



des trésors de la campagne

**EN VOYAGE DANS LE "MONFERRATO"
ET DANS LA PROVINCE D'ALESSANDRIA**

Alessandria, c'est l'Italie

A Gian Carlo

L'Italie en petit, c'est la Province d'Alessandria. Sorte d'acmé pour la cuisine, très variée elle-même. Vous n'y croyez pas? Et bien, c'est la plaine, la colline, la montagne neigeuse avec ses pistes de ski et même la mer, ou plus exactement l'air de cette Ligurie si proche et qui a eu tant d'influence sur la cuisine et les coutumes d'une partie de cette Province. Province du vin, avec ses nombreux îlots d'originalité, mais également de la tradition horticole, de l'élevage et naturellement de la production de charcuterie et de fromages. Attention



toutefois, tout ce que vous trouverez dans ces différentes localités, que nous avons divisées en groupes homogènes, ayant en commun proximité géographique et communication, est unique. En effet, les salaisons d'Alessandria comme le *filetto baciato* (saucisson sec) ou le *crudo nobile* (jambon cru) du *Giarolo* ne se trouvent pas ailleurs. Tout comme le *Montebore* (fromage de brebis) ou la *formaggetta di capra* (fromage semi-frais de chèvre). Et que dire des vins comme le *Timorasso* ou le *Brachetto*, le *Strevi* et le *Grignolino*? Il ne faut pas oublier un autre art d'excellence: les biscuits, le gâteau au chocolat auquel se dédie tout un secteur de l'art pâtissier. Dans chaque village, il y a un *amaretto* (macaron), un biscuit

sec peut connu, ou alors le plus célèbre *krumiro*. Tout est né dans cette Province, très créative, qui a ensuite atteint une sorte d'excellence dans la cuisine, variée, fruit des influences reçues

par ce territoire qui a joué un rôle important dans l'histoire d'Europe. Citons le *Monferrato*, le terroir qui caractérise les trois quarts du territoire de la Province d'Alessandria, avec ses quarante châteaux qui font de cette région la plus riche de vestiges d'une histoire millénaire. Pour écrire ce guide, nous avons pris comme point de départ le

charme d'un territoire à raconter, qui conserve, dans le moindre de ses villages, des trésors difficilement concevables. Ce sont des trésors artistiques, paysagers, mais aussi agricoles et de l'artisanat culinaire. L'auteur de ces lignes est un fier fils de cette terre et, entre les lignes de son récit, sa plume s'envole parfois, devant un verre de vin ou un plat d'*agnolotti*; il s'enflamme en décrivant le charme d'une terre qui ouvre la voie à un nouveau tourisme: celui de l'Italie la plus authentique, vue à travers le microcosme d'une Province variée et attachante; une terre à découvrir, comme ce guide nous invite à la faire, village après village, place après place, sentier après sentier. Bon voyage, vous nous en remercieriez!



Paolo Massobrio

Journaliste et critique œnogastronomique, président du Club Papillon



- Alessandria
- La via Fulvia
- La Fraschetta et le territoire de Marengo
- Valenza
- Le Monferrato entre Tanaro et Po
- Casale Monferrato
- Le Monferrato Casalese
- Les terres du Sanctuaire et la vallée Cerrina
- Acqui Terme
- La vallée de la Bormida
- Vers la mer
- Ovada
- Le haut Monferrato Ovadese
- Novi Ligure
- Gavi et le territoire de l'Orba
- Val Borbera et Vallée Spinti
- La Vallée du Scrivia
- Tortona
- Val Curone, Grue, Ossona

guide à la lecture

Ce guide comprend dix-neuf sections, dont sept sont dédiées aux villes principales et douze aux districts à l'intérieur desquels nous avons regroupé les quelques 190 communes de la Province d'Alessandria. Les districts ont été sélectionnés sur la base de la proximité géographique d'une part, et de celle culturelle de l'autre. La plus grande partie de ce territoire s'identifie avec son cours d'eau, sa vallée, sa communauté de colline, mais également avec une histoire et un environnement commun, qui se reflètent dans la production agricole et artisanale, dans l'ampélographie et dans la cuisine. Certaines recettes sont typiques de la zone, d'autres font partie d'un savoir-faire commun et se retrouvent dans différents districts. Pour compléter chaque chapitre, une annexe indique les restaurants et les hauts-lieux de la gastronomie où vous trouverez citées les spécialités, ainsi que les adresses sélectionnées par Paolo Massobrio.

