

Da Neive ad Alba per la Fiera del Tartufo Bianco (2° giorno)

Ci lasciamo alle spalle il borgo di Neive per una prima parte della giornata dedicata a un itinerario lungo i sentieri del Dolcetto e del Barbaresco, tra le colline ammantate di vigneti.



Il percorso ad anello, ben segnalato, parte da **Neive**. Da qui si sale fino a **La Morra**, uno dei punti più panoramici della Bassa Langa. Potete soffermarvi ad ammirare il bel centro storico medievale, prima di proseguire alla volta di **Barolo**, la culla del nebbiolo, il vitigno da cui derivano il Barolo e il Barbaresco, i celebri vini delle Langhe. Ci fermiamo presso il castello **Falletti**, risalente al X secolo, per una visita e una degustazione presso l'Enoteca Regionale.



Proseguiamo quindi lungo la strada provinciale, ammirando le colline dipinte dai colori dell'autunno per raggiungere **Monforte** e, da qui, scendiamo fino a **Dogliani**, famosa per la produzione del Dolcetto. In questo "gioco" di saliscendi, risaliamo poi toccando **Serralunga**.



Dopo pochi chilometri tocchiamo **Castiglione Falletto**, suggestivo borgo medievale arroccato su una collina a 350 mslm

per lasciare spaziare lo sguardo sui paesaggi della Bassa Langa. La tappa successiva è **Grinzane Cavour**, che merita una sosta per visitare la suggestiva enoteca regionale ospitata in una chiesa. Scendiamo poi verso **Barbaresco** per poi concludere il percorso con il ritorno a Neive.

Alba, la capitale del tartufo

Da Neive imbocchiamo prima la SP3, poi la A33 e dopo circa 13 km arriviamo ad **Alba** dove, durante tutti i weekend **fino al 25 novembre**, si tiene l'88° edizione della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, uno degli eventi gastronomici più importanti d'Italia.



Fulcro della fiera sarà il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, aperto tutti i weekend e il 1° e il 2 novembre, dove poter incontrare esperti del settore e acquistare tartufi garantiti dal Centro Nazionale Studi Tartufo.



Ci sarà poi **l'Alba Truffle Show**, uno spazio dedicato agli show cooking, alle Analisi Sensoriali del tartufo e alla Wine Tasting Experience. Da non perdere i **Foodies Moments**, dove il tartufo bianco incontra la cucina d'autore. Guidati da chef stellati del territorio delle Langhe Roero e Monferrato si propongono come una vetrina creativa che anima le migliori cucine italiane nella creazione di piatti dove il Tartufo Bianco d'Alba è protagonista.



Non solo. Nell'Anno del Cibo Italiano saranno presenti anche altre regioni italiane, tra cui Liguria e Basilicata, che insieme a Pantelleria, Lago di Garda e alle Creative Cities Unesco saranno protagoniste degli show cooking. Durante le **Ultimate Truffles Dinner**, in programma il 25 ottobre e il 22 novembre, si potranno gustare inconsueti abbinamenti del Tartufo Bianco d'Alba con elementi unici della cucina internazionale, come le ostriche e il manzo di Kobe. Domenica 11 novembre, invece, si terrà la XIX edizione dell'**Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, il cui ricavato sarà donato in beneficenza.



Piazza Risorgimento si trasformerà poi nel **Salotto dei Gusti e Profumi**, un'esposizione permanente che celebra le eccellenze del territorio con assaggi, degustazioni, workshop e laboratori didattici.



Sono in programma anche mostre, laboratori per bambini, concerti, incontri con esperti e manifestazioni folkloristiche. Il programma completo su

www.fieradeltartufo.org

Da vedere in città

Possiamo dare un primo sguardo d'insieme alla città, nota, oltre che per il tartufo, anche per la sua produzione vinicola e per essere inclusa nel territorio delle Langhe Roero, che insieme al Monferrato è stata dichiarata dall'**UNESCO Patrimonio dell'Umanità** nel 2014.



La città, che conta poco più di 30 mila abitanti, si sviluppa sulla riva destra del **fiume Tanaro** ed è circondata da colline ammantate di vigneti il cui colore cambia a seconda della stagione. Sono tante le cose da vedere, tra palazzi d'epoca, le torri, le chiese, la città sotterranea. Ci incamminiamo allora per il centro storico.



