



## LE COSE DA NON PERDERE

► **La Bollente ad Acqui Terme**, la sorgente sulfurea da cui sgorga l'acqua a 75 gradi e dove vivrebbe Borvo, il genio che secondo la tradizione celtica abitava le fonti bollenti.

► **L'acquedotto romano di Acqui**, che, prelevando l'acqua dal torrente Erro e trasportandola in città con una condotta di 10 Km, consentiva di mescolare l'acqua bollente.

► **Le Terme di Acqui**, imprescindibile tappa per chi vuole conservare la forma fisica e la dinamicità, integrando il tutto con programmi culturali ad alto livello.

► **L'antico borgo Pistera di Acqui**, dalle strette vie simili ai "carugi" genovesi, che conferiscono al quartiere un'atmosfera magica e misteriosa.

► **La "Tinazza"**, nei pressi di Castelletto d'Erro, antica fortificazione medievale dalla strana forma di tino rovesciato che la leggenda vuole edificata dal Diavolo.

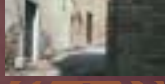
► **Gli scacchi in costume**. La partita con pedine viventi in costume medievale a Castelnuovo Bormida, che regala una magica atmosfera di luci, colori e antichi movimenti.

► **Il tomino del "bec"**, un particolare formaggio che supera in qualità i miti francesi e che deve il suo nome al maschio della capra.

► **Il Castello di Morsasco**, dalla cui torre era possibile controllare la vastissima zona che va dalle colline di Acqui ad Ovest sin oltre Alessandria ad Est e dal massiccio del Monte Rosa a Nord sino all'Appennino Ligure a Sud.

► **Il filetto baciato**, un singolare salume ottenuto insaccando pasta di maiale in un filetto arrotolato e legato, inventato e brevettato a Ponzone.

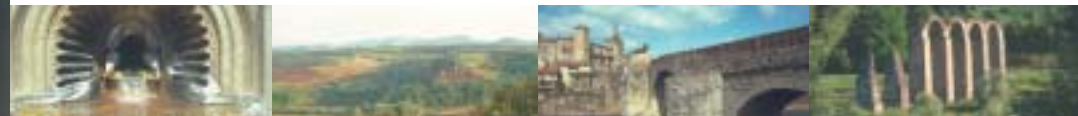
► **Il ponte medievale di Spigno** in pietra arenaria il cui suggestivo scenario ha fatto da sfondo al film "Il diavolo al Pontelungo", tratto dall'omonimo romanzo di Bacchelli.



Cairo Montenotte  
Savona

Sassello  
Savona





Edizione  
2003

## ACQUI: TERME, COLLINE E... > INDICE

Introduzione .....	Pag. 6
Il progetto .....	Pag. 8
Il testimonial .....	Pag. 11
Tra passato e presente .....	Pag. 13
La storia, la cultura e i suoi protagonisti	
Tra sacro e profano .....	Pag. 19
Arte, architettura e tradizioni	
Tra natura e relax .....	Pag. 27
Itinerari e svaghi	
Tra sapori e profumi .....	Pag. 33
I vini, i prodotti tipici, le prelibatezze gastronomiche	
Tra tradizione e innovazione .....	Pag. 41
Dalla terra al mercato globale	
Di città in borgo .....	Pag. 49
Viaggio nel cuore dell'acquese	
Per scoprire e vivere il territorio .....	Pag. 71
Una guida per conoscere alberghi, B&B, ristoranti, agriturismi, campeggi	
<i>Alberghi, B&amp;B, agriturismi, campeggi</i> .....	<i>Pag. 72</i>
<i>I ristoranti della Bussola del Buongustaio</i> .....	<i>Pag. 78</i>
<i>Tutti i ristoranti</i> .....	<i>Pag. 86</i>
Per scoprire e vivere l'atmosfera, le tradizioni e il folklore .....	Pag. 89
Eventi, manifestazioni, sagre, fiere, feste	
<i>Manifestazioni autunno inverno</i> .....	<i>Pag. 90</i>
<i>Manifestazioni primavera estate</i> .....	<i>Pag. 91</i>

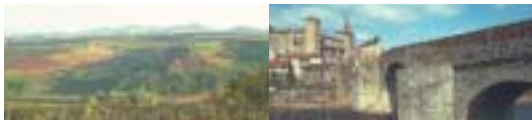


6



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 e rientrare in contatto con la natura, 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 è qui nobile e fastosa, capace di



7



andare oltre una pur brillante prestazione professionale. Nell'acquese si è ospiti. Graditi. L'acquese, terra ricca di storia di rapporti culturali e commerciali con la Liguria e di attrattive turistiche, ha in Acqui Terme, la principale stazione termale piemontese sin dall'epoca romana, ora Centro Internazionale del Benessere, il capoluogo ideale.

L'area è ricca di luoghi magici: dal Monte Stregone alla "Tinazza", dalla fonte detta dell'Acqua Marcia alla "Bollente".

La cucina è caratterizzata da tradizioni differenti che si armonizzano dando vita a piatti di grande valore gastronomico. Rinomate sono le formaggette, in particolare quella del "bec". Di grande prestigio i vini, come il Brachetto e il Passito di Strevi.

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

**Renato VIALE**  
Presidente della  
Camera di Commercio  
di Alessandria

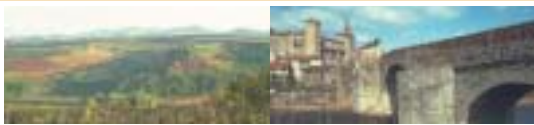
**Fabrizio PALENZONA**  
Presidente della  
Provincia di Alessandria

8



## 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-



9



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 per la collaborazione fornita in merito all'individuazione delle fonti ed in particolare la Biblioteca Civica di Acqui Terme.**



► *Il primo incontro con il territorio di Acqui risale a molto tempo fa e di quel momento ancora ne ricordo il gusto. Già, il mio esordio in questa magnifica terra è sotto il segno del Brachetto.*

*Per me, che amo il buon vino, conoscere questo "dolce" rosso, è stata una felice scoperta. E' allora che, per la prima volta, mi è sorta la curiosità di vedere e conoscere l'acquese: terre che producono una perla come il Brachetto dovevano essere per forza speciali e suggestive, meritevoli comunque di una visita.*

*Quando sono arrivata ad Acqui Terme ho trovato più di quanto mi aspettassi: non solo un paesaggio incantevole, ricco di storia e tradizioni ed un susseguirsi armonioso di colline e piccoli paesi che rapiscono lo sguardo, ma anche un'atmosfera calda, amichevole e genuina.*

*Un luogo ideale soprattutto per chi vuole concedersi una sosta dalla frenetica vita dello spettacolo ed è sempre alla ricerca di piccole oasi felici dove rigenerarsi e riposarsi. La presenza di un moderno centro termale, poi, contribuisce di certo a rendere questo angolo di Piemonte una meta perfetta. E' così che nasce il mio legame con queste terre: da allora torno ogni volta che posso e, ogni volta, rimango colpita dall'entusiasmo discreto con cui mi accoglie la gente. Essere la madrina dello storico Hotel Nuove Terme, recentemente restaurato, perciò è stato per me un enorme piacere. Un piccolo grazie ad una terra che sa sempre regalarmi qualcosa di speciale. ◀*

*Roberta*

Un viaggio fra le campagne e le colline del Brachetto, dove si intrecciano riti pagani e cristiani, culti legati alle antiche tradizioni celtiche, romane e templari, fra storia e leggenda



Acqui Terme, Fonte della Bollente

## TRA PASSATO E PRESENTE

LA STORIA,  
LA CULTURA  
E I SUOI  
PROTAGONISTI



Un senso di mistero aleggia sulle lande dell'acquese, teatro, nel medioevo, di diverse storie di stregoneria. Così scriveva Girolamo Tartarotti nel 1749: "Strega è quella donna che, untasi con unguento, va in ore notturne, per lo più per aria, portata dal demonio in forma di caprone o d'altro animale, ad un congresso d'altre streghe e demoni, che si celebra in certi determinati tempi e luoghi".

Si narra che nei boschi della zona ci si possa ancora imbattere in un sabba di "masche" contemporanee, agghindate di palandrane rosse e cappuccio. Il termine masca proviene da "maschera", ed è legato al concetto di trasformazione, fondamentale potere di una strega. E pare che di masche degne di menzione in queste zone ve ne siano ancora molte. Qualunque cosa si creda, la magia è di casa in questi luoghi. A Spigno, nell'anno 1631, uno screzio tra comari nella piazzetta del paese si concluse con un processo per stregoneria che decimò la popolazione. Da allora, le streghe di Spigno sono passate alla storia e sono divenute leggenda.

