

VITIGNI CON RICONOSCIMENTO D.O.C.



COLLI TORTONESI CORTESE

La sua coltivazione è tipica delle zone collinari delle province di Alessandria e di alcuni territori della provincia di Asti, Cuneo e Pavia. Ovvero in un arco di territorio a sud del Po che va dai confini del comune di Casteggio, in Oltrepò Pavese, a quelli del comune di Mondovì, nel Cuneese. La presenza del vitigno cortese in questa zona risale alla notte dei tempi, ma non si hanno date

certe dei suoi primi impianti. Certa è invece la predilezione del vitigno per particolari terreni e per i climi non eccessivamente umidi. Il suo grappolo di bell'aspetto e di forma conica, con una o due sporgenze alari, ha acini leggermente ovali, medi, di colore oro. La buccia è di media consistenza, il sapore della polpa abbastanza neutro. Ha una foglia di grandezza media, pentalobata. La sua produttività è molto buona: in Piemonte è l'unica uva bianca che dà una produzione di vino bianco-secco quantitativamente elevata. La sua vigoria vegetativa è ottima; è molto resistente alle malattie ed al gelo; nel passato questa era una qualità assai apprezzata dal momento che non esistevano né presidi efficaci né numerosi. La maturazione avviene nella seconda metà di settembre. Il Cortese è un vino che si può consumare giovane, si presta bene ad un breve invecchiamento, e può essere spumantizzato ottenendo un ottimo prodotto.

Nel tortonese, la sua produzione è concentrata sulle piacevoli colline che circondano Tortona verso levante. I vini

bianchi di questa zona, nel Medioevo, erano considerati pregiati e venivano costruiti con una mescolanza di uve provenienti da vitigni che accompagnavano il Cortese e si chiamavano Timorasso, Citronina e Trebbiano. Nel XIV secolo, Pier De Crescenzi scriveva: "...il gioiello della viticoltura tortonese sono dunque i bianchi secchi. Essi hanno uno splendido avvenire...".

LE CARATTERISTICHE DEL CORTESE

Vitigno: Cortese al 100%.

Riconoscimento D.o.c.: D.P.R. 9 ottobre 1973, modificato dai D.P.R. 28 ottobre 1982 e 3 ottobre 1994. Nuovo riconoscimento con il Decreto Ministero Risorse Agricole del 26 aprile 1996.

Resa massima per Ha: 100 q.li.

Resa massima di uva in vino: 70%.

Caratteristiche organolettiche: colore: limpido, paglierino chiaro con riflessi verdognoli; **profumo:** delicato, gradevole, persistente e caratteristico; sapo-

re: secco, fresco, leggero, con una punta di amaro di mandorla.

Gradazione alcolica minima naturale: 10 gradi.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5 gradi.

Acidità totale minima: 5,5 per mille.

Estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Temperatura ottimale di servizio: 8-12° C.

Invecchiamento minimo per legge: non prescritto, si consiglia di consumarlo giovane.

Abbinamenti: aperitivi, antipasti magri, primi piatti e piatti di pesce bollito con salse delicate, crostacei alla griglia, carni bianche. Nella tipologia spumante ottimo per tuttopasto, aperitivi e dessert.

Altre tipologie: vengono prodotti anche i tipi frizzante (10,5 gradi) e spumante (11,5 gradi).

COLLI TORTONESI BARBERA



“Questo vino racchiude un discorso, una filosofia, un amore verso le scoscese colline...”. Così affermava un rappresentante dell'Accademia della Vite e del Vino nel lontano 1960.

Documenti antichi attestano con precisione che ai primordi della civiltà sui pendii preappenninici padani si coltivava la vite. Nell'epoca romana è accerta-

to che nel nord-ovest italico, sulle alture intorno ai tracciati della via Postumia, da Tortona a Casteggio, e della Via Aemilia Scauri, da Acqui a Tortona, era un fiorire di vitigni. Uno di questi era certamente il Barbera.

E' lecito credere che la nascita e lo sviluppo del vitigno Barbera derivino spontaneamente da qualche seme di vitigno antico (autoctono), come del resto altri vitigni nobili che ebbero successo anche fuori dalla loro regione originaria. Il Barbera si trova principalmente nei territori dell'albese, dell'astigiano, del Monferrato, dell'Oltrepò Pavese e sulle colline tortonesi.

Il vitigno è fecondo, frutta al terzo anno e dura a lungo. E' robusto, rustico, vigoroso, ama le esposizioni ricche di sole (mezzogiorno, levante), soffre poco il gelo. I sarmenti sono di color marrone scuro, rigogliosi e robusti; la gemma è grande e tumida, quasi sferica; la fioritura è tardiva e il fiore non soffre i venti e le nebbie primaverili.

La foglia è grande, superiore alla

media, con cinque lobi.

La maturazione del frutto è tardiva, il grappolo assume forme diverse nelle sottovarietà mentre l'acino è più o meno denso a seconda dell'annata: le dimensioni di entrambi dipendono dalla ricchezza degli elementi vitali del terreno; il peduncolo è di color rosso scuro. L'uva ha sapore semplice e acidulo, anche se dolce; se maturata bene sulla pianta abbonda di mosto colorato.

LE CARATTERISTICHE DEL BARBERA

Vitigno: Barbera al 85% con eventuali aggiunte di Freisa, Bonarda piemontese, Dolcetto, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Riconoscimento D.o.c.: D.P.R. 9 ottobre 1973, modificato dai D.P.R. 28 ottobre 1982 e 3 ottobre 1994. Nuovo riconoscimento con il Decreto Ministero Risorse Agricole del 26 aprile 1996.

Resa massima per Ha: 90 q.li.

Resa massima di uva in vino: 70%.

Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino piuttosto carico; con l'invecchiamento si attenua assumendo riflessi granata; profumo: gradevolmente vinoso, con persistente aroma caratteristico; sapore: secco, fresco, vivace, sapido, robusto; con l'età si affina, diventa di gusto pieno, rotondo, armonico.

Gradazione alcolica minima naturale: 11 gradi.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11,5 gradi.

Acidità totale minima: 5,5 per mille.

Estratto secco netto minimo: 22 per mille.

Temperatura ottimale di servizio: 18-20° C.

