

io
DONNA

Speciale Design

Voglia
di colore

Lilli
Gruber

“Basta con
la politica
al testosterone.
Vogliamo
il potere.
E le rose”

Mini baby
boom
I segreti delle
aziende che
sostengono le
mamme

Weekend
nelle
Langhe
Tra borghi,
vigne e tartufi

Moda
Dalle passerelle
allo street style



Wall Drawing in Pastel di David Tremlett, Cappella Relais San Maurizio a Santo Stefano Belbo.



Tra borghi, vigne e golosi “tesori” dop. Ad Alba e dintorni, un paesaggio di pioppi e pini associato a tappe gourmet: bolliti, formaggi, tajarin... E un tocco d'arte moderna

*di Mariateresa Montaruli
foto di Gabriele Croppi*






Langhe, sinfonia d'autunno

Nell'aria del primo mattino, solo profumi d'erba, castagne e rose secche. Le foglie che scricchiolano sotto i piedi accompagnano, in un'irregolare cascatella sonora, il fiutare irrequieto del cane. Il tesoro che cerchiamo, i tartufi bianchi, possono essere sotto i pioppi, i pini e le querce in questa macchia di bosco. Oppure più in là, dove il terreno si inclina in piccole vallette e le piante si affollano sulle rive, intorno a corsi d'acqua. Possono volerci ore. I cani lo sanno. Non fatevi ingannare da chi promette di svelarvi le coordinate delle "tartufaie". C'è un patto di sangue tra i quattromila "trifulau" che in Piemonte hanno licenza di "cerca". I luoghi non si rivelano e le buche si ricoprono, per non lasciare tracce e fare propagare le spore.

La poesia della nebbia

L'area dove cresce, in Piemonte, in pieno buio, in compagnia dei soli rumori del bosco, il tartufo bianco di Alba, il *tuber magnatum pico*, si estende al di sotto del Po fino ai 700 metri dell'Appennino, tra **Langhe, Roero e Monferrato**. Un grappolo di territorio, questo, dove l'autunno ha odore di vinaccia, mosto, nocciole oltre che di tartufo. Il tubero prospera felice ai margini di un nocciolatoio o tra le colline sospese su un vassoio di nebbia, tra i trapezi, le losanghe e i triangoli di vigna che rivestono le dorsali come una colorata



Il borgo e
il castello
di Barolo.

SEGU



La chiesa di Coazzolo affrescata da David Tremlett.



Qui e sotto, due immagini del Museo del Vino a Barolo.



SEGUITO coperta di patchwork. Da scenario austero e contadino dove c'erano più foreste che vigne (un rapporto adesso invertito e giocato sull'insoluto dilemma: rende di più un nocciolo o un vigneto?), le Langhe sono diventate un paesaggio di desideri associato alla buona vita: ai bolliti, ai formaggi, ai tajarin, ai grandi rossi, al semifreddo alla nocciola, al tartufo bianco creativamente abbinato anche al baccalà. Ed è quasi un paradosso. Lo slancio epicureo che connota un viaggio enogastronomico nelle Langhe, specie nella stagione del tartufo bianco di **Alba** (21 settembre – 31 gennaio) può apparire incongruo rispetto alla storia asciutta di queste colline. Per il partigiano-scrittore Beppe Fenoglio altro non erano che una sorta di paesaggio esistenziale, un palco per la rappresentazione della miseria umana.

Regali preziosi

Il ritmo della ricerca del tartufo, in questo scenario, è lento, tutt'altro che amore a prima vista. Invece, fu un certo Giacomo Morra, contadino in Langa e barista in quel di Torino, a innamorarsene perdutamente tanto da rilevare il vecchio Hotel Savona di Alba, farne un ristorante gourmand, e proporre di introdurre per la prima volta il tartufo, nel 1928, nella mostra Vendemmia dedicata al solo vino. Nel '29 si tenne la prima edizione della Fiera del Tartufo di Alba. Qualche decennio dopo, nei primi anni '50, Morra, che il *Times* aveva definito "il re del tartufo", spedì un grande tubero odoroso a Rita Hayworth, un altro a Marilyn



Un tartufo bianco d'Alba: quest'anno la sua quotazione ha raggiunto i 300 euro all'etto.

Fiera del tartufo: dal bosco alla bacheca

«Contenitore unico di eventi all'insegna del binomio innovazione e tradizione, lungo 8 settimane». La presidentessa Liliana Allena, definisce così la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** che, fino al 24 novembre, propone una lunga escursione nel mondo del tuber magnatum pico. Il fulcro della Fiera resta il Mercato, aperto ogni sabato e domenica per l'acquisto di tuberi certificati e avvolti in sacchetti numerati realizzati a Fabriano. Nel settore dell'Alba Truffle Show, avvengono gli show cooking, le Wine Tasting Experience e gli Atelier di pasta fresca firmati da Walter Ferretto del Cascinale Nuovo di Isola d'Asti e Ugo Alciati per imparare i segreti dell'equilibrio perfetto tra tartufo, tajarin e agnolotti al plin. In Fiera si potrà anche acquistare il set per il tartufo bianco d'Alba realizzato a

Limoges, nell'ambito della collaborazione tra le Creative Cities Unesco di cui Alba è membro per la Gastronomia. Novità della Fiera sono le **Cene Insolite**, proposte in luoghi normalmente deputati ad altre funzioni, anticipate da visite guidate. A novembre si alterneranno ai fornelli Christian e Manuel Costardi al Centro Studi Beppe Fenoglio (venerdì 1 novembre), Martino Ruggieri e Eugenio Boer a La Bürsch (venerdì 8 novembre) e Philippe Léveillé al Palazzo Comunale di Alba (venerdì 22 novembre). Il 14 novembre, l'appuntamento con il tartufo è a fin di bene: il ricavato della cena firmata dagli chef stellati Maurilio Garola e Davide Palluda è destinato alla campagna di crowdfunding Breathe the Truffle che ha l'obiettivo di salvaguardarne l'ambiente naturale delle tartufaie. fieradeltartufo.org



Uno scorcio di piazza Duomo, Alba.

