



LE COSE DA NON PERDERE

▶ **Il gioco del tamburello**, uno sport antichissimo ma impegnativo e spettacolare, che vede nella squadra di Castelferro la stella del campionato italiano.

▶ **Il castello di Montaldeo**, che una credenza popolare dice abitato dal terribile fantasma di Suor Costanza Gentile, i cui strazianti lamenti si possono udire nelle notti di temporale.

▶ **La Lachera**, la danza popolare in ricordo di una sollevazione contro il feudatario di Rocca Grimalda è forse la punta di diamante di un patrimonio di tradizioni immenso.

▶ **La farinata**, piatto tradizionale ovadese denso di storia e significati legati all'origine frontaliere della cucina locale.

▶ **Il castello di Casaleggio Boiro**, isolato, arroccato in cima a un colle e immerso in un bosco, caratteristiche che gli conferiscono l'aspetto suggestivo e misterioso del castello manzoniano dell'Innominato.

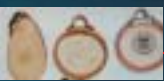
▶ **Il Museo Storico dell'Oro Italiano di Lerma**, proiettato tra passato e presente, in un continuo gioco di ruolo per la raccolta dell'oro.

▶ **Il castello Malaspina di Cremolino** mostra intatto l'antico ponte levatoio, uno dei pochi esemplari ancora esistenti: al suo interno, conserva ancora le prigioni e gli strumenti di tortura medievali.

▶ **La torre dell'Albarola** nei pressi di Lerma, parte, un tempo, di un sistema difensivo di avvistamento contro le incursioni della perfida "gente saracena".

▶ **Il santuario della Madonna delle Rocche a Molare**, che deve la sua origine all'apparizione della Madonna ad una giovane del posto, nel XVI secolo.

▶ **Parco delle Capanne di Marcarolo**, un ecosistema plasmato dalle forze della natura e da quelle dell'uomo in perfetta armonia.





Edizione
2003

LA VIA DEI CASTELLI DELL'OVADESE



INDICE

Introduzione	Pag. 8
Il progetto	Pag. 12
Il testimonial	Pag. 15
Tra passato e presente	Pag. 17
La storia, la cultura e i suoi protagonisti	
Tra sacro e profano	Pag. 23
Arte architettura e tradizioni	
Tra natura e relax	Pag. 33
Itinerari e svaghi	
Tra sapori e profumi	Pag. 39
I vini, i prodotti tipici, le prelibatezze gastronomiche	
Tra tradizione e innovazione	Pag. 49
Dalla terra al mercato globale	
Di città in borgo	Pag. 59
Viaggio nel cuore dell'ovadese	
Per scoprire e vivere il territorio	Pag. 91
Una guida per conoscere alberghi, B&B, ristoranti, agriturismi, campeggi	
<i>Alberghi, B&B, agriturismi, campeggi</i>	<i>Pag. 92</i>
<i>I ristoranti della Bussola del Buongustaio</i>	<i>Pag. 98</i>
<i>Tutti i ristoranti</i>	<i>Pag. 104</i>
Per scoprire e vivere l'atmosfera, le tradizioni, il folklore	Pag. 107
Eventi, manifestazioni, sagre, fiere, feste	
<i>Manifestazioni autunno inverno</i>	<i>Pag. 108</i>
<i>Manifestazioni primavera estate</i>	<i>Pag. 110</i>

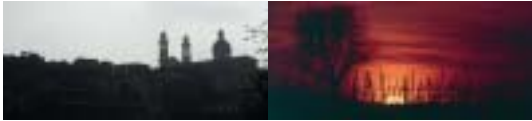


8



C'è in Piemonte una terra il cui fascino sta tutto in un eloquente invito a riscoprirne la vita semplice e antica e le prelibate attrattive enogastronomiche. Un luogo non lontano geograficamente dalle grandi Milano, Torino e Genova ma che tuttavia conserva ancora oggi i ritmi e le atmosfere legate ad una primigenia realtà contadina, che ha saputo evolversi nel rispetto delle tradizioni. Un angolo di terra in cui è possibile ritrovare attimi di tranquillità, rientrare in contatto con la natura rasserenante, immersi in una suggestiva riserva naturale, la cui dominante verde lega con un filo di continuità pianura, collina e montagna. Un luogo fedele al suo passato, prossimo o remoto, com'è nell'indole delle genti piemontesi, e nello stesso tempo aperto agli influssi di diverse culture regionali.

Come ogni cultura contadina, che si chiude a riccio al primo contatto, pronta poi a offrire all'ospite il ruolo di primattore, così l'accoglienza della terra dei castelli è nobile e fastosa, capace di andare oltre una pur bril-



lante prestazione professionale. Qui si è ospiti. Graditi.

L'ovadese è terra di piatti sontuosi e raffinati, grazie anche alle contaminazioni con la cucina ligure. Cacciagione, carni e contorni squisiti, funghi e tartufi.

Chi non ha provato il Dolcetto di Ovada, uno dei vitigni simbolo di questo territorio, probabilmente non ama i vini rossi: accostabile a numerose portate per la sua nobiltà innata, esso acquista, dalle colline ove matura, profumi unici non rinvenibili altrove.

Anche se di più antico lignaggio, quel che caratterizza quella che non a caso è stata denominata "la via dei Castelli" è il medioevo. Un medioevo tutt'altro che buio e tormentato ma, al contrario, capace di equilibri ed armonie che sono la cifra di questa zona.

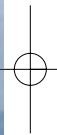
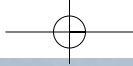
Un invito, dunque, a conoscere la provincia di Alessandria, costituita da un insieme di realtà contigue ma ciascuna con tratti peculiari che immettono il visitatore in un armonioso scenario di segreta bellezza.

9



Renato VIALE
Presidente della
Camera di Commercio
di Alessandria

Fabrizio PALENZONA
Presidente della
Provincia di Alessandria



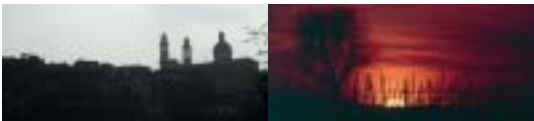
12



IL PROGETTO

La Camera di Commercio di Alessandria, insieme con la Provincia, da tempo attua una politica per il rilancio dell'economia alessandrina sui mercati internazionali attraverso la valorizzazione turistica del territorio e delle produzioni tipiche di qualità. L'obiettivo è quello di rafforzare le imprese piemontesi sui mercati internazionali e promuovere il sistema produttivo e territoriale di qualità nel suo insieme. L'ente camerale si pone come stimolo per le aziende produttrici e per gli operatori dell'accoglienza a lavorare al meglio e offrire, nell'ottica di un sistema di qualità delle produzioni e dei servizi, un indispensabile intervento di supporto alle imprese per conseguire il proprio rafforzamento sui mercati italiani ed esteri. In linea con questa politica, il territorio provinciale è stato divi-

CCIAA



13



so in più zone, ciascuna con aspetti peculiari. E' stata individuata, poi, una strategia editoriale finalizzata a realizzare una collana di prodotti, tra loro coerenti e complementari, idonei a contribuire al successo della filosofia e della qualità delle azioni di promozione territoriale sino ad oggi portate avanti. Una sfida culturale ed economica che vede sposarsi le potenzialità economico-turistiche di una provincia alla volontà e all'impegno di un ente, quello camerale, determinato a porsi come guida sulla via di una valorizzazione che mira a collocare Alessandria e il suo territorio all'attenzione dei mercati e del turismo, non solo locali.

Si ringraziano i Comuni dell'area e in particolare l'Assessorato al Turismo del Comune di Ovada per la collaborazione fornita in merito all'individuazione delle fonti.

CCIAA



► *Conservo da sempre ricordi vivi e piacevoli di queste zone del Basso Piemonte, di quando mia madre andava a fare i funghi ad Acqui Terme, trasformando me e mio padre in “turi-
sti per caso” al seguito.*

*Ricordi di adolescenza che ho ritrovato dopo tanti anni grazie ad un amico con il quale divi-
do “fatiche” televisive e “piacevoli escursioni” nel tempolibero. Annibale, il grande condot-
tiero cartaginese “ozio” a Capua. Io, il “grosso conduttore” pavese, ozio spesso a Ovada e din-
torni. Di questa ridente località amo innanzitutto il verde rigoglioso delle sue colline, dove
trovi ancora l’aria pulita e riesci a distinguere i profumi della natura: la mentuccia selvati-
ca, i funghi nascosti nell’erica, la resina degli alberi, “l’acre odor dei vini” e i profumi di una
cucina robusta che mi attira forse più della mentuccia. La fragranza dell’agnolotto tuffato in
una tazza di dolcetto o nel sugo di brasato o di una peirbuieira ... bollente più della Bollen-
te di Acqui Terme, o ancora i golosi insaccati appesi in cantina. Con Mario Pellicano – ova-
dese di adozione e pure lui innamorato di questi luoghi – mi ritrovo spesso a girare “alla ricer-
ca di cose perdute”, quelle cose ormai introvabili in una città come Milano.*

*Insomma, Ovada è una “fermata obbligatoria” per me che poi proseguo per il mare dove ho
una casa per le vacanze. Una sosta, il più delle volte una lunga sosta, fatta di quiete e assen-
za di stress già dal parcheggio, comodo e reperibile sempre. Fatta di gusti e sapori, rilassanti
passeggiate, amici speciali e gente comune che ad un “assalto” per un autografo preferiscono
(Dio li benedica!) riservarmi un sorriso compiaciuto o una stretta di mano, la sinistra, per-
ché con la destra tengo quasi sempre un cartone di Dolcetto.*



Un viaggio a ritroso nel tempo per vivere emozioni uniche e irripetibili, tra il fascino di antichi castelli e la suggestione di edifici religiosi, passando per percorsi sacri al confine di una terra contesa.

