

BAROLO & Co.

Vini Cucina Territorio Economia Cultura

marzo 2013 • anno XXXI • numero 1



**A NOI PIACE FARLO
IN ITALIA**

ANTICA AZIENDA

RAINERI

IMPERIA

Il castello di Agliè



Fulvio Piccinino

foto Cristina Severina

Una gran Piattella

Con il generale inverno alle porte è tempo nuovamente della gita breve, della classica sgambata tonificante, un sano e leggero allenamento, in vista delle maratone estive, a cui la nostra moto e le nostre schiene sono abituate ormai da anni. Un novembre tutto sommato mite ed una bella giornata di sole invita all'ultima gita dell'anno, per apprezzare al meglio i primi timidi colori dell'autunno, che quest'anno sembra non voler arrivare...

Il vantaggio di vivere in Piemonte è indubbio: a pochi chilometri ci sono mete enologiche che farebbero invidia al mondo, pertanto ci sarà veramente solo l'imbarazzo della scelta nel pianificare un centinaio di chilometri da accarezzare dolce-

mente. La scelta ricade sul Canavese, area in passato spesso snobbata dagli enofili e dalle nostre ruote, che preferivano le morbide colline del Monferrato.

La mancanza di attenzione era dovuta ad anni di scelte enologiche poco oculate ed orientate al domani. Scelte operate da certe realtà, che avevano fatto maturare, con produzioni eccessive e vinificazioni errate, la convinzione che l'Erbaluce fosse un vitigno incapace di uscire dal consumo territoriale.

Oltre al vitigno bianco, lontano parente del Greco, portato qui dai Romani per dare da bere all'assetata Eporedia, l'area vanta un autoctono molto interessante, il Neretto di San Giorgio, uva sicuramente tinto-

ria come si evince dal nome, ma che se correttamente vinificato ci regala vini piacevoli in grado di reggere abbinamenti importanti. Conclude il panorama ampelografico il Nebbiolo, oscurato finora dalla vicinanza e dal confronto con Carema.

A completare l'interesse per questo lembo di terra del nord Piemonte, il recupero di una particolare realtà di fagiolo, la *Piattella canavesana di Corterreggio*, ingrediente fondamentale delle prossime pignatte di fagioli con il *preive* che l'inverno ci regalerà per scaldare le fredde domeniche e a cui daremo "la caccia".

Il percorso virtuoso dei viticoltori dell'Erbaluce, coronato con la docg, ha sancito come questo vitigno, se corretta-

mente allevato e vinificato, possa esprimersi ad ottimi livelli in tre diverse tipologie: fermo, passito e spumante.

Passeggiando a bassa velocità, anche per via delle, in verità poche, foglie sulla strada, si vedono ordinate vigne sperimentali, con sistemi di allevamento che stanno provando il classico filare a guyot, in sostituzione della pergola, l'unica forma, a detta dei vecchi viticoltori, in grado di reggere la vigoria del vitigno. Una di queste vigne si trova nei pressi del santuario del Misobolo, nostra prima meta, posto a tre chilometri da San Giorgio, un "cru" storico dell'Erbaucce, che merita sicuramente una visita.

La vinificazione delle uve di questo cru è quasi esclusivamente ad opera della Cantina Cieck, una realtà storica del luogo, a cui dobbiamo la segnalazione del recupero della piattella, oggetto della nostra gita.

Qui in passato esisteva un villaggio fortificato, ora scomparso, al cui posto fu edificata questa piccola chiesa in memoria forse della pestilenza che costrinse gli abitanti ad abbandonare il villaggio. L'edificio vedeva la presenza di un eremita, mentre oggi la struttura, debitamente ristrutturata ed ampliata è sede di una cooperativa che impiega disabili per favorire un percorso di inserimento, tramite la coltivazione di frutta e verdura.

Proseguendo la gita si giunge alla casa di Guido Gozzano, Villa Meleto, che trasuda di malinconia e di borghesia decadente attraverso il giardino che ha ancora bei colori. Chissà se all'interno troverò "le buone cose di pessimo gusto" cantate nella sua famosa poesia *L'amica di Nonna Speranza*, l'unica che mi sia mai riuscito ad imparare a memoria a scuola e che mi spinse all'acquisto di uno dei pochi libri del genere che io possiedo.

Prima di ammirare il Castello di Agliè, facciamo una visita in paese a cercare la famo-

sa Piattella, un fagiolo oggetto di un importante recupero ai fini dell'identità territoriale, i cui natali si perdono nel Medioevo e si legano strettamente alla cittadina di San Giorgio. Sono in via di definizione tutte le pratiche per includere il fagiolo all'interno del novero dei presidi Slow Food e presto potremmo avere una produzione più diffusa che ci permetta di poterlo apprezzare in maniera più consistente...

La saggezza popolare è ben chiara nel suo metodo di coltivazione. Tradizionalmente il fagiolo veniva piantato verso la fine di aprile nei campi di granoturco, per utilizzarne i lunghi gambi come tutori e permettergli di arrampicarsi nel suo sviluppo vegetativo.

Il bianco legume regalava copiosi raccolti in agosto e veniva utilizzato successivamente come merce di scambio con il Monferrato per ottenere uva, con cui fortificare i mosti esangui della zona, che in passato doveva essere sicuramente piuttosto fredda e ricca di piogge.

Questo ingrediente era l'elemento principale, insieme al classico rotolo di cotenna di maiale, detta localmente *quaietta* o *preive*, le cui spezie di

condimento erano un prezioso ed esclusivo segreto, tramandato di padre in figlio, della tradizionale pignatta. Questi ingredienti si completavano semplicemente con un battuto di lardo, una cipolla finemente tritata ed alcune foglie di lauro e rosmarino, per esaltare al meglio il gusto del fagiolo.

Il sabato sera, spento il fuoco, le pignatte venivano messe nel forno del paese utilizzato per la produzione del pane. La cottura sarebbe continuata tutta la notte; al ritorno dalla messa domenicale, il piatto era pronto. Se fossero avanzati dei fagioli era tradizione locale farne una gustosa vellutata, passata al setaccio, aggiungendo alcune patate, carote, un gambo di sedano ed una zucchina.

L'aspetto attuale del castello, da signorile reggia, voluto da Casa Savoia all'inizio del 1700, con pesanti e costose ristrutturazioni, non fa minimamente presumere la sua iniziale funzione difensiva dell'epoca medioevale. Lo circondano magnifici giardini, che durante il dominio napoleonico, vennero dati al popolo affinché ne facesse uso agricolo; oggi sono tornati agli antichi splendori. □

La Piattella canavesana di Cortereggio.