Accessibilité

Nota bene pour la lecture, par



Les informations ont été obtenues par envoi d'un questionnaire structuré. La compilation des données a été faite sur base entièrement volontaire; elle a permis aux techniciens de *Turismabile* d'élaborer une description technique du niveau d'accessibilité des restaurants. Il a été choisi, en conformité avec les tendances internationales, de ne pas utiliser de "brevet d'accessibilité" mais de fournir au touriste toutes les informations utiles qui lui permettront d'évaluer lui-même la capacité des structures à répondre à ses exigences propres. Lorsque l'on déclare que pour accéder à certains lieux l'aide d'un accompagnateur est nécessaire, on entend indiquer que la structure présente, par endroit, de petits obstacles (seuil, différences de niveaux de moins de 5 cm, nécessité de déplacer temporairement un meuble ou autre) qui peuvent toutefois être facilement surmontés par l'intervention de l'accompagnateur; quand on signale la nécessité de l'intervention du personnel, on désire exprimer le fait que l'accès à l'endroit est conditionné par des limitations significatives (des

escaliers, par exemple) qui devront être évaluées par le client lui-même. Il est toutefois entendu que les structures signalées, s'il n'y a pas d'indication contraire, ont déclaré avoir reçu dans le passé des clients ayant des exigences particulières et qu'elles sont, en général, disposées à fournir leur aide pour permettre au client un séjour agréable.



Structure informée AIC (Associazione Italiana Celiachia - Associazione Italiana Coeliakie)



Possibilité d'un menu spécial sur commande/réserve



Possibilité d'un menu spécial indiqué sur la carte



Accès autorisé pour les animaux de petite/moyenne taille



Accès autorisé aux seuls chiens d'aveugle



Accès interdit à tous les animaux



Aucune indication d'aide pour les personnes souffrant de déficit sensoriel

Alessandria



le salon du piémont



Moi, j'aime Alessandria. Plus que toute autre ville. Parce que c'est un Salon, un grand salon, où certaines portions de rue semblent françaises avec leurs bistrotts. J'aime la visiter, surtout à pied, parce qu'ainsi on peut découvrir les trésors que cachent les cours intérieures des immeubles. Des cours profondes qui conservent une certaine dose d'intimité. J'aime les places avec les arcades: *piazza Garibaldi* et *piazza della Libertà*, cœur de la ville, dont partent, à rayons, les principales artères comme *via Dante*, *via San Lorenzo* ou *corso Roma*, qui est la «promenade» de la ville. J'aime les églises, nombreuses et belles, j'aime qu'à *Palazzo Monferrato* soit présentée, depuis deux ans, une exposition d'art où découvrir cette culture qui n'est jamais affichée avec ostentation. Mais qui existe. C'est le

siège de l'un des conservatoires les plus dynamiques, il y a l'argenterie d'Alessandria qui s'ajoute à l'art de la pâtisserie, une spécialisation que les Autorités Communales ont voulu distinguer par la De.Co., la dénomination communale. Qui reste l'un des attraits de la ville. J'aime la *piazzetta della Lega*, autre haut-lieu de vie de la ville et, un peu plus loin la galerie en style Liberty, *Galleria Guerci*, qui justifie à elle-seule la visite de la ville. Alessandria, c'est aussi, bien que l'on n'ait jamais écrit à ce propos, le culte de l'apéritif, qui a été le précurseur, dans les années Cinquante, de ce que l'on appelle aujourd'hui l'*happy hour*. Dans les bars d'Alessandria, on boit le *marocchino*, et il y a souvent de l'autre côté du comptoir un barman de première qualité. Ici, il faut le souligner, l'art du goût a

toujours été traité avec exigence. Ainsi la pâtisserie, qui n'a pas son pareil en Italie, mais également les pizzerias, où travaillent les meilleurs maîtres de Tramonti. Et puis les restaurants, les œnothèques, les auberges, nombreuses, aux spécialités si différentes les unes des autres. Toujours pleins. Ils ont même un label qui garanti leur fidélité à la cuisine typique, servie avec les vins de la région, nombreux