TRA PASSATO E PRESENTE

LA STORIA,
LA CULTURA
E I SUOI
PROTAGONISTI



Castello di Tagliolo

A ridosso dei primi contrafforti dei preappennini liguri, si estende la vasta zona collinare compresa tra la Valle dell'Orba e quella dello Stura, solcata da corsi d'acqua e ingemmata da piccoli laghi, tra torri e castelli, vie e sentieri, tra le leggende di un borgo e la storia di un altro.

Per la gente di città, il mondo delle colline è un altro universo, oltre un confine ideale tra luoghi vicini e tuttavia lontani nella memoria. Proprio da qui inizia il nostro viaggio tra la realtà e il folklore che sono l'anima recondita degli ovadesi. Un itinerario di fatti e storie che intrecciano il mondo reale con l'immaginario e, a volte, anche con il sovrannaturale. Ancora oggi, infatti, si raccontano le vicende dell'orfano Battistino che ha sconfitto maghi e re con l'aiuto dei suoi tre cani Squarciaporte, Strozzaferro e Squarciamontagna. Di collina in collina, di valle in valle, si ritrovano le tracce di una storia affascinante e plurisecolare di traffici e contatti tra Genova e la pianura.

I centri disseminati in questa zona fungevano da nodi vitali per i ► collegamenti fra il porto di Genova e i mercati del nord Italia e d'Europa. L'altopiano di Marcarolo, un territorio dove storia, tradizioni e dialetti differenti si incontrano, consente di ripercorrere la storica ► Via del Sale, arduo sentiero

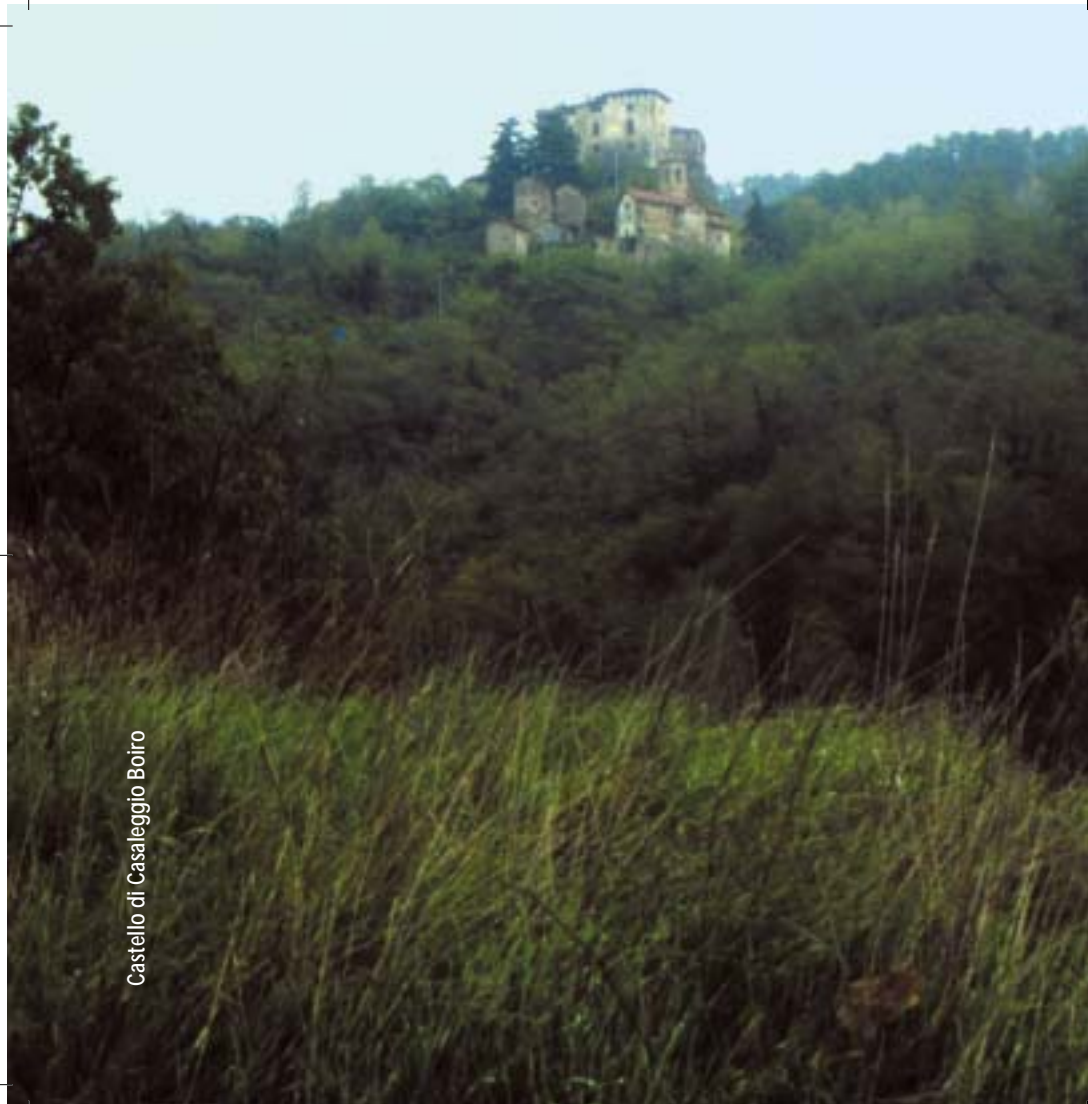
di grande importanza economica e strategica che assicurava il transito di merci di prima necessità fra la costa ligure e l'entroterra piemontese. E proprio a testimonianza e in conseguenza di questo storico legame vanno letti alcuni elementi caratteristici dell'area: dalla ► cucina "frontaliera", che accosta piatti liguri quali la "focaccia" e la "farinata", a elementi tipici del Piemonte, come le "Lingue di suocera" o "Lingue Piemontesi". Ma sono soprattutto i numerosi ► castelli a tratteggiare la tipicità di quest'area, splendide testimonianze delle vicende che per secoli la videro contesa fra Alessandria, Milano e la Repubblica Genovese. Infatti, "più oltre di questo territorio, ma dentro la cerchia dell'orizzonte, veggonsi pure sorgere intorno a Ovada le terre di Tagliolo, Belforte, Cassinelle, Cremolino, Roccagrimalda le quali coi loro turreggianti castelli fanno delle loro eminenze un'imponente e maestosa corona". Così, in un manoscritto del 1850, padre Giambattista Perrando descrive l'area attorno alla città. Piccoli paesi arroccati intorno a imponenti grattacieli medievali, che le nobili famiglie costruivano a gara per testimoniare l'importanza del loro casato. Da Carpeneto, stazione fortificata romana sulla strada che raccordava la via Postumia alla via Emilia, sulla

cresta di una collina; a Roccagrimalda, incastonata su una rupe che si innalza sulla valle dell'Orba e domina tutto il territorio; a Lerma, collocata in una cornice naturale di rara bellezza, che domina la valle del Piota, interessata per una notevole estensione dal Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo (che ha in Lerma la sua sede logistica e punto di partenza per innumerevoli escursioni); a Montaldeo, anch'esso cresciuto intorno a un castello che domina dall'alto delle colline un panorama incantato; a Trisobbio, disposto a terrazzamento su tre cerchi concentrici intorno al castello.

L'ovadese ha dato poi i natali a ► personaggi di non poca rinomanza: da Ubaldo Arata, fotografo entrato giovanissimo nel mondo del cinema, realizzando prodotti di altissima qualità come Roma città aperta di Rossellini, a Domenico Buffa, scrittore e politico famoso durante il ministero Gioberti, a San Paolo della Croce, fondatore della comunità passionista. Ma se è per lo più la storia a costruire la notorietà di un luogo, sono gli uomini che li campano e sudano a renderlo prospero. Non pochi sono i nativi che, dopo essersene andati e aver sempre sognato la loro terra, sono tornati per restare. Ma anche personaggi noti hanno trovato nel-

l'ovadese la dimensione giusta per il loro carattere: Gad Lerner, che visita spesso la zona, Ornella Muti, che da tempo ha qui acquistato casa e vigne, e Gerry Scotti, amante dei luoghi, della cucina e della gente del posto.

La fierezza e tenacia degli ovadesi trova diverse conferme nel passato. Numerose le rivolte contro i feudatari locali, le cui tracce, reali o fantastiche, accrescono il fascino della zona. Una ► leggenda che si tramanda dal 1528 parla di fantasmi che sarebbero nascosti nel castello d'Orio di Montaldeo, preso d'assalto dalla popolazione per liberarsi definitivamente dai nobili locali, la famiglia Trotti, colpevoli, secondo la gente del luogo, di imporre con ogni mezzo il proprio volere. Dagli storici sappiamo che nella prima metà del XVI secolo governava Montaldeo il nobile Giovanni Cristoforo Trotti, che aveva nei confronti dei sudditi un comportamento violento e repressivo: "Maltrattava quei suoi uomini, offendendogli nella robbia e nell'honor delle donne". L'intera famiglia fu trucidata e i cadaveri furono gettati in fondo ad un pozzo, ancora oggi chiamato il ► "Pozzo dei Trotti". In alcuni periodi dell'anno i fantasmi inquieti dei castellani si aggirerebbero senza pace nel paese, mossi da un desiderio inesauribile di vendetta.



Castello di Casaleggio Boiro

Ancora, si racconta in un dattiloscritto anonimo che "nei tempi in cui usavano i feudi, nel 1642, il feudatario, oltre ad altri e molti diritti, aveva quello dello jus primae noctis, il diritto della prima notte: ogni sposo, la sera del dì del suo matrimonio, doveva condurre la sua sposa in castello. Ora avvenne che un di sposatosi un giovane di distinta ed agiata famiglia, questi si ribellò a quel brutale diritto feudale e s'impuntò di non condurre la sua sposa al castello. Il feudatario, indispettito per la non comparsa della sposa, comandò a due sbirri suoi, di procedere all'arresto degli sposi, ma ebbero una tale accoglienza che dovettero svignarsela e tornare al Castello a mani vuote, contenti d'aver salva la pelle". Per tutta la notte, sposi e parenti vegliarono per timore che il feudatario progettasse nuove incursioni. L'attesa fu vana. Ed è proprio il giovedì grasso di ogni anno che gli abitanti di Roccagrimalda ricordano quella vittoria riproponendo la ►danza di origini scozzesi della Lachèra, accompagnata dalle musiche tradizionali per violino o fisarmonica e clarinetto: i Lacché, servitori, danzano correndo mentre tutti ballano in tondo durante le soste. La sfilata era anticamente preceduta da giri di questua nelle cascine sparse sul territorio: chi dava un pol-

lo, chi un coniglio, chi un salame, chi del buon vino. ►Ed è proprio a un vino eccellente, il Dolcetto, cui questo territorio deve la sua notorietà. L'ovadese si riconosce nelle sue colture, così come le sue colture sono gli uomini che le animano, in una sorta di reciproca identità. Perché il vino, qui, è qualcosa di più di un ottimo prodotto. E' un linguaggio. Quando i primi colori autunnali annunciano l'imminenza della vendemmia, si ode una calda voce narrante, che "*racchiude in sé molto più di quanto certe definizioni lasciano intendere: un vino, infatti, al di sopra e al di là del colore, della limpidezza, del profumo e del sapore che lo definiscono, esprime l'anima e la personalità, la storia e le tradizioni, delle genti e dei luoghi che lo hanno prodotto*" (Mario Soldati).



Nell'ovadese i luoghi da visitare soddisfano le esigenze più diverse. Ogni angolo del territorio ha i suoi castelli e le sue architetture di pregio. Ecco una scelta dei più interessanti.



Chiesa di San Giovanni al Piano a Lermia

TRA SACRO E PROFANO

ARTE,
ARCHITETTURA
E TRADIZIONI

► **L'ovadese è una sorta di immenso museo all'aria aperta** nel quale ogni paese fa a gara per bellezza e richiami storici. Qui, ogni colle vanta un castello, spesso molto antico, ed ogni paese un borgo medievale, quasi sempre ottimamente conservato e ben inserito in contesti che ne rispettano gli equilibri. Per conoscere e amare questo territorio come i suoi vecchi abitanti, bisogna andare alla scoperta della sua storia, tutta riassunta negli edifici (sacri o profani, arroccati fra collina e montagna), nei centri storici, nelle tradizioni che ancora rendono quest'area incontaminata e per molti versi "magica". Sembra ancora possibile incontrare nelle sue valli e nei suoi castelli fantasmi del passato o cavalieri in armatura e i suoi prodotti - fatti ancora come li facevano i bisavoli - hanno un pregio tutto particolare. Percorrendo queste zone pare di rivivere i fasti e le virtù di un tempo e di prendere parte alle decine di feste aristocratiche che questi luoghi hanno visto e vissuto: fruscio di sete, sferragliare di armature, bagliori di grandi camini accesi.

► **Poche sono le zone in Italia e in Europa con una pari concentrazione di castelli e dimore nobiliari.**

Ma la storia di Ovada e dei suoi castelli è una ► storia soprattutto di confine, quindi di conflitti e di

alterne vicende per la conquista della supremazia territoriale tra le grandi potenze che si contesero il territorio: Genova, Milano, il Monferrato, la Francia e la Spagna. Un territorio, dunque, che si è sempre fortificato, sbarrato, difeso e protetto contro le invasioni. Sin dal Medioevo, questo passaggio obbligato che attraverso la strada del Turchino collegava Genova a Ovada, ha reso la zona particolarmente appetibile dal punto di vista politico e commerciale. Il numero elevato dei castelli, imponenti pietre parlanti, è dovuto in parte alla vastità dello scacchiere territoriale da controllare, in parte alla disgregazione delle famiglie feudali e quindi alla frammentazione delle proprietà terriere. Talvolta, più che baluardi offensivi, si tratta di luoghi di rifugio in tempi difficili; a questo devono la loro trasformazione e il loro aspetto di dimore residenziali, non fortzze aggressive, ma grandi case, massicce, dall'aspetto pacifico. Collocati in posizioni dominanti, la loro struttura originaria risale ► all'epoca medievale (furono tutti costruiti tra il X e il XIV sec.), ma molti di essi furono restaurati o, in alcuni casi, completamente ricostruiti tra fine '800 e primi '900. Attualmente sono quasi tutti di ► proprietà privata e la loro visita è strettamente correlata alle disponibilità dei proprietari, discendenti

delle nobili famiglie che per secoli si contesero il dominio di quei luoghi.

Ma le pietre non raccontano tutto: bisogna decifrarle, immaginare e qualche volta ricostruire per penetrarne il segreto. Certe rovine perfettamente preservate, antichi manieri feudali estremamente potenti, impressionano ancora grazie alla forza che emana dall'edificio e al carattere magico dell'aspetto.

"Il castello dell'Innominato era a cavaliere a una valle angusta e uggiosa, sulla cima d'un poggio che sporge in fuori da un'aspra giogaia di monti, ed è, non si saprebbe dir bene, se congiunto ad essa o separato, da un mucchio di massi e di dirupi, e da un andirivieni di tane e di precipizi, che si prolungano anche dalle due parti. Quella che guarda la valle è la sola praticabile; un pendio piuttosto erto, ma uguale e continuato; a prati in alto; nelle falde a campi, sparsi qua e là di casucce". Questa descrizione del castello dell'Innominato, fornita dal Manzoni, a Sandro Bolchi sembrò calzante per il ► castello di Casaleggio Boiro, dal momento che lo scelse per lo sceneggiato televisivo de *I Promessi Sposi*. Il maniero, infatti, sorge isolato, arroccato in cima a un colle e immerso in un bosco, caratteristiche che gli conferiscono un aspetto suggestivo e misterioso.

La ► torre dell'Albarola nei pressi di Lerma faceva parte di un sistema difensivo di avvistamento creato intorno al 950 da Berengario II, re d'Italia, contro le incursioni della perfida "gente saracena". Il suo compito era quello di riprendere i segnali provenienti dalla Colma e, con falò accesi sulla cima, avvisare la non lontana ► torre del Gazzolo, che avrebbe inviato l'allarme alla pianura. La tradizione erudita vuole che in seguito abbia avuto funzione di campanile per S. Maria in Prelio, la pieve di Silvano d'Orba. Chi sale alla torre si rende immediatamente conto delle ragioni della sua collocazione: di lassù la vista spazia dalla valle del Piota a tutto l'arco appenninico, per poi scendere verso le colline e perdersi nella pianura padana. Anche qui il tempo sembra tornare indietro e quasi ci si aspetta di scorgere apparire all'orizzonte i Saraceni.

Le origini del ► castello di Montaldeo si perdono nell'epoca aleramica, ma di quel periodo nulla è rimasto a causa delle numerose guerre che hanno sconvolto la zona nel Medioevo. Particolarmente suggestivi sono i suoi sotterranei, accessibili mediante scale segrete ricavate nello spessore dei muri; un vero labirinto che racchiude le antiche prigioni e gli strumenti di tortura. Il castello, secondo la tradizione popolare, è abi-



Castello Malaspina a Cremolino

tato dal diabolico fantasma di Suor Costanza Gentile, amante di Clemente Doria, che l'avrebbe uccisa dopo averla scoperta fra le braccia di un nuovo amante, e conserva una sanguinosa storia di delitti medievali legati alla rivolta popolare per l'abuso dello *jus primae noctis*.

Il ► castello Malaspina di Cremolino mostra intatto l'antico ponte levatoio, uno dei pochi esemplari ancora esistenti; al suo interno, conserva ancora le prigioni e gli strumenti di tortura medievali. Il ► castello di Tagliolo è arricchito da splendide sale con quadri di pregio, preziosi arredi, una raccolta d'armi, la ricchissima biblioteca con archivio storico, le cantine, i cortili interni.