I misteri dell'acquese continuano a Castelletto d'Erro con la ► "Torre del Cavaliere", così chiamata perché si dice che all'interno viva il fantasma di un soldato ucciso in battaglia. Se ci si inerpica poi sul ► Monte Stregone, nei pressi della frazione

Lussito, si può cogliere l'essenza della via magica dell'acquese. Questo monte è il luogo magico per eccellenza, così chiamato per essere l'antica sede di un gigantesco demone cui si devono le più gravi calamità che colpiscono nella zona. Secondo la tradizione, qui le streghe celebravano "*malefizi et alia*"; fonti medievali raccontano che, nella notte dell'equinozio d'estate, i maghi si davano qui convegno per officiare riti magici, spezzando ramoscelli di biancospino. Uno dei lati del cosiddetto triangolo magico Torino-Lione-Praga transita proprio attraverso il Monte Stregone sul quale, secondo gli anziani, "la vite non attecchisce, perché le streghe non vogliono". Sul colle che fronteggia il Monte Stregone c'è un'antica fortificazione medievale la cui struttura e conformazione, attribuite ai Templari, lasciano interdetti architetti e storici. La leggenda narra che sia stata costruita proprio dal Diavolo in persona.

Meglio conosciuta nella chiacchiera popolare come ► "Tinazza" a causa della sua forma di tino rovesciato, si trova al centro di un racconto che vede il Demonio proporsi di erigere la costruzione in tempi assai brevi, addirittura nell'arco di una sola notte.

Allo scoccare dell'Ave Maria tuttavia pare che il

suono delle campane abbia interrotto la posa dell'ultima pietra; il Diavolo, spinto allora da una rabbia incontenibile, sollevò con furia il castello e lo ribaltò, facendogli assumere la forma che ha ancora oggi.

Da qualche parte, si dice, sia ancora possibile vedere l'impronta annerita della zampa di Satana.

Ai piedi del Monte Stregone la terra pulsa e ribolle: ospita, infatti, il deflusso della fonte detta dell'*Acqua Marcia*, che va a sgorgare nella piazza della Bollente di Acqui Terme.

Il fascino magico della zona si concentra soprattutto ad Acqui Terme, avvolta da sempre da leggende e misteri: un percorso alla ricerca di vibrazioni arcane deve muovere le mosse proprio da qui.

Acqui, come Torino, è una città magica, che le fonti sulfuree rendono un importante centro energetico e dove esiste l'unica scuola piemontese di magia esoterica, il centro Eala.

La leggenda vuole che la cittadina derivi da un'antica colonia di Greci che si erano stabiliti nella zona, attratti dalla presenza di acque termali caldissime. Fu certamente centro principale dei liguri e luogo dell'ultima resistenza da loro opposta all'espansione dei romani, sotto il cui impero Acqui conobbe un periodo di particolare

importanza. Città romana, città medioevale, città moderna, Acqui Terme è capoluogo di una terra di confine, a cavallo tra pianura padana e area mediterranea. A segnare le fortune acquesi, furono, non solo la posizione strategica lungo la via Emilia, ma anche le sulfuree acque termali. Così, il primo appuntamento, quasi un rito per chi arriva in città, è ► piazza della Bollente, la sorgente che ha fatto di Acqui, fino dall'epoca romana, un noto centro termale. Ma è anche la principale responsabile di quell'aura fra il mistero e la superstizione tipica della zona. Tra leggenda e fantasia si narra che i bambini appena nati fossero portati alla fonte per esservi immersi un attimo: se ne uscivano vivi, meritavano di essere chiamati "Sgaientò", cioè scottati, appellativo storico degli acquesi. Li vive *Borvo*, il genio che secondo la tradizione celtica abitava le fonti bollenti.

Il borgo ► Pisterna rappresenta la parte antica della città: strette vie dall'acciottolato sconnesso, simili ai "carugi" genovesi, portali barocchi e rinascimentali. Fin dalla notte dei tempi, Acqui Terme è stata punto di ritrovo per umili e potenti. Ancora agli inizi del XX secolo, nel dedalo di vicoli della Pisterna giravano i ► "*brentau*", che portavano ora acqua calda della Bollente ora vino





Ricaldone

nelle abitazioni private tramite un *brenta*, uno speciale recipiente in legno impermeabile. Ma c'erano anche i "potenti" che con le loro opere hanno reso nota la città e il territorio: San Guido di Melazzo che, dopo San Maggiorino, fu il più celebre vescovo di Acqui, al quale si deve la costruzione dell'attuale Duomo cittadino; Fra' Jacopo Berlingeri, frate domenicano e storico, fu uno dei primi a narrare la leggenda di Aleramo. La cittadina ha poi dedicato al grande statista bistagnese Giuseppe Saracco (1821-1907) una statua di bronzo posta, nel 1922, nei giardini pubblici del liceo a lui dedicato. Questo monumento porta la firma dello scultore, sempre bistagnese, Giulio Monteverde, il quale la eseguì gratuitamente per il comune nel 1917.

*"Io vorrei essere là sulla mia verde isola, ad inventare un mondo fatto di soli amici..."*. Così ► Luigi Tenco testimoniava il legame con la terra dove trascorse l'infanzia (Ricaldone), con *"la solita strada bianca come il sale, il grano da crescere, i campi da arare"*, legame che gli rimase dentro, sempre.

Un viaggio nel tempo in una terra nei secoli contesa, fra la suggestione degli antichi percorsi religiosi medioevali, il fascino di castelli, chiese e i resti del glorioso passato romano: per emozioni uniche ed irripetibili.



Acqui Terme, il Duomo visto dalla Schiavìa



## TRA SACRO E PROFANO

ARTE,  
ARCHITETTURA  
E TRADIZIONI

20

► La storia ha lasciato grandissime testimonianze nell'architettura dell'acquese, naturale via di comunicazione tra il mare e la pianura padana. Soprattutto intorno ad Acqui e Strevi ci sono tracce del passaggio degli antichi Romani: proprio qui, infatti, la via romana Emilia Scauria piegava verso le Gallie.

Le ricche sorgenti termali hanno da sempre costituito l'elemento peculiare della città di Acqui Terme. Ancora oggi, il paesaggio cittadino è caratterizzato dalle rovine del maestoso ►acquedotto romano che, prelevando l'acqua dal torrente Erro e trasportandola in città con una condotta di 10 Km, consentiva di mescolare l'acqua bollente rendendola utilizzabile per varie attività curative e artigianali.

La notizia della scoperta di numerose tracce dell'epoca romana si può far risalire all'opera di due medici eruditi - Antonio Guainerio e Vincenzo Malacarne - che, recatisi ad Acqui Terme, rispettivamente nella prima metà del XV e nella seconda metà del XVIII secolo, per studiare le proprietà medicamentose delle locali acque termali, rimasero colpiti dalla monumentalità dei resti archeologici e dalla ricchezza delle scoperte che si effettuavano nel sottosuolo della città. Ma solo negli anni '70 fu allestita una prima esposizione

di reperti. Una selezione delle centinaia di anfore testimonia l'intensità dei traffici commerciali che tramite il porto di Savona interessarono Aquae Statiellae (Acqui Terme). Alle importazioni di materiale dalla Spagna si affianca la produzione locale di oggetti di uso comune: pentole, tegami, coppe e brocche destinati al commercio locale. Altri oggetti come le matrici per la produzione di lucerne informano di una produzione più specializzata che doveva avvenire anch'essa in loco. Di particolare rilievo la collezione di vetri, in particolare una preziosa bottiglia rivestita in maglia d'argento e una raffinata coppa in vetro murrino.

La scoperta più significativa, però, è la ►fontana romana. Da vedere anche la ►necropoli romana che occupava la fascia sud-orientale della città, le strutture pertinenti a ►edifici privati romani trovate in Corso Roma, Via Carducci, Via Gramsci e Via Cassino, il grande edificio di Via Galeazzo-Corso Cavour, la ►tomba romana di via Piave, il complesso di strutture scavate in Piazza Conciliazione e, scoperta recentissima, ►il teatro romano sul colle affacciato su Piazza della Bollente.