à voir

Alessandria offre un certain nombre de lieux intéressants. La structure architecturale remonte au 19^e siècle: *piazzetta della Lega*, le cœur de la ville, ou *piazza Garibaldi* avec ses arcades et ses immeubles à l'architecture uniformisée. Autre lieu important, la *piazza Marconi* avec le beau **Palazzo Figarolo di Gropello**. Il date du 18^e siècle et, bien que transformé dans les années 30 du 20^e siècle, il conserve tout son charme original, surtout aux yeux de qui pénètre dans sa cour intérieure. D'autres résidences nobles méritent d'être citées: **Palazzo Ghilini** (datant de 1732, il est considéré comme l'un des majeurs chefs d'œuvre parmi les résidences nobles italiennes), **Palazzo Guasco** (voir l'imposant escalier et la galerie de 12 m de haut, éclairée par 18 fenêtres), **Palazzo del Comune** - Hôtel de Ville - (de style néoclassique), **Palazzo Cuttica** (datant du 18^e siècle, dont la sobriété extérieure annonce le néoclassicisme) et **Palazzo Civalieri** (voir la cour avec son entrée à exèdre). La *Galleria Guerci* construite en 1895, est un autre endroit significatif et élégant du centre-ville; elle possède de belles grilles et de beaux lampions de fer forgé. Durant le 20^e siècle ont été construits **Palazzo del Monferrato**, œuvre du turinois *Chevalley*, digne représentant de l'éclectisme architectural du 20^e siècle et **l'immeuble des Postes et des Télégraphe**, orné d'une grande mo-

saïque de *Gino Severini*; parmi les immeubles dessinés par *Ignazio Gardella*, l'un des principaux représentants de l'architecture rationaliste, citons **l'Hôpital Sanatorium Teresio Borsalino**, la *Casa per impiegati* et la *Taglieria del Pelo*. Sur l'autre rive du Tanaro, à la sortie de la ville, a été construite, au 18^e siècle, l'imposante **Citadelle militaire**, conçue par Ignazio Bertola suivant un plan en étoile à six branches. Fondée par *Vittorio Amedeo II*, elle est parmi les plus intéressantes et mieux conservées d'Europe. Les bâtiments ont été récemment affectés à l'accueil de manifestations culturelles ou transformés en musée. Parmi les édifices religieux, sont particulièrement dignes d'attention les «perles» baroques du 16^e siècle: **S. Lorenzo**, **S. Lucia** et **SS. Alessandro e Carlo**. Les deux premières possèdent d'harmonieuses mais sobres façades de briques, leur principal attrait. La troisième impressionne pour sa grande nef interne richement décorée. La **cathédrale** (finie en 1879), dédiée à *S. Pietro* et récemment rénovée, se révèle pleine de surprises: de la statue en bois, datant du 15^e siècle, de la *Madonna della Salve*, à la byzantine *Madonna dell'Uscetto*, aux tableaux de *Moncalvo*. L'église **Santa Maria del Carmine** dans via dei Guasco, qui date du 14^e siècle avec ses arches et ses voûtes d'arêtes, conserve une *Madonna del Rosario* du 16^e siècle et un Crucifix du 18^e siècle. **S.**

saïque de *Gino Severini*; parmi les immeubles dessinés par *Ignazio Gardella*, l'un des principaux représentants de l'architecture rationaliste, citons **l'Hôpital Sanatorium Teresio Borsalino**, la *Casa per impiegati* et la *Taglieria del Pelo*. Sur l'autre rive du Tanaro, à la sortie de la ville, a été construite, au 18^e siècle, l'imposante **Citadelle militaire**, conçue par Ignazio Bertola suivant un plan en étoile à six branches. Fondée par *Vittorio Amedeo II*, elle est parmi les plus intéressantes et mieux conservées d'Europe. Les bâtiments ont été récemment affectés à l'accueil de manifestations culturelles ou transformés en musée. Parmi les édifices religieux, sont particulièrement dignes d'attention les «perles» baroques du 16^e siècle: **S. Lorenzo**, **S. Lucia** et **SS. Alessandro e Carlo**. Les deux premières possèdent d'harmonieuses mais sobres façades de briques, leur principal attrait. La troisième impressionne pour sa grande nef interne richement décorée. La **cathédrale** (finie en 1879), dédiée à *S. Pietro* et récemment rénovée, se révèle pleine de surprises: de la statue en bois, datant du 15^e siècle, de la *Madonna della Salve*, à la byzantine *Madonna dell'Uscetto*, aux tableaux de *Moncalvo*. L'église **Santa Maria del Carmine** dans via dei Guasco, qui date du 14^e siècle avec ses arches et ses voûtes d'arêtes, conserve une *Madonna del Rosario* du 16^e siècle et un Crucifix du 18^e siècle. **S.**