A destra, il ristorante Piazza Duomo di Alba.

Monroe. Nel 2007, la Fiera giunta quest'anno alla 89° edizione, comincia a fregiarsi della qualifica di "internazionale" vista la provenienza degli espositori e dei frequentatori. Per il tartufo d'Alba è boom.

Brutto ma buono

Globoso, rotondo, bitorzolato o piatto, amico dei terreni sabbiosi come di quelli argillosi, il tubero dal colore giallo-grigio, ci dice il presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo Antonio Degiacomi, «non deve essere né gommoso né troppo duro». All'olfatto, può presentare «note tenui e mielate, speziate e agliacee, ma anche di erba e terra bagnata, ma non deve avere odori acri o di ammoniacca». Tradizionalmente, lo si conservava nei chicchi di riso crudo, un sistema soppiantato da vasetti di vetro rivestiti di carta assorbente, da collocare nella parte bassa del frigo per non più di una settimana. In cucina, la sua morte è lamellarlo sull'uovo al burro, cotto a basse temperature. Ottimo anche se accostato alla fonduta, ai tajarin, agli agnolotti. Lo chef Ugo Alciati di Guido Ristorante a Serralunga lo propone sui filetti di baccalà con i porcini. Enrico Crippa di Piazza Duomo ad Alba, sulla crema di patate e l'uovo di quaglia. Può essere accompagnato da un bicchiere di Spumante Classico dell'Alta Langa o comunque, da vini non troppo aggressivi che ben si accostano alla pietanza principale.

Un tocco d'artista tra i filari

Nelle Langhe, nel Roero e nel Monferrato, l'esperienza del tartufo si fa a tavola, durante gli incontri sensoriali organizzati dal Centro Studi e nelle giornate della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba. Ma, oltre al tubero, in questa terra c'è



Per lo scrittore Beppe Fenoglio le colline che circondano Alba erano un paesaggio dell'anima

DORMIRE

Albergo Cantine Ascheri, Bra (Cuneo)

Un cubo minimal-avveniristico, nella corte di una casa di ringhiera, ricavato da un condominio anni '50 dalla produttrice di vino Cristina Ascheri. Doppia da 123 euro. ascherihotel.it

Locanda

dei Musici, Castagnole Monferrato (Asti)

Bed & wine con vista sulle colline astigiane, nel centro storico del paese, nato dal recupero di una dimora settecentesca. Da 75 euro locandadeimusici.com,

Relais Poderi Einaudi, Dogliani (Cuneo)

Azienda agricola con vigneti spettacolari e foresteria sorti sul terreno che Luigi Einaudi, Presidente della Repubblica dal 1948 per 7 anni, aveva acquistato, giovanissimo, con la pubblicazione della tesi di laurea. Da 160 euro. relaiseinaudi.com/en

MANGIARE

Piazza Duomo, Alba (Cuneo)

Tre stelle Michelin e un

orto, casa dello chef Enrico Crippa, nel 2018 sedicesimo nei 50 Best Restaurants of the World. piazzauduomoalba.it/it

Guido Ristorante, Serralunga d'Alba (Cuneo)

All'interno della Villa Reale della riserva di Fontanafredda, nasce nel '60 da un'idea di Guido, padre dell'attuale chef Ugo Alciati. Le premesse di allora, creare un ristorante che offrisse cucina di mercato legato alla tradizione, si sono mantenute nel tempo. guidoristorante.it/guidoristorante

Il Vigneto, Roddi (Cuneo)

Terrazza esterna e vista sulle colline vitate, per le ricette dello chef Manolo Allochis, anche con frutti di mare. ilvignetodiroddi.com

Ristorante Bovio, La Morra (Cuneo)

Tra i ristoratori con maggiore tradizione, adesso tra i filari di vite di La Morra. ristorantebovio.it

INFO

tuber.it
langheroero.it

di più. Ci sono i borghi incantati di **Cherasco, Barolo e Bossolasco**. C'è un Museo del Vino, a Barolo (l'allestimento progettato da François Confino, già mente creativa del Museo del Cinema di Torino), ospitato nel Castello Faletti della marchesa Juliette Colbert che ebbe l'intuito di sottoporre ai Savoia quel Barolo destinato a diventare il vino della Casa Reale. E ci sono gli artisti di passaggio. Dopo aver dipinto, con Sol Lewitt, la Cappella del Barolo a **La Morra**, nel vigneto Brunate, e la chiesetta tra le vigne di **Coazzolo**, l'artista David Tremlett è tornato nelle Langhe per affrescare la chiesa sconsacrata del Relais San Maurizio di **Santo Stefano Belbo**. Di grande impatto visivo, *Wall Drawing in Pastel for Open Space San Maurizio* è una grande "pellicola" di cartongesso che avvolge le pareti interne della chiesa, dipinta in forme che evocano le canne d'organo, con i colori della terra, dando forza allo spazio. Nulla accade nelle Langhe che non sia legato alla terra. O che non profumi di desiderio. Dimenticavo: per il desiderio di tartufo questa si annuncia come una buona annata. **iO**