Invecchiamento minimo per legge: non prescritto. Se il vino proviene da uve con una gradazione alcolica complessiva minima naturale non inferiore a 12 gradi, viene immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima di 12,5 gradi e un estratto secco netto di almeno 23 per mille, con una

resa massima ad ettaro di 80 quintali ed è sottoposto ad un periodo di affinamento non inferiore ad un anno, di cui almeno sei mesi in botti di legno di rovere o di castagno, a fare inizio dal primo dicembre successivo alla produzione delle uve, può portare in etichetta la qualifica "superiore".

Abbinamenti: antipasti di salumi stagionati, minestre asciutte, risotti, pollame, coniglio arrosto ed in umido, formaggi piccanti o stagionati, selvaggina, carni rosse in genere.

COLLI TORTONESI DOLCETTO



Il vitigno del Dolcetto ha origini autoctone (monferrine secondo il Gallesio). E' molto diffuso sulle colline del Basso Piemonte, in quella fascia di territorio che si estende su Langhe e Monferrato, quindi sale e scende sulle Colline Monregalesi e, a nord del Tanaro, sui Colli dell'Astigiano, per arrivare, descrivendo un arco che segue le pendici sub-appenniniche della provincia di Alessandria tagliate da Tanaro, Bormida (Acquese ed Ovadese) e Scrivia, sulle alture del Tortonese e qui finisce. L'etimologia del nome è abbastanza incerta; sulla

questione esistono due tesi: una tendente ad individuare le origini del termine Dolcetto, nell'elevato contenuto zuccherino dell'uva matura; l'altra invece più propensa a ricercarne la provenienza da "dosset", che significa dosso, collina.

Il grappolo del Dolcetto è di grandezza media, piramidale, piuttosto allungato, non molto compatto.

Gli acini sono sottili e rotondi, con buccia pruinosa, di colore nero bluastrò; la polpa è molto succosa.

Le foglie sono piuttosto piccole, pentalobate, con nervature sfumate in rosso vicino all'attaccatura del picciolo.

Il vitigno è abbastanza debole di fronte alle malattie crittogamiche; in compenso, grazie al suo ciclo vegetativo relativamente breve, sfugge alle brinate, in quanto germoglia per ultimo (di solito nella prima metà di aprile) e matura per primo in autunno (intorno alla metà di settembre).

Si adatta molto bene ad alture comprese tra i 250 ed i 600 metri (in alcuni casi anche 700). Le radici trovano degna dimora in terreni argillosi-calca-

rei; dimostra grande versatilità con conseguenti notevoli differenze nelle caratteristiche organolettiche di base dei vini prodotti, ognuno avente una matrice ed una personalità ben definite.

Ciò giustifica ben 8 Dolcetti d.o.c.: quattro in provincia di Cuneo, uno nell'astigiano e tre in provincia di Alessandria.

Il dolcetto è un vino precoce, di pronta beva già nella primavera seguente la vendemmia. Sopporta molto bene un breve invecchiamento.

LE CARATTERISTICHE DEL DOLCETTO

Vitigno: Dolcetto 85%; possono concorrere anche le uve a bacca rossa, non aromatiche, "raccomandate" o "autorizzate" per la provincia di Alessandria, fino ad un massimo del 15%.

Riconoscimento D.o.c.: D.M. 3 ottobre 1994. Nuovo riconoscimento con il Decreto Ministero Risorse Agricole del 26 aprile 1996.

Resa massima per Ha: 90 q.li.
Resa massima di uva in vino: 65%.
Caratteristiche organolettiche: colore: rosso rubino tendente al violaceo; profumo: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico.
Gradazione alcolica minima naturale: 10 gradi.
Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5 gradi.
Acidità totale minima: 4,5 per mille.
Estratto secco netto minimo: 20 per mille
Temperatura ottimale di servizio: 16-20° C.
Invecchiamento minimo per legge: non previsto
Abbinamenti: minestre, asciutte e in brodo, primi piatti con salse saporite, arrostiti di carni bianche, rotolo alla piemontese, taglierini al sugo, agnolotti, salumi.
Altre tipologie: si può utilizzare in etichetta la dicitura "novello" secondo la vigente normativa per detti vini.

COLLI TORTONESI ROSSO

Vitigno: uve a bacca nera, non aromatiche, "raccomandate" o "autorizzate" per la provincia di Alessandria.
Riconoscimento D.o.c.: D.M. Ministero Risorse Agricole del 26 aprile 1996.
Resa massima per Ha: 120 q.li.
Resa massima di uva in vino: 75%.
Caratteristiche organolettiche: colore: rosso; profumo: vinoso, gradevole; sapore: asciutto, armonico, talvolta vivace.
Gradazione alcolica minima naturale: 9,5 gradi.
Gradazione alcolica minima complessiva: 10 gradi.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco netto minimo: 18 per mille
Temperatura ottimale di servizio: 16-20° C.
Invecchiamento minimo per legge: non previsto
Abbinamenti: viene indicato in etichet-

ta in quanto può essere prodotto con uve e vinificazioni diverse da produttore a produttore.
Altre tipologie: si può utilizzare in etichetta la dicitura "novello" secondo la vigente normativa per detti vini.

COLLI TORTONESI CHIARETTO

Vitigno: uve a bacca nera, non aromatiche, "raccomandate" o "autorizzate" per la provincia di Alessandria.
Riconoscimento D.o.c.: D.M. Ministero Risorse Agricole del 26 aprile 1996.
Resa massima per Ha: 120 q.li.
Resa massima di uva in vino: 65%.
Caratteristiche organolettiche: colore: rosato o rosso rubino chiaro; profumo: vinoso, delicato, gradevole; sapore: asciutto, fresco, talvolta vivace.
Gradazione alcolica minima naturale: 9,5 gradi.
Gradazione alcolica minima complessiva: 10 gradi.
Acidità totale minima: 5 per mille.

Estratto secco netto minimo: 17 per mille
Temperatura ottimale di servizio: 16-20° C.
Invecchiamento minimo per legge: non previsto
Abbinamenti: antipasti, primi piatti anche un po' grassi, grigliate, spuntini.

COLLI TORTONESI BIANCO

Vitigno: uve a bacca bianca, non aromatiche, "raccomandate" o "autorizzate" per la provincia di Alessandria.
Riconoscimento D.o.c.: D.M. Ministero Risorse Agricole del 26 aprile 1996.
Resa massima per Ha: 120 q.li.