Giovannino della confraternita del Crocefisso est un écrin garni d'œuvres d'art, par-dessus tout le bas-relief du portail: une Crucifixion du 16^e siècle. **S. Maria di Castello**, dont parle déjà un acte de 1107, conserve des vestiges archéologiques des plus anciens temples citadins; elle mélange les styles, du gothique tardif à la Renaissance. Un cloître datant des 15^e et 16^e siècles la complète. De l'époque médiévale il ne reste guère que des structures partielles comme les vestiges - le vestibule, un morceau du cloître - de la structure des **Umiliati di San Giovanni del Cappuccio**. Il y a, enfin, certains musées qui méritent une visite: les **Salles**

d'Art du Museo Civico, les Salles d'Exposition "*le Stanze di Artù*", le Musée d'Ethnographie "*C'era una volta - Il était une fois*" et le musée du Chapeau Borsalino. A Spinetta Marengo, lieu-dit d'Alessandria, ouvrira, au printemps 2010, le **Marengo Museum**, célébrant la fameuse bataille qui eût lieu le 14 juin 1800 entre les troupes de Napoléon et l'armée autrichienne (une évocation sera organisée). Le musée, dont le symbole est la pyramide en fonte, réalisée selon indications que Napoléon laissa pour célébrer la victoire, se basera sur histoire et documents. Il offrira de nombreux contenus multimedia (www.marengomuseum.it).

les produits

DU POTAGER A L'EXCELLENTE PATISSERIE

Au centre de la plaine délimitée par les fleuves *Bormida* et *Tanaro*, Alessandria a toujours été célébrée pour la richesse de ses potagers, si bien que le nom "*Orti*" - potagers, est resté à une partie résidentielle de la ville. Les zones limitrophes d'Alessandria sont riches de terrains où poussent **potirons, bettes, légumes** mais également **cerisiers, abricotiers et fraisiers**, symbole d'un des lieux-dits, Casalbagliano. Alessandria c'est aussi, et avant tout, la **pâtisserie**, biscuits secs et gâteaux frais, qui trouve ses racines dans les traditions liées à la bourgeoisie militaire, qui consommait ces produits dans les salons de la moitié du 19^e siècle, quand la saison théâtrale, de tout premier ordre, battait son plein. Aujourd'hui, les produits de la pâtisserie ont reçu une dénomination communale qui a enregistré un patrimoine composé de petits fours (*can-*



noncini et *bigné*), de gâteaux traditionnels, comme la *Tartufata*, des produits à marques de la tradition historique artisanale (comme la *Polenta di Marengo*, les *Baci di Gallina*, les *Mandrugnin*, les *Meardini* au Rhum, les *Amaretti Marelli*), la pâtisserie salée, les glaces d'excellente qualité, produites uniquement avec des fruits frais, ainsi que les gâteaux liés à des fêtes particulières: les *Lacabòn* de Sainte Lucie et les *Farciò* de Carnaval.

cuisine

La cuisine de la Région est un mélange particulièrement réussi de la grande tradition piémontaise et des influences ligures et lombardes. Un patrimoine œnogastronomique riche, qui transforme les meilleurs produits de la Province en une série de plats classiques comme la **bagna caoda**, la **cima** (ou saccoc-



cia) et le **vitello tonnato**, plats traditionnels et hors du commun dans le même temps. Les plats à base de légumes sont également très appréciés, comme les **salades d'herbes** (célèbre celle avec des œufs et les herbes de St Pierre) ou l'omelette aux herbes aromatiques; n'oublions pas le plat classique de toute la Province: la **peperonata**, qui se prépare tout simplement avec des poivrons, des tomates et quelques filets d'anchois. Ce sont des plats typiques de l'été, comme le **sancrò**, à base de chou, adaptation du Sauer Kraut de l'Est de l'Europe, est typique de l'hiver. Hivernales également la soupe de

fèves et les "**garunet e fagioli**", c'est-à-dire des pâtes fraîches servies avec une sauce à base de légumes secs, typique du chef-lieu et de toutes les collines du Monferrato. Dans les restaurants de la zone, on vous servira le **tonno di coniglio**, de délicates noix de viande de lapin parfumées à la sauge, clou

de girofle et baie de genièvre, les tagliolini aux poireaux et anchois, le **capunet** fait avec du chou, du saucisson cuit et des restes de viande rôtie de la veille ou le chou farci de Santo Stefano - le lendemain de Noël - (la farce est faite avec du co-techino, des viandes maigres, de la fontina, du Parmesan et du lard) et les **agnolotti - raviolis - all'alessandrina**, petits, de forme irrégulière, fourrés de daube, saucisse et légumes, assaisonnés avec le jus de cette même daube qui a servi à leur confection ou avec du Barbera. Parmi les plats de viande traditionnels on trouve encore la **daube de viande**, utile à la préparation des

