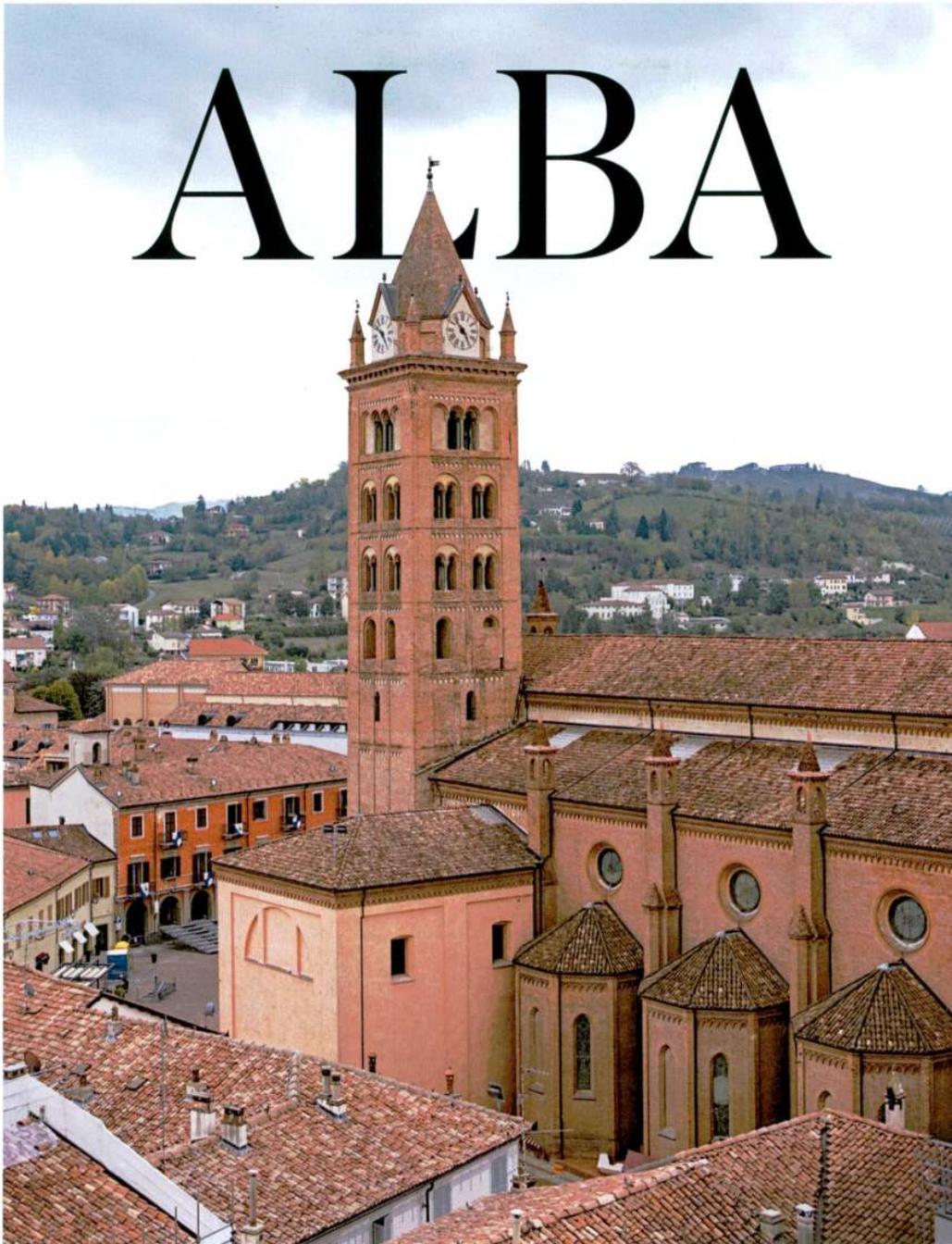


CITTÀ CREATIVE DELLA GASTRONOMIA UNESCO



*Tartufo, nebbiolo e nocciole, fantasia e concretezza. Fondata su questi valori, una comunità forte e orgogliosa ha puntato in alto e ha fatto della cultura della terra la sua fortuna*

DI **DANILO POGGIO**, FOTO **STEFANO BUTTURINI**

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

## CITTÀ CREATIVE DELLA GASTRONOMIA UNESCO

**T**enacia, fantasia, sacrificio e caparbità. La creatività di Alba si esprime sottovoce, in pieno stile piemontese. Oggi la città, poco più di trentamila abitanti, rappresenta uno dei luoghi iconici dell'enogastronomia mondiale, una vera «casa del buon vivere». In fondo, però, non è trascorso molto tempo da quando Beppe Fenoglio (che è nato esattamente cento anni fa accanto al duomo) cantava la «malora» e la miseria di queste colline. Il valore di Alba, riconosciuto dall'Unesco nel 2017 con l'inserimento nella Rete delle città creative, consiste proprio nella capacità di rialzarsi, di guardare avanti. Una creatività concreta, fatta di progetti imprenditoriali come, per esempio, quello della famiglia Ferrero, che a partire dagli anni Quaranta, trasformando una pasticceria in un gruppo internazionale, ha contribuito in modo determinante allo sviluppo economico e sociale di tutta la zona, mantenendo le radici nella terra.

