

Da Garesio a Monasterolo Casotto (2° giorno)

Nella seconda giornata del nostro itinerario, da Garesio ci spostiamo nel territorio di Monasterolo Casotto, percorrendo la SP 178. I due Comuni non sono molto distanti, ma sono moltissime le cose da vedere sia lungo il tragitto che nei dintorni.

La Reggia di Valcasotto: dai Certosini ai Savoia

La prima tappa è la magnifica **Reggia di Valcasotto**, dimora sabauda dichiarata dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità nel 1997. Come la maggior parte delle dimore storiche, anche questa ha un passato molto travagliato. Nasce infatti nel XI secolo come Certosa di Santa Maria, attestandosi tra le più antiche d'Italia. Il fondatore, San Bruno, veniva dalla Grande Chartreuse di Grenoble e si stava recando a Roma quando decise di fondare alle pendici del Bric Mindino, a 1090 metri di altezza, un monastero.



I monaci vi rimasero fino alla calata delle truppe napoleoniche, nel 1803, che occuparono e danneggiarono gravemente la certosa. Recenti scavi condotti dall'Università di Torino hanno riportato alla luce le antiche fondamenta e un ampliamento quattrocentesco. Cacciati i certosini, il complesso viene acquistato da Carlo Alberto di Savoia nel 1837 che lo trasformò in un casino di caccia.



A trascorrerci però lunghe estati è però **Vittorio Emanuele II**, insieme ai suoi figli, Maria Clotilde, Umberto, Amedeo, Oddone e Maria Pia, rimasti orfani di madre. In particolare, è grazie alla dodicenne **Maria Clotilde** e ai suoi diari che siamo riusciti a conoscere come si svolgeva la vita quotidiana nella Reggia. La principessa amava a tal punto questa residenza di famiglia da celebrarvi il suo matrimonio con **Napoleone Gerolamo Bonaparte**. Umberto I vendette successivamente Valcasotto a un privato nel 1881. Dopo vari passaggi di mano, oggi è di proprietà della Regione Piemonte, che l'ha sottoposta a un **complesso progetto di restauri**. La reggia è attualmente chiusa al pubblico e **aprirà presumibilmente nel 2021**, ma vale la pena menzionarla per il suo valore storico artistico.



Valcasotto è noto anche come “il **borgo dei formaggi**” per la presenza di caseifici e per la produzione e vendita di formaggi locali con possibilità di effettuare golose degustazioni. Non lasciatevi sfuggire l’occasione!

Verso Monasterolo Casotto

Riprendiamo la SP178 e raggiungiamo il piccolo borgo di Monasterolo Casotto, che conta circa 126 abitanti e ha una superficie di appena 7,7 kmq, ma concentra alcune eccellenze di un ricco e movimentato passato.



Il paese si divide in diverse borgate, le cui principali sono Borgata Sottana, Borgata Cravena, Borgata Soprana e Borgata Case Scuole. Le origini del borgo risalirebbero ai romani, come attesta un'iscrizione rinvenuta presso la chiesa di San Colombano. Il nome, invece, sarebbe da attribuire a un monastero di frati benedettini che arrivarono qui nel XII secolo. Nel 1962 viene invece aggiunto "Casotto", grazie a un regio decreto che concedeva ai Comuni di dotarsi di un nuovo nome.



Il borgo passa diverse volte di mano. Da proprietà dei conti di Bredolo passa ai conti di Alba, e, infine, al Marchese di Ceva, il cui casato abitò il castello, i cui resti sono ancora visibili, insieme a una torre, presso il torrente Feia. Il castello ha una fama sinistra. Durante la “Guerra del Sale” qui vennero impiccate numerose persone e l’ultima condanna a morte venne eseguita alla fine del 700.

Gli edifici religiosi del borgo

Con un passato legato alla presenza degli ordini monastici, sono molti gli edifici religiosi. Per esempio, a metà strada tra Borgata Sottana e Borgata Soprana si nota la chiesa parrocchiale dedicata a **San Giacomo**, costruita nel 1900 per unificare due chiese preesistenti, quella di San Bernardo e quella di Sant’Antonio.



Alzando lo sguardo sull'altura che domina la borgata Soprana si scorge invece il **Santuario di San Colombano**, risalente all'anno Mille e fondato dai monaci benedettini. La chiesa si compone di due corpi risalenti a due diverse epoche, quello longitudinale risale infatti al Medioevo, mentre il campanile a pianta quadrata è seicentesco. Sono presenti anche elementi aggiunti nel 1884, come il porticato della facciata.

Da vedere nei dintorni

Se avete tempo, vi consigliamo di passare e visitare alcune delle bellezze della Valcasotto, che regala panorami di rara bellezza, caratterizzati da boschi di castagni e viste mozzafiato. Percorrendo la vallata, in appena 20 minuti, da Monasterolo si arriva a **Pamparato**, altro bel centro dal cuore antico.