agnolotti, le lapin aux poivrons et la **trippe**. Mangée suivant la recette "**zuppa di piazza Tanaro**", où la tripe est cuite avec des oignons, des pommes de terre, des poireaux et du lard, soupe épaisse que l'on peut utiliser également pour assaisonner les tagliatelles. N'oublions pas les fameuses recette de la tra-

dition qui ont pour ingrédient principal les **escargots**: les lumache alla mandrogna, cuits dans le vin blanc et assaisonnés aux anchois, beurre et noisettes. Durant le carême, outre les poissons d'eau douce, on sert du **merlu** ou de la morue, frite ou cuisinée avec des tomates, accompagnée d'une tranche de polenta. Le **Poulet Marengo** est un cas un peu spécial, la légende le veut né de la créativité du cuisinier de Napoléon, Dunand, le soir même de la victoire de la bataille historique sur les Autrichiens. Préparé avec du poulet, des écrevisses, des œufs et du vin blanc, il a trouvé rapidement place sur toutes les ta-

bles du monde, jusqu'à être remanié par le grand Auguste Escoffier qui, dans sa version, y ajoutait des champignons. Moins connu que ce dernier mais servi dans des restaurants de la zone est le **Veau à la Marengo**, c'est-à-dire un ragoût de veau, cuit au vin blanc, auquel on ajoute de la sauce tomate des champignons et des oignons grelots. Parmi les pâtisseries, outre

celle De.Co., on peut rappeler celle liée à certaines fêtes religieuses: en novembre les **fave dei morti**, c'est-à-dire de simples biscuits en forme de fèves, préparés avec du sucre des noisettes et du blanc d'œuf, et pour Carnaval les **gazze**, c'est-à-dire de la pâte frite, légère et gonflée, préparée en malaxant farine, beurre, œufs et Marsala, ou les **frittelle** (dites également **farciò**),

des beignets moelleux et gonflés, préparés en malaxant lait, farine blanche, beurre, œufs et sucre. La cuisine de la Région d'Alessandria se déguste en buvant les vins de la région du **Monferrato**, du Barbera jeune et joyeux à celui le plus sérieux, le Barbera du **Monferrato Superiore**, récemment devenu Docg - dénomination d'origine contrôlée et garantie.



achats

- **Bar Gipsy's**
via Galvani, 12 - tel. 0131442467
fermeture: lundi
apéritifs et glaces artisanales
- **Bar Tazza d'Oro**
via Bergamo, 13 - tel. 013155758
fermeture: dimanche
spécialités et vins de toute l'Italie
- **Boano**
via San Lorenzo, 71 - tel. 0131254797
via Dante, 80 - tel. 0131252058
fermeture: mercredi après-midi
Viandes blanches de qualité,
poulets rôtis

- **Ciocolateria Antonella**
via Castellani, 16 - tel. 0131441828
fermeture: mardi
Monferrini (croûtes de pain levées au four et recouvertes de chocolat noir 70%), pralines, dragées
- **Gelateria Cerenà**
piazzetta della Lega, 12 - tel. 0131251643
glaces artisanales
- **Gelateria Cerenà**
corso Crimea, 45 - tel. 0131254268
fermeture: mardi - glaces artisanales
- **Gelateria Soban**
via San Lorenzo, 99 - tel. 0131445255

glaces artisanales, glaces sans sucre, glaces pour problèmes d'intolérances alimentaires (gluten, lactose, œuf) "GLACIER INFORME" de l'Aic

• **Guidetti Cocktail Bar**

via Alessandro III, 33 - tel. 0131260148
fermeture: mardi

cocktails, vins, fromages, petits fours artisanaux, miels, confitures

• **Macelleria Baldon**

via dei Guasco, 18 - tel. 0131263593

morceaux choisis de bœuf de race piémontaise

• **Macelleria Fara**

via Rettoria, 19 - tel. 0131226268

saucisson de vache de la Fraschetta, trippes

• **La Mandragora**

via Legnano, 25 - tel. 0131262960

fermeture: lundi matin

produits de l'agriculture biologique, aliments pour problèmes d'intolérances alimentaires

• **Pane & Co.**

corso V. Marini, 67 - tel. 0131253178

fermeture: dimanche

focaccia sucrée et salée

• **Panetteria Mauro Sandroni**

corso IV Novembre, 45 - tel. 0131253013

fermeture: mercredi après-midi

pains et focacce (spécialité: tresse de pâte dure)