Resa massima di uva in vino: 75%.

Caratteristiche organolettiche: colore: paglierino più o meno intenso; profumo: caratteristico, intenso, gradevole; sapore: fresco, secco, talvolta vivace.

Gradazione alcolica minima naturale: 9,5 gradi.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10 gradi.

Acidità totale minima: 5 per mille.

Estratto secco netto minimo: 17 per mille

Temperatura ottimale di servizio: 8-12° C.

Invecchiamento minimo per legge: non previsto

Abbinamenti: viene indicato in etichetta in quanto può essere prodotto con uve e vinificazioni diverse da produttore a produttore.



VITIGNI IN ATTESA DI D.O.C.

TIMORASSO

Nel vasto e prestigioso panorama vitivinicolo delle Colline Tortonesi un posto di una certa importanza spetta al Timorasso.

Si tratta di un vitigno autoctono a bacca bianca di qualità, coltivato nelle Valli Curone, Grue, Ossona e Val Borbera. In quest'area la vite trova un valido "habitat" grazie al terreno, al lungo soleggiamento e per la posizione al riparo dei venti. La culla storica di coltivazione è formata dai comuni Momperone, Brignano Frascata, Monleale, Casasco, Garbagna, Avolasca, Castellania, Sarezzano, Carezzano, Spineto Scrivia, Costa Vescovato.

La sua produzione è assai limitata, ma di alta qualità. Il vino che se ne ricava, di buona struttura, è assai rinomato tra

i buongustai; appartiene all'ultima generazione dei "bianchi" della provincia di Alessandria, nonostante le sue origini antiche.

Il Timorasso, infatti, è un vino che gli agricoltori di queste zone hanno prodotto fin da tempi remoti, ma che solo in anni recenti, verso la fine degli anni ottanta, dopo un lungo periodo di abbandono, hanno ripreso ad impiantare. Il grappolo si presenta medio-grande; è abbastanza compatto, allungato. I suoi acini sono di media grandezza. sferici, con buccia di colore verde-giallo spessa e resistente; la polpa è carnosa e di sapore neutro.

La foglia, pentalobata, non è tanto grande; è di colore verde scuro con la parte inferiore che presenta una leggera lanuggine e con nervature marcate. Il picciolo è lungo, di colore verde e venature rosso-violaceo.

La produttività del Timorasso è decisamente incostante; in compenso è abbastanza resistente alle malattie e agli eventi atmosferici. La sua vigoria vegetativa è inferiore alla media delle uve bianche. La maturazione viene raggiunta dopo la prima metà del mese di

Terre a Cinque Stelle
MONFERRATO

settembre. Il vino che viene prodotto è bianco asciutto, corposo e più alcolico del Cortese. Recentemente i dati di alcune prove lo indicano anche adatto ad un breve invecchiamento.

Il Timorasso ha tutte le carte in regola per entrare a far parte dei giusti abbinamenti nella cucina del territorio e diventare quel "qualcosa in più" da proporre fuori dai confini locali.

MOSCATO

Il suo nome deriva quasi certamente dall'appellativo che i romani davano alle sue uve: *Apianae* e *Apicae*.

Questi nomi stavano ad indicare la particolare predilezione che le api avevano per i suoi acini dorati e ricchi di zucchero. La coltivazione del vitigno moscato è estesa un po' su tutto il territorio nazionale.

In Piemonte, in particolare, la sua zona vocata, è quella del Monferrato: un mare di vigne che sale e che scende per le colline dai terreni marnoso-calcarei di questa parte d'Italia.

Le sue esigenze però non sono rivolte solamente ai terreni; è molto sensibile al clima. Necessità di una sapiente e razionale dosatura di sole, pioggia, vento.

Il grappolo del Moscato bianco è compatto, di grandezza media, allungato di forma cilindrico-conica; l'acino è rotondo ed è di colore giallo dorato con una maculatura ambrata nella parte esposta al sole.

La foglia di questo nobile vitigno è di grandezza media, pentalobata, con accentuata frastagliatura.

La produttività è buona e regolare; l'uva raggiunge la maturazione a metà settembre. Buona la vigoria vegetativa.

Dalla lavorazione di questa uva nascono numerosi vini, con diverse denominazioni d'origine, ma con molte caratteristiche in comune.

Sono vini di colore giallo più o meno dorato, naturalmente spumeganti, di sapore in genere dolce, aventi profumo più o meno intensamente aromatico, caratteristico.

Il Moscato è certamente, insieme al Chianti, il più conosciuto tra i vini italiani.

CROATINA

La Croatina è un vitigno che viene coltivato nella fascia collinare a cavallo delle province di Alessandria e Pavia: dalle colline tortonesi alla fascia collinare intorno a Broni e Stradella. L'impiego di quest'uva, in passato, aveva lo scopo di arrondare e plasmare la robustezza del barbera conferendo a quest'ultimo particolare armonia. Oggi i ruoli si sono ribaltati: al barbera è rimasto un piccolo ruolo, in compenso i risultati ottenuti sono estremamente validi in grado di sostenere il confronto con altri importanti rossi italiani. La Croatina è molto resistente alle infestazioni quali la peronospera, l'oidio e la fillossera.

I terreni adatti alla sua crescita sono quelli calcarei-argillosi (tipici delle zone citate) scarsamente umidi e con buona esposizione al sole.

Il grappolo è di dimensioni medio-grande, conico talvolta alato, compatto; i pedicelli sono medio-corti di colore rosso vinoso. La foglia, di media grandezza, è pentagonale trilobata (a volte quinquelobata); la pagina superiore è

glabra, l'inferiore ha le nervature. L'acino ha la buccia abbastanza pruinoso, di colore turchino, spessa e coriacea; ha forma sferoidale di medie dimensioni. La polpa è succosa, di sapore caratteristico.

La produzione è buona così come la vigoria vegetativa; la maturazione è tardiva.

FAVORITA

Si tratta di un vitigno assai diffuso nelle zone collinari a sud del Piemonte.

In particolare si coltiva da lunga data in alcune zone delle Langhe, del Roero, dell'Astigiano e del Tortonese.

In questi territori, in passato, le uve di Favorita venivano utilizzate per uvaggi o per consumo personale del contadino o per mensa.

Nelle Colline Tortonesi la produzione di quest'uva era quasi scomparsa per lasciare spazio a quelle di bacca rossa. Solo recentemente il secolare vitigno è stato ripreso in considerazione e i risultati ottenuti sono stati incoraggianti. La vitivinicoltura collinare delle Valli

Curone, Grue e Ossoa, già ricca di varietà e qualità di vini, si è ulteriormente arricchita di questo bianco di pregio; qui, grazie ai terreni asciutti dei versanti collinari e alla loro buona esposizione il vitigno Favorita da' produzioni di particolare tipicità.

Il vitigno si caratterizza per l'abbondante quantità di foglie di grandi dimensioni; la forma di queste è pentagonale e pentalobata, la pagina superiore è di colore verde intenso.

Il grappolo, quando è maturo, si presenta piramidale e piuttosto vistoso, non troppo compatto, a volte con ali.

I suoi acini sono assai generosi, sferoidali, con buccia resistente; il colore è un bel giallo ambrato (variabile, però secondo il terreno di coltivazione).

La polpa è un poco croccante e il succo che si ottiene è gradevolmente neutro.

La produttività è abbondante e costante; buona la resa in mosto.

La sua vigoria vegetativa è mediamente alta; è assai resistente alle avversità e diventa vendemmiable tra la fine di settembre e i primi di ottobre.



CONCORSO ENOLOGICO DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PREMIO 
MARENGO DOC

Terre a Cinque Stelle
PIEMONTE

MONFERRATO

 REGIONE PIEMONTE
 Spirito Europeo 


ASPERIA
AZIENDA SPECIALE DELLA
CAMERA DI COMMERCIO
DI ALESSANDRIA

Il valore nell'insieme.

Per informazioni: www.asperia.it

CONSORZIO TUTELA VINI COLLI TORTONESI

Il Consorzio è un'associazione interprofessionale di categoria senza scopo di lucro, per la tutela, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi alle Denominazioni di origine dei relativi vini, costituito a norma del D.M. 4 giugno 1997, n. 256. Ha sede legale presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Alessandria in via San Lorenzo al n. 21, e sede operativa presso la Cantina Sociale di Tortona in via Muraglie Rosse n. 5 - Tel. 0131.861265.

Il Consorzio, nato nel 1998 sulle ceneri dell'Ente Vini Colli Tortonesi e grazie alla ultraventennale esperienza acquisita attraverso questa associazione, è diventato in pochi mesi un fondamentale punto di riferimento della vitivinicoltura delle Colline Tortonesi. Il principale intendimento consiste nell'offrire ai suoi associati la possibilità di un reale e duraturo progresso, con un aggiornamento tecnico-scientifico continuo, con le possibilità, che abitualmente sono solo dei grandi complessi

produttivi, anche per i piccoli e medi produttori. Il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi difendendo e diffondendo la viticoltura di qualità difende anche un territorio ricco di bellezze naturali, di arte, di storia e di tradizioni: la vite vive sulle colline e le nostre colline possono continuare a vivere con le viti e il vino.

I SOCI IMBOTTIGLIATORI DEL CONSORZIO (dicembre 1999)

La Marianna di Generoso Meleleo
Via Lavaselli 14 - 15050 Momperone
AL - Tel. 0131.784886

Poggio Paolo - Via Roma 67 - 15050
Brignano Frascati AL - Tel. 0131.784929

Vitivinicola Ercolina 3 di Banfi Enrico
15052 Casalnoceto AL - Tel. 0131.809183

Antichi Poderi del Castellazzo - 15050
Montemarzino AL - Tel. 0131.875151

Cantina Sociale di Tortona - Viticoltori
del Tortonese - Via Muraglie Rosse 5
15057 Tortona AL - Tel. 0131.861265

Antico Convento di Ferretti Enio
Via della Costa 44 - 15051 Carezzano AL
Tel. 0131.839105

Del Cerabino di Cavo Marco - Strada
Cascinetta 8 - 15057 Tortona AL
Tel. 0131.866395

Bassi di Calandra Nicoletta - 15050
Villaromagnano AL - Tel. 0131.812082

Bonetti Elio - Strada Cerabino
15057 Tortona AL - Tel. 0131.813055

Colonna Roberto - Cascina Badina
15052 Casalnoceto AL
Tel. 0131.809389

Daffonchio Roberto - Reg. San Ruffino
29 - 15050 Sarezzano AL
Tel. 0131.884529

Mandirola Bruno - Via Roma 29
15050 Casasco AL - Tel. 0131.876109

Mariotto Claudio - Via Sarezzano 29
15057 Tortona AL - Tel. 0131.868500

Vigneti Massa - Piazza Capsoni 8
15059 Monleale AL - Tel. 0131.80302

Mogni Clemente - Via San Ruffino
15050 Sarezzano AL
Tel. 0131.884177

Mutti Andrea - Reg. San Ruffino 33
15050 Sarezzano AL
Tel. 0131.884119

Terre del Barè di Maurizio Lugano
Via Clementina 7 - 15059 Volpedo AL
Tel. 0131.80385

Coop. Agricola Valli Unite - Cascina
Montesoro 1 - 15050 Costa Vescovato
AL - Tel. 0131.838100

