

Langa Astigiana antica & innovativa



Era una Comunità Montana, una delle più piccole, l'unica in provincia di Asti. Un territorio di colline alte, mediamente tra i 500 e i 700 metri, con qualche punta più elevata. Non una vera area montana, ma certamente dotata di un suo fascino particolare. Dice Giancarlo Scaglione, enologo e imprenditore vinicolo che qui ha costruito un gioiello di azienda per produrre il Loazolo, la doc più piccola d'Italia: *«i tanti stranieri che qui sono arrivati e hanno messo su casa, hanno scelto la Langa Astigiana perché per loro, appassionati del sud e del mare, questo è il retroterra delle spiagge liguri, che sono a mezz'ora o poco più di auto. Qui l'aria di mare si sente, nelle altre Langhe no».*

Così una manciata di paesini, con poco più di 5 mila abitanti complessivi, è diventata un'entità importante e molto produttiva: vini, tanti vini, nocciole, formaggi caprini e tanto artigianato (di pasticceria e di falegnameria, salumi e liquoristica).

Sarà la brezza di mare, sarà l'immissione di cromosomi nuovi (prima degli svizzeri e dei te-

deschi, si erano trapiantati in questi paesi altri "stranieri", provenienti soprattutto dalla

grande città alla ricerca di ambienti sani e puliti), comunque la Langa Astigiana continua a



Chiesetta campestre a Roccaverano (foto Chiara Castino)



Particolare della parrocchiale di Roccaverano a facciata bramantesca (foto Chiara Castino).

Sarà comunque Langa Astigiana

Comunità Montana non lo sarà più, perché questa tipologia di amministrazione verrà abolita. Però il nome Langa Astigiana resterà ed è un patrimonio da tutelare.

Non tutti i paesini potranno mantenere la loro identità, a causa dello spopolamento.

Si pensi che cinque Comuni (Mombaldone, Olmo Gentile, San Giorgio Scarampi, Serole e Sessame) hanno oggi meno di 300 abitanti ciascuno, altri sei ne hanno meno di 500 (Castel Rocchero, Cessole, Loazzolo, Montabone, Roccaverano, Rocchetta Palafea).

Possono ancora crescere Casinasco perché è la collina sovrastante la città di Canelli, Castel Boglione, Vesime (centro specializzato nell'artigianato del legno) e Bubbio, centro commerciale di 900 abitanti. Uno solo dei Comuni di Langa Astigiana, Monastero Bormida supera di poco i mille abitanti e quindi non avrà problemi nella revisione del sistema amministrativo, che diventerà un obbligo per gli altri 15 paesi che complessivamente hanno circa cinquemila abitanti.

far lievitare energia, più della confinante collina viticola.

In primo luogo i caprini locali sono diventati una realtà importante e vincente, sotto la denominazione dop Robiola di Roccaverano, con decine di caseifici agricoli. Poi la disponibilità della miglior nocciola al mondo, la "tonda e gentile delle Langhe" ha visto fiorire un grande artigianato di pasticceria. Poi gli allevatori di capre hanno deciso di rinunciare per un paio di mesi al latte neces-

sario alla produzione della Robiola per poter dare a Pasqua capretti di eccezionale qualità, perché allevati sotto la madre.

Infine la Langa è protagonista nel recupero delle case di pietra, soprattutto a cura di imprenditori esterni, che danno vita a nuove cantine, ma qualcuno pensa anche ad allestire un atelier di arte figurativa, come il Centro culturale Quirin Mayer a Bubbio.

Un territorio capace di attrarre investimenti economici



e in risorse umane, alcuni paesi di fondo valle (Bubbio, Monastero e Vesime) capaci di fare mercato per un bacino di abitanti più vasto, insomma un piccolo distretto del gusto, con una punta di eccellenza a *Madonna della neve* (Cessole), specializzato in agnolotti al tovaigliolo, in capretto e in Robiola. L'antico si collega all'innovazione, mantenendo una costanza di paesaggio pulito. □

È anche un mercato

Imercatini agricoli sono nati come funghi, perché dalla Regione sono arrivati degli incentivi ai Comuni che offrivano una piazza agli agricoltori per la vendita dei loro prodotti e anche perché la Coltivatori Diretti ci ha messo del suo in organizzazione. A distanza di un anno dall'avvio di questa esperienza, alcune iniziative sono fallite, altre vivacchiano, poche si sono affermate. Infatti un mercato non può nascere per decreto.