### LA CULTURA DEL VINO

Anche se il panorama dalle colline Patrimonio Unesco o dal campanile della chiesa di San Giuseppe è emozionante, è sottoterra, con un inconsueto punto di vista, che si trovano tutte le origini del successo di oggi. Guidati da un archeologo dell'associazione Ambiente e cultura, è possibile esplorare diverse parti della antica Alba Pompeia, la città che diede i natali all'imperatore Pertinace e che fu celebrata già da un intenditore come Plinio il Vecchio per la grande qualità del terreno e dei suoi vini. La viticoltura nelle Langhe era arrivata già da tempo grazie ai Greci, passando da Marsiglia, e da allora il vino è rimasto uno degli elementi essenziali del territorio.

La città, pur essendo quasi totalmente esterna rispetto ai confini delle Denominazioni, è il «salotto di rappresentanza» dei grandi rossi delle Langhe, come Barolo e Barbaresco, ma anche del Roero e del Roero Arneis, della Nascetta e delle bollicine dell'Alta Langa che nascono a pochi chilometri di distanza. In omaggio a questa lunga tradizione, nel 1881 venne fondata la Regia scuola enologica. Oggi la scuola dispone di laboratori all'avanguardia, di una cantina sperimentale e di un punto vendita aperto al pubblico. «In queste aule»,

spiegano la preside Antonella Germini e il professore Giuseppe Dacomo, «hanno studiato molti grandi nomi dell'enologia italiana, imprenditori e professionisti che girano il mondo. Noi qui diamo la conoscenza tecnica, ma contribuiamo anche all'incubazione di tante idee. Tra queste mura sono nate competenze importanti, amicizie e progetti enologici che continuano ancora oggi».

Il vino, ad Alba, è anche arte. La famiglia Ceretto ha aperto molte strade nuove. «Le Langhe», racconta Roberta Ceretto, «erano una terra povera. In una generazione, quella di mio papà Bruno, ci si è resi conto della necessità di tirarsi su le maniche per andare a raccontare il territorio, mettendoci la faccia. Il vino è uno dei prodotti più ancestrali, ma oggi è un elemento di arricchimento della vita, ha assunto una valenza edonistica. Abbiamo impiegato la creatività per valorizzarlo, aggiungendo contenuti per dare prospettive originali». La tenuta Monsordo, il «quartier generale Ceretto», stupisce con la sua architettura elegante che lascia spazio all'Acino, una bolla sospesa sul paesaggio di Langa e sul suo futuro. A pochi passi di distanza, c'è la Casa dell'Artista (qui hanno soggiornato Marina Abramović e Kiki Smith) e, spostandosi di qualche chilometro, c'è il Cubo di cristallo sulle vigne o la famosa Cappella del Barolo di Sol Lewitt e David Tremlett.

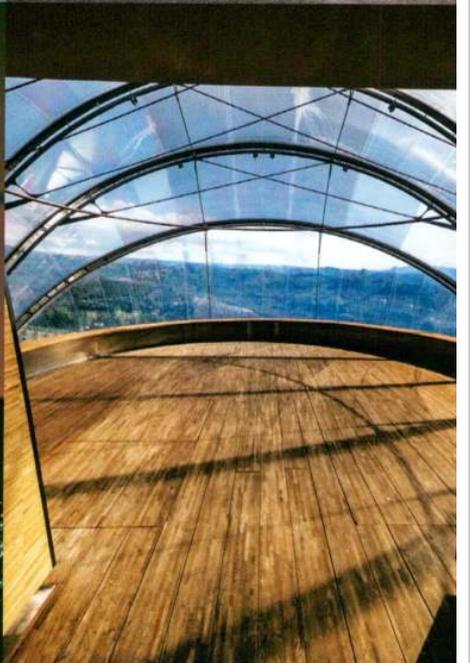
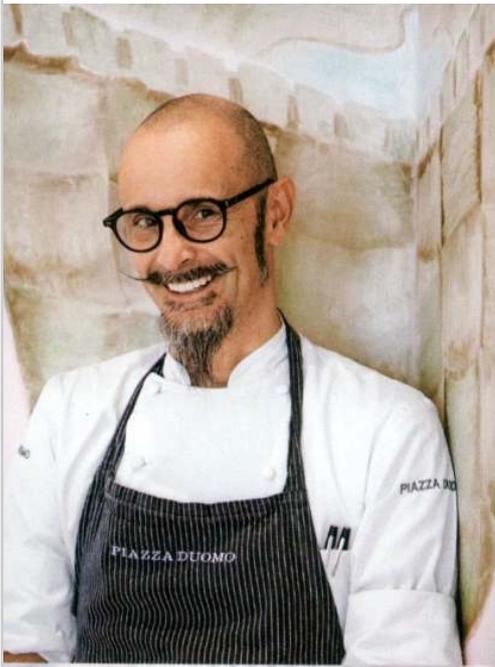
### LA CUCINA E LA TERRA

