per le qualità organolettiche. Molti, inoltre, utilizzavano l’uva Quagliano per la cosiddetta cura dell’uva riconoscendone le sue particolari peculiarità diuretiche.

Consorzio di tutela vini DOC “Colline saluzzesi”

Via Marconi, 2 Saluzzo

Tel: 0175.210228/ Fax: 0175.210300

E-mail: elisa.bracco@coldiretticuneo.org

Speriamo che queste informazioni abbiano offerto un panorama interessante sulle varie tipologie di vino che il Piemonte vanta e che l’hanno reso famoso in tutto il mondo.