Dopo il recente ampliamento del ►Museo Civico Archeologico, nel Castello dei Paleologi ad Acqui

Terme, sono stati aperti al pubblico i resti della grande ►piscina romana, scoperta nel 1913 nei sotterranei di Palazzo Valbusa. Struttura di notevoli dimensioni (16x6,5 m) faceva parte del complesso termale, oggi in gran parte distrutto, sorto nel I secolo vicino all'anfiteatro in una zona esterna al centro abitato dell'antica città romana. Scavata nella roccia, la vasca era rivestita di marmi bianchi e colorati provenienti da Grecia e Asia Minore, utilizzata come *calidarium* (l'ambiente riscaldato artificialmente in cui fare bagni caldi) e alimentata dall'acqua della sorgente Bollente.

Ma il cuore di queste zone, da Acqui Terme a Visone, non vive soltanto di resti romani ma è costellato di castelli e di palazzi signorili che ricordano l'appartenenza al marchesato aleramico. Piccoli castelli soprattutto, alcune case-forti, dovute a ragioni di fortificazione del territorio e molte torri di avvistamento. Dalla curiosa forma trapezoidale, la torre in mattoni è l'unica parte originale del vecchio ►castello di Bistagno, che sorgeva sui bastioni del Bormida a difesa della piazzaforte. Il palazzotto che si vede oggi è opera recente. Più che una torre, quella di Cartosio, è una ►casa-torre, caratterizzata militarmente dalla base

scarpata antimina e dall'altissimo ingresso dotato di ponte levatoio. Recenti restauri hanno reso agibile la torre mediante scale e sulle pareti interne sono stati esposti oggetti del mondo contadino.

Nel parco che circonda il ►castello di Prasco, si trova uno splendido esempio di ►neviera seicentesca per la conservazione del ghiaccio. Un editto del feudatario costruttore ne regolava l'uso e consentiva l'utilizzo oltre che al feudatario stesso, a tutti coloro che avevano contribuito al trasporto della neve e ai malati del territorio.

Del ►castello di Orsara, che attende il visitatore dall'alto delle sue torri, colpiscono le belle e raffinate sale, rese a *misura d'uomo* per una nobiltà Ottocentesca che desiderava vivere nelle antiche stanze con tutti i comfort. Nella zona dell'acquese si propone la salita alla ►Torre di Terzo, antica torre di avvistamento antisaracena e un presidio per l'antica via che conduceva al mare. Non distante è il ►castello di San Guido di Melazzo. Edificato dagli Acquesani, è circondato da un vasto parco e da imponenti bastioni merlati. Nel 1004 vi nacque San Guido. Al castello di Melazzo è legata anche la storia di Edoardo "Il Plantageneto", deposto Re d'Inghilterra che vi soggiornò dal 1330 al 1333.

21

TRA SACRO E PROFANO





Castello di Orsara Bormida

► Il Castello di Morsasco è un superbo maniero posto in posizione dominante sulla Val Bormida, dalla cui torre era possibile controllare la vastissima zona che va dalle colline di Acqui ad Ovest sin oltre Alessandria ad Est e dal massiccio del Monte Rosa a Nord sino all'Appennino Ligure a Sud. All'interno si trovano un ampio salone, un tempo adibito al gioco della pallacorda, gli appartamenti dei castellani, una sala ornata da un bellissimo camino cinquecentesco e le prigioni ove si notano ancora graffiti e iscrizioni lasciati dai prigionieri. Sulla facciata del castello sono visibili ancora tracce degli stemmi nobiliari delle famiglie che ebbero la signoria su Morsasco.

► Palazzo Zoppi di Cassine, già dei Visconti, risale al XIV secolo. Di rilievo la corte d'onore caratterizzata da archi gotici ribassati. Il ► Ponte medievale di Spigno, intatto nelle forme originali duecentesche, a schiena d'asino, che collegava l'abbazia alla Via Emilia, è interamente in pietra arenaria, sormontato da due guardiole utilizzate per la riscossione dei pedaggi. Lo scenario suggestivo è stato il fondale di famose scene del film televisivo di Passalacqua "Il diavolo al Pontelungo", tratto dall'omonimo romanzo di Bacchelli. Le prime notizie storiche del quattrocentesco ► castello dei Paleologi di Acqui Terme

risalgono al XII secolo.

Dal 1967 è sede del Museo Archeologico Comunale, ricco di reperti archeologici. Maestosa la scalinata sulla quale sorge la porta detta della Schiavia, o meglio, ► *pusterla* della Schiavia, un arco medievale che faceva parte della cinta muraria difensiva che il comune di Acqui eresse intorno alla metà del XII secolo per difendersi dalle mire espansionistiche di Alessandria.

Fra masche e santi si è sviluppata la ► devozione popolare acquese, ricca di superstizione e di fede. E sotto la guida della Chiesa e degli Ordini secolari, le genti acquesi dedicarono all'edilizia religiosa tempo ed energie con straordinaria generosità.

Poco distante dalla Bollente troviamo la ► chiesa di San Francesco ad Acqui Terme, sull'omonima piazza. E' stata ricostruita nella prima metà del secolo scorso ed è ricca di opere d'arte. Sulla stessa piazza sono la ► Fontana della Rocca, il ► Palazzo del Municipio e ► Palazzo Roberti, dove pernottò Napoleone ai tempi della prima campagna d'Italia. Imponente il ► Duomo in stile romanico: degni di nota tra le tante opere pregevoli, il portale maggiore e il ► trittico della Madonna del Montserrat.

24

► Santa Maria della Pieve o dell'Assunta, presso il cimitero di Bistagno, sorge sul luogo di un'antica pieve ed è il più vasto e forse il più sontuoso di tutti gli oratori pubblici della diocesi di Acqui. A Cartosio, la ► Madonna della Pallareta è un antico luogo di culto mariano dalla semplice facciata a capanna, posto in una radura collinare.

La ► chiesetta di San Felice, poco a monte della frazione Poggio di Grogardo, è un'ultramillenaria e isolata pieve, anticamente di proprietà dei Canonici di S. Pietro d'Acqui. La ► parrocchiale dei Santi Quirico e Giulitta di ► Castelnuovo Bormida, rifatta nel XVII secolo su basi romaniche, conserva opere d'arte di pregio, tra cui una tela di scuola lombarda della fine del XVII secolo, raffigurante San Pio V. La facciata in stile neoclassico dà sulla bella piazza dal pavimento decorato a scacchiera, dove, ogni anno, si svolge una ► singolare partita di scacchi in costume con pedine viventi. L'iniziativa fa rivivere i tempi in cui aveva soggiornato nella zona Paolo Boi detto "il Siracusano", giocatore itinerante presso le maggiori corti europee della seconda metà del secolo XVI.

► L'oratorio di San Sebastiano a Denice è un bell'esempio di barocco locale, sia per la massa facciata sia, soprattutto, per la ricca decorazio-

ne interna con figure di Santi sul panorama di Denice tra cui un San Sebastiano giovane legato a un albero e trafitto da frecce.

L'antichissima ► chiesa S. Vito o Vittore, posta leggermente fuori del centro abitato di Morsasco, è il più antico edificio religioso dell'acquese. All'interno, un affresco attribuito ad un Maestro piemontese della seconda metà del sec. XV è composto da un Cristo Crocifisso con Madonna e S. Giovanni; sullo sfondo si possono notare le mura di Gerusalemme, ai lati S. Antonio Abate ed un Santo a cavallo, forse S. Bovo.

Nel territorio di Morsasco esisteva un antichissimo ► monastero detto "di Latronorio", dipendenza con grangia (sec. XIII) del monastero di S. Maria di Latronorio o dell'Areneto all'Invrea di Varazze. Sempre nella zona è presente una ► cascina detta "la Pieve", edificata sulle rovine dell'antica Pieve di S. Maria di Caramagna o "de Predalibus", devastata nel 1205 dagli Alessandrini durante la guerra contro Acqui.