Volpi Cantine srl - S.S. per Voghera,
72 - 15057 Tortona AL
Tel. 0131.861072

Bruno Dario - Cascina Fontanalbina
15050 Sarezzano AL
Tel. 0131.884153

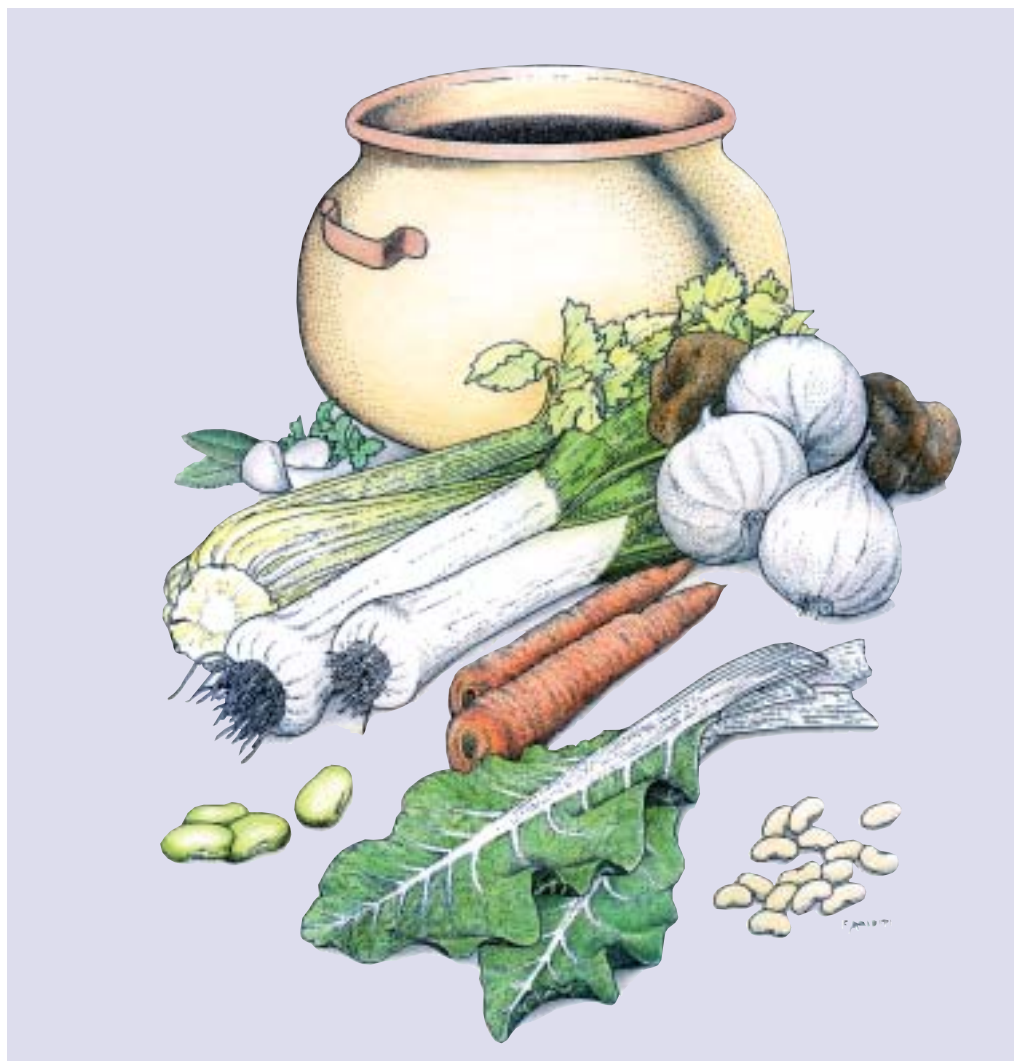
**Tenuta Albarella di Carbone
Guglielmo** - Piazza Sarzana 10 - 15050
Sarezzano AL - Tel. 0131.884197

LA CUCINA TORTONESE

Questa antichissima e vivace cittadina e' l'ultimo avamposto prima della grande pianura padana.

Non lontano dalle provincie lombarde, Tortona infatti risente della cucina continentale e nordica. Alcuni piatti addirittura provengono dalla vicina Emilia come i "pisa-ren" che qualche ristoratore locale usa mettere ancor oggi in menu'. Ma Tortona ha una sua cucina con dei piatti tipici, primo fra tutti "l'ajà" (agliata tortonese) a base di noci pestate, mollica di pane intinta nel latte e aglio pestato che viene impiegato quale condimento alle tagliatelle.

Non mancano a Tortona i piatti di riso: pensate che molte ricette sono dovute all'abbondanza di riso avuto in pagamento per il lavoro fatto dalle mondine delle valli tortonesi recatesi a lavorare nel vercellese e novarese.



Le valli che convergono su questo centro-zona sono ricche di prodotti alimentari che meritano una segnalazione.

Ricordiamo le pesche e le ciliegie delle valli Grue e Ossoana, le verdure e i formaggi.

Oggi e' in atto in queste terre, una vera e propria rivoluzione in campo enologico.

Nota per i suoi robusti vini fin dall'antichita' sta ora facendosi notare per le doti di invecchiamento e finezza e per la presenza di vitigni rari quali il timorasso prodotto in terre monlealesi.

La sua posizione strategica la favorisce nel divenire centro di vacanza per gli abitanti delle vicine citta' di pianura che qui trovano una cucina piemontese, prevalentemente popolare ma ricca di antichi sapori.

Luigi Bruni

LE COSE BUONE DEL BOSCO



I FUNGHI

I funghi sono tra le bandiere che questo territorio sventola con orgoglio; fanno parte delle tipicità alle quali è legata l'immagine del territorio della Comunità Montana Valli Curone, Grue e Ossona. La zona è ideale per produzioni di pre-

gio e qualità. Senza ombra di dubbio si può affermare che queste Valli sono tra le più quotate dell'alessandrino per la raccolta dei funghi porcini, la specie più conosciuta ed apprezzata in Italia. Il fungo, purtroppo, essendo un prodotto vincolato alle condizioni climatiche, dà una produzione discontinua ed è presente sul mercato per periodi molto brevi. La raccolta dei funghi è una valida integrazione di reddito e un meritato premio per tante famiglie che abitano la valle, in particolare per quelle che sono proprietarie dei boschi, che con il loro lavoro riescono a salvarli da danneggiamenti.

I funghi, sia freschi sia essiccati, compaiono in molte ricette tradizionali, dalle frittate ai ragù; sono i principi (insieme ai tartufi) della tavola presso tutti i ristoranti delle Valli.

I TARTUFI

Nella stagione autunnale la Val Curone profuma di tartufo. E' il grande momento della "perla della cucina" e i buongustai si danno appuntamento in questa zona alla ricerca del prezioso tubero.

Questa valle è l'unica in Piemonte a produrne ben tre tipi, tutti di grande pregio: Tuber Magnatum Pico (tartufo bianco: involucro liscio, colore giallo-ocra pallido, carne con venature bianche) è il tipo più profumato e di più alto valore commerciale; Tuber Melanosporum Vittadini (tartufo nero: si presenta scuro e verrucoso, ha carne scura con venature chiare) è anch'esso molto profumato e ricercato; Tuber Aestivum Vittadini (tartufo d'estate, scorzone: molto simile al precedente con il quale spesso si confonde) è mangereccio ma meno pregiato.