Lasciando libera l'immaginazione è possibile vedere i personaggi di un tempo muoversi tra le pareti di pietra e rincorrersi negli incantevoli giardini che contornano alcuni castelli, dove nulla è lasciato al caso. Percorrere l'antica via Recinto del ► castello di Lerma è come tornare ai tempi in cui la piccola comunità viveva sottoposta al feudatario. Una leggenda che ancora si tramanda fra gli abitanti del luogo, narra di un tesoro nascosto: tre rose d'oro che una damigella spagnola, donna Isabella Corvalan, avrebbe dovuto portare nel 1565 alla sua regina. Un giorno, sarebbe giunto al maniero un forte numero di

armati a cavallo, che innalzavano uno stendardo genovese. Introdotti nel cortile d'onore, i cavalieri chiesero di donna Isabella e le consegnarono in un prezioso scrigno di cristallo un dono da parte della Repubblica Marinara per la Regina. Si trattava di tre rose d'oro, i cui petali rossi erano altrettanti preziosi rubini. Il dono, per il colore delle pietre, la loro disposizione, dimensione e numero, nascondeva un messaggio esoterico decifrabile soltanto dagli appartenenti ad alcuni ordini cavallereschi segreti, cui la sovrana era affiliata. Donna Isabella le nascose in un luogo solo a lei noto. Pare sia dovuta partire senza mai fare ritorno al castello, dove le rose sarebbero ancora conservate. Un manoscritto afferma che in un giorno d'autunno non ben specificato il sole raggiunge con i suoi raggi le pietre, che segnalerebbero così, soltanto per un istante, la presenza delle tre rose.

Esiste qui a Lerma ancora un esempio dei tipici ricetti medievali. Mentre i castelli erano costruiti per gli agi e la difesa dei signori, i ricetti servivano a proteggere i sudditi. Si tratta di un borgo fortificato usato come rifugio temporaneo dalla popolazione del contado in caso di invasioni nemiche o scorrerie. Il *ricetto* di Lerma, composto da un agglomerato di case sorte intorno al

castello, venne utilizzato anche in tempo di pace come deposito di prodotti agricoli e, successivamente, come abitazione definitiva. Rappresenta il primo nucleo del villaggio che prenderà il nome di l'Herma.

► **Il patrimonio religioso del Piemonte** in generale e dell'ovadese in particolare è davvero consistente. Autentiche oasi di intensa religiosità, oltre che monumenti di grande valore artistico e architettonico, sono diffuse capillarmente su tutto il territorio, dai centri maggiori ai solitari luoghi montani. Molti edifici sono parte integrante del paesaggio e contribuiscono a definirne la specificità e lo spessore storico. Infinite potenzialità di quest'area, offerte a coloro che sanno cogliere uno stretto legame tra uomo, fede e natura. Testimonianze di una fede antica: pievi, chiese romaniche e di ispirazione barocca, pregevoli oratori e moderni santuari unitamente a forme più semplici, quali cappellette ed edicole votive, spesso segnate dal tempo e in attesa di restauro, costituiscono occasione di piacevole scoperta artistica e religiosa, per un itinerario nei luoghi dello spirito.

Questo percorso prende idealmente l'avvio intorno all'anno Mille, quando, in concomitanza con

il flusso dei pellegrini che transitavano per raggiungere i luoghi di massima devozione (Roma, Compostela, Gerusalemme), si avviò la costruzione delle cosiddette chiese plebane che sorsero appunto su itinerari di passaggio di pellegrini come punti di sosta e conforto. La struttura della pieve, dal latino *plebs*, (plebe), è molto semplice e povera: tipicamente romanica, a navata unica, con soffitto a capriate e facciata a capanna, sottolinea l'intenso rapporto che la civiltà agricola aveva con la divinità.

Queste chiese erano costruite poveramente, con materiali locali, ed erano scarsamente ornate. ► Sant'Innocenzo a Castelletto d'Orba, ottimamente conservata all'interno del cimitero, presenta una tecnica muraria di costruzione particolarmente pregevole; ► San Giovanni Battista a Lerma, anch'essa nel cimitero, possiede un interessante ciclo pittorico della *via Crucis* e una pregevole icona votiva "Madonna con Bambino" di Barnaba da Modena; ► Santa Maria in Prelio a Silvano d'Orba, situata vicino al fiume Piota, al cui interno sono conservati tele che rappresentano storie della Vergine e alcuni ex-voto; ► San Benedetto a Belforte Monferrato costruita, all'interno del parco del castello, con pietre di fiume; ► Santa Maria di Campale a Molare, situata in un

antico crocevia di mulattiere e vie commerciali.

Sorsero poi altre chiese, di poco posteriori, non plebane, ma pur sempre espressione di un forte sentimento di religiosità popolare e leggermente più ricche a livello strutturale e architettonico: ► Santa Limbania a Rocca Grimalda, diventata subito meta di pellegrinaggio perché dedicata alla protettrice dei viaggiatori; fra gli affreschi, di notevole pregio quello della Vergine Assunta ed angeli, nel cui paesaggio di fondo si sono voluti identificare lo stesso paese di Rocca, il castello e il ponte fortificato di Ovada. ► Santa Maria della Bruceta a Cremolino, dall'originalissima facciata, dove l'entrata principale è stata ricavata da quella che un tempo era l'abside; ► Sant'Antonino a Carpeneto di proprietà del castello e ► Santa Maria a Ovada, più conosciuta come Loggia di San Sebastiano, recentemente oggetto di restauro. Quest'ultima, eretta nel XIII secolo sui resti della preesistente chiesa romanica, rimase parrocchiale fino al 1791. ► L'oratorio di San Giovanni Battista, ristrutturato nel Settecento, conserva perfettamente le decorazioni in stile rococò. Splendidi gli affreschi della volta, le decorazioni di stucco e i dipinti di Canepa da Voltri; pregevole il Crocifisso ligneo

del Bissoni. ► Nell'Oratorio della S.S. Annunziata, edificato nel '400, rilevante la Madonna del Carmelo di Scuola Genovese del '600.

Ma Ovada presenta, oltre ad altre chiese di notevole interesse artistico, la peculiarità di aver dato i natali nel 1694 a Paolo Daneo, assunto poi agli altari col nome di ► San Paolo della Croce, fondatore della Congregazione dei Padri Passionisti. Intorno al 1720 scrisse la regola della Congregazione e condusse, insieme al fratello Giovanni Battista, una vita eremitica sul Monte Argentario. Ha lasciato ► scritti teologici molto importanti. Fu canonizzato da Pio IX nel 1867. La sua casa natale, situata in via San Paolo, fu dichiarata monumento nazionale nel 1911. Ospita il ► Museo storico-religioso, ricco di reliquie e visitabile gratuitamente. A San Paolo della Croce è pure dedicato un ► Santuario, sorto di recente in Corso Italia, di architettura moderna, dotato di ampi spazi per riunioni e aggregazioni. La ► Chiesa della Beata Vergine della Concezione (Chiesa dei Cappuccini) è stata edificata nel 1641, in seguito ad un voto popolare fatto per porre fine alla pestilenza del 1630. Altri luoghi di culto della zona sono il ► Santuario della Madonna delle Rocche a Molare, che deve



Loggia di San Sebastiano a Ovada, affresco XVI secolo

la sua origine all'apparizione della Madonna ad una giovane del posto, nel XVI secolo. Particolare la maestosa scalinata di accoglienza.

Il ► Santuario della Rocchetta a Lerma, situato in una bella posizione dominante sul fiume Piota, venne eretto nel XIV secolo e contiene pregevoli opere d'arte.

Il ► Santuario di San Pancrazio a Silvano d'Orba è posto su una collina immersa nel verde nei pressi del castello dalla quale si può ammirare la valle del Piota, quella dell'Orba e l'Appennino ligure-piemontese.

Le tradizionali processioni delle ► Confraternite di Ovada si tengono annualmente in occasione della festa dei santi protettori: San Giovanni Battista (Confraternita di San Giovanni) il 24 giugno, N. S. del Carmine (Confraternita della S.S. Annunziata) la terza domenica di luglio e Madonna della Neve (Confraternita del S. Sacramento - frazione Costa) il 5 agosto. La ► Processione di San Giovanni Battista è senz'altro una delle più belle e sentite manifestazioni religiose ovadesi. Le sue caratteristiche (fede popolare, tradizione e folklore) la rendono un richiamo irresistibile per tutta la popolazione ovadese. Le origini di questa processione sono molto antiche. Pare si svolgesse già nel Medioevo e che

derivasse direttamente dalle processioni dei flagellanti e dei penitenti. Col passare dei secoli ed essendo Ovada sotto la Sovranità della Repubblica di Genova, anche questa manifestazione ha assunto caratteristiche prettamente liguri. Il percorso della Processione anticamente era più breve e si svolgeva entro le mura della città; fu soltanto verso il 1600 che l'itinerario venne allungato per consentire il transito anche nei borghi nuovi che andavano sorgendo al di fuori della cinta muraria. Questo itinerario è quello che viene seguito ancora oggi, in memoria di una tradizione antichissima.

Alla processione partecipano non solo i Confratelli, ma anche altre Confraternite della zona e della Liguria, che recano con sé i loro preziosi ed artistici Crocefissi processionali, portati in equilibrio senza mai toccarli con le mani (secondo la regola ligure). Dal 1827 la Processione si è arricchita di una nuova attrattiva, la ► Cassa di San Giovanni, che unitamente all'altra cassa raffigurante il Battesimo di Cristo, viene portata a spalle dai giovani ovadesi, lungamente applauditi dalla folla festante.



C'è un territorio inconsueto, dove la natura è ancora intatta. Segnaliamo qui i luoghi più suggestivi, tesori di inestimabile bellezza che si susseguono in un'incantevole cornice naturale.

Scorcio del torrente Orba



TRA NATURA E RELAX

ITINERARI E SVAGHI

► **Il Piemonte era per Carducci la terra dei cento fiumi** e l'*Orba selvosa* del Manzoni (*Marzo 1827*) è uno di essi. Al tramonto, soprattutto con le prime brume autunnali, lo scenario degli alberi che si specchiano nelle acque dell'ovadese invita a serene meditazioni. Può anche capitare, durante una gita lungo i corsi d'acqua, di imbattersi in ► cercatori d'oro che setacciano pazientemente l'acqua dei torrenti con la speranza di vedere luccicare qualche pagliuzza. Sarebbe una scena da *Far West* e invece il mito dell'oro aleggiava lungo le acque impetuose del Gorzente già in età romana. Da allora generazioni di persone desiderose di arricchirsi o, in epoca più recente, di divertirsi, hanno setacciato le acque e scavato le viscere delle montagne. Ne sono testimonianza le "*aurifodine*", cumuli di ciottoli che servivano per filtrare le sabbie aurifere e che si trovano disseminati un po' ovunque, lungo le sponde dei fiumi, a Silvano, Belforte, Casaleggio, Lerma, Ovada, Tagliolo. Secondo un'antica tradizione ancora viva nell'ovadese, nella zona sarebbe esistita una grande città romana, chiamata *Rondinaria*, a guardia di migliaia di schiavi addetti alla raccolta dell'oro nei fiumi della zona. Le testimonianze storiche di questa ricerca, più o meno intensa ma costante nel tempo, si tro-

vano nel ► Museo Storico dell'Oro Italiano, unico in Italia, che ha sede a Lerma presso le ex scuole comunali. Per rinverdire la tradizione così presente nei secoli passati, l' "Associazione storico-naturalistica della Val d'Orba" organizza da qualche anno una gara di pesca dell'oro che richiama cercatori da tutto il mondo.

Il Piota, il Gorzente e l'Orba sono i corsi d'acqua più importanti della zona. Con bruschi salti di pendenza danno origine a ► piccole cascate che offrono spettacoli suggestivi, così come affascina il bacino artificiale dei ► Laghi della Lavagnina, incassati pittorescamente fra i monti nei comuni di Casaleggio e Mornese. In questa porzione di territorio ci sono zone dove la natura è ancora intatta e selvaggia, *habitat* dove la fauna è in costante crescita. Si tratta di vere e proprie oasi di *wilderness*, di natura selvaggia, soprattutto nella stagione invernale. Aree neppure tanto piccole, come il ► Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo, ottomiladuecento ettari di territorio montuoso poco distante dal mare della Liguria e da Genova, ma quasi del tutto disabitato, se si escludono la Frazione Capanne e poche cascinie sparse. L'area del Parco, situata ad altitudini medie superiori ai 700 metri e comprese tra i 335 m. del Lago della Lavagnina e i 1.170

m. del Monte delle Figne, è dominata dalla piramide massiccia del ► Monte Tobbio (1.092 m.), che consente di godere della vista del Golfo Ligure, posto a meno di dieci chilometri in linea d'aria. Costituito da rocce formatesi circa 150 milioni di anni fa, nel Giurassico, il Monte Tobbio rappresenta una delle poche stazioni appenniniche e la sola in territorio piemontese. Sulla sommità del monte sorge una cappella che risale al 1897, annessa alla quale si trova un piccolo rifugio del CAI di Novi Ligure e di Ovada.

La Costa Lavezzara attraversa una delle zone forestali caratteristiche del Parco: il bosco costituito da pino nero, da pino silvestre e da latifoglie tipiche del piano submontano. L'ambiente si presenta con vegetazione prevalentemente erbacea ed arbustiva, con frequenti affioramenti di microtorbiere.

► La flora e la fauna del Parco sono molto ricche, grazie alla felice congiunzione di tre zone geografiche, la mediterranea, la padana e l'appenninica, che regalano incontri con il biancone (o aquila dei serpenti), il gheppio, vari rapaci notturni, caprioli, tassi, volpi, faine, donnole e un insieme di piante e fiori tra cui spiccano, per rarità e bellezza, le orchidee selvatiche. Ai margini settentrionali del Parco sono visibili tracce delle

► antiche coltivazioni di castagno. Introdotto dai Romani nei primi secoli dopo Cristo, il castagno ebbe massima diffusione nel Medioevo, coltivato soprattutto per motivi alimentari, ma anche domestici; le foglie, ad esempio, venivano utilizzate per le lettiere del bestiame, oppure fatte seccare per imbottire i materassi. Ancora oggi, in mezzo ai boschi, capita di incontrare gli "*aberghi*", vecchie casupole in pietra arenaria, spesso diroccate, costituite da un locale a pianterreno e un piano sopraelevato con maglie di reti o ramaglie di castagno, proprio per l'essiccazione delle castagne, che venivano poi consumate durante tutto l'inverno. Il Parco è ricco poi di rovere, faggio e frassino, molto ambiti dalla Repubblica di Genova per la costruzione delle sue navi d'alto mare.

Non lontano dalla località Capanne di Marcarolo sono disponibili ► cavalli per escursioni e, nel periodo estivo, è anche possibile noleggiare ► biciclette. Le colline dell'ovadese, inoltrandosi fra boschi e vigneti, offrono poi decine di ► percorsi escursionistici che riservano piacevoli sorprese agli amanti del silenzio e della natura. Non è raro, infatti, imbattersi in una famigliola di caprioli o in qualche cinghiale, (croce dei coltivatori locali), in scoiattoli, tassi, donnole, ghiri e alcuni rettili tra cui la vipera, oppure ascoltare un fruscio tra le foglie



che si libra poi velocemente verso l'alto nel volo di una poiana, di un biancone o, attorno ai fiumi, di qualche airone cinerino. E' possibile poi dissetarsi alle numerose ► sorgenti minerali, soprattutto solforose, di cui è ricco questo territorio. Esiste da sempre nel territorio ovadese una ► tradizione sportiva che viene praticata a vari livelli un po' in tutte le discipline, complice la presenza di un territorio ricco di percorsi naturalistici che invitano a gite in mountain bike, a cavallo o più semplicemente a piedi. Fiumi e laghi balneabili, poi, attirano un vero e proprio turismo acquatico, così come la pratica della pesca (in particolare alla trota).

Numerosi sono inoltre gli ► impianti sportivi e le palestre ben attrezzate, pubbliche e private. Per quanto riguarda gli ► sport di squadra, esistono tornei di varie discipline, come il calcio, la pallavolo, la pallacanestro e le bocce, che vantano partecipazioni a campionati di livello interregionale e nazionale.

Particolare della zona è poi la passione per il ► tamburello e per l'antenato gioco del pallone a pugno, che prende il nome dall'attrezzo che si usa per colpire la palla. Si tratta di uno sport antico, le cui origini si perdono nella notte dei tempi confondendosi, in un rito ideale, con uno degli usi giocosi della palla. Ed infatti, Greci prima e Romani dopo sono stati grandi cultori dei

giochi con la palla, e fino a noi sono pervenute non poche testimonianze del *ludere pila* e delle norme che ne regolavano lo svolgimento.

E' messer Antonio Scaino da Salò - nel suo *Trattato del Giuoco con la Palla* - a dirci che nel XVI secolo tre erano i giochi maggiormente praticati: il "bracciale" (gioco classico degli italiani nel Rinascimento), la "pallacorda" e la "palla con lo scanno" (l'antenata più prossima del tamburello). La palla, di cuoio, veniva colpita con lo "scanno", sorta di pala con una striscia di cuoio intorno all'impugnatura, utilizzata per rendere più salda la presa. Nel tempo, l'attrezzo si modifica fino a divenire un telaio di legno su cui viene tesa una pelle animale.

Oggi è in plastica, molto resistente, la cui tela è in grado di sopportare le fortissime sollecitazioni della palla, una sfera di gomma semipiena di 82 grammi con 61 mm di diametro.

Diffuso in varie forme in tutto il mondo, il tamburello è di origini tipicamente italiane e gli abitanti della penisola lo giocavano già molti secoli prima di diventare nazione.

E' questo uno dei motivi della sua popolarità, legata anche all'immagine di un'attività piacevole e divertente. Ma il tamburello è anche sport impegnativo e spettacolare, che ha dato campioni mitici come Corrado Tasca e che vede nella squadra di Castelferro una stella incontrastata del campionato italiano.



Ecco un itinerario fra i migliori piatti della gastronomia ovadese, felice connubio fra elementi piemontesi e liguri, accompagnati da specialità come tartufi, formaggi, salumi e vini.

TRA SAPORI E PROFUMI

I VINI,
I PRODOTTI TIPICI,
LE PRELIBATEZZE
GASTRONOMICHE



► **La cultura gastronomica ovadese è un albero con due grandi radici**, una ligure e una piemontese, i cui frutti risultano un riuscito innesto fra le due tradizioni. Conseguenza di questa commistione di tradizioni piemontesi (o per meglio dire monferrine), influenze liguri e prodotti del territorio, è una cucina unica, che consente di spaziare da piatti delicati e originali a vere e proprie esaltazioni della cucina oggi definita povera, dove l'utilizzo di materie prime locali conferisce ai piatti caratteristiche uniche.

Vi sono in gastronomia *must* che non possono essere affidati a comparse, e la pasta fatta in casa è uno di questi. Vi sono ingredienti che non possono essere sostituiti con altri, e funghi e tartufo sono fra questi. Vi sono, come i baci di dama, dolci che non potrebbero esprimere meglio il sapore del territorio. Quindi, alziamo i coperchi su queste ed altre golose realtà alimentari dell'ovadese. Cominciamo, naturalmente, dagli antipasti. Ci limitiamo a citare le tradizionali verdure in ► *bagna cauda*, acciughe in bagnetto verde (prez-zemolo, aglio, mollica, olio, aceto), vitello tonato, insalate di funghi freschi, salami, salsiccie e *testa in cassetta*, *cacciatorini* e *sanguinacci* derivati dalla lavorazione artigianale della carne suina. Ecco intanto i primi piatti che avanzano solen-

ni in un profumo di sapori. E a farla da padrone sono gli ► *agnolotti* nel vino, cotti normalmente in acqua e poi serviti in scodella immersi nel vino, rigorosamente Dolcetto; ma gli agnolotti, con ripieno a base di carne e sfoglia sottilissima, sono ottimi anche conditi con sugo o in bianco. Si distinguono dai ► *ravioli magri* liguri, che possono anch'essi essere serviti in queste zone accompagnati con il vino, questa volta bianco. Portiamo ora a tavola una regina delle mense, la *pasta 'fatta in casa'*, spesso arricchita nell'impasto dalla borragine e condita con sugo di carne o funghi: lasagne, tagliatelle e *'taiàrigni'*.

Altri primi piatti: il *minestrone*, denso e arricchito di pasta (sempre fatta in casa) e pesto e la polenta condita con sughi, gorgonzola o fritta. Piatto tipicissimo gli ► *'andarigni'* (piccoli gnocchi di farina impastati a mano con tuorli d'uovo) in brodo di gallina e la ► *'peirbuieira'*, una particolare pasta e fagioli tipica di Rocca Grimalda. Dalla Liguria sono state adottate le paste con Sua maestà ► il Pesto, la salsa ligure per eccellenza, a base di basilico fresco, parmigiano, pecorino, olio, aglio e pinoli, che arriva a tavola diluito nel minestrone o distribuito su paste asciutte quali *trenette*, *linguine*, *tagliatelle* o *fettuccine*.

In stagione, ► i funghi preparati e cucinati in vari

modi dominano i secondi piatti. Il bosco delle colline ovadesi è rinomato per la sua produzione di *funghi*, pregiatissimi, usati freschi e secchi. In particolare il *porcino*, dal colore scuro e dalla polpa compatta, i *finferli*, i funghi sanguigni, le *mazze di tamburo* e gli *ovoli* (in dialetto *cucon-ne*) si sposano felicemente con ► *bollito misto* e *selvaggina*. La lepre è particolarmente ricercata e utilizzata per i secondi piatti o nelle preparazioni di tagliatelle condite con la salsa del "salmi", ma anche fagiani, pernici, caprioli e soprattutto cinghiali sono una proposta costante delle trattorie del territorio nei menù autunnali e invernali. Poi arrostiti, cappone bollito con salsa verde, fritto misto alla piemontese. E non dimentichiamo ► il *tartufo*, dallo strano profumo che non somiglia a nessun altro in natura. I sottili petali che il cameriere fa cadere sul risotto e sulle tagliatelle, oppure sulle carni, sono una prelibatezza per palati raffinati. I tartufi bianchi, i più pregiati, non crescono ovunque e l'ovadese, in particolare tra Ova-da e Acqui, è zona di raccolta proprio del tartufo bianco.

E poi le cime e le verdure ripiene, le trippe, le torte di verdura con erbe dell'orto quali patate, pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, tutte ► *ricette* liguri rielaborate con il gusto e la fantasia

dei piemontesi.

E dopo antipasti, primi e secondi, ► il formaggio. Fin dai primi dell'Ottocento, il gastronomo francese Brillat-Savarin sosteneva che "un dessert senza formaggio è come una bella donna senza un occhio". Non capita a chi pranza nell'ovadese, dove viene prodotta la ► *formaggetta*, di puro latte caprino dalla tipica forma rotonda, ottima da abbinare alla *mostarda d'uva* prodotta con il mosto del Dolcetto fatto cuocere per ore.

Chiudiamo questo pranzo pantagruelico offrendo un vassoio con alcuni dei dolci più tipici. I dolci piemontesi, e ovadesi in particolare, sono spesso "poveri", ma provano l'ingegno e la fantasia di cui i nostri avi sono stati capaci. "Io sono la *ciambellina*, mi ha fatto la nonnina, la farina impastando, il burro friggendo, per farmi raffreddare mi ha messa sul *davanzale* ..." recitano le nonne ovadesi. Le semplici ► *ciambelline*, antichi dolci da forno dalla caratteristica forma ad anello, friabili senza sbriciolarsi, dalle epoche medievali approdano quotidianamente su tutte le tavole degli ovadesi. Farina, burro, lievito, olio, sale, zucchero sono gli ingredienti alla base di questi dolci "bolliti", che qui vengono fatti scottare nell'acqua bollente prima di essere cotti al forno. ► Le "Lingue di suocera" o "Lingue piemontesi" sono un altro anti-



co prodotto da forno dell'ovadese. Semplici e genuini gli ingredienti: farina 00, acqua, olio extra vergine di oliva, lievito naturale e sale per l'impasto (realizzato immediatamente prima della cottura). L'impasto viene poi suddiviso in pezzettature stese con il mattarello in sfoglie di circa 50 cm. e dello spessore di un millimetro, che vengono cotte in padella a forno ben caldo. Naturalmente, dosi e procedimenti sono gelosamente custoditi da panettieri quali Albertelli di Ovada, che ha fatto conoscere queste prelibatezze oltre oceano.

La pasticceria locale, oltre ai classici amaretti e canestrelli di pasta frolla e ai baci di dama a base di nocciole nostrane - da tempo famose in tutto il mondo -, è arricchita da due prodotti tipici: i ► "biscotti salute", ideali per la colazione, e la ► "polenta di Ovada", ottimo dessert di forma emisferica, a pasta gialla, a base di mandorle, amaretti, uova. Un buon numero di appassionati apicoltori mantengono viva la tradizione e ci regalano un prodotto genuino, davvero tipico, disseminando le arnie in mezzo ai boschi o nei prati e producendo così *miele* di acacia, castagno e millefiori.

E, dulcis in fundo, il ► gelato artigianale prodotto dalle gelaterie ovadesi.

Completiamo questo pranzo offrendo un bicchierino di ► grappa, che a Silvano d'Orba mantiene un centro di produzione molto importante dove questa 'acquavite di vinacce' viene ancora distillata secondo il metodo tradizionale 'a bagnomaria', con forno e caldaia in ghisa.

Qui, la passione e l'amore per questa antichissima tradizione sono uniti alla professionalità e competenza dei produttori che, acquisita fin da bambini l'arte di distillare e invecchiare la grappa, ci regalano un prodotto 'mitico', molto lontano dalle produzioni industriali.

Una ► distilleria risalente all'inizio del '900 con alambicchi in rame è visitabile a Montaldo Bormida dove si produce una grappa da invecchiamento.

Un discorso a parte meritano ghiotte specialità di origine ligure quali focaccia e farinata. Regola d'oro per genovesi e ovadesi doc è iniziare la giornata con un fragrante pezzo di ► focaccia, ma il sapore gentile e ardito di questa specialità conquista tutti a tutte le ore. Sottile, croccante, lucida di olio e illuminata dai "brillantini" del sale, cotta nella teglia di rame stagnato. Nata come piatto povero, compare nei salotti e ai ricevimenti di nozze, quasi non si perde un aperitivo e spesso esce anche di sera.

Densa di storia e significati anche sociali, ► la farinata continua ad essere un piatto unico nel suo genere. A base di farina di ceci, acqua e olio e cotta al forno in grandi teglie rotonde, è consumata spesso direttamente sul luogo di vendita, dove, accanto al tradizionale forno a legna, i clienti possono apprezzarla seduti alle caratteristiche tavole in legno. A Ovada esistono tuttora alcuni locali monoprodotti, dove la farinata è l'unico piatto ad essere servito.

E il vino? Nei bicchieri già splende il rosso rubino tendente al violaceo del ► Dolcetto d'Ovada, il vino dal gradevole sapore delicatamente amarognolo, ritenuto il più adatto alle carni rosse. La coltivazione della vite è presente nell'ovadese da tempo memorabile, ma solo negli ultimi decenni ha raggiunto un'importanza molto rilevante, grazie anche all'attività del ► *Consorzio per la Tutela del Vino Dolcetto d'Ovada*. La vite è legata non solo all'economia ma ad un *modus vivendi* che caratterizza tutta la nostra zona. Si può sicuramente usare anche per la vite l'espressione che Fernand Braudel usa per il grano o il riso, cioè "pianta di civiltà", pianta che ha condizionato la vita, gli usi e i costumi degli uomini. Chi giunge ad Ovada per la prima volta non

può non rimanere colpito e affascinato, in qualsiasi stagione, dai colori dei vigneti che rivestono tutte le colline dell'ovadese.

La coltivazione del dolcetto nell'ovadese diventa la coltura predominante dall'800 in poi. Le nostre colline risultano così adatte a questo vitigno che i suoi frutti sono sempre stati conosciuti in tutta la provincia come "uva di Ovada".

Eppure la sua storia è molto simile a quella di una crisalide che non riesce a trasformarsi in farfalla: fino a pochi anni fa, infatti, questa "pianta da uva" che produce un grappolo piramidale, con acini compatti, fitti e polposi, dal colore tra il blu scuro e il rosso-violetto, molto dolce da mangiare, non aveva la fama di grande vino da invecchiamento, ma soltanto di vino da tavola e solitamente di pronta beva.

Negli ultimi anni, tuttavia, il miglioramento della tecnica di coltivazione e l'acquisita consapevolezza dei viticoltori di avere tra le mani potenzialmente un grande prodotto, ha permesso al dolcetto di manifestarsi veramente per quello che è: un vino polivalente, adatto sia al consumo immediato che all'invecchiamento.

Il territorio di produzione del dolcetto d'Ovada si estende, dai confini con la Liguria, per una ventina di km. verso nord e comprende, da est a ovest,

tra Gavi e Acqui Terme, 22 paesi: Ovada, Belforte Monferrato, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Casaleggio Boiro, Cassinelle, Castelletto d'Orba, Cremolino, Lerma, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Mornese, Morsasco, Parodi Ligure, Prasco, Roccagrimalda, San Cristoforo, Silvano d'Orba, Tagliolo Monferrato, Trisobbio.

La zona, rimanendo tagliata in due dal fiume Orba, presenta caratteristiche geologiche differenti; ciò determina sfumature diverse del prodotto vitivinicolo: più corposo e strutturato sulla riva sinistra del fiume, più delicato sulla destra.

La qualità migliore è quella col peduncolo rosso (in dialetto ovadese "*Ducet 'dla picula russa*"), coltivata, com'è uso in zona, con il metodo Guyot che prevede il taglio basso del fusto e limita gli speroni fruttiferi, legati ad archetto, a sei-otto gemme per pianta. La resa delle uve è bassa a causa della natura piuttosto arida del suolo. Tale caratteristica, tuttavia, unita al particolare micro-clima della zona, dà vita ad un vino robusto, ben strutturato, con un più alto livello alcolico naturale, acidità e tannino e più adatto all'invecchiamento e all'affinamento in legno che altri vini dello stesso vitigno.

L'aroma del vino giovane ricorda il mosto appena fermentato o le ciliegie mature; l'invecchia-

mento favorisce un sentore di spezie, cioccolato amaro, mandorla.

La possibilità di ottenere un vino più strutturato non deve tuttavia far pensare ad un avvicinamento ai dolcetti di altre zone, che presentano peculiarità diverse. Proprio per la sua specifica potenzialità, il *Consorzio per la Tutela del Vino Dolcetto d'Ovada* sta cercando di ottenere il cambiamento del nome da "dolcetto d'Ovada" a, semplicemente, "Ovada D.O.C.". Questa nuova denominazione identificerebbe un territorio più che un vitigno, ma è indiscutibile che il dolcetto che nasce da un terreno tufaceo, le "terre bianche d'Ovada", ricche di argilla gesso e sabbia, sarà un vino diverso da quello che si ottiene dallo stesso vitigno in altre zone, quindi con peculiarità specifiche e inconfondibili.



Il Dolcetto d'Ovada

CARATTERISTICHE DEL DOLCETTO D'OVADA

Riconoscimento D.O.C. – D.P.R. 01/09/1972

Vitigno: dolcetto 100%

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granata con l'invecchiamento

Profumo: vinoso, fruttato

Sapore: asciutto, morbido, armonico, gradevolmente mandorlato

Gradazione alcolica minima complessiva:

(11,5°-12,5° per "Superiore")

Abbinamenti gastronomici: considerando la doppia personalità del dolcetto, anche gli abbinamenti risulteranno molteplici: salumi, frittata, taglierini, risotto e formaggi molli per un vino più giovane e carni arrosto o bollite; agnolotti (tipicissimi immersi nel vino) e minestrone alla piemontese per un vino più invecchiato.

Per soddisfare al meglio ogni palato, non possono poi mancare sulla tavola gli altri due grandi vini di queste terre: Barbera e Cortese, che accanto a Chardonnay, Merlot, Cabernet e Pinot, accompagnano da qualche anno le produzioni tradizionali dell'ovadese.

CARATTERISTICHE DEL BARBERA DEL MONFERRATO

Ricon. D.O.C. – D.P.R. 09/01/1970

Vitigno: barbera dall'85 al 100%, possibili aggiunte di grignolino, dolcetto e freisa

Colore: rosso rubino più o meno intenso

Profumo: vinoso

Sapore: asciutto, abboccato, talvolta vivace

Gradazione alcolica minima complessiva: 12°

Abbinamenti gastronomici: bagna cauda, salami, agnolotti, bollito, formaggi molli

CARATTERISTICHE DEL CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO

Ric. D.O.C. – D.P.R. 20/07/71

Vitigno: cortese (è ammessa la presenza di altre uve bianche fino al 15%)

Colore: paglierino chiaro

Profumo: delicato, tenue ma persistente

Sapore: secco, sapido, gradevole, amarognolo

Gradazione alcolica minima complessiva: 10°

Abbinamenti gastronomici: aperitivo, piatti a base di pesce, uova, minestre varie.



L'ovadese, una terra con-
nuo di competenze, un sino-
nimo di qualità per la valoriz-
zazione delle produzioni loca-
li, espressione d'innovazione
e tradizione allo stesso tempo.

TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

DALLA TERRA AL MERCATO GLOBALE



Tra le attività locali occupa indubbiamente un posto di rilievo ►l'agricoltura, caratterizzata soprattutto dalla *viticoltura*, che vanta tradizioni secolari.

I vini Doc rappresentano la strategia principale della viticoltura del cosiddetto Vecchio Mondo, che si basa e si è basata sul concetto di qualità legato al territorio, alla terra d'origine: terra diversa, clima diverso, storia diversa e uomini diversi producono vini diversi.

►*Genius loci*, come espressione dei valori naturali del luogo, i vini Doc sono legati a una grande storia, tradizione, competenza ed esperienza e sono resi inimitabili da questi valori.

Questa strategia viticola-enologica non si contrappone nell'ovadese alla viticoltura del cosiddetto ►Nuovo Mondo, legata a concetti produttivi avanzati e quindi altamente competitivi.

E' diventato assolutamente importante e prioritario produrre e disporre di vini adatti ai nuovi consumi e in linea con le tendenze del cambiamento del gusto.

Agli ovadesi appare chiaro da tempo che per i vini del Vecchio Mondo l'innovazione intesa come evoluzione ed aggiornamento dello stile, comunque invariato, non è più una scelta ma una vera e propria necessità. Il *Presidente dell'Associazione Ita-*

liana Sommeliers sostiene la necessità di proporre sempre vini che profumano di territorio. E il futuro e il successo di questi vini dipende dalla capacità da parte dei produttori di operare un sostanziale ►aggiornamento e innovazione nel gusto e nello stile.

Proporre una politica attiva di sviluppo, di rinnovamento nelle varietà, di promozione e informazione dei consumatori è la base su cui operano le varie aziende vitivinicole dell'ovadese.

Anche le denominazioni più prestigiose del Piemonte sono state e sono oggetto di continuo aggiornamento e innovazione e, grazie a questo, hanno trovato negli ultimi anni nicchie di mercato ricche e consolidate. Una tradizione senza evoluzione continua, senza aggiornamento nei sistemi colturali, nelle pratiche enologiche e nel marketing è oggi improponibile nel mercato del vino.

E' giusto continuare a ►scommettere sul territorio, considerandolo come un insieme di sensazioni e attributi collegati al prodotto. Il territorio, dunque, come immagine, tradizione, emozione che trasmette ai suoi prodotti.

Solo così il territorio potrà divenire una ►opportunità nel mercato globale.

La Regione Piemonte è orientata a una politica regionale per la qualità, attraverso un'efficace gestione dei processi di promozione e di controllo delle attività di certificazione delle produzioni locali, nonché di valorizzazione di esse.

A tal proposito, nella Tenuta Cannona di Carpeneto ha sede il ►Centro Sperimentale Vitivinicolo della Regione Piemonte. L'obiettivo strategico del Centro è la realizzazione di un sistema integrato di servizi rivolti alla viticoltura, in sintonia con il programma regionale di ricerca e sperimentazione del settore. Un centro sperimentale vitivinicolo unico in Piemonte dove, unitamente alla sperimentazione viticola ed enologica, vengono condotte attività di ricerca, formazione e aggiornamento, grazie anche all'apporto finanziario dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione.

Per la tutela e la valorizzazione del dolcetto d'Ovada è sorto inoltre, nel 1987, il ►Consorzio per la Tutela del Vino Dolcetto d'Ovada, che comprende 22 comuni e rappresenta il 40% della produzione del dolcetto d'Ovada.

In provincia di Alessandria c'è chi ha creduto da sempre nelle straordinarie potenzialità dell'o-

vadese e, da tempo, è impegnato in una continua e capillare attività volta a valorizzare quest'area ricca di tradizioni storiche, geografiche, culturali e di produzioni agroalimentari e artigianali di pregio. Per dare risposte qualitativamente efficaci alle richieste dei consumatori, la Fondazione Cassa di Risparmio, la Provincia e la Camera di Commercio di Alessandria, con la collaborazione del Consorzio per la Tutela del Vino Dolcetto d'Ovada e dell'O.N.A.V., si sono fatti promotori di un nuovo progetto che si pone come obiettivo un' incisiva ed estesa valorizzazione del territorio. Il mercato richiede vini morbidi e fruttati ma quando si stappa una bottiglia non si cerca solo morbidezza e profumi persistenti. Oggi si vuole cultura, si apprezza il vino come parte integrante di una società che affonda le proprie radici nella storia. Il colore del vino deve essere vivo, il profumo pulito, il gusto asciutto e lungo, ricco di personalità che ricordi una terra, una zona. I precursori dei profumi dei vini si formano quando gli acini sono verdi e quindi già prima della vendemmia è possibile individuare i grappoli migliori e di conseguenza i vigneti più vocati. E' nata così l'idea di dare vita ad una ►"collana" di vini di grande prestigio, creati *ad hoc* ed ottenuti con le migliori uve selezionate provenienti esclusivamente



da produzioni che spiccano per qualità del prodotto vendemmiato.