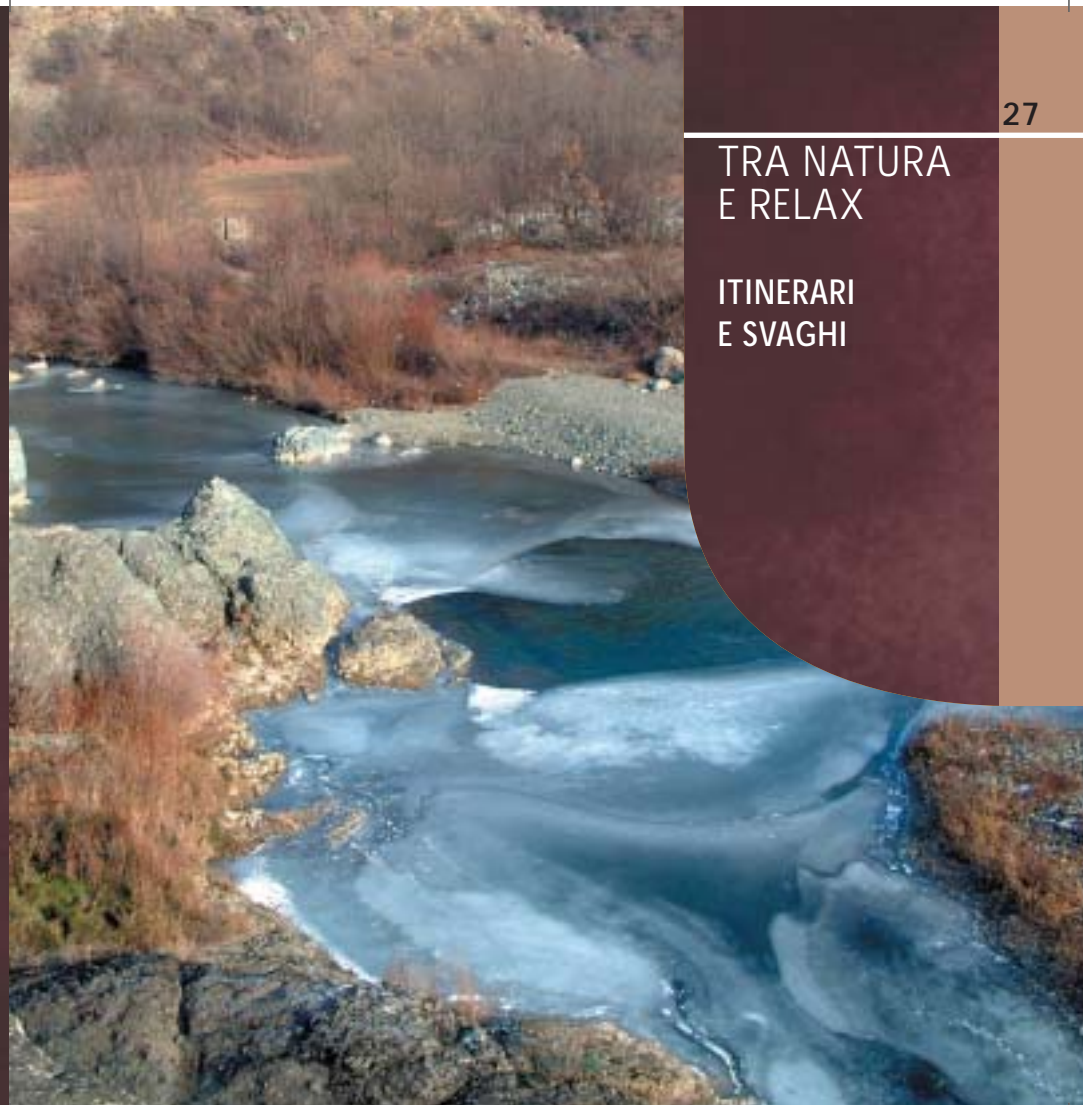
25

TRA SACRO E PROFANO





Una zona dove, dalle profondità della terra per arrivare sino ai gioghi appenninici, vero e proprio balcone sul mar ligure, tutto è un trionfo della natura.



## TRA NATURA E RELAX

### ITINERARI E SVAGHI



► Il territorio dell'acquese è delimitato dalle colline dell'Alta Langa, dalle tondeggianti linee del Monferrato e dai primi rilievi appenninici della Liguria. A caratterizzarlo sono la forte presenza di vigneti, le suggestive torri e gli arroccati borghi medioevali che offrono paesaggi incantevoli. Molte sono anche le fonti solforose rinomate fin dai tempi degli antichi romani, come la Bollente, simbolo oggi della città di Acqui Terme. Qui le vacanze sono un'occasione per assaporare ogni forma di relax: dalle passeggiate immersi nella natura all'enogastronomia più ricercata, dai percorsi a piedi e in bicicletta, con l'ausilio delle guide ambientali ► dell'associazione Wine Food & Bike di Cartosio, le cavalcate e le partite a golf alle escursioni dedicate all'arte.

Il territorio della ► Comunità Montana Alta Valle Erro, Orba e Bormida di Spigno è, senza dubbio, uno degli ambienti naturalistici piemontesi più interessanti: la sua caratteristica principale è l'alternanza di paesaggi tipicamente appenninici - con forre e boschi estesi soprattutto sui rilievi esposti a mezzanotte - con vaste aree collinari, dove è centrale l'impronta dell'uomo. I tre fiumi, Orba, Erro e Bormida, disegnano infiniti paesaggi e occasioni di sosta, di passeggiate, di escursioni. Dalle terre rosse di Ponzo-

ne e dell'Erro si passa alle marne a scaglie grigiastre che caratterizzano ► i calanchi, vaste estensioni di dune tufacee semidesertiche solo in parte colonizzate dalle ginestre e da alberi di basso fusto, per poi terminare a Spigno, Merana e Denice con la scoperta dei segni di una incredibile evoluzione geologica, iniziata oltre 150 milioni di anni fa. Nelle zone erose e nei calanchi il paesaggio è dominato dalle spettacolari fioriture di specie pioniere quali la saponaria delle rocce, la rosa selvatica, il timo e l'origano; poi margherite, papaveri, fiordalisi, cardi, tulipani, gerani, gladioli selvatici e una miriade di altre essenze.

Si possono raccogliere i gustosi porcini, le colorate colombine, i delicatissimi ovuli e le specie meno ricercate, ma non meno appetitose, dei pratiioli, delle mazze da tamburo e tutte le qualità adatte per cucinare saporitissimi sughi. Ma il tesoro più ambito del bosco è il ► tartufo bianco, noto in tutta Italia per le eccezionali qualità, per alcuni addirittura afrodisiache.

Coloratissime farfalle si alternano nei cieli della zona con un gran numero di specie di uccelli, che rendono affascinante e ricco di sorprese il ► *birdwatching*, l'osservazione per diletto degli uccelli selvatici nel loro ambiente naturale. Questo vale in particolare nel periodo primaverile, quan-

do gli uccelli in migrazione sorvolano il territorio e in autunno e inverno, quando i migratori tornano a sud.

La ► zona di salvaguardia del bosco di Cassine è un'area di 843 ettari a cavallo fra i comuni di Alice Bel Colle, Cassine e Ricaldone in provincia di Alessandria, e il Comune di Maranzana in provincia di Asti. Dall'epoca medievale fino al secolo scorso l'intera area era sovente contesa fra i vari comuni confinanti.

Si ha notizia della sua esistenza in documenti storici a partire dal 1491. Nel 1599 si giunge ad un'esatta delimitazione geografica dell'area, denominata prima "Commune" e poi "Bosco delle Sorti". Particolarmente interessante è la presenza di specie che la legislazione regionale classifica "a protezione assoluta", vietandone severamente la raccolta: è il caso di alcune specie di orchidee e della bella donna.

La tradizione termale della città di Acqui terme ha inizio nell'epoca romana, come riportano Plinio, Tacito e Seneca. Già a quei tempi erano ben note le proprietà terapeutiche delle sorgenti sulfuree della zona che facevano delle terme il fulcro della vita cittadina. Di gran moda nella Belle Epoque, la vacanza alle terme si ripropone oggi come imprescindibile per chi vuole

conservare la forma fisica e per chi vuole seguire programmi speciali di *remise en forme* e anti-stress, integrando il tutto con programmi culturali ad alto livello.

Oltre che negli stabilimenti termali, ci si può sottoporre alle cure e ai più avanzati trattamenti cosmetici nelle apposite sale del Grand Hotel "Nuove Terme". Il più lussuoso albergo acquese, da poco ristrutturato, dispone infatti di attrezzature e personale specializzato per accogliere nel migliore dei modi chi sceglie una vacanza all'insegna di natura e relax. Per chi si vuole immergere nelle magiche atmosfere del passato romano, il Grand Hotel propone ai suoi ospiti un

► viaggio termale che ricrea i tragitti antichi delle terme romane, coniugando l'acqua termale (**area del calidario**) con l'acqua dolce (**area frigidario**). Il viaggio inizia nella grande piscina di acqua termale (che ha una temperatura di 36°), al fine di attivare la "**sudatio**"; ci si immerge poi nella vasca d'acqua dolce dell'area del **frigidario** per riportare la temperatura corporea alla normalità. Si può poi terminare con la sauna o il bagno turco, ripetendo in seguito la balneazione in acqua fredda.

Passo successivo, la sosta nella zona relax. Un vero trattamento estetico naturale che ritem-



pra lo spirito ed aiuta a sentirsi meglio.

