

## **Roero, un fantastico mondo tra vino ed altri frutti della terra**

Se arrivate qui lasciandovi Torino alle spalle, dopo aver percorso la pianura nota ai geologi come “altipiano di Carmagnola”, proprio prima di discendere la strada tutta curve tra Montà e Canale, l’orizzonte vi rivelerà un vasto panorama di colline, ricche di paesi i cui castelli e campanili appaiono adagiati su declivi interrotti da fenditure e strapiombi bianchi di calcare, dove i boschi si alternano irregolarmente alle vigne, ai campi, ai nocioleti.

Siete in Roero, stretta losanga di terra, piacevole e suggestivo alternarsi di selvagge colline ed angusti fondovalle, sotto il cui vessillo oggi sono raccolti una ventina di comuni della provincia di Cuneo.

E’ uno spicchio di terra piemontese dalla storia lunga e travagliata: vi passarono e si insediarono i romani, i barbari, i longobardi, i franchi e i saraceni. E’ una storia strettamente connessa con quella delle vicende storiche di Asti e delle potenti famiglie che qui possedettero terre e castelli: i Rotari, i Roero, gli Alfieri, i Malabaila, i Solaro, i Falletti, gli Isnardi, i Damiani, tanti nomi che ricorrono ancora oggi e che sono stati assunti ad indicare un paese o una località.

Per la sua posizione centrale lungo importanti vie di comunicazione, è stato territorio ambito e conquistato dai Visconti, preso di mira dagli Orleans, coinvolto nelle guerre tra Francia e Spagna, quindi passato, senza troppi entusiasmi, nelle mani dei Savoia tra il ‘500 ed il ‘600.

Oltre all’interesse meramente storico, il Roero è un invitante miscellanea di profili e colori: dal rosso mattone dei *ciabot* (le casupole poste sulla sommità delle colline per ritirare attrezzi e dove spesso trovavano riparo gli operai della vigna), al verdeggiare del fogliame che diventa di arcobaleno con l’autunno, al verde azzurro delle residue vasche dove si preparava il verderame un tempo....Qui si vive il contrasto con i contorni più uniformi che si stagliano in lontananza, quelli della Langa, l’amato-odiato “OltreTanaro”, oggetto di tante dispute e rivalità, a partire da quelle bellicose dell’epopea dei Comuni e le continue scaramucce tra chi fedele ai signori di Asti (i comuni del Roero) e chi lo fosse stato a quelli di Alba (i comuni di Langa), fino a quelle certo più simpatiche, quelle per le ragazze rubate ad una sagra con ballo a palchetto, ed ancora alle più recenti, le disfide commerciali per primeggiare nel vino.

E’ una semplice sponda di fiume che separa due mondi simili, ma tanto diversi per natura, clima, morfologia, suolo e vegetazione, ma che hanno nel tempo profondamente segnato anche l’elemento umano, lo spirito della gente, il proprio modo di agire ed interagire.....

### Le colline e le rocche

Già a colpo d’occhio è facile rendersi conto della peculiarità, delle caratteristiche profondamente marcate delle colline del Roero che le rende quasi uniche nel panorama regionale. Si protendono verso l’alto come tanti cocuzzoli dalle coste ripide, solo saltuariamente accompagnate da colline allungate, a forma di “lingua di terra” che caratterizzano invece la destra del Tanaro.

Per poter meglio leggere il loro meraviglioso disegno, bisogna fare un passo indietro, tra i 150 ed i 220 mila anni fa. In base alle conoscenze attuali, si sa che prima di allora il fiume oggi noto come Tanaro, anziché seguire il corso tra Alba ed Asti, era più rettilineo ed era diretto da Alba verso nord, e dopo aver ricevuto l’affluenza della Stura proseguiva verso Carmagnola dove si gettava nel Po.

Il nostro attuale Roero si trovava quindi sulla sponda destra del fiume, e di fatto (con la consapevolezza di creare qualche sussulto in molti roerini) era la continuazione della Langa in una sorta di gigantesco altipiano.

Straordinarie piene e cataclismi crearono però un nuovo letto per il fiume, più simile all’attuale, con il Roero che torna ad essere sul versante sinistro del suo corso, allo stesso tempo stratificando nei secoli enormi quantità di materiali su queste colline. L’arretramento del corso d’acqua si evidenzia bene nelle incisioni evidenti nel paesaggio, le forre profonde, i calanchi pittoreschi, le guglie e le piramidi delle colline dai fianchi frastagliati e dalle pareti contorte.