Cominciamo la nostra visita dalla **Cattedrale di San Lorenzo**, l'edificio religioso più importante di Alba. Costruita tra il 1486 e il 1517, domina Piazza Risorgimento ed è in stile gotico, con caratteristici mattoncini rossi. L'interno, a tre navate, spicca per gli splendidi e luminosi colori, che spaziano dal blu all'oro, dal marrone al rosso al beige.



In Piazza Risorgimento si trova anche il **Palazzo Comunale**,

edificato su preesistenti abitazioni romane. Al suo interno sono conservati alcuni capolavori, come una *Pietà* trecentesca e un'*Adorazione dei Magi*. Nella Sala del Consiglio Comunale, invece, si trova una tavola risalente al 1501, opera di Macrino d'Alba, raffigurante la Madonna con il Bambino, una pala seicentesca della *Madonna col Bambino tra San Giuseppe e Sant'Anna*, e *Il Concerto*, attribuito a Mattia Preti.



Vale una visita anche la **Chiesa della Maddalena**, in via Vittorio Emanuele, in stile barocco piemontese. Sulla facciata, spicca un portale ligneo sui cui sono scolpite tre frecce incrociate, simbolo delle Beata Margherita di Savoia.



Ci spostiamo poi in via Calissano, dove si trova la **Chiesa di San Domenico**, del XIII secolo. Realizzata in stile gotico. Si dice che la chiesa sia stata utilizzata da Napoleone come stalla per i suoi cavalli durante le sue campagne militari. L'edificio è poi stato oggetto di importanti restauri negli anni Settanta. Oggi, anche se la chiesa è ancora consacrata, è adibita per lo più a mostre ed eventi, concerti e conferenze.



All'esterno ha un aspetto piuttosto semplice, ma al suo interno è uno scrigno di tesori. La **chiesa di San Giuseppe**, in via Manzoni, costruita dalla Confraternita dei Pellegrini nel 1643, custodisce un ciclo di affreschi del 1720 sulla volta. Risale al Settecento anche la statua lignea del santo, opera di Stefano Maria e Giuseppe Maria Clemente, e l'organo fabbricato dai fratelli Concone di Torino.

Le torri e la Città Sotterranea

Alba è conosciuta anche come "la città dalle cento torri" per il gran numero di queste costruzioni elevate in passato a scopo difensivo. Oggi ne sono rimaste assai poche. Molte, infatti, sono state abbattute, mentre altre sono state abbassate o incorporate in altri edifici. Da Piazza Duomo si possono vedere le tre meglio conservate: **Torre Bonino**, **Torre Astesiano** e **Torre Sineo**, risalenti al XII secolo.



Un tour da non perdere è invece quello che consente di visitare la città sotterranea con la guida di un archeologo professionista, per conoscere le testimonianze di un passato ricco di eventi. Si parte da **Piazza Risorgimento**, dove ci sono i resti del foro romano e delle case torri medievali, si

arriva poi presso la **Chiesa di San Giuseppe** per ammirare i resti del teatro romano e di una torre medievale.



Si prosegue ancora verso **Piazza Pertinace**, dove ci sono i resti di un tempio romano. Nei sotterranei della **Banca Regionale Europea** si possono invece vedere le strutture murario di una domus e un antico condotto fognario, che prosegue sotto la **Banca d'Alba**.



Si toccano poi la **Scuola Media Vida**, il **cortile dell'Asl** e il **Teatro Sociale**, dove si ammirano un tratto delle mura romane, i resti di un antico magazzino. Un tratto delle mura di cinta romane si incontra anche presso **Via Cuneo**, mentre nei sotterranei della **Cattedrale di San Lorenzo** si possono vedere i resti del foro, della basilica romana, di un fonte battesimale e di una chiesa paleocristiana. Il tour si conclude presso il **Museo Civico Archeologico e di Scienze Naturali "F.Eusebio"**. (info e prenotazioni tour: www.ambientecultura.it, tel 0173/292475 o museo@comune.alba.cn.it)