Il ► Caffè delle Terme, all'interno del Grand Hotel, conserva gli antichi decori e stucchi dell'Ottocento. L'aperitivo, il the pomeridiano, le novità del giorno o il semplice caffè mattutino, consumati in un'atmosfera accogliente, elegante ed assolutamente unica rendono speciale il tempo che si trascorre al suo interno.

Il turismo straniero della zona è costituito principalmente da americani che in estate scelgono gli agriturismi dell'acquese come meta per vacanze all'insegna dell'enogastronomia.

Non mancano neppure gli amanti della natura, che richiedono espressamente percorsi immersi nel verde dei boschi. Si tratta in particolare di tedeschi, austriaci, svizzeri e francesi.

► **Terme di Acqui**

Piazza Italia, 1  
15011 Acqui Terme (AL)  
tel.: 0039 0144 324390  
fax: 0039 0144 356007  
e-mail: info@termediacqui.it

► **Grand Hotel Nuove Terme**

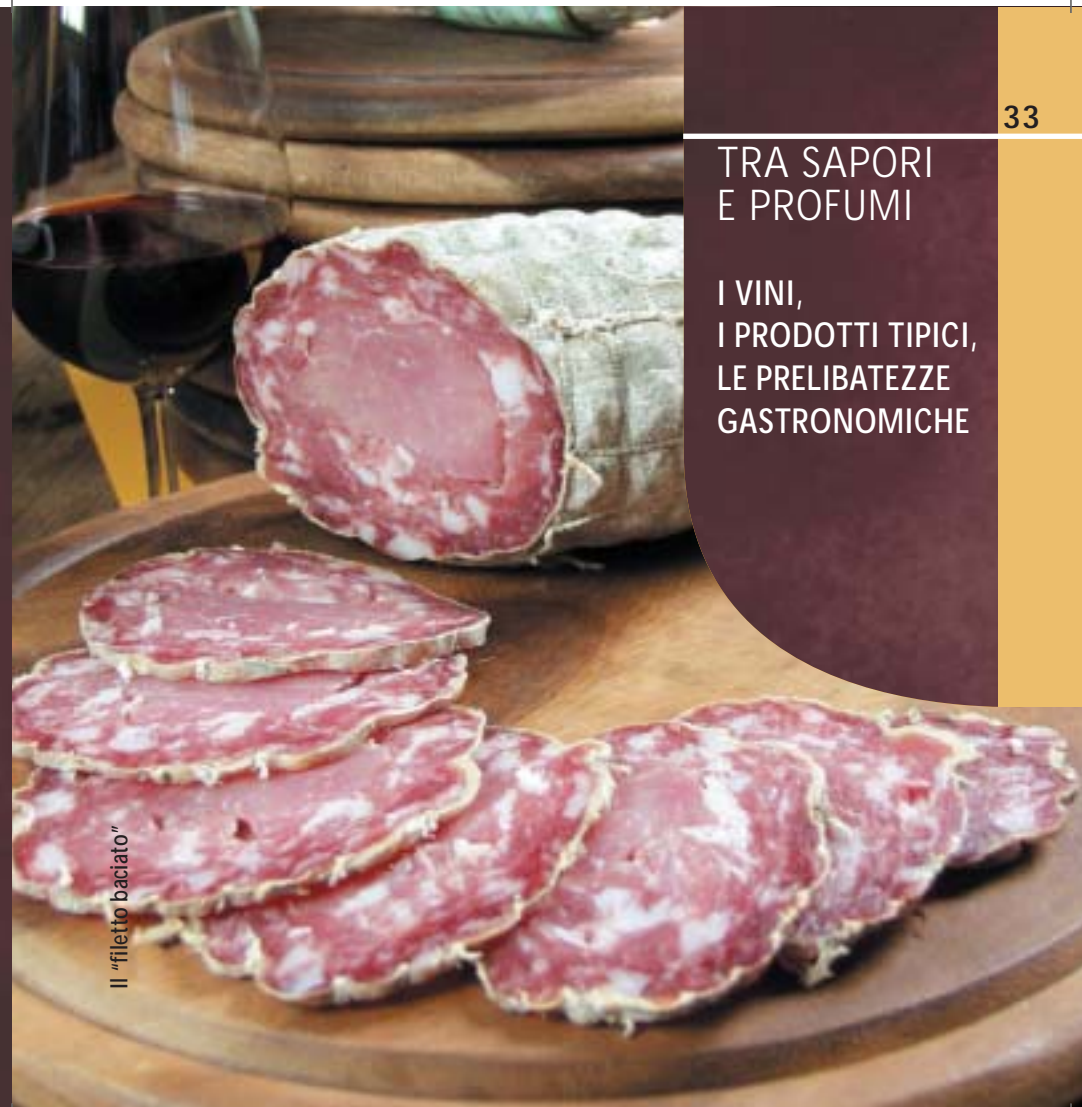
P.za Italia, 1 - 15011 Acqui Terme  
tel. 0144 325567/58555  
fax 0144 329064  
e-mail: info@grandhotelnuoveterme.it  
web site: www.grandhotelnuoveterme.it

► **Wine Food & Bike**

Reg. Colombaia, 12  
15015 Cartosio (AL)  
tel. 339 3100723  
fax 0144 323136  
www. wfbike.it  
E-mail info@wfbike.it



Il palato va affinato con tutti gli strumenti che si hanno a disposizione, per capire quali meraviglie e segreti si celano nei sapori dell'acquese



## TRA SAPORI E PROFUMI

I VINI,  
I PRODOTTI TIPICI,  
LE PRELIBATEZZE  
GASTRONOMICHE



Molteplici sono i modi per raccontare le prelibatezze gastronomiche di un luogo, ma il modo migliore per farlo è lasciare che siano i cibi stessi a parlare.

Cominciamo facendo entrare il carrello degli antipasti, sul quale spicca ► il salame di "filetto baciato".

Un prodotto che si presenta come un normale salame, salvo poi nascondere al proprio interno il filetto di maiale tenuto in salamoia. Una bontà assoluta che, secondo la tradizione, deve essere fatto stagionare, una volta insaccato, per poco meno di due mesi. I migliori filetti baciati? Quelli coi marchi delle famiglie di Ponzone, dove, nella prima metà del Novecento, il filetto baciato fu inventato e brevettato da Romeo Malò e da allora tramandato, con gelosa osservanza, da generazioni di macellai. Da assaggiare sono anche il salame di bue al barolo, il lardo, il salame cotto fatto solo con le parti nobili del maiale, i cacciatorini piccanti e il salame al tartufo nero. Sulla tavola, accanto al pane artigianale, vengono sistemati i finissimi ► grissini, patrimonio di tutto il Piemonte ma che possono essere indicati a buon diritto tra le specialità della zona.

La ► bagna cauda, piatto conviviale per eccellenza, trova sempre più estimatori fra i giovani. La sua

preparazione è semplicissima. Pochi e poveri gli ingredienti: aglio, olio, acciughe salate.

I contadini piemontesi in passato facevano largo uso di acciughe, poiché erano facilmente reperibili nei mercati settimanali. Gli importatori di olio e di acciughe erano montanari della Valle Maira i quali, attraverso le Vie del Sale, esportavano in Liguria il formaggio che producevano nella loro valle e lo barattavano con pesci conservati sotto sale. La bagna cauda si può gustare con gli ► ortaggi coltivati negli orti delle cascine: in particolare il cardo gobbo, dalla polpa candita, croccante e amarognola e il peperone quadrato.

Ed ecco arrivare sulla tavola i primi piatti. Uno dei più comuni dell'acquese era la ► minestra di trippa. La trippa in umido rappresentava la pietanza ("la pintasa"), per eccellenza insieme allo ► stoccafisso "accomodato", un classico della cucina ligure-piemontese che ancora oggi si può gustare preparato nella versione acquese (cotto a lungo in un tegame con olio e insaporito con gusti vari). Con la "cistrò" (i ceci preparati all'acquese) e i ravioli della casa, lo stoccafisso costituiva il piatto della domenica. ► La "cistrò" è invece il piatto tipico del giorno dei Morti. Si narra che nei primi anni del '900 i poveri di Acqui si recassero in campagna ad offrire ai contadini il loro lavoro in cambio di

cereali, ortaggi o frutta. I più anziani, invece, andavano a mendicare dicendo di andare a "ciamè i mort" e, quando ricevevano qualche cosa, ringraziavano dicendo "per l'anima ed cul povre anme" (per l'anima delle vostre povere anime). I contadini davano quel poco che avevano, soprattutto ceci, perché le loro terre erano "terre da ceci", terre aride, che producevano poco. Il giorno dei Morti tutti, offerenti e questuanti, cucinavano e mangiavano ceci.