Restando nella tenuta Monsordo, un po' più in basso, si possono scorgere la serra e l'orto dello chef Enrico Crippa. Ogni giorno ci lavorano quattro persone per prendersi cura di oltre 400 rare varietà vegetali. Almeno due consegne al giorno con il ristorante Piazza Duomo, il più prestigioso del Piemonte, una alla mattina per le erbe e le verdure e una poco prima del servizio, con i fiori più delicati che verranno posti nei piatti. «Ciascuno di noi», spiega Crippa, «ha un granello di creatività. Ad Alba si respira l'energia di un territorio con tanta storia, con un passato che ha portato anche molta sofferenza. Qui le persone sono ancora legate ai propri sapori e non vogliono abbandonarli. Può sembrare un paradosso, ma è importante pensare al futuro guardando al passato. È questo attaccamento al gusto puro che induce a esprimere →

Nella pagina accanto, da sinistra in senso orario: il portale della chiesa di San Domenico, preziosa testimonianza dei fasti medievali di Alba; davanti al suo laboratorio in corso Italia, Gian Franco Cavallo, fondatore di Altalanga, azienda che coltiva e trasforma la nocciola Piemonte Igp bio; bottiglie di vino in affinamento; il tartufo bianco d'Alba sul tradizionale panno e, ai lati, Chiara Dellapiana e Alessandro Bonino di Tartufi Morra; in centro, la preside della Scuola enologica di Alba, Antonella Germini, e il professore Giuseppe Dacomo.



La proprietà intellettuale è riservata all'editore. Il rigo stampa è da ritenersi per uso privato



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CITTÀ CREATIVE DELLA GASTRONOMIA UNESCO



Al ristorante LaLibera, formaggio grattugiato che scende sui tajarin, uno dei simboli della cucina piemontese. Nella pagina accanto, in alto a sinistra, Enrico Crippa, eclettico chef del ristorante Piazza Duomo di Alba, unico e ambito tre stelle in tutta la regione; proposte gastronomiche da altri ristoranti cittadini, il municipio nel centro medievale di Alba; al centro Roberta Ceretto e, alla sua destra, l'Acino, edificio trasparente della tenuta Monsordo sulle colline di Langa. In basso, a sinistra, Flavia Boffa del ristorante LaLibera; a destra, lo chef Alessandro Boglione sorride davanti alla sua Gastronomia Urbana e, al centro, un angolo dell'annesso ristorante.

## CITTÀ CREATIVE DELLA GASTRONOMIA UNESCO

creatività, a osare sempre di più». Una ricchezza di sapori che si trova nei menù autunnali di cucina gastronomica di Piazza Duomo, in quello dedicato al viaggio e in quello, più territoriale, intitolato al Barolo, ma anche nei piatti della tradizione proposti dalla Piola, al piano di sotto, con una grande attenzione alle materie prime, alle lavorazioni, e con un accurato servizio in sala.

Il nome di Alba gira per il mondo anche perché quel misterioso fungo ipogeo classificato come *Tuber magnatum pico* è universalmente noto come Tartufo bianco d'Alba. La cerca e la cava del tartufo in Italia sono Patrimonio immateriale dell'Unesco da circa un anno, ma l'arte del trifolao e quelle uscite notturne solitarie tra le colline ammantate dalla nebbia sono parte della cultura più profonda di questa terra. L'aveva capito bene Giacomo Morra, che ebbe l'idea di regalare ogni anno il tartufo più grande ai personaggi famosi del tempo tra cui Marilyn Monroe, Winston Churchill e Alfred Hitchcock. E così, la Fiera internazionale del tartufo – in programma quest'anno fino all'inizio di dicembre – è diventata una delle principali vetrine dell'alta gastronomia e l'azienda Tartufi Morra, la prima impegnata nel settore già dal 1930, oggi guidata dai fratelli Bonino, è una realtà affermata globalmente che dalla sua sede storica in una casa torre del dodicesimo secolo (aperta al pubblico anche con un punto vendita) invia tartufi in tutto il mondo.