Tra le iniziative positive c'è quella di Bubbio, 900 abitanti al bivio tra la strada di fondo valle Bormida e la strada che lo collega a Canelli, attraversando Cassinasco. Il sabato pomeriggio qui si possono acquistare ottime Robiole di Rocca-verano, verdure fresche, uova, barattoli di frutta sciroppata o di ortaggi sott'olio, mele, miele e anche pollame. Tutto quanto piace ad una famiglia di gastronomi, che compra bene a prezzi controllati e può approfittare del momento per lasciare in libertà i bambini in una strada pedonalizzata del centro.

I coltivatori e gli allevatori ci hanno creduto e si sono attrezzati. C'è anche qualche artigiano che propone oggetti per la casa e per regalo. Ma soprattutto ci scommettono i commercianti locali: un paio di macellai specializzati nella razza Piemontese, un'alimentarista che fa ottimi agnolotti tradi-

zionali e altri dettaglianti, che dall'introduzione del mercato contadino hanno forse ricevuto un danno contingente nella vendita di frutta e verdura, ma complessivamente hanno incrementato gli affari. Il problema è anche offrire al frequentatore del mercato quanto lui gradisce da un giro in un borgo storico con negozi tradizionali.

Insomma mercato è là dove si creano condizioni di interesse e simpatia negli scambi e anche qualche opportunità collaterale, per battere la concorrenza dell'ipermercato e del centro commerciale tecnologico. La differenza potrebbe consistere nell'effetto nocciola, perché la Langa Astigiana – e Bubbio in essa – ha una risorsa straordinaria nella nocciola "tonda e gentile delle Langhe", squisita allo stato naturale, oppure sgusciata e tostata, oppure materia prima per gelati, pasticcini, torte. Grandi artigiani pasticceri a Bubbio e Vesime (5 minuti di distanza) consentono l'acquisto di magnifici prodotti, quegli stessi che mantengono viva e positiva la memoria della Langa Astigiana ogni qualvolta si sgranocchiano, in famiglia o con gli amici, e fanno venir voglia di tornare il prossimo sabato al mercato. «Così ricompriamo quel pollo così buono. E anche un salame, e il burro di quel caseificio».

La dispensa della memoria, la memoria per la dispensa. □



Bacio di Langa®. Una frolla a base di nocciola varietà "tonda gentile trilobata" tostata, burro, farina, zucchero semolato. Assomiglia ad un Bacio di dama però è piatto, farcito con una crema morbida a base di nocciole e cioccolato.

Si presenta piccolo, incartato a caramella, come un amaretto oppure a forma di torta; in occasione del Natale a forma di pino e a Pasqua a forma di colomba.

Oltre al Bacio di Langa, il **Bar Pasticceria Gelateria La Dolce Langa** di Vesime offre specialità tradizionali del territorio a base di Nocciola Piemonte, come la torta di nocciola classica, i biscotti per la colazione (di meliga, ai 7 cereali, all'uovo) e i brutti e buoni; e ancora, pasticceria fresca e secca, gelati artigianali (specialità Nocciola, Moscato, Brachetto), panettoni e colombe alla nocciola e al Moscato passito. Salatini e semifreddi.

Aperto da martedì a domenica ore 6,30-19,30.

Ferie: 1-25 gennaio.



LA DOLCE LANGA
Piazza Vitt. Emanuele II, 7
14059 Vesime (Asti)
tel. e fax 0144 89128
fabrizio.giamello@alice.it



Gli agnolotti "al tovagliolo" di Madonna della neve a Cessole (foto Chiara Castino).