Il maiale entra prepotentemente su queste tavole; adorati sono persino i suoi zampetti, ► i Batsuà, un piatto molto apprezzato nell'acquese e tuttavia poco conosciuto dalle generazioni più giovani. Ed è un vero peccato, perché è molto saporito. A base di piedini di maiale disossati, passati nell'uovo sbattuto, pan grattato e alloro, e poi fritti. Ma il porco, per quanto onorato, deve lasciare la scena alla ► carne bovina di razza piemontese, una delle più buone del mondo, contraddistinta dal marchio "P", ossia "carne certificata e garantita". Le piccole stalle di collina allevano pochi capi di razza piemontese e i migliori vengono ingrassati con cura per partecipare alle fiere di Cassinelle e Montechiaro. La diffusione dell'allevamento ovicaprino consente di immettere sul mercato - soprattutto nel periodo pasquale - una buona

quantità di agnelli e capretti, dalle carni delicate e saporite grazie al latte aromatico e odoroso di erbe selvatiche. Un'altra tradizionale forma di allevamento è quella degli animali da cortile: conigli, galline, faraone, tacchini e soprattutto capponi di pura e antica razza livornese.

Il capitolo della ► selvaggina spetta a lepri, fagiani, pernici, beccacce, caprioli e soprattutto cinghiali e rappresenta un punto fisso dei menu autunnali e invernali proposti dalle trattorie e osterie della zona.

Da non dimenticare ► funghi e tartufi. Simbolo dei boschi di Ponzone, Cassinelle, Morbello e delle alte valli dell'Orba e dell'Erro, il fungo porcino è celebrato in sagre e mostre mercato che animano l'autunno dei paesi. Oltre ai porcini si trovano anche sanguigni (tron), finferli (gherli-ture), chiodini, mazze di tamburo e i pregiati ovoli (cucon-ne). Le terre calanchive della Valle Bor-mida celano i migliori tartufi, bianchi e neri, che animano un fiorente commercio sul mercato di Alba e presso i ristoranti piemontesi e liguri. La figura del ► trifolau che gira i boschi di notte in compagnia del fidato cane e della zappetta per rimuovere il prezioso fungo sotterraneo è ancora frequentissima nell'acquese.

Formaggetta di Cavatore



In un pranzo come si deve non possono poi mancare i formaggi. Qui le chiamano "formagette", ma la denominazione d'origine è ▶ "tomino del bec". Formaggio particolare di capra, prodotto nei mesi di ottobre-novembre, quando è la stagione degli amori: "bec" infatti è il "becco" o maschio della capra. Si racconta che il vero tomino del bec sia quello fatto con il latte di capra che da un anno non conosce il maschio, ma ne avverte l'odore. Morbido, fresco, appena velato da una crosta impalpabile, è una sintesi dei profumi delle erbe e dei fiori della zona e appare, a tutt'oggi, l'unico in grado di equivalere se non di superare i miti caseari francesi. Questi tomini dovevano essere tra i cibi più apprezzati dalla famiglia reale sabauda nei secoli scorsi, se è vero che a Corte c'era un formaggioiaio di fiducia che aveva l'esplicito incarico di preparare i tomini per la mensa del re, con il divieto di fornirli ad altri clienti. Da gustare anche il ▶ "formaggio 'd la pignata" di Ponzone, stagionato per un mese in recipienti di terracotta. Da servire con i formaggi o come vino da meditazione non può mancare il ▶ Passito di Strevi. La storia di Strevi è da sempre legata al vino: il suo nome deriverebbe infatti da "septem ebrii", sette fratelli ubriachi che avrebbero fondato la città a dispetto dei tre fratelli sobri che si erano allontanati dalla

famiglia per dare vita al villaggio di *Trissobrium*, Trissobbio. Fino a una decina di anni fa, la Valle Bagnario era ironicamente chiamata "valle degli sceicchi", perché i viticoltori che possedevano vigne su quei terreni erano i più ricchi della zona. Ora in questa valle resistono una decina di viticoltori che continuano a produrre il tipico Moscato, nella tradizionale versione passito. Il "Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi" è fra i "presidi" Slow Food.

*Dulcis in fundo.* Sulle colline acclivi si coltiva la famosa ▶ nocciola "tonda e gentile" che non ha eguali in qualità e fragranza. E proprio il sapore unico delle nocciole è stato l'ispirazione per la messa a punto di dolci golosi e delicati.

Il territorio vanta una secolare tradizione di piccoli laboratori artigianali per la produzione di dolci che utilizzano due dei prodotti più classici del territorio: le nocciole, coltivate soprattutto sui versanti della Valle Bormida e le castagne, i cui boschi coprono tutto il territorio appenninico fino allo spartiacque ligure. Tra le specialità: gli amaretti, prodotti, secondo una ricetta antichissima, con mandorle nostrane dette "Saccarelle", mandorle dolci, mandorle amare, zucchero ed albume fresco. Sempre più rari e ricercati sono i marroni, che si distinguono dalle castagne per il frutto non set-

tato, le maggiori dimensioni, la forma più tondeggiante e le qualità organolettiche più spiccate: per questo sono utilizzati in raffinate e costose preparazioni dolci come i ► *marrons glacés*.

La nascita degli ► Acquisi al Rhum risale agli anni Cinquanta, cioccolatini di crema di marroni, pasta di nocciole, cioccolato fondente e rhum. Poi, il ► torrone morbido e quello duro di Morbello e Ponzone, i gelati (ottimo quello acquese al torroncino), i ► baci di dama, i *brüt e bon*, a base di bianco d'uovo e zucchero e una singolare torta di castagne, soffice e saporita, elaborata da antiche ricette contadine che la prevedevano in occasione delle feste pasquali.

E il vino? A leggere la *De naturali vinorum historia* del Bacci, pare che la vite fosse di casa da sempre su queste colline. In Piemonte bevvero vino papi e politici, a cominciare da Elvio Pertinace nel 193, unico imperatore romano di origine piemontese. Con i dolci, rigorosamente un bicchiere di ► Moscato d'Asti, orgoglio della viticoltura e dell'enologia italiana: un vino che deriva da una tecnica inventata e perfezionata in Piemonte e che permette di mantenere fragrante e intatto l'aroma originale dell'uva, mentre la sensazione del dolce trova equilibrio con la giusta freschezza e la contenuta alcolicità.

Ma nelle coppe dei commensali non devono mancare i prestigiosi vini che portano nel mondo il nome della cittadina termale di Acqui.

Ci sono prodotti il cui legame col territorio di origine è così forte che essi, al di fuori di esso, non potrebbero esistere. E' il caso del ► Brachetto, un vino dolce, morbido, delicato, frizzante, con spuma fine e persistente. Ha la luce del rubino, i profumi della rosa e della viola fresca, del muschio e del tabacco nella versione passita. E' delicato, dolce e aromatico quanto basta. Era considerato il vino delle donne per eccellenza, in quanto poco alcolico. La natura dei terreni, il clima e le caratteristiche del vitigno sono gli elementi biologici di questa unicità. L'Acqui Brachetto D.O.C.G è il primo vino rosso dolce d'Italia a fregiarsi della D.O.C.G.

Per la valorizzazione di questo vino è sorto un consorzio di tutela che ha la propria sede in Acqui Terme, presso l'Enoteca Regionale di Palazzo Robellini. Il vitigno ► Dolcetto, poi, trova qui una delle sue aree di produzione elettiva. E' un vitigno che matura precocemente. In passato veniva venduto in ceste ai liguri dell'area del savonese e trovava utilizzo per le cure di ampieloterapia. Oggi, la denominazione d'origine che prende il nome di Dolcetto d'Acqui dà vita ad un vino rosso par-

ticularmente elegante, fine e di straordinaria gradevolezza.

Tra i vitigni di uve bianche, il ► Cortese viene coltivato su un ampio territorio che comprende anche la provincia di Asti. Il successo commerciale raggiunto in questi anni è testimonianza di un prodotto che si ha saputo adattare ad un nuovo stile di consumo.

Il ► Barbera, altro vitigno tradizionale del territorio, è certamente un prodotto di grande avvenire che ha imboccato la strada giusta per crescere nella considerazione dei consumatori.