Oltre agli aspetti più prettamente paesaggistici, anche il suolo, si distingue per una dotazione

particolarmente preziosa.

Qui in parte si ritrova ancora riprodotta la composizione calcareo-argillosa delle colline alla destra del Tanaro, ma nel Roero prevalgono le arenarie, rocce sedimentarie di origine fluviale e marina con buon tenore di calcare, argilla e sabbia, elementi che contribuiscono a conferire a questi terreni i caratteristici colori chiari (l'ocra, il grigio dalle varie sfumature da quello più chiaro a quello venato di azzurro), la leggerezza, la soffici ta, regalando alla vite ed alle altre colture un substrato di coltivazione meno solido, ma altrettanto efficace e prolifico.

Una curiosit  rispetto alla costituzione del terreno: proprio da queste stesse rocche si estraeva da un lato un purgante minerale molto noto tra '700 ed '800, il "salcanale", come pure la "polvere pirica", di qui esportati in mezza Europa e notevole fonte di reddito per le famiglie locali.

### Colline da ....vite

Le foglie fossili di vite rinvenute dal naturalista Paolo Peola nel terreno pliocenico di Bra, basterebbero da sole a confermare l'antica consuetudine di allevare la vite in questa zona. La vocazione particolare del terreno e le valide esposizioni, hanno infatti indotto nel tempo l'uomo a strappare il primato della rappresentativit  al bosco, alla "silva" (comunque qui ancora sufficientemente rappresentato), per offrirlo alla docile e generosa vite. Come in molti altri distretti,   provabile (e gli archivi in parte lo confermano) che l'impulso principale a questa coltivazione venne nel periodo della dominazione romana, senza mai di fatto smettere fino ai giorni nostri.

Questo, ovviamente tra alti e bassi, quale ad esempio quello registrato agli inizi del '900, uno dei momenti nei quali questa tradizione   stata pesantemente scalfita dalla depressione economica ed il crollo dei consumi, dalle aggressioni parassitarie, dalla carenza di braccia e dalla recessione nel periodo incluso tra i due conflitti mondiali, dall'avanzata di altre coltivazioni remunerative come quella del pesco che qui da sempre convive con la vite sapendo esprimersi (la pesca gialla di Canale) con qualit  notevoli.

Una testimonianza fondamentale della tradizione e della ricchezza viticola di questo territorio   la presenza in Roero sia di vitigni di origine piemontese, sia di altri autoctoni, che hanno mantenuto nel tempo una presenza significativa, quando non l'hanno consolidata in modo autorevole.

Tra le variet  di origine piemontese pochi nomi sono sufficienti a chiarire eventuali dubbi:

Nebbiolo, Barbera, Dolcetto e Bonarda ed in qualche piccola area il Moscato; tra i vitigni che hanno avuto origine su queste colline o che qui hanno selezionato una presenza ben caratterizzata   facile citare l'Arneis, la Favorita e quel particolare tipo di Brachetto, dal grappolo pi  sviluppato di quelli coltivati in altre zone del Piemonte, ma altrettanto capace di produrre vini di qualit .

E questa decisa eterogeneit  di coltura vitata riflette il suo influsso anche sul paesaggio, che appare anche all'occhio del turista pi  distratto costruito da una mano intelligente e fantasiosa: d'autunno, quando le foglie dei vari vitigni assumono colorazioni differenti, lo spettacolo che si apre a chi giunge tra queste colline   di una bellezza impareggiabile.

### Dalla vigna.....al bicchiere

L'individualit  del Roero   chiaramente riscontrabile nei suoi vini: sono morbidi e fruttati, vini che sanno ammiccare fascinosamente con sorriso "birichino" a chi loro si avvicina. Anche se un po' stravolti dalle tendenze degli ultimi anni portate a creare ed offrire struttura a tutti i costi, qui i Nebbioli sarebbero piacevolmente bevibili gi  nel primo anno dopo la vendemmia, la Barbera   di solito fresca nei sapori e nei profumi grazie alla leggerezza impressa dalle chiare terre delle rocche vitate, l'Arneis con i suoi delicati profumi che ricordano la pera matura ed i fiori di acacia ed il gusto tondo e pieno con sentori di mandorle e nocchie,   semplicemente unico, gradita anomalia in una terra dove si pensava che un vino bianco non potesse trovare il minimo spazio

Ma il Roero vinicolo non finisce qui scoprendo la rarit  della Favorita apprezzabile per freschezza e leggerezza o il Bonarda o ancora il Brachetto, vini rossi che proprio in zona hanno saputo esprimere caratteristiche molto personali.