La struttura dei terreni di crescita, l'omogeneità del suolo e l'assenza di sassi nel sottosuolo hanno creato l'ambiente ideale per la diffusa produzione in que-



st'area. La maturazione, che di norma avviene a novembre, è l'elemento essenziale che garantisce la qualità: da essa derivano profumo e gusto.

Anche il colore della polpa ha un ruolo importante nella definizione della qualità. Questo può variare dalla specie di albero con cui il tartufo nasce e si sviluppa in simbiosi: nocciola con la quercia, molto chiaro con il pioppo, rosato con il tiglio.

Per la tutela del consumatore è nata un'associazione di tartufai che garantisce il tartufo della Val Curone.

LE CASTAGNE

Anche nelle nostre valli in epoche ormai lontane il castagno veniva chiamato "albero del pane".

Per secoli il suo frutto, la castagna, è stato l'alimento base per le genti che abitavano le colline e le montagne della provincia.

Poi, lentamente, in questi ultimi decenni, a causa del progressivo spopolamento della montagna, si è assistito all'abbandono del suo utilizzo.

Oggi nei castagni rimasti possiamo leg-

gere le storie, la vita, i duri sacrifici dei nostri avi.

In Piemonte sono ormai poche le aree dove viene ancora tenuto in debita considerazione: una di queste è la zona montagnosa che fa da cornice all'alta Val Grue e al suo principale centro, Garbagna.

Qui i castagneti sono stati mantenuti e destinati alla raccolta delle castagne.

Un lavoro, quest'ultimo, non facile e faticoso che deve essere fatto a mano per raccogliere solo il prodotto caduto a terra, evitando la battitura dei ricci ancora sui rami.

La maggior parte del raccolto è destinato alla produzione di farina di castagna, il rimanente viene destinato al consumo fresco a favore di pochi estimatori che ne sanno ancora apprezzare il gusto.

Le Castagne di Garbagna si prestano molto bene alla preparazione di alcune specialità quali il castagnaccio, le castagne al rum, le castagne bollite nel latte e il gelato al gusto di castagna.

LE COSE BUONE DELL'ORTO



LA PATATA

E' un prodotto di grande importanza nel panorama del settore orticolo della Bassa Valle Scrivia, in particolare nei comuni di Castelnuovo Scrivia, Molino dei Torti, Guazzora, Isola Sant'Antonio, Sale e Alluvioni Cambiò. Le tipologie coltivate sono principalmente due: quelle a pasta bianca e farinosa e quelle a pasta gialla. A loro volta sono suddivise in altre 10 varietà (5 per le prime e cinque per le seconde). In questa zona le patate vengono prodotte in terreni non trattati, il che ne costituisce un grande pregio.

L'acqua è un elemento indispensabile alle coltivazioni e la vicinanza a tre gran-

di corsi d'acqua quali il Po, il Tanaro e lo Scrivia ha reso questo territorio habitat eccellente per la produzione della patata di qualità.

IL SEDANO

Alluvioni Cambiò è l'epicentro della produzione del sedano. I terreni di medio impasto, ricchi di humus e un poco acidi, che fanno da cornice al Po e al Tanaro, sono l'ideale per la coltivazione di questo ortaggio. In quest'area se ne producono due varietà: Bianco e Verde (quest'ultimo chiamato sul posto Nero). Il primo tipo è carnoso con un sapore e profumo non forti; il secondo, invece, è fortemente aromatico.

Il sedano è un prodotto facilmente deteriorabile, pertanto richiede molta attenzione e cura durante le varie fasi della maturazione. Il competente intervento dell'agricoltore, ricco di



L'AGLIO



tradizione ed esperienza, ne garantisce genuinità e qualità: le doti che lo hanno reso famoso presso massaie e cuochi.

E' uno dei più importanti elementi della cucina mediterranea. Il suo sapore molto accentuato è ottimo per valorizzare il gusto di parecchie vivande fino al punto che la saporita cucina piemontese ne fa uno degli ingredienti più utilizzati. Nel tortonese, nel comune di Molino dei Torti, l'aglio, in modo particolare

la varietà bianca, è diventato un prodotto trainante per l'economia locale. Viene coltivato in terreni non troppo argillosi e ben dotati di sostanze organiche, quali sono le zone intorno a questo paese della Bassa Valle Scrivia. Una volta raccolto ed essiccato, viene com-

mercializzato nei caratteristici mazzi composti da una decina di teste. Gli amanti dell'aglio lo considerano il migliore in Italia e la sua fama ha già varcato i confini nazionali.

LA CIPOLLA

La tradizione della cucina piemontese attribuisce alla cipolla un doppio ruolo: quello di ingrediente, per insaporire insalate e minestre, e quello di essere usato in forma autonoma se cucinata bollita o al forno. In qualunque modo la si cucini, rimane un importante ortaggio nella cucina dei nostri giorni.

Nella "Piana Tortonese" se ne coltivano tre varietà: le cipolle bianche, quelle dorate e quelle rosse. Sono variabili sia di forma che di dimensione.

I comuni interessati alla produzione della cipolla sono quelli di Castelnuovo Scivvia, Molino dei Torti, Guazzora e Pontecurone. Particolare pregio rivestono le coltivazioni della "Cipolla Viola" e "Cipolla Dorata" denominate "di Castelnuovo Scivvia".

LA FRAGOLA

Viene prodotta principalmente nei comuni di Viguzzolo e Volpedo. I terreni ben drenati e una corretta concimazione naturale praticata dai contadini, sono gli elementi che permettono a questo piccolo e sfizioso frutto di dar il meglio di sé in quest'area. Le fragole raccolte vengono immerse sul mercato appena mature e devono essere consumate in brevissimo tempo in quanto, essendo frutti delicati, sono facilmente deperibili. Solo consumandole fresche si possono apprezzarne sapori e profumi: gusto dolce e fresco, aroma gradevole e accentuato, polpa succosa e fragrante. Discorso a parte, merita la "Fragola di Tortona", un grande e nobile



prodotto che in passato ha rivestito un ruolo importantissimo nel panorama ortofrutticolo della città e che ha dato fama e gloria agli orti tortonesi. Purtroppo oggi è quasi praticamente

scomparsa. Le esigenze di coltivazione e di conservazione hanno fatto sì che i coltivatori della pregiata "Fragola di Tortona" abbandonassero la sua coltura, orientandosi verso altri prodotti più facili da coltivare, con rese più remunerative o

verso investimenti diversi. Qualche fragola viene ancora coltivata da un ristretto e sparuto gruppo di agricoltori con una produzione appena sufficiente a soddisfare le richieste degli amici più intimi, ultimi cultori di un "mito".