• **Pasta Fresca Fabio e Luisa**

via San Lorenzo, 72 - tel. 0131263548

fermeture: mercredi après-midi

agnolotti, rabaton

• **Pasticceria Bonadeo**

Galleria Guerci - tel. 0131251741

fermeture: lundi

Petits fours de la tradition d'Alessandria, Polenta di Marengo

• **Pasticceria e Confetteria**

Rovida & Signorelli

piazza Garibaldi, 23

tel. 0131252754 - 0131246937

fermeture: mardi

Pâtisserie historique d'Alessandria, amuse-gueule De.Co.

• **Pasticceria Gallina**

via Vochieri, 46 - tel. 013152791

fermeture: lundi et dimanche après-midi

Baci di Gallina, torta Baciona

• **Pasticceria Mezzaro**

via Cavour, 43/45 - tel. 013168815

fermeture: lundi

Mezzarini (verrines de biscuits)

• **Pasticceria Pasquali**

via Trotti, 67 - tel. 0131254130

fermeture: lundi

baci au chocolat, bavaois à la crème et chocolat

• **Pasticceria Rolando**

via Plana, 3 - tel. 0131443538

fermeture: lundi et dimanche après-midi

amaretti à tous les parfums

• **Pasticceria Zoccola**

corso Lamarmora, 61 - tel. 0131254767

via San Lorenzo, 102 - tel. 013143772

fermeture: lundi

petits fours et tartufate

• **Pasticceria Gastronomia Teo e Bia**

via Sant'Ubaldo, 32/a - tel. 0131222752

produits de l'agriculture biologique, aliments pour problèmes d'intolérances alimentaires

• **Salumeria Parma & Reggio**

via Dante, 92 - tel. 0131260451

fermeture: mercredi après-midi

fromages et charcuteries de toute l'Italie

• **Il Salumaio**

via Dei Guasco, 20 - tel. 0131253624

fermeture: mercredi après-midi

pâtes fraîches farcies, rabaton, sélection de charcuteries et fromages

• **Vineria Mezzo-Litro**

corso Monferrato, 49

tel. 0131223501 - fermeture: lundi

vins, charcuteries typiques, riz, huile, eau de vie, chocolat, cognac et confitures

- parking avec places réservées aux handicapés

- l'entrée situé au niveau de la chaussée et les salles à l'intérieur permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls facilement

- toilettes réservées.



CANTALUPO (frazione)

• **Macelleria Ferrua** - via Pace, 1

tel. 0131269206 - fermeture: dimanche et lundi

viande de bœuf piémontais, Bœuf Gras, saucissons et saucisses de la maison

CASCINAGROSSA (frazione)

• **Macelleria Armano Gigetto**

via Gramsci, 3 - tel. 0131619689

saucisses della Fraschetta

VALLE SAN BARTOLOMEO (frazione)

• **Macelleria Da Davide**

piazza Dossena, 32 - tel. 013159473

manger

• **A Casa di Josephine**

via Parma, 10

tel. 0131253971

fermeture: dimanche

prix menu: 35 euros

rabaton, poulet chasseur, tartrà in salsa rossa - parking asphalté avec des places y compris près de l'entrée - la disposition des pièces est telle que l'intervention du personnel est requise pour permettre les déplacements des clients en fauteuil roulant, qui est difficile - toilettes réservées.

• **Alli Due Buoi Rossi**

via Cavour, 32

tel. 0131517171

www.alliduebuoirossi.com

fermeture: samedi midi, dimanche soir

prix menu: 35 euros

capunet con bagna caoda, rabaton gratiné au beurre et à la sauge

• **L'Arcimboldo**

via Legnano, 2

tel. 013152022

www.ristorantearcimboldo.it

fermeture: dimanche

prix menu: 35 euros

plin au beurre et à la sauge, gnocchi à la fondue, tagliata di fassone piemontese



fermeture: dimanche et l'après-midi, samedi ouvert de 7 à 16 heures

charcuteries, viandes

• **Az. Agr. Berto Vito**

via S. Antonino, 17/19

tel. 013159370

ouverture: vendredi et samedi (8-11.30)

viande

VALMADONNA (frazione)

• **De Gustibus**

via Profumati, 12 - tel. 0131507066

produits de boulangerie faits à la farine biologique

• **Duomo**

via Parma, 28 - tel. 013152631

fermeture: samedi midi et dimanche

prix menu: 35-45 euros

riz carnaroli aux poireaux et saucisse d'oie, pot-au-feu, crème glacée à la noisette accompagnée de bicerin turinois

- parking asphalté - la marche à l'entrée ne peut être franchie par les clients en fauteuil roulant qu'avec l'aide d'un accompagnateur qui est nécessaire également pour les déplacements à l'intérieur - les toilettes, que peuvent atteindre les clients en fauteuil roulant, ne permettent pas l'utilisation du WC.