Vigne speciali

In Langa Astigiana c'è un'elevata concentrazione di viticoltura, spesso eroica. Il gioiello è il Loazzolo, con tanto Moscato d'Asti, Brachetto d'Acqui, Barbera e Dolcetto. Molti esperimenti dopo il successo dell'Alta Langa.

Quando *Barolo & Co.* svolse una ricerca insieme all'UNCEM Piemonte sui vini di montagna, la Comunità Montana più ricca di vigneto fu la Langa Astigiana (2600 ettari di cui 1380 in Comuni riconosciuti ufficialmente "montani").

Nel versante a nord, che si affaccia sulla Valle Belbo di Cannelli e Nizza Monferrato, la fa da padrone il vitigno moscato, da cui si ricavano uve per l'industria spumantiera e uve per l'aromatico Moscato d'Asti. I paesi sono Loazzolo, Cassinascio, Sessame e Rocchetta Palafea; poi a proseguire verso Acqui Terme, ci sono Montabone,

Castel Rocchero e Castel Bolognino, dove si esprimono altri due grandi vini, il Brachetto d'Acqui (aromatico) e Barbera d'Asti (secco).

Gli stessi paesi hanno vigne anche sull'altro versante, quello che guarda il torrente Bormida; qui si aggiungono i paesi di Vesime, Cessole, Bubbio e Monastero Bormida, con una presenza consistente del vitigno dolcetto, da cui si ricava la doc Dolcetto d'Asti, la stessa di tante altre colline più a nord, però il gusto Dolcetto della Valle Bormida ha un suo carattere distintivo; queste bottiglie non fanno miracoli e quasi mai vincono premi, ma quanto si armonizzano con i cibi del territorio!

Una viticoltura domestica, affidabile, amica. Ma la Langa Astigiana partecipa in modo consistente alla produzione dello spumante Alta Langa, un prodotto charmat di successo, elaborato espressamente per i vignaioli che possiedono vigne oltre i 500 metri di altitudine. Una curiosità il Brachetto vinificato secco (il suo vitigno è aromatico), nell'uso tradizionale di Sessame, paesino che vanta le migliori uve di questa tipologia.

Al contrario raffinato e costoso è il Loazzolo, piccolissima doc ricavata da uve moscato raccolte in vendemmia tardiva e con basse rese: un goccio di grande finezza per il fine pasto o per il fuori pasto. La sorpresa del futuro vigneto della Langa Astigiana potrebbe essere il Pinot Nero vinificato in rosso; su queste colline bravi vignaioli stanno sperimentando questo vino e altri ancora, per il nostro piacere futuro. □

CONSORZIO PER LA
TUTELA DEL FORMAGGIO

**ROBIOLA DI
ROCCAVERANO
D.O.P.**



Sede: c/o Comunità Montana
Langa Astigiana Val Bormida
via Roma, 8
Roccaverano (AT)
Tel. 0144 88465
Fax 0144 93350

www.robioladiroccaverano.com

L'accoglienza che si sposta

Negli ultimi anni si è consolidato il successo dell'ospitalità nei centri sempre raggiungibili tutto l'anno.

Ce n'è abbastanza, ma può migliorare ancora. L'ospitalità alberghiera in Langa Astigiana si è consolidata in Valle Bormida; un gioco di parole per indicare che risultano vincenti gli insediamenti alberghieri di fondo valle. Il paesaggio è quasi lo stesso, la vivibilità anche, i servizi e la viabilità sono molto più agevoli.

Così Bubbio ha due alberghi in centro paese, di cui uno è nel castello restaurato, Cessole ha il *Madonna della neve* che è poco più in alto del torrente, Sessame ha visto andare in crisi *Casa Carina* in centro paese, ma vanno bene il *Villa Caffarelli* e il ristorante *Il giardinetto*, entrambi ai lati della statale in fondovalle e l'agriturismo *San Desiderio* è alla stessa altezza sulla strada per Ponti. Raggiungibili sempre, anche in caso di neve, queste strutture godono di tutti i pregi ambientali della Comunità Montana. Nel frattempo hanno chiuso l'*Aurora* a Roccaverano e gli *Amici* di Loazzolo e non ha mai aperto il castello restaurato di Olmo Gentile.