In una terra tanto particolare, culla naturale di Nebbiolo e Barbera, potrebbe stupire la crescita esponenziale ed il consolidamento di uno dei fenomeni enologici e commerciali più rilevanti nell'intero panorama nazionale, ossia l'avvento dirompente dell'Arneis, che da varietà di fatto rara, ancorché conosciuta in zona fin dal quindicesimo secolo, è rapidamente diventata la punta di diamante dei vini bianchi albesi e piemontesi più in generale.

Basta pensare come nei primi anni '70 l'arneis occupasse una superficie vitata assai modesta di appena 15-20 ettari e come i suoi pionieri fossero guardati con interesse ma sospettosa perplessità quando proponevano i primi imbottigliamenti coraggiosi di un vino bianco allora quasi sconosciuto. Coraggio, tenacia... Coraggio e tenacia che hanno portato questo vino sulle tavole importanti di mezzo mondo facendo lievitare la fiducia dei consumatori e dei produttori che hanno investito in impianti vitati fino agli attuali 509 ettari

Se non consideriamo per un attimo il successo registrato negli ultimi anni da Barolo e Barbaresco, tra i vini albesi e piemontesi, l'Arneis è forse quello che ha ottenuto il miglior impulso di mercato negli ultimi venti anni, successo dovuto anche all'aver saputo colmare con intelligenza e coraggio un vuoto nel repertorio enoico regionale nel quale i bianchi secchi erano poco rappresentati e comunque non molto apprezzati.

La perseveranza, la determinazione e l'originalità della gente di Roero (non peraltro il simbolo del contado antico, la ruota, è testimone di movimento e dinamismo meccanico) è stata quindi premiata. Premiata è stata la scelta di valorizzare un prodotto profondamente radicato sul territorio che bene lo rappresenta, piuttosto che non aver ceduto ai richiami delle tentatrici sirene che spingevano a coltivare vitigni internazionali e certo più facili, anche se meno stimolanti a livello evocativo, quali chardonnay, pinot o sauvignon.

Nonostante i cospicui riferimenti storici e culturali, il Roero nell'attuale mondo enologico rappresenta però tutto sommato una recente scoperta, considerando che le denominazioni di origine legate a questo territorio sono tra le più recenti in Piemonte, e se anche consideriamo che queste colline fino a poco tempo fa ( e tra la gran parte della gente ancora oggi) sono state confuse con quelle della Langa, dalla quale invece rivendicano, come già citato, una profonda diversità.

In mezzo, il Tanaro, a dividere due mondi difficili da cogliere nelle loro mille sfaccettature, ma che hanno nel vino trovato modo di rincorrersi e sfidarsi ancora. Sul versante orografico destro le Langhe crogiolo enoico di nobiltà ed aristocrazia ben rappresentata dai vellutati Nebbioli; dall'altra il selvaggio Roero, che ben rappresenta nell'Arneis la giacobina velleità rivoluzionaria idealista, di chi è andato alla conquista dei mercati con un vino bianco partendo da una terra da sempre vocata ai rossi.

E' la rivoluzione che parte dal basso, l'allievo che supera il maestro: l'Arneis veniva impiantato perché maturando precocemente attirava gli storni che se ne saziavano preservando così le preziose uve nere. Al massimo veniva impiegato in cantina per "fare il cappello" al nebbiolo (tradizione in qualche modo recuperata nel disciplinare del Roero Doc che prevedeva l'impiego di piccole quantità di Arneis). E poi.....quasi una legge del contrappasso: oggi il bianco del Roero paritariamente si confronta con i più nobili vicini di collina!