• **Il Grappolo**

via Casale, 28

tel. 0131253217 - www.ristoranteilgrappolo.it

fermeture: lundi soir et mardi

prix menu: 35 euros

agnolotti monferrini aux trois rôtis, pintade farcie, pot-au-feu

- parking asphalté avec places réservées aux handicapés - l'entrée pourvue d'un plan incliné et les grandes salles permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer bien que l'aide d'un accompagnateur soit nécessaire par endroit - les toilettes, communes, ne permettent pas l'utilisation du WC aux clients en fauteuil roulant.



• Gusto (Vineria)

piazza Principessa Mafalda di Savoia, 15
tel. 0131441141 - fermeture: dimanche
prix menu: 30 euros

tagliata di fassone avec pommes de terre, agnolotti

• La Piola

via Poligonia, 86
tel. 0131226779

fermeture: lundi - prix menu: 24 euros

rabaton, pointe de veau aux artichauts, coquelet cuit sur la pierre

- parking asphalté - l'entrée et les salles à l'intérieur permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls facilement-toilettes réservées.

• Dai Tre Gnuront

via Plana, 95 - tel. 013156423

fermeture: lundi et mardi - prix menu: 25 euros

agnolotti, merluzzo "cumudà" avec oignon et tomate

• Osteria della Luna in Brodo

via Legnano, 12 - tel. 0131231898

fermeture: lundi - prix menu: 29 euros

risotto alle erbette con robiola di Roccaverano, rôti de pointe de veau, tarte aux noisettes avec crème au chocolat

• Osteria Porcavacca

via Modena, 68 ang. via U. Rattazzi

tel. 0131234274 fermeture: lundi et dimanche midi - prix menu: 35 euros

poulpe, sèches et petits calamars aux haricots secs et pommes de terre à la sauce au basilic, gnocchi



de pomme de terre avec saucisses et champignons, filet de bœuf aux herbes et cuit sur la pierre

• Torino

via Vochieri, 108 - tel. 013155752



www.bioristorantetorino.it

fermeture: lundi - prix menu: 33 euros

carpaccio di fassone scottato agli aromi con Montebore, gnocchi de pomme de terre et betterave avec fondue, saucisson "ubriaco" à la polenta

- parking asphalté avec places réservées aux handicapés - l'entrée au niveau de la chaussée et les grandes salles permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls facilement - toilettes réservées.

• Il Vicoletto

vicolo Cremona, 1 - tel. 0131261578

fermeture: mercredi soir et dimanche

prix menu: 32 euros - **poulet Marengo**

SAN MICHELE (frazione)

• Al Mulino

via Casale, 44 - tel. 0131362250

www.almulino-hotel.it

fermeture: dimanche - prix menu: 26 euros

agnolotti de daube à la piémontaise, viande crue de fassone avec robiola et tomates fraîches

- parking asphalté avec places réservées aux handicapés - l'entrée au niveau de la chaussée et les grandes salles permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer facilement - toilettes réservées - le personnel n'a pas de formation spécifique pour accueillir des personnes ayant des besoins spécifiques.