Il Dolcetto d'Ovada è il primo vino di una collana nata per essere presentata come "evento" deputato a raccontare le eccellenze del territorio, le sue tradizioni e la sua cultura e che accoglierà le principali denominazioni di vino della provincia, una per ogni anno.

L'eccellenza qualitativa dei vini della collana è garantita, oltre che da un'accurata selezione delle uve che dà origine a un vino prodotto in quantità limitata, anche da uno studio tecnico (volto ad ottimizzare il prodotto, migliorandone le caratteristiche intrinseche) che segue tutte le fasi di produzione, dalla vendemmia alla vinificazione.

► "Strada del Vino" non vuol dire soltanto un percorso segnato sulle strade e sulle mappe, ma significa un'organizzazione di enti pubblici, produttori, ristoratori, albergatori e artigiani che attrezzano il proprio territorio per le visite e i soggiorni dei visitatori-consumatori-turisti, organizzano manifestazioni, gestiscono enoteche e punti di degustazione.

Per promuovere un *turismo* di qualità e prettamente enogastronomico, la zona dell'ovadese ha

fortemente voluto e visto la realizzazione di una "Strada del Vino", la prima moderna strada del vino in Piemonte, promossa ► dall'Associazione Alto Monferrato.

Il mercato è profondamente cambiato, con un aumento della domanda di vino di qualità. E' cambiato anche il gusto dei consumatori: si fa strada il "gusto internazionale", nuovi consumatori più istruiti, con più conoscenze, più capacità di critica e più scelta, vogliono vini più importanti e ricchi di suggestione. *Il nuovo gusto richiede tanto colore, tanto profumo, tanta materia.*

L'Associazione Alto Monferrato riunisce 58 comuni e due Comunità Montane, un parco naturale e una novantina di operatori economici, nell'intento di sviluppare il turismo del territorio e di valorizzare sui mercati nazionali ed esteri i prodotti tipici locali; ciò attraverso un percorso simbolico che accompagni il visitatore alla scoperta delle bellezze naturali, storiche e artistiche e degli ottimi prodotti enogastronomici di questa zona, utilizzando tutti gli strumenti di promozione e di marketing che le leggi del mercato impongono al fine di tutelare e valorizzare il suo vero prodotto: il territorio.

La presenza di questa Associazione nell'ovadese dimostra sempre più quanto sia viva la con-

sapevolezza dell'importanza di valorizzare il territorio attraverso tutti i *plus* della zona, per darne un'immagine completa e poliedrica anche al di fuori dei confini nazionali.

"*Patteggiare con la terra*" scrive Veronelli, nel senso che con il territorio ci dobbiamo sempre confrontare. E lo dobbiamo tutelare. Nel corso degli ultimi anni l'attenzione sociale e industriale per le problematiche dell'ambiente è cresciuta notevolmente. L'attenzione è riconducibile alle ultime problematiche di impatto ambientale, ormai di dominio pubblico: le piogge acide, l'inquinamento atmosferico e idrogeologico, i dissesti idrogeologici, il riscaldamento globale dell'atmosfera, l'assottigliamento dello strato dell'ozono, l'impoverimento delle risorse naturali. La Regione Piemonte, in linea con le direttive europee, opera da tempo allo scopo di tutelare l'ambiente, proteggere la salute umana e incentivare un utilizzo razionale delle risorse naturali attraverso ► le Comunità Montane. La Via dei Castelli dell'ovadese ne comprende due, anche se soltanto parzialmente: ► la Comunità Montana Alta Valle Orba, Erro e Bormida di Spigno e la Comunità Montana Alta Val Lemme e Alto Ovadese. L'azione e il lavoro ventennali delle Comu-

nità Montane sul territorio hanno dato i loro frutti. Non solo per le realizzazioni effettuate direttamente, ma anche, e forse soprattutto, per quelle realtà produttive o di sviluppo locale che sono nate per impulso delle Comunità e che ora vivono di vita propria, quali punti fermi nello sviluppo dell'economia locale e nella difesa e promozione della marginalità montana.

Nell'ovadese esiste da sempre una ► tradizione artigiana che, nonostante l'avvento dell'industrializzazione, mantiene, con tenacia ed entusiasmo, l'antica vocazione.

Il confronto e la giusta mediazione fra tradizione e innovazione, conoscenze e metodologie antiche da un lato ed evoluzione delle tecniche lavorative dall'altro, ha consentito all'artigianato tradizionale e artistico locale di entrare appieno nel tessuto connettivo dell'economia regionale. Ciò ha permesso di coniugare il patrimonio culturale con la concreta possibilità di offrire nuove opportunità di lavoro e di avviare molti giovani alle attività artigianali artistiche tradizionali, affascinanti e sorprendentemente moderne, che consentono di creare adoperando le mani, l'estro, la perizia e il cuore.

Il richiamo all'arte o alla storia artigianale tra-

dizionale e tipica di ciascun luogo di riferimento sono requisiti essenziali. La tradizione si può, inoltre, senza reali contrasti, sposare con il nuovo, con il *design* e, in una certa misura, anche con le esigenze di mercato.

Le imprese artigiane della zona, che realizzano nel proprio saper fare l'armonia dinamica di tradizione, originalità e sapienza tecnica, comunicano la qualità e l'eccellenza delle lavorazioni, rendendo riconoscibili i prodotti e favorendone la promozione nell'ambito di circuiti privilegiati.

E' stato da tempo predisposto un articolato piano che intende coinvolgere tutta la comunità piemontese, e in particolare modo l'ovadese, allo scopo di creare un ambiente culturale favorevole alla riscoperta ed alla valorizzazione dell'artigianato artistico, tipico, tradizionale e di qualità. Il piano pone gli artigiani come i moderni continuatori di una tradizione antica, per offrire fiducia ai consumatori, comunicare e distinguere il prodotto artigiano ovadese sui mercati nazionali ed esteri.

In particolare, i ► mestieri del legno vantano nell'ovadese un'antica tradizione. L'ovadese si è distinto infatti già nel secolo scorso per la lavorazione del legno finalizzata alla produzione di

strumenti per la viticoltura. Tale competenza artigiana è stata applicata a partire dagli anni '40 alla produzione e commercializzazione di arredi per la casa.

Il comparto dell'arredamento, infatti, trae appunto origine dall'attività degli antichi bottai e carradori ovadesi, che ampliarono gradualmente il loro campo di lavoro specializzandosi nella realizzazione artigianale del mobile.

Il ricordo di questa antica sapienza artigiana resta nella presenza di vari edifici per l'esposizione e la vendita dei mobili, che attirano annualmente numerosi visitatori alla ricerca dell'arredamento più adatto alle loro necessità.

Vi sono eredi dei vecchi mestieri che sanno rinnovarsi senza rinnegare il passato. Sono alcuni artigiani dell'ovadese, custodi delle tradizioni del territorio.

I numerosi imprenditori che operano in questo settore hanno saputo, negli anni, ritagliarsi un proprio spazio ed un proprio peculiare mix di offerte, spostandosi dal versante della produzione a quello della commercializzazione e non trascurando mai di valorizzare anche in tale ambito le antiche competenze artigiane che costituiscono il più significativo vantaggio competitivo del sistema arredo-casa presente nell'ovadese.



La vendemmia

Proprio al fine di evidenziare l'aspetto evolutivo dell'attività artigianale, che offre un mix virtuoso di tradizione e di innovazione, opera ► l'A.M.O. (Associazione Mobiliari Ovadesi), che oggi si ripropone con il marchio ► "OvadArreda".

Un territorio che vuole sfidare il mercato come sistema complesso non può fare a meno di meccanismi di promozione e di tutela della qualità e della riconoscibilità dei suoi prodotti, al fine di proporsi all'esterno con più forza e più credibilità. A questo scopo e nel rispetto delle tradizioni, gli artigiani ovadesi si sono riuniti ► nell'Associazione Botteghe Artigiane Ovada, che comprende l'unica bottega di tornitura e intaglio del Piemonte, un corniciaio, alcune falegnamerie, una bottega di decorazioni e restauri, un vetraio, un tappezziere, una bottega per rivestimenti d'interni. Accanto all'artigianato, la zona può vantare l'insediamento di ► attività industriali (settore macchine utensili) ad altissima tecnologia che esportano la loro produzione e i loro servizi ► in tutto il mondo.

► **Consorzio per la Tutela del Vino Dolcetto d'Ovada**
c/o studio Rasore - piazza Mazzini 1
15076 Ovada
tel. 04386196 fax 014386196
e-mail: studioagrario@libero.it

► **Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione**
Tenuta Cannona - Loc. Cannona, 518
15071 Carpeneto
tel. 014385121 fax 014385658
e-mail: tenutacannona@iol.it

► **Comunità Montana Alta Valle Orba, Erro e Bormida di Spigno**
Via Negri Di Sanfront, 1
15010 Ponzone
tel. 014478286
www.cm-ponzone.al.it
e-mail: segreteria@cm-ponzone.al.it

► **Comunità Montana Alta Val Lemme e Alto Ovadese**
Piazza Repubblica, 2
15060 Bosio
tel. 0143684220 fax 0143684680

► **Associazione Botteghe Artigiane Ovada**
Via Dania, 8
15076 Ovada
tel. 014380472