Fenomeno Arneis a parte, qui parliamo ormai di vini soprattutto a denominazione di origine.. Due denominazioni su tutto. La Doc "Alba" raccoglie qui interessanti produzioni di Barbera e di Nebbiolo, due rossi di bella struttura e di sicura piacevolezza. Ma è soprattutto la Denominazione "Roero" (prim a Doc, oggi Docg) quella che ha entusiasmato di più i produttori di queste colline: con essa il Nebbiolo si fa "Roero" e basta e l'Arneis "Roero Arneis". Anche la denominazione "Asti" ha la sua piccola propaggine in questo territorio, a Santa Vittoria d'Alba.

Ultime due arrivate sono le Doc "Piemonte" e "Langhe", che sono giunte a dotare della denominazione di origine quelle produzioni, che è un peccato definire "marginali", ma che in effetti non possedevano un riferimento normativo preciso: le produzioni di Favorita, di Dolcetto, di Bonarda, di Grignolino, di Freisa, di Chardonnay e così via.

Un appunto a parte merita il Brachetto, presente su queste colline da tempi immemorabili: nella definizione della zone di origine della Doc "Piemonte Brachetto", queste terre sono state

dimenticate quasi del tutto (l'unica eccezione è S. Vittoria d'Alba). I produttori di qui hanno trovato, in attesa che i tempi migliori pongano rimedio a questa lacuna, una soluzione transitoria, caratterizzando il loro vino con il marchio collettivo "Birbèt". Senza dimenticare la Doc Cisterna, che ha recentemente dato il definitivo riconoscimento alla Bonarda prodotta anche sulle colline di alcuni paesi del Roero.

### Non solo vite

Ma il Roero non è solo terra da vino: ancora a tutto l'800 e parte del '900 questo paesaggio rurale è stato addomesticato alle bocche da sfamare più che agli aspetti edonistici. Il prato per la stalla, il campo e gli interfilari per la famiglia, la vigna per provvedere alle tasse ed al piccolo commercio, il bosco per i molteplici usi del quotidiano (pagliericci e giacigli con le foglie, legna per il fuoco, frutti per sfamarsi), cui ancora assommare il gelso essenziale per la bachicoltura da seta, unico vero reddito succedaneo alla vite.

Il risultato di questa impostazione territoriale è ancora oggi presente; impianti specializzati di fragole (in particolare la zona di Sommariva e Baldissero) ed asparagi sono diffusi al pari di varietà di frutta quali il pero (Madernassa), le albicocche, il susino, il pesco (noti sono i frutti di Canale e quelli di Castellinaldo) o il nocciolo, tutte presenze in qualche modo favorite dalla positiva immagine delle produzioni di qualità collinare.

Anche se pare difficile collocarli nell'immaginario, in questa zona troviamo castagneti secolari che regalano frutti di grande interesse come le "castagne precoci della Madonna" che arrivano sui mercati già a settembre.

Quasi inutile poi ricordare la preziosa "pietra" autunnale del sottobosco, il profumato tartufo bianco, mentre va evidenziata il nuovo slancio dell'itticoltura che ha trovato nella riconsiderazione delle tinche allevate negli specchi d'acqua del fondovalle o della pianura del Pianalto un considerevole slancio ed interessanti spazi di mercato.

E poi ancora l'apicoltura e l'allevamento bovino, che anche se di margine rispetto ad altre aree della provincia di Cuneo, vede qui ampiamente rappresentata la razza piemontese particolarmente apprezzata per le sue carni.

### Una tavola ricca

Le colline del Roero che sanno offrire tra il meglio della produzione enoica regionale, al contempo sono terre che sanno anche sollevare entusiasmi diversi da quelli provati di fronte ad un calice, sapendo destare l'interesse oltre che degli appassionati di storia, arte, folklore, ambiente, soprattutto di quelli di cucina.

Il vino rappresenta infatti solo l'adeguato completamento a ciò che la natura e l'uomo qui sanno esprimere.

In tal senso anche il cibo, la sua preparazione, è comunicazione, è produrre messaggi, è evocare ricordi della sua terra di origine.

Qui la cucina evoca gli aspetti matriarcali, femminili basata sugli aspetti semplici di casa, su piatti preparati nelle lunghe attese, su ricette che hanno viaggiato attraverso secoli reggendo spavalamente anche le mutate abitudini culturali ed alimentari. E' una cucina ricca e variegata che dai prodotti della terra e dalla loro stagionalità ricava il senso della sua tipicità.