Le ultime due denominazioni riconosciute, "Piemonte" e "Monferrato", costituiscono la base qualitativa della viticoltura del territorio non solo acquese ma provinciale. Nei disciplinari trovano inoltre riconoscimento quei vitigni di recente piantamento (Chardonnay, Cabernet, Pinot, ecc.) che caratterizzano la parte più recente della viticoltura. Contemporaneamente, si riafferma la riscoperta di alcuni vitigni autoctoni, come ad esempio il "carica l'asino"; il ► Cerialoso è appunto la dizione dialettale del nome del vitigno. Il bianco che se ricava ha un curioso colore giallo dai riflessi rosa, un naso originale e fine, lievemente aromatico, con note minerali da vino del nord, un sapore pieno, di ottima *verve* acida.

A seguire, i prelibati ► frutti di Castelletto d'Erro, luogo particolarmente vocato per la frutticoltura. In stagione, serviremo soprattutto fragole, pesche e frutti di bosco.

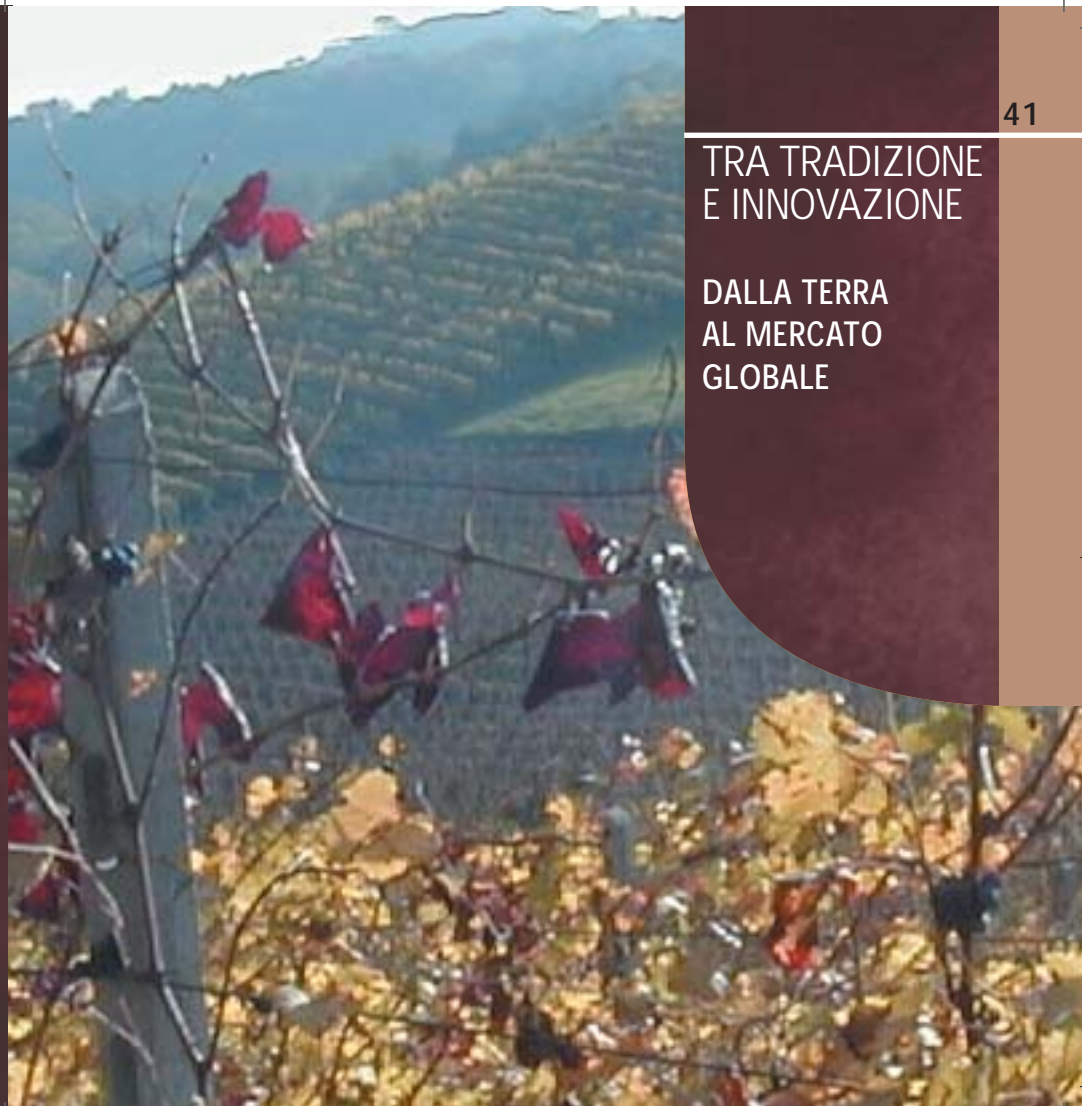
E per finire, offriamo ai nostri ospiti un ► caffè di bottega. Pochi lo sanno, ma la zona dell'acquese è una miniera di torrefazioni a gestione prettamente familiare. Anni di tradizione consolidata per prodotti in grado di fare degna concorrenza (e, in certi casi, di battere) tutte le marche che vanno per la maggiore. E non possono mancare una grappa, un liquore o un amaro.

Una secolare tradizione ponzone, tuttora portata avanti dalla famiglia Malò, è quella della ► grappa di Moscato o di Dolcetto, eventualmente aromatizzata alla frutta. Singolare è anche ► l'amaro al fungo di Ponzone, mentre sta riprendendo piede la gloriosa produzione ► dell'Amaro Marroni di Spigno Monferrato.

Ma non dimentichiamo di impreziosire la sala da pranzo con le odorose ► erbe aromatiche e officinali. All'inizio dell'estate sembra di essere in Provenza, con i campi violetti di lavanda che coprono i versanti meno adatti alla frutticoltura.



L'acquese, una terra dove risaltano i segni di una partecipazione attiva ad un ideale conubio di memoria e progresso.



TRA TRADIZIONE  
E INNOVAZIONE

DALLA TERRA  
AL MERCATO  
GLOBALE

La valorizzazione degli aspetti peculiari locali in un'ottica globale è la filosofia dell'attività del Comune di Acqui Terme che si è tradotta nel progetto ► "Acqui Terme, città del benessere e della conoscenza, tra globalizzazione, informazione e tecnologia", in base al quale, da piccolo centro termale di provincia, la città è candidata a diventare un centro d'eccellenza a livello internazionale per quanto riguarda la cura e il benessere della persona.

Il nuovo piano industriale che sta interessando le Terme acquesi è dovuto all'aumento internazionale di "termalismo" e alla crescente richiesta di una migliore qualità della vita. I primi passi sono stati la ristrutturazione e la riqualificazione delle strutture ricettive, termali e curative in modo da favorire il passaggio dal termalismo sovvenzionato a quello di mercato, non dimenticando le fasce dalle minori possibilità economiche.

Progetti firmati dagli architetti Kenzo, Tange, Santiago Calatrava, Mario Botta, Guido Spadolini, inerenti lo sviluppo architettonico e urbanistico del territorio dell'acquese, rappresentano gli inizi dell'integrazione tra condizioni di vita ambientale ottimali e l'utilizzo razionale delle nuove tecnologie dell'informazione e della comu-

nicazione. Il progetto riguarda tutti i "tasselli" che compongono la città di Acqui Terme: il museo civico, quello archeologico, la biblioteca, il museo etnografico, le scuole, le aziende, gli enti pubblici e privati della zona, le associazioni e gli enti no profit.

Il ► Grand Hotel "Nuove Terme" nasce ad Acqui nel 1892, diventando ben presto uno dei salotti più frequentati d'Europa, nonché uno dei più famosi hotel della *Belle Époque*. Winston Churchill, i reali d'europa, Luisa Baccara sono solo alcuni dei grandi nomi del passato che hanno "vissuto" l'atmosfera di questo grandioso esempio di architettura in stile *liberty*. Dopo profonda ed attenta ristrutturazione unita ad un sapiente ammodernamento delle proprie strutture, l'Hotel ha riaperto offrendo un servizio attento e personalizzato, in un'atmosfera tranquilla ed accogliente. Dispone di 142 camere, due ristoranti (di cui uno riservato alla clientela esterna e uno a chi vi soggiorna), un bar storico con decori ed affreschi originali dell'epoca, una *beauty farm* di 800 mq., all'interno della quale si trovano una piscina di acqua termale, due saune, un bagno turco, solarium, sette cabine per trattamenti estetici e massaggi, quindici cabine per la fangoterapia e spazi congressuali che possono ospitare

da 10 a 270 persone. Il Grand Hotel ha scelto per i propri clienti i prodotti della famosa casa parigina Decléor, già presente come partner in molte delle più note *beauty farm* del mondo. Gli oli essenziali Decléor sono al 100% naturali e sono dotati di eccezionali proprietà: grazie alle loro caratteristiche olfattive ed alla loro affinità naturale con la pelle favoriscono il rilassamento ed ottimizzano i benefici dei trattamenti.