Appena fuori dal centro medievale di Alba, un altro luogo celebra un'altra grande ricchezza. Altalanga è un santuario dedicato alla Nocciola Tonda gentile trilobata, con nocciole intere, caramellate o ricoperte di cioccolato, creme spalmabili, farine e pasta ma anche oli cosmetici. «È la creatività della nocciola», spiega Gian Franco Cavallotto, il fondatore dell'azienda, «con la sua capacità di declinarsi fino a spingersi in applicazioni innovative. I turisti vengono ad Alba a cercare vino e tartufi, ma tornano sempre a casa anche con delle nocciole. E poi continuano a comprare on line: l'80% di ciò che produciamo è destinato all'esportazione».

### LO STILE DELL'INNOVARE

Alessandro Boglione si fa chiamare «sef» per rendere piemontese il termine chef e,

dopo aver concluso l'ultima esperienza stellata, ha voluto aprire la sua Gastronomia Urbana, con ristorazione, che mette a disposizione di tutti proposte di livello da consumare nel locale o da portarsi a casa per una cena più intima, scegliendo un piatto dal bancone del fresco o un «pronto gourmet» sotto vuoto.

Nel ristorante LaLibera, in sala la vulcanica Flavia Boffa, aiutata dalla sorella Ferdinanda, ricorda a tutti la tradizione matriarcale e la grande cultura al femminile della cucina di Langa, con donne forti e determinate. Propone piatti piemontesi (e qualche digressione mediterranea) con un grande gusto contemporaneo, perché «la creatività sta nel non fermarsi, nel volersi migliorare, senza dimenticare le proprie radici».

La pensano allo stesso modo alla distilleria Montanaro, dove, dal 1885, hanno sempre saputo guardare avanti, innovando persino sulla grappa, prodotta con metodo discontinuo a vapore. Dopo essersi concentrata in modo speciale sul nebbiolo delle colline circostanti (durante le visite guidate, è entusiasmante assaggiare le diverse declinazioni di Grappa di Barolo), l'azienda oggi guarda con fiducia agli orizzonti della mixology.

«La creatività di Alba», conclude l'assessore al Turismo della Città, Emanuele Bolla, «consiste nel saper avere una visione di lungo termine, nel capire che cibo e vino non sono solo alimenti, ma importanti elementi narrativi. La nostra storia è costellata da donne e uomini visionari ma con grande concretezza, capaci di atti immediati per tradurre la visione in realtà. È questo l'orgoglio di Langa». ■

Ceretto Aziende Vitivinicole, [ceretto.com](http://ceretto.com)

Piazza Duomo, [piazzauomoalba.it](http://piazzauomoalba.it)

La Piola, [lapiola-alba.it](http://lapiola-alba.it) – Fiera internazionale

del tartufo bianco d'Alba, [fieradeltartufo.org](http://fieradeltartufo.org)

Tartufi Morra, [tartufimorra.com](http://tartufimorra.com) – Altalanga

Azienda Agricola, [altalangaaziendaagricola.it](http://altalangaaziendaagricola.it)

Gastronomia Urbana, [gastronomiaurbana.it](http://gastronomiaurbana.it)

Ristorante LaLibera, [lalibera.it](http://lalibera.it)

Distilleria Montanaro, [distilleriamontanaro.com](http://distilleriamontanaro.com)

Ente Turismo Langhe Monferrato Roero,

[visitlrmr.it](http://visitlrmr.it) – Alba Città creativa Unesco,

[comune.alba.cn.it/creative-alba](http://comune.alba.cn.it/creative-alba) – Ambiente

e cultura, [ambientecultura.it](http://ambientecultura.it) – Centenario

Beppe Fenoglio, [beppefenoglio22.it](http://beppefenoglio22.it)

Nella pagina accanto, dall'alto a sinistra in senso orario: assaggi di grappa alla distilleria Montanaro; il carrello dei formaggi piemontesi e la cordialità in sala alla Piola; splendide vinacce dopo la pigiatura, l'ingresso della biblioteca storica cittadina, la fermentazione dei rossi e uno dei tratti visitabili di Alba sotterranea, tra testimonianze romane e medievali. E poi, sempre alla distilleria Montanaro, le botti di affinamento e, in centro, il brand manager Marco Icardi.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato