

Questo magazine è un allegato del sito www.turismodelgusto.com

Direttore Responsabile Roberto Rabachino

Prosecco Doc e sostenibilità

la sfida da vincere

Valtellina

nasce la Rete
dei Giardini Sospesi

Hostaria Bacco Furore

Costa d'Amalfi

Glencadam e Tomintoul

due distillerie si aggiungono
alla Selezione Rinaldi 1957

Trekking e dolci di mandorle

sulle cime di Gran Canaria



#TuttoOk

56 Le “dolcezze” del Cuneese

65 Prosecco DOC sostenibilità per un futuro in equilibrio con la natura e la società

70 Amorim Cork Italia: quando l'economia circolare si fa concreta

76 Valtellina: nasce la Rete dei Giardini Sospesi

96 Col Vetoraz, un'evoluzione fondata sulla potente simbiosi tra uomini e territorio

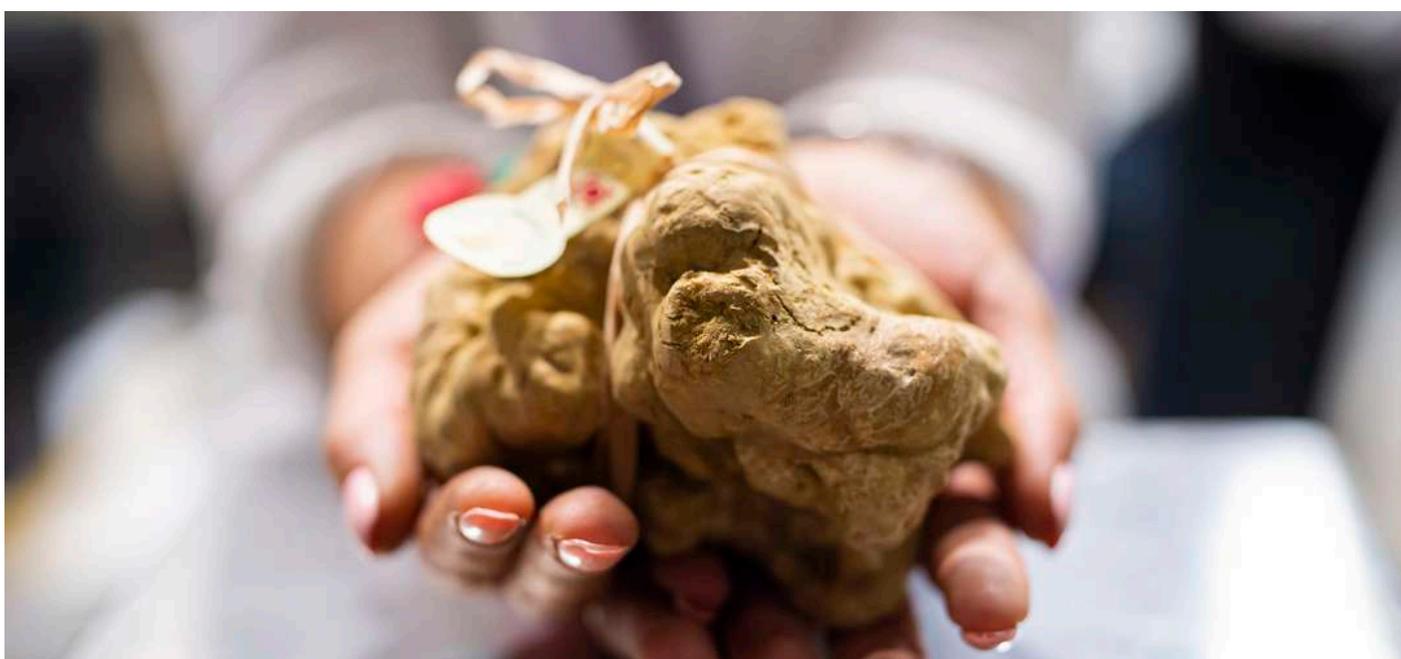


Le dolcesse del Cuneese

**In una terra vocata alla alta cucina,
pasticceria e vini, un breve itinerario
di scoperta e degustazioni**

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti

Se c'è un prodotto per cui il Cuneese è noto nel mondo, è sicuramente il tartufo bianco di Alba.

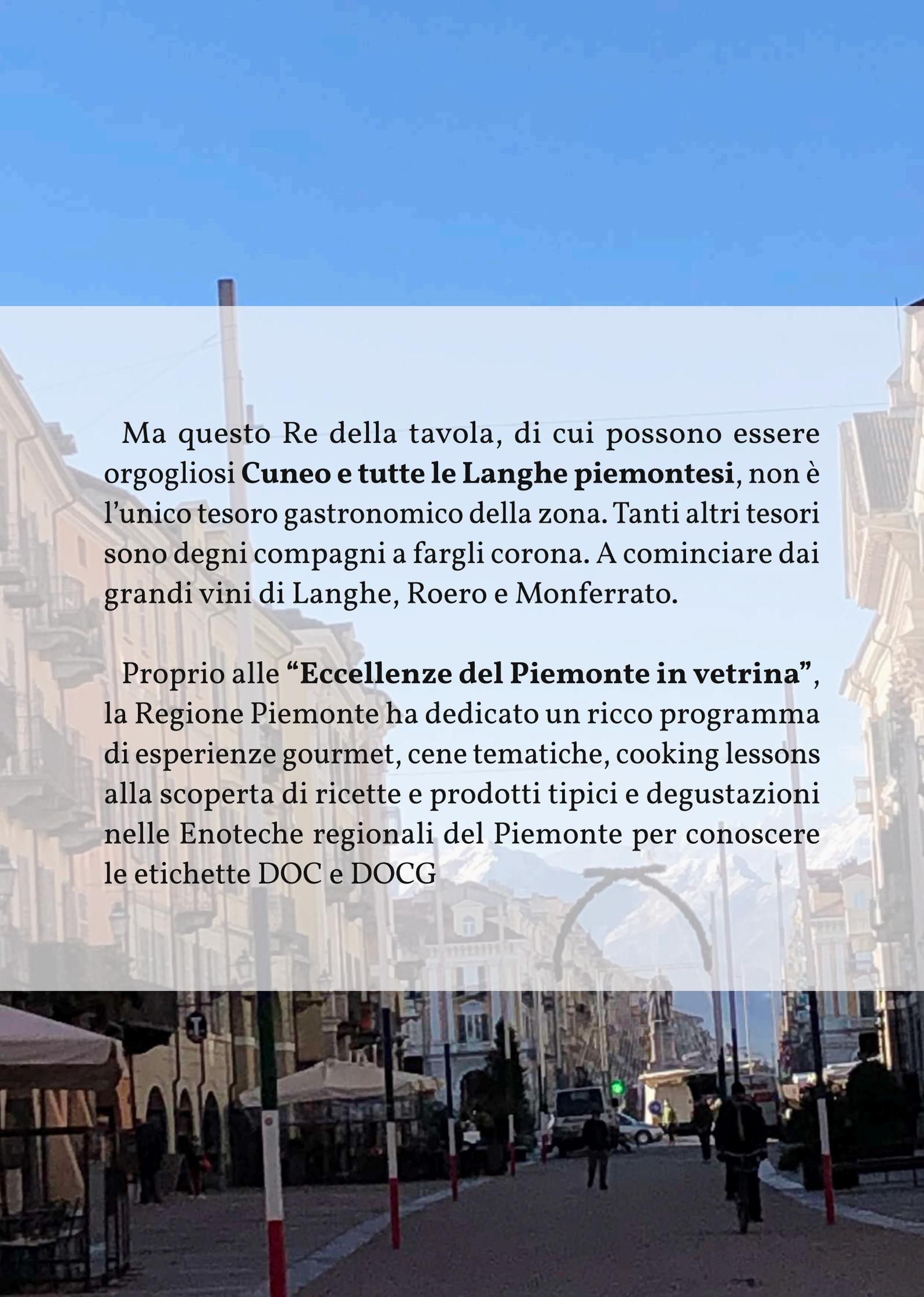


Ne fa fede il successo che riscuote ogni anno l'Asta Mondiale del tartufo, appuntamento immancabile con la solidarietà, che in collaborazione con l'**Enoteca Regionale Piemontese Cavour**, si svolge presso il **Castello di Grinzane Cavour**.

Anche quest'anno l'Asta ha visto la partecipazione, in sala o in collegamento da tutto il mondo, di grandi chef e celebri personalità della politica, della cultura e del jet set internazionale. In una nobile gara a conquistare qualche grammo o addirittura etti di questo inebriante *Tuber magnatum Pico*, vero Re della tavola.

Che oggi è ancora più all'attenzione del mondo, visto che dal 16 dicembre 2021, la **“Cerca e la cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali”** è ufficialmente iscritta nella lista UNESCO del Patrimonio culturale immateriale.

A quello di Alba è dedicata un'intera Fiera: la celebre **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, giunta nel 2021 addirittura alla sua 91^a edizione e che promette di continuare con successo per almeno altrettante edizioni.



Ma questo Re della tavola, di cui possono essere orgogliosi **Cuneo e tutte le Langhe piemontesi**, non è l'unico tesoro gastronomico della zona. Tanti altri tesori sono degni compagni a fargli corona. A cominciare dai grandi vini di Langhe, Roero e Monferrato.

Proprio alle “**Eccellenze del Piemonte in vetrina**”, la Regione Piemonte ha dedicato un ricco programma di esperienze gourmet, cene tematiche, cooking lessons alla scoperta di ricette e prodotti tipici e degustazioni nelle Enotecche regionali del Piemonte per conoscere le etichette DOC e DOCG

Cuneo



Cuneo dunque, con la sua “provincia granda”, può essere il cuore, o uno dei cuori della migliore enogastronomia piemontese.

Una posizione fortunata, sullo sfondo della Alpi Marittime, alla confluenza di due corsi d’acqua, il torrente Gesso e il fiume Stura di Demonte, a breve distanza dal confine con la Francia, con la Pianura Padana e con il Mar Mediterraneo, le ha consentito di diventare nei secoli importante centro commerciale e preda ambita di conquistatori, dal Barbarossa a Napoleone.

Bello e arioso il centro storico, caratterizzato da strade porticate e nobili palazzi. Suggestivo lo sfondo, spesso innevato, delle Alpi Marittime. In centro si incontra uno dei luoghi iconici della pasticceria cuneese: **Arione**.

Dal 1923 Arione produce nel suo laboratorio artigianale i famosi Cuneesi al rhum, seguendo le ricette che vengono tramandate da quasi 100 anni. Anche se la ricetta di Arione è segreta e ben custodita, i Cuneesi al rhum hanno sicuramente questi ingredienti: cioccolato di copertura fondente, zucchero a velo, Rhum, latte intero, albume d’uovo, tuorlo d’uovo, farina di grano tenero 00, cacao in polvere.

Arione

La storia di questa pasticceria è davvero intrigante, se si pensa che negli anni ha attratto molti visitatori illustri, politici, attori, cantanti e scrittori tra cui Ernest Hemingway, che si fermò qui nel 1954 per acquistare i cuneesi, su consiglio del suo editore Arnoldo Mondadori.

All'interno del locale, mentre si sorseggia un tè, accompagnato da magnifici dolci ai marroni, alla panna, al cioccolato, si contemplan le fotografie di alcune scene del film *I Compagni di Mario* di Mario Monicelli girato a Cuneo con Marcello Mastroianni e Annie Girardot.



Agrimontana

Un'altra eccellenza del territorio cuneese è l'azienda Agrimontana di Borgo san Dalmazzo.

“Solo un'azienda che insegue il sogno di offrire il meglio del naturale può cimentarsi nell'impresa di imprigionare la primavera e metterla a disposizione tutti i giorni dell'anno.”

Queste le parole del fondatore **Cesare Bardini**. Nel 1972, Bardini fondò un piccolo opificio artigianale di frutta candita a Roccavione, trasferendolo poi nell'attuale sede in Borgo San Dalmazzo: il nome Eurocanditi diventò Azienda Agrimontana.

Al prodotto simbolo, il Marrone Candito, si affiancò presto il cubetto candito d'arancia, il cui utilizzo trova immediato riscontro nel dolce italiano più gradito al mondo, il Panettone.

Oggi Agrimontana, che è entrata nel **Polo del Gusto del Gruppo Illy**, è celebre a livello internazionale per la naturalità e l'alta qualità dei suoi prodotti.

La canditura, un tradizionale metodo di conservazione con lo zucchero, è stata la prima preparazione, cui sono seguiti le confetture e altri prodotti, tradizionali o innovativi. Con lavorazioni artigianali supportate dalla tecnologia, l'azienda cura soprattutto il mantenimento delle qualità organolettiche originarie della frutta, evitando l'uso di coloranti, conservanti e di ogni additivo di sintesi.

E l'azienda rispecchia in pieno le caratteristiche di questa terra vocata al gusto per la cucina, per la pasticceria e per il vino. Come l'impronta del terroir si trasferisce nel vino passando dalla cura

del mosto all'insegna della massima naturalità, i prodotti Agrimontana preservano in pieno il gusto delle origini.

Il prodotto di punta sono senz'altro i marroni, raccolti e selezionati a mano uno per uno, canditi e glassati dai maestri pasticceri. Si utilizzano solo marroni provenienti da castagneti italiani in Piemonte e nell'Appennino Tosco Romagnolo.

Unica aggiunta, oltre lo zucchero di canna, la vaniglia Bourbon in bacche nella fase di canditura. Accanto ai marroni, canditi e glassati, l'azienda produce frutta candita, confetture e puree da frutta, gelées, frutta in guscio, mieli. Il suo mercato di riferimento è quello professionale di pasticceri, cuochi e gelatieri, anche se in parte i prodotti vanno al cliente privato, tramite punti vendita selezionati e lo shop on line. (INFO : www.agrimontana.it)





agrimontana

Sempre a Borgo S. Dalmazzo, dalle “dolcezze” di Agrimontana si può passare alla visita intensa e commovente di **MEMO4345 – Memoriale della Deportazione**, inaugurato di recente.

Il percorso interattivo porta a scoprire la storia dei 357 ebrei deportati ad Auschwitz dal campo di concentramento attivo in città tra il settembre 1943 e il febbraio 1944. A Borgo San Dalmazzo e nelle valli che vi confluiscono, infatti, è passata la storia europea della persecuzione antiebraica. (INFO: www.memo4345.it)

Per soggiornare

Il Palazzo Lovera è l'unico albergo nel centro storico di Cuneo, sito in una magnifica area pedonale, sotto i portici.

L'hotel ha una storia invidiabile che parte dal lontano Sedicesimo secolo, tempo in cui questo palazzo nobiliare fu la dimora dei Conti Lovera di Maria. Nel corso della storia, ospiti illustri vi soggiornarono, tra cui Papa Pio VII°, durante una visita a Cuneo e il Re di Francia Francesco I°.

Un accurato restauro ha riportato agli antichi splendori il palazzo, che oggi ospita un albergo a quattro stelle legato alle antiche tradizioni dell'ospitalità. (INFO: www.palazzolovera.com)

Informazioni: www.visitpiemonte.com