La tendenza appare chiara: i culmini della Langa appaiono sempre più destinati ad una vitalità stagionale. Nel caso del *San Desiderio* l'apertura del grande negozio alimentare (carni e salumi di propria produzione, integrati dai prodotti agricoli di altre aziende) è la conferma di una vocazione for-

te del territorio, come fornitore abituale di qualità per una popolazione assai più estesa, che proviene da Asti, da Acqui Terme e periodicamente anche da più lontano.

I prezzi di vendita non sono più convenienti, anzi al supermercato si spende meno. Eppure la gente ritorna e rifornisce la propria dispensa: piace il gusto della Langa Astigiana e il mangiare è una cosa seria. □



San Desiderio

*Allevamento
Agriturismo
Maneggio
Casa Vacanze
Negozio*

**Agriturismo
San Desiderio**

regione San Desiderio 40
Monastero Bormida (AT)
tel. 0144.88126
chiuso lunedì e martedì
www.san-desiderio.it

Paesaggio e progetto

La genesi di un grande investimento vitivinicolo in Langa Astigiana: l'azienda della famiglia Colombo in Bubbio, con una cura particolare per il Pinot Nero vinificato in rosso, si presenta con nome e anno: "Apertura 2007".

La Langa Astigiana affascina e ispira. Le dolci alture che da Cassinascio guardano verso Roccaverano hanno colpito più di un imprenditore, favorendone l'insediamento abitativo e produttivo. Il paese è Bubbio, il centro più vivace della Valle Bormida, in cui opera una Bottega del Vino e un caseificio di affinamento dei formaggi caprini. Ancora su Bubbio si sono com-

piuti altri investimenti di carattere artistico e culturale: un bel restauro del castello, che oggi ospita un hotel con ristorante, mentre un organizzatore di cultura svizzero ha allestito un memorabile atelier di scultura a mezza collina in un anfiteatro naturale che consente eventi spettacolari di grande fascino.

Altrettanto affascinante è l'impresa di Antonio Colombo (foto),



medico cardiologo milanese, cultore del vino e del buon gusto, che ha individuato qui, a Bubbio, nella cascina Pastori, il sito ideale per allestire il suo personale posto delle uve, con cantina e ambienti per la ricettività e l'accoglienza. Il progetto è stato ottimamente realizzato, con una cantina moderna e fun-

zionale in armonia con la tradizionale architettura locale. Garante della qualità è l'enologo Riccardo Cotarella con la gestione del figlio, Andrea Colombo.

Sono 10 magnifici ettari di vigneto, di alta collina, volti a sudest e costantemente ventilati da quella brezza di origine marina che arricchisce la Langa Astigiana.

La filosofia aziendale è insieme la più moderna strategia imprenditoriale e il maggior rispetto delle tradizioni contadine: «*Massimo rispetto della terra – afferma Antonio Colombo – e cura estrema delle vigne, senza forzature; moderne tecnologie in cantina, non per "fare" i vini, ma per conservare la massima naturalità delle uve; non ultimo il pensiero agli usi antichi delle uve*». Ad esem-

pio il Pinot Nero "Apertura" vinificato in rosso a dare grandi vini com'era nell'uso sabauda. Le prime prove sono state coronate da eccellenti risultati. Seguono nella produzione lo Chardonnay *Silvian-dre* e il Moscato d'Asti *Pastu* e uno spumante Alta Langa *Le Blanc du noir*, disponibile dal 2013.



COLOMBO

ANTONIO COLOMBO E FIGLI



Agricoltori in Langa Astigiana



Cascina Pastori
Regione Cafra 172/B
BUBBIO (AT)
Tel./Fax 0144.852807
Andrea Colombo (392.9823
info@colombovino.it
www.colombovino.it