Altre belle mete da raggiungere a poca distanza sono il monumentale **Santuario di Vicoforte**, raggiungibile in circa 15 minuti, e **Mondovì**, ricca di testimonianze storico-artistiche e di eccellenze enogastronomiche.



In circa 40 minuti da Monasterolo, invece, si arriva alle **Grotte di Bossea**, un complesso naturale che si estende per circa 2 km, tra le più belle grotte italiane visitabili. A conclusione del nostro itinerario, vi suggeriamo di non perdere l'occasione di sedervi al tavolo di una trattoria tipica e di gustare i **ricchi piatti della tradizione cuneese**, che in questo periodo godono di ingredienti offerti direttamente dalla natura, come i funghi, i tartufi e le castagne.



I sapori del cuneese

I frutti dell'autunno sono gli ingredienti principali delle corpose ricette, alcune delle quali sono caratterizzate da una sfumatura provenzale. Porri, castagne, funghi, in particolare i profumati porcini, patate, ma anche erbe aromatiche, sono la base di antipasti, frittate e torte salate. Tra i secondi abbonda la carne, tra cui la cacciagione, come il cinghiale e il camoscio, ma anche la razza bovina piemontese, dal sapore inconfondibile. Da non perdere il **Gran Bollito alla Piemontese**, la cui ricetta originale prevede sette diversi tagli di vitello di razza piemontese, sette "ammenicoli" e sette salse.



Tra i formaggi, ricordiamo il **Raschera**, il **Castelmagno**, la Toma e i Tomini. Tra i dolci, l'ingrediente principe è la **castagna** (come nella ricetta che vi proponiamo), con la quale si prepara il Monte Bianco o il Castagnaccio. Per concludere il pasto, vengono serviti anche dolci a base di frutta.

Budino di castagne

Ingredienti

- 300 gr di castagne fresche
- 4 uova
- 100 gr di mandorle tritate
- 1 cucchiaino di cacao amaro
- 1 bicchierino di rhum
- 1 bustina di vanillina
- $\frac{1}{2}$ litro di latte
- 80 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 1 pizzico di sale

Eliminate la buccia dalle castagne, poi scottatele per circa 5 minuti in acqua bollente. Eliminate anche la seconda buccia più sottile. In una casseruola mettete a scaldare il latte, versatevi anche le castagne e lasciatele cuocere per circa 30 minuti mescolando spesso. Prelevate le castagne e passatele nello schiacciapastate lasciando cadere la polpa in una terrina. Unit poi il burro, i tuorli, lo zucchero, le mandorle tritate, la vanillina, il cacao, il rhum e il pizzico di sale. Amalgamate bene il tutto. Poi incorporate con delicatezza anche gli albumi montati a neve. Infine, versate il composto in un o stampo rettangolare e mettete a cuocere in forno per 50 minuti a 180°C. Sfornate, lasciate raffreddare, poi capovolgete il dolce su un piatto da portata. Servite con panna montata a piacere.



COME ARRIVARE

In auto: per chi vuole arrivare direttamente, percorrere la Torino-Savona con uscita Niella-Tanaro, poi seguire le indicazioni per San Michele Mondovì. Dalla rotonda, sulla SS28, procedere verso Torre Mondovì e poi attraversare il ponte seguendo per Pamparato. Poco dopo la frazione di Tetti

Casotto deviare per Monasterolo Casotto.

DOVE MANGIARE

***Trattoria da Franca**, via Don Gasco 63, Loc. Torre Roatta di Torre Mondovì (CN), tel 0174/329024, www.trattoriadafranca.it. Funghi, castagne, dolci e pasta fresca, cacciagione e ricette piemontesi costituiscono il menù di questo locale a gestione familiare da tre generazioni. Vale la sosta.

***Ristorante Albero Fiorito**, via Corsaglia 5, Vicoforte (CN), tel 0174/329023, www.ristorantealberofiorito.it Il menù di piatti piemontese e nazionali varia a seconda della stagionalità dimostrandosi una piacevole scoperta. Anche per vegetariani e per chi soffre di intolleranze.

DOVE DORMIRE

***Agriturismo La Bottalla**, via dei Castagneti 11, loc Scagnello (CN), tel 339/3742454, www.labotalla.it Immerso nella natura e ideale per chi cerca una sistemazione tranquilla, dispone di quattro camere di diversa tipologia, dotate di scrivania, armadio, bagno privato con doccia, asciugacapelli e sapone. Doppia con colazione da € 60. Junior suite da 4 posti da € 75.

Hotel Ristorante del Peso**, via Nielli 12, San Michele di Mondovì (CN) tel 0174/222048, www.hoteldelpeso.it Struttura di 11 camere grandi e confortevoli con vista sulle Alpi. A disposizione degli ospiti Wi fi gratuito e ristorante con piatti tipici piemontesi. Doppia da € 65. Possibilità di mezza pensione e pensione completa.

INFO

www.comune.monasterolocasotto.cn.it