Dall'orto, dai frutteti fino ai cortili ed alle stalle i prodotti di questa terra iniziano così un percorso che va richiudendosi spontaneamente nelle cucine delle famiglie, nei tanti locali che troverete lungo il vostro percorso.

E' una gastronomia che pur gradevolmente suscettibile della creatività dell'interprete è comunque fedele a se stessa affondando le radici nel rispetto della stagionalità e nell'antico ripetersi di riti essenziali che ciascuno officia seconda la personale interpretazione.

Ecco allora che quasi in ogni casa potrete trovare i *tjarin*, i sottili tagliolini fatti e tagliati a mano di cui non esiste alcuna ricetta riconosciuta universalmente, variando di famiglia in famiglia il numero

dei rossi d'uovo, l'aggiunta o meno di acqua o olio all'impasto, lo spessore della sfoglia o la larghezza del taglio.

Ma al di là di quella che è la tradizione, l'orto, la stalla o il pollaio hanno lasciato nei secoli i loro segnali importanti che si sono differenziati nella loro prodigalità in base al clima, le stagioni.

In inverno si uccide il maiale: nelle zone fresche e ventilate della cantina riposano le preziose scorte per i mesi a venire, i salami, le pancette, le coppe, mentre tante delle sue frattaglie finiscono ad arricchire le sontuose portate del fritto misto

La primavera trova invece la sua giusta esaltazione nei germogli e nelle erbe spontanee di cui è ricca la vigna o il limitare del bosco, ecco le fresche insalate arricchite da un uovo sodo o le minestre di erbette, i sapidi asparagi, eccellenti prodotti di queste terre leggere

Dopo l'estate che qui sa essere torrida di sole, e che ci offrirà la frutta nettarina, tutto si acquieta tra le prime nebbie, i silenzi, le brume e d'intorno inizia a salire l'odore di mosto e di buono. Si ripropone allora il mistero del tartufo prezioso bianco frutto sotterraneo, che sa impreziosire ogni portata ma in particolare esalta l'uovo dei *tajarin*

Il lavoro impegnativo della vigna, unita alla carenza di pascoli e foraggio, non hanno mai lasciato molto spazio all'allevamento bovino e le proposte della tavola ne risentono a favore delle offerte del pollaio, o comunque di animali da cortile o delle dorate tinche fritte o in carpione pescate dalle *peschere*, piccoli specchi d'acqua artificiali utili anche per abbeverare gli animali e nei tempi più recenti per scopi irrigui. Ecco allora il pollo alla cacciatora arricchito dai pomodori dell'orto, il coniglio con i dolci peperoni, o quello all'Arneis, i fegatini per il sugo o il saporito fegato di coniglio in padella.

Questa cucina, che altro non è che il frutto di mille piccole esperienze quotidiane, è quella ripresa dai ristoratori della zona, che con professionalità e capacità interpretativa hanno trasformato il rito quotidiano in offerta di ospitalità che, unito alla generosità ed al calore della gente di Roero, saprà creare valide opportunità di incontro con questa terra e le sue tradizioni ...

### Roero storia di uomini

Il territorio, il microclima, sono fondamentali, ma che cosa tutto ciò sarebbe senza il contributo saggio e rispettoso di questi equilibri da parte dell'uomo? Cosa sarebbe tutto ciò senza la sintesi tra esperienza e volontà, capacità a sopportare le frustrazioni della sconfitta che a volte la natura, a volte il mercato ti propongono, determinazione nell'ottenere un valido successo per se e per la propria terra?

Tutto qui attorno sa comunicare le radici profonde della gente, l'attaccamento alla loro terra, alla loro storia ed alle loro tradizioni.

Allora, a conferma di questa tenacia, volontà, cocciuta fermezza uniti ad un brillante spirito innovativa, piace ricordare chi mai ho conosciuto, il mio bisnonno Giuseppe Gianoglio, produttore e commerciante di vini, che da una frazione sopra Montà, si spostava spesso tra fine '800 ed inizio '900 a Torino, dove aveva nel salotto buono di piazza San Carlo una soffitta (avercela oggi...) dove riceveva i suoi clienti torinesi e faceva degustare il risultato della sua produzione.

Con lui, vorrei rendere merito e ricordare tutti quegli antesignani, quegli uomini e quelle donne anonime che con impegno e fatica inenarrabile hanno reso oggi vivibile e ricco il Roero.