IL MELONE

E' un frutto dalle qualità sopraffine consumato di preferenza nella stagione estiva. La coltivazione del melone è assai diffusa nei territori di Isola Sant'Antonio, Castelnuovo Scivvia e Sale; una zona dove i terreni umidi, di natura argillosa e limosa, l'abbondanza di acqua e il caldo estivo hanno creato un habitat ideale per la sua produzione. In quest'area è particolarmente pregiato e ricercato per le sue straordinarie caratteristiche organolettiche e per la sua tipicità. Se ne producono di due tipi con forma e colore differenti a seconda delle varietà: cantalupi e reticolati.

Questi ultimi sono tipici del territorio tortonese: hanno la scorza solcata da reticoli in rilievo (da cui il nome) con venature verdi, più o meno scure, di forma rotonda od oblunga; quando raggiungono la maturazione il loro interno è color arancione ed ha un profumo intenso.



LE COSE BUONE DEL FRUTTETO

LA PESCA

Le Colline Tortonesi hanno la vocazione per la coltivazione della pesca. In questo comparto detengono il primato provinciale sia di qualità che di quantità. Tra le diverse varietà un particolare pregio riveste la "Pesca di Volpedo". La sua fama ha già varcato da molto tempo i confini regionali. Volpedo si trova all'imbocco della Val Curone, una zona collinare ricca di terreni argillosi, freschi, adatti alla coltivazione del vigneto; e, come ben si sa, dove crescono le vigne cresce bene anche il pesco. Questa caratteristica permette di ottenere un prodotto dal profumo intenso e delicato con polpa compatta e gustosa.

Le pesche vengono raccolte quando sono il più vicino possibile al loro punto di maturazione.

La maggior parte della produzione

viene fatta da aziende a conduzione familiare e messa in commercio direttamente o tramite la cooperativa Volpedo Frutta, punto di riferimento per tutti i produttori delle valli.

LA MELA

Con una superficie coltivata sempre più in espansione la parte collinare del tortonese che circonda Volpedo, Monleale, Brignano Frascata, San Sebastiano Curone è diventata la principale produttrice di mele di qualità della nostra provincia. La mela, grazie alla profondità e fertilità di questi terreni, è diventata la regina della frutta (ruolo che divide con la pesca).

La coltivazione delle mele si è sviluppata in quest'area da pochi decenni, facendo grandi passi, garantendo al consumatore un prodotto di alta qualità sia dal punto di vista organolettico sia da quello igienico-sanitario. La produzione si avvale dei competenti dettami impartiti dal Consorzio Volpedo

Frutta, in materia di lotta integrata guidata, che indirizzano l'agricoltore a produrre secondo le richieste del consumatore più esigente.

LA CILIEGIA

Garbagna è il capoluogo, nonché il centro agricolo e commerciale, più importante della Val Grue. E' ubicata nella parte più alta del bacino del torrente da cui prende nome. Nei dintorni del paese convergono diverse valli laterali, tracciate dagli affluenti del Grue, che in primavera si imbiancano dell'inconfondibile colore dei ciliegi in fiore. A giugno i bianchi fiori si trasformano e lasciano il posto alle rosse, polpose, succose e gustose

ciliegie. Il colore può variare di tonalità secondo le varietà. Nella zona se ne coltivano tre tipi: la Pistoiese, la Bella di Garbagna e il Grigione di Garbagna. La prima, di colore rosso intenso, matura nella seconda decade del mese di giugno; la polpa

è rossa e croccante, il sapore ottimo. La seconda, usata per la conservazione in alcol, matura nella terza decade del mese di giugno; è un durone, di polpa rosata, di pezzatura grossa e di buon sapore. Parte della sua produzione è destinata all'esportazione. L'ultima, di polpa rossa e di gradevole sapore, matura nella prima decade di luglio. E' ideale per il consumo fresco. Viene richiesta dalle industrie conserviere sia nazionali che estere.

L'ALBICOCCA E LA SUSINA

Sono frutti che solo recentemente sono stati messi a coltura. Attente indagini hanno evidenziato che i terreni delle Valli Tortonesi sono adatti alla coltivazione di questi frutti. Per il momento i dati raccolti sulle loro tipicità e qualità sono più che promettenti: bisognerà, però, aspettare ancora un poco per poter contare su una produzione più ampia per una commercializzazione più vasta.



LE ALTRE COSE BUONE

IL MIELE

E' una sostanza zuccherina prodotta dalle api, frutto dell'elaborazione del nettare dei fiori. L'allevamento apistico e la produzione di miele ben si collocano nelle Valli Curone, Grue e Ossona, territori ricchi di flora nettariana di pregio e privi di inquinamento. Numerose sono le aziende che producono miele, alcune come attività primaria altre come attività integrativa di reddito. I mieli ottenuti sono di diversi tipi per colore, consistenza, aroma e sapore, secondo le loro differenti origini botaniche. Si dividono in due categorie: monoflorali e eteroflorali

(conosciuti anche con il nome di millefiori). Appartengono alla prima quelli prodotti con il nettare di un'unica specie, quali fiori di ciliegio, di castagno, di acacia (robinia), di tiglio. Al secondo gruppo appartengono quelli derivati dalla combinazione di nettari prodotti da fiori di specie diverse sia di campo che di sottobosco.



IL MONTEBORE

Montebore è una frazione del comune di Dernice, in Val Curone ma sullo spartiacque tra le valli del Grue e del Borbera. Un angolo di selvaggia bellezza, un pugno di case sovrastate da una

roccia di arenaria scavata dai calanchi. Sulla sommità i resti di un castello, o torre saracena che fosse. La fama del luogo, però, è legata a una formaggetta di latte vaccino e ovino la cui storia è antichissima.

Già conosciuto nel XII secolo, del Montebore, per secoli prodotto ed esportato verso Genova e la Lombardia, se ne era persa ogni traccia. Grazie ad una accurata ricerca, da parte di un esponente del locale presidio di Slow Food, è stato letteralmente "resuscitato", rintracciando la signora Bracco, ultima depositaria della tecnica casearia tradizionale, che si era resa disponibile per riavviare la produzione.