Infine, vale una visita **Casa Fenoglio**, un edificio di tre piani che conserva testimonianze e documenti della vita e della produzione letteraria dello scrittore, drammaturgo, traduttore e partigiano, nato ad Alba il 1° marzo 1922. Proprio qui, infatti, sono state scritte le sue opere più importanti. (**Info:** www.centrostudibeppefenoglio.it)

Alba da gustare

Con il tartufo bianco d'Alba vengono arricchiti molti piatti, come i **tajarin al burro**, la carne cruda, l'uovo cotto al forno

o i risotti. Nei ristoranti e trattorie che offrono piatti della cucina locale vi consigliamo specialità come la **carne cruda all'albese** (di cui trovate qui sotto la ricetta), il vitello tonnato, i flan di verdura, i ravioli di carne mista, ma anche la celebra **bagna cauda**, il **fritto misto piemontese**, la **finanziera**, una ricetta povera a base di frattaglie, o il risotto e il brasato al Barolo. Tra i dolci, spiccano il tradizionale **bonet**, o la torta alle nocciole del Piemonte.



Carne cruda all'Albese

Ingredienti

- 1/2 kg di coscia di vitello
- 4 spicchi d'aglio
- Succo di 2 limoni
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe
- 1 tartufo bianco d'Alba

Battete la carne con un grosso coltello, poi tagliatela a pezzettoni e macinatela al momento. Conditela con l'olio, l'aglio schiacciato, il sale e il pepe e, per ultimo, il succo dei limoni. Amalgamate bene il tutto, poi servite nei piatti

appena pronta, affinché la carne conservi il suo colorito rosa, con qualche lamella di tartufo bianco d'Alba affettato con l'affetta tartufi.



COME ARRIVARE

In auto: da Torino, A21 in direzione Piacenza-Genova con uscita Asti Est, poi A33 Cuneo-Alba e seguire le indicazioni per Alba. **Da Genova**, A10 in direzione Alessandria -Ventimiglia – Aeroporto e uscire a Genova Arenzano, poi proseguire sulla A26 verso Milano e seguire per Alessandria. Dal bivio Alessandria Ovest imboccare la A21 verso Torino e uscire ad Asti Est. Continuare sulla tangenziale per Alba e imboccare la SS231 fino al centro cittadino. **Da Sud**, A1 fino a Firenze. A Firenze Nord prendere la A12 Genova-Viareggio in direzione Genova. A Genova imboccare l'A10 in direzione Alessandria. Da qui la A21 Torino-Piacenza in direzione Torino e uscire ad Asti Est. Continuare poi sulla tangenziale per Alba e prendere la SS231.

DOVE MANGIARE

***Dulcis Vitis**, via Rattazzi 7, Alba (CN), tel 0173/364633, www.dulcisvitis.it Locale raffinato nel centro storico. Lo

chef Bruno Cingolani prepara piatti con ingredienti naturali selezionati, inclusi i pregiati tartufi bianchi. Anche piatti di pesce. Prezzo medio € 45

***La Rossa**, via Don G. Alberione 10/D, Alba (CN), tel 0173/060639, www.ristorantelarossa.it Ristorante gourmet che offre un'ampia scelta di menù degustazione o piatti alla carta raffinati, preparati con estro, fantasia e ingredienti del territorio, in abbinamento a vini locali e nazionali. Menù da € 50 a € 75. Alla carta da € 60.

DOVE DORMIRE

Hotel Calissano***, via Pola 8, Alba, tel 0173/364855, www.hotelcalissano.it Struttura con 90 camere e 3 suite arredate con mobili d'epoca, tappeti, bagno privato in marmo e TV satellitare. A disposizione centro fitness, parcheggio. Ristorante con specialità piemontesi e nazionali. Doppia da € 120, tripla da € 180, family da € 210, suite da € 250.

I Castelli***, Corso Torino 14/1, tel 0173/361978, www.hotel-icastelli.com A pochi passi dal centro di Alba e comodo a tutte le località della Langhe Roero, offre 87 camere arredate con tutti i comfort, dotate di riscaldamento e aria condizionata regolabili, wi fi, bagno privato, frigobar e cassetta di sicurezza. Fiore all'occhiello il ristorante sulla terrazza panoramica, a 30 metri di altezza, che propone i piatti della cucina piemontese elaborati in chiave moderna.

INFO

www.langheroero.it/