L'azione e il lavoro ventennali sul territorio della ► Comunità Montana "Alta Valle Orba, Erro e Bormida di Spigno" hanno dato i loro frutti, non solo per le realizzazioni effettuate direttamente, ma anche e soprattutto per quelle realtà produttive o di sviluppo locale che per impulso della Comunità Montana sono nate e che ora vivono di vita propria e rappresentano dei punti fermi nello sviluppo dell'economia locale e nella difesa e promozione della marginalità montana. Attualmente il territorio della Comunità Montana si estende per 31.000 *ha* e conta una popolazione di 8.956 abitanti.

La Comunità Montana, volendo tutelare un grande formaggio quale è la robiola del bec, l'unico formaggio tradizionale italiano a latte crudo caprino, ha finanziato la costruzione di un casei-

ficio sperimentale nel Comune di Spigno Monferrato, oltre che di un centro di stagionatura in corso di realizzazione nel Comune di Cartosio. Il caseificio ha il compito di sperimentare nuove metodologie produttive, effettuare studi di settore, garantire una più capillare diffusione del prodotto, completare il progetto di risanamento degli allevamenti.

La Comunità Montana, inoltre, coordina un altro progetto che si pone come obiettivo la realizzazione di punti di promozione dei prodotti tipici.

A completamento delle numerose iniziative già intraprese negli anni precedenti, la Comunità Montana, tramite un progetto speciale integrato finanziato dalla Regione Piemonte, sta costruendo tre strutture per il trattamento delle erbe officinali a Spigno Monferrato, a Sale San Giovanni (provincia di Cuneo) e in Val Susa (provincia di Torino).

Dagli anni Ottanta, poi, la Comunità Montana ha creato la ► Cooperativa Agronatura, con sede legale a Ponzone e laboratorio a Spigno Monferrato, in località Bergagiolo.

I comuni di Castelletto, Montechiaro, Pareto e Spigno contribuiscono in larga parte alla colti-





vezione, effettuata da piccoli proprietari associati alla cooperativa; questa, a sua volta, garantisce consulenza (le tecniche colturali sono rigorosamente biologiche e biodinamiche) e mette a disposizione macchinari specializzati. Le piante coltivate sono oltre 40 (tra cui lavanda, salvia, timo, menta, elicriso, finocchio, anice verde, cumino, camomilla, coriandolo, estragone, issopo, achillea, iperico, melissa, rosmarino, malva, verbena, origano) e la produzione di oli essenziali e di semilavorati è in continuo incremento. Il piccolo laboratorio a poco a poco si è ingrandito e oggi la Cooperativa Agronatura è una azienda leader in Europa, con filiali in altre zone della montagna piemontese e un fiorente commercio soprattutto con la Germania.

Ci sono prodotti il cui legame con la terra di origine è così forte che al di fuori di essa non potrebbero esistere, o sarebbero del tutto differenti. È il caso dei vini dell'acquese. La zona comprende sei DOC molto importanti: Dolcetto d'Acqui, Brachetto d'Acqui, Barbera del M.to, Cortese Alto M.to, Moscato d'Asti e Asti Spumante. Tutti reperibili presso ► Enoteca Regionale "Terme e Vino" di Acqui Terme, ospitata nelle splendide cantine di Palazzo Robellini (edificio risalente

nelle sue parti più antiche all'XI sec.) in piazza Levi. Volte di pietra e muri di mattone fanno da culla ai prestigiosi vini dell'acquese e dell'Alto Monferrato e di tutto il Piemonte.

L'Enoteca, che ha iniziato la propria attività nel 1981, nasce come mostra dei vini, dei quali, soltanto in un secondo tempo, viene consentita anche la vendita. I vini presenti, di proprietà di cantine sociali o di soci privati, sono rigorosamente selezionati da una commissione tecnica formata da enotecnici ed esperti del settore. L'Enoteca Regionale di Acqui Terme è visitata da 40.000 visitatori l'anno e i locali vengono anche concessi per mostre, convegni e ricevimenti.

Il Brachetto d'Acqui, antica delizia apprezzata dai patrizi romani e, secondo la leggenda, donata da Giulio Cesare e da Marco Antonio a Cleopatra per le sue doti afrodisiache, viene salvaguardato e promosso da un apposito consorzio di tutela che ha la propria sede in Acqui Terme, presso l'Enoteca Regionale di Palazzo Robellini. Fra i 26 paesi della zona classica di produzione, quelli in provincia di Alessandria sono Acqui Terme, Terzo d'Acqui, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine e Visone. Al ► Consorzio Tutela Vini d'Acqui - Brachetto d'Acqui, nato nel 1992, aderiscono 10 aziende produttrici, 16 cantine



cooperative, 25 aziende di imbottigliamento. Nel 1996, con la D.O.C.G. si è riconosciuto al Brachetto d'Acqui un maggior pregio, una qualificazione di livello superiore. Il Consorzio è impegnato a controllare la crescita e lo sviluppo di questo vino, tutelarne il territorio, programmarne la produzione e valorizzarne la commercializzazione perchè, come sostiene il presidente, "Per fare grande un vino bisogna essere grandi tutti, dal vignaiolo al consumatore!".

I Viticoltori dell'Acquese è un'associazione di produttori vinicoli nata nel 1953 i cui membri rappresentano circa 25 comuni della zona di Acqui Terme, sede appunto della ►Cantina Sociale Viticoltori dell'Acquese. La città ed il suo territorio vantano un'antichissima tradizione enologica: le prove dello sviluppo della produzione del vino nella zona, reperti archeologici di vasellame di varia natura, risalgono al 170 a.C., quando il console Marco Pompilio Lenate fu conquistato sia dal fascino delle fonti termali che dall'inebriante bevanda, unica al mondo.

L'Associazione, che ha saputo integrare perfettamente i metodi di lavorazione classici con la più avanzata tecnologia enologica, conta oggi circa 500 soci.

Il ►Centro Mineralogico Europeo, con sede a Ponzzone, riunisce studiosi di minerali, pietre e fossili di ogni genere. Organizzato a livello internazionale, pubblica una prestigiosa rivista e sviluppa un'intensa attività didattica e di promozione. Organizzata nell'ambito della Comunità Montana con sede in Ponzzone, ►l'Associazione Micologica ha il compito di studiare, censire, analizzare le realtà naturalistiche - in particolare i funghi - del territorio e di promuoverne la conoscenza a livello sia scientifico, sia divulgativo.

Il rapporto tra tradizione e innovazione è una sfida aperta per il mondo dell'industria che si unisce a quello del turismo e della cultura: ►il Palakaimano, la struttura completamente rinnovata della fabbrica di coltelli Kaimano di Piazza Maggiorino Ferraris (con un'estensione di circa 5000 metri quadrati, di cui 4000 coperti e riscaldati), accoglie in questa ottica, da qualche anno a questa parte, i visitatori della rassegna delle attività economiche e turistiche dell'acquese "Acqui Esposizione", ed è sede d'eccezione per prestigiose mostre d'arte.

► **Comunità Montana Alta Valle Orba Erro - Bormida di Spigno**

Sede: Ponzzone, via Negri di Sanfront, 1  
Delegazione: Acqui Terme, via Battisti, 1  
tel. 0144 321519 - fax 0144 356833

► **Cooperativa Agronatura**

Sede: Ponzzone, via Negri di Sanfront  
Stabilimento: Spigno Monferrato, fraz. Bergagiolo  
tel. 0144 950035

► **Centro Mineralogico Europeo**

C/o Municipio di Ponzzone  
via M. Grattarola 14  
tel. 0144 78103

► **Associazione Micologica**

Via 1° Maggio, 3 - 15015 Cartosio  
tel. 0144 40255

► **Consorzio Tutela Vini d'Acqui Brachetto d'Acqui**

Palazzo Robellini  
Piazza Levi, 7  
15100 Acqui Terme  
tel. 0144 960911  
fax 0144 960950

► **Viticoltori dell'Acquese s.c.a.r.l**

Via IV Novembre, 14  
15011 Acqui Terme  
tel. 0144 322008  
fax 0144 56393

► **Grand Hotel Nuove Terme**

P.za Italia, 1  
15011 Acqui Terme  
tel. 0144 325567/58555  
fax 0144 329064  
e-mail: info@grandhotelnuoveterme.it  
web site: www.grandhotelnuoveterme.it