E il Montebore è così diventato lo "scoop" di Cheese '99, conteso dalla stampa mondiale.

Una fama meritata, peraltro, per l'originalità di questo formaggio a latte crudo dalla forma unica (un tronco di cono a gradoni, modellato sul rudere del castello: il

"castellino", appunto) e dal sapore antico, che può essere gustato fresco, semi-stagionato (15 giorni) o da grattugia.

Per comprare il Montebore bisognerà avere ancora un po' di pazienza in quanto la produzione sarà riavviata nei prossimi mesi.

L'AGNOLOTTO

Gli agnolotti furono il vanto della famiglia Costa-Sterpone, titolare della storica trattoria Cappel Verde che operò in Tortona dal 1919 fino agli anni settanta. Grazie a loro la notorietà dell'"agnolotto di Tortona" varcò i confini della città ed il locale divenne tappa fissa per tantissimi buongustai.

Gli agnolotti sono un piatto unico, tipico delle grandi festività del passato. Sono fatti con una sfoglia ottenuta impastando farina e uova; sulla pasta stesa viene distribuito un ripieno di stufato di solo manzo, cotto a fuoco lento con vino rosso robusto e corposo.

Il tutto si ricopre con un'altra sfoglia, chiudendo così il contenuto, e si rifila con la rotella seghettata (o con lo stampo).

Dopo la cottura vanno conditi con il sugo ottenuto dallo stesso stufato.

Gli "agnolotti di Tortona" vengono ancora preparati, nel rispetto della vecchia ricetta, in alcuni ristoranti della città e delle valli tortonesi. E' possibile degustarli anche nel brodo o nel vino, in alternativa al sugo.

I SALUMI

L'allevamento dei maiali fa parte della storia e della cultura delle genti contadine delle terre tortonesi. L'utilizzo delle carni di maiale fu una esigenza di molte popolazioni per far fronte alle carestie e alla fame. Per fortuna i tempi sono cambiati: quello che in passato era una necessità, oggi è diventata una virtù. Le antiche ricette si sono tramandate di padre in figlio e grazie a coloro

che hanno continuato l'arte di far salumi, ai nostri giorni possiamo gustare tante prelibatezze.

Nel territorio tortonese si producono salumi di diverso tipo e di ottima qualità: salsicce, salami crudi, cacciatorini, cotechini, salami cotti, zamponi, prosciutti cotti e crudi, pancette e lardo.

Tra tante golosità qualche nota di riguardo va riservata a quelle che sono state elette a grandi specialità della zona: il salame crudo, il cacciatorino e il prosciutto cotto.

Salame crudo: viene prodotto principalmente da piccoli artigiani sparsi nelle colline che circondano Tortona. Il salame crudo di queste parti è caratterizzato dall'impasto a grana grossa, dal sapore dolce e delicato, con aroma fragrante e caratteristico. E' un insaccato di nobile carne suina al 100% (solo in pochissimi casi qualche produttore utilizza una piccola percentuale di carne di manzo). La lavorazione della

"pasta" avviene utilizzando sale da cucina, pepe nero in grani e aromatizzato con un particolare infuso di aglio e vino rosso. Viene insaccato in budello naturale di scrofa, legato con spago a maglia fine e fatto stagionare, in ambienti adeguatamente aerati, per periodi che possono variare da 4 a 6 mesi, in relazione alla pezzatura. Raggiunta la maturazione, sulla "pelle" si forma la caratteristica muffa bianca.

Cacciatorino: consiste in un piccolo salame stagionato da mangiare crudo. Vengono chiamati così perché costituivano le razioni saporite e nutrienti contenute nelle bisacce dei cacciatori durante le battute di caccia. La pasta con cui vengono prodotti è molto simile a quella del "fratello maggiore", del quale si è scritto in precedenza. La stagionatura, date le dimensioni della pezzatura, circa 100 grammi, è molto breve: 15 giorni. Caratteristica è la sua

confezione "a collana". E' un prodotto estremamente appetitoso, ideale per scampagnate e come stuzzichino con aperitivi di vino bianco o spumante.

Prosciutto Cotto: è il fiore all'occhiello dell'arte salumiera del tortonese, dove viene prodotto da molto tempo. Da antiche ricette nascono prosciutti cotti di grande qualità, gusto e aroma: una accurata scelta delle carni, ben bilanciate di grasso, e una saggia aromatizzazione costituiscono il mix essenziale per la loro produzione. Il prosciutto cotto viene realizzato utilizzando suini nazionali, allevati nel territorio. Le cosce vengono private dello zampetto, disossate, sottoposte a salamoia, quindi a cottura. Non vengono impiegati polifosfati. Nel giro di pochi giorni sono pronte per il consumo.

Al momento del taglio il prosciutto si presenta di colore rosa, né troppo acceso né troppo pallido,

non traslucido, con un inconfondibile profumo garbato dai sentori speziati; il sapore è gradevolissimo, delicato, morbido, un poco dolce, non asciutto o umido.

I BACI DI DAMA

Se il prosciutto cotto è il re della salumeria tortonese, il bacio di dama lo è per l'arte pasticceria di Tortona. I Baci di Dama sono dolci molto semplici e straordinari allo stesso tempo: consistono in due piccoli biscotti di forma ovale o semisferica a base di farina di mandorle, burro, zucchero e farina di frumento sapientemente dosati, unite al centro da una striscia di cioccolato.

Ancora oggi vengono realizzati artigianalmente nel rispetto di una antica e segreta ricetta.

Ne esiste anche una variante, con cioccolato nella pasta, chiamati Baci Dorati.

Sia gli uni che gli altri sono dolci di grande fragranza e di sapore superlativo. A Tortona si possono

acquistare nelle pasticcerie produttrici o selezionati bar, mentre al di fuori della loro città di origine sono in vendita solo presso qualificati negozi.

Terre a Cinque Stelle
MONFERRATO

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA **PROGETTO** **ENOLOGIA**
NEI NUOVI ORIZZONTI



I nuovi orizzonti del vino

PROVINCIA DI ALESSANDRIA
La qualità è di casa

Assessorato all'Agricoltura
Via Galimberti, 2/A - 15100 Alessandria
Tel. (0131) 304535