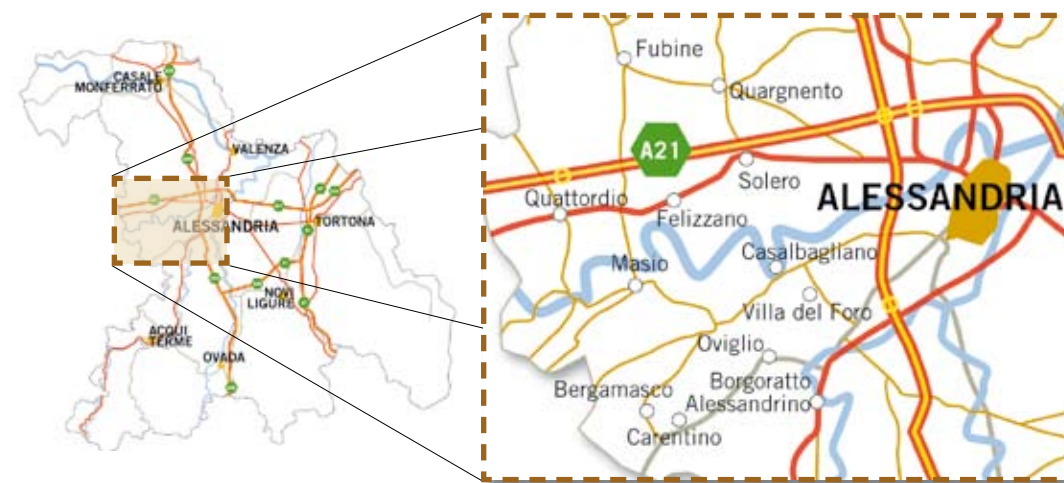


événements

- Foire de San Giorgio (avril-mai) info: www.comune.alessandria.it
- Sortie et pique-nique dans le centre (mai) info: turismo@provincia.alessandria.it
- Foire-marché des artisans chocolatiers "Alé Chocolate" (octobre)
info: assessorato.commercio@comune.alessandria.it
- Foire de San Baudolino (novembre) info: www.asperia.it
- Fête de Santa Lucia, procession et vente de "lacabon" (décembre) - info: www.comune.alessandria.it
- Diverses localités de la Province Andar Per Cantine, Castelli e... Vinerie - Visitez Caves, Château et...
Cœnothèques (tous les dimanches de mai à octobre)
info: turismo@provincia.alessandria.it

La via Fulvia

Bergamasco, Borgoratto Alessandrino, Carentino, Casalbagliano, Felizzano, Fubine, Masio, Oviglio, Quargento, Quattordio, Solero, Villa del Foro



portrait du 19° siècle piémontais

Il existe une aura de mystère qui enveloppe depuis toujours ces villages que l'on trouve sur la route qui va d'Alessandria vers Asti. La légende veut qu'ils aient été reliés par un réseau de souterrains. Et bien, encore enfant, j'ai vu le débouché de l'un d'entre eux, dans un bois, qui depuis le Collège dei Pallottini d'Abbazia di Masio descend vers la plaine humide du Tanaro. On raconte également que ces galeries passaient sous le lit du Tanaro, pour relier entre eux tours, églises, châteaux et couvents. Le nom même d'Abbazia - abbaye - indique l'existence d'un monastère bénédictin, tandis que dans la plaine, aux environs de Felizzano, un complexe monastique encore visible abritait les moniales. Si l'on parcourt, en voiture ou autocar, la via Fulvia, on respire encore un air de 19° siècle piémontais, Avec ces champs cultivés légèrement en pente, délimités par les mûriers puisqu'ici prospérait l'élevage des vers à soie. Le chapelet d'étangs

et de mares est curieux et admirable, ils faisaient partie d'un système d'irrigation essentiel. Aujourd'hui y vivent poissons et animaux aquatiques. Il est certain que la présence des seigneurs et de leurs châteaux a beaucoup contribué au développement de l'agriculture dans ces zones. Le premier manoir que l'on rencontre, avec ses ruines, est à Casalbagliano, un peu avant Villa del Foro; puis à Oviglio, à marquer encore la formation du bourg, et Solero. Enfin, le joyau de Redabue, qui a conservé sa structure de bourg autarcique, avec ses fermes solides, le parc et la chapelle dessinée par Juvarra, un modèle pour ce qui devait devenir Superga à Turin. Un autre aspect caractérise ce bourg: celui de sa structure même, un ensemble créé par une communauté qui se défend, qui entend conserver ses traditions, qui refuse de les abandonner. Les jeunes générations ont beaucoup travaillé pour restaurer les sites de leur mémoire, là où le ministre

Urbano Rattazzi avait sa propriété. Un ancien four communautaire, dans le lieu-dit "popolo" d'Abbazia di Masio, est redevenu un lieu de rencontre. Donc, vigne, noisetiers, bois comme

dans ce qui fut la propriété du champion cycliste Fausto Coppi, dans le domaine Zucca, approvisionnent la cuisine de cette région qui, ce n'est pas un hasard, abonde en restaurants renommés.

à voir



A **Villa del Foro** visitez l'Antiquarium, situé sur l'important site archéologique romain de Forum Fulvii. A **Masio**, la tour est en cours de restauration comme l'église gothique S. Dalmazzo; celle S. Maria Maddalena possède un précieux autel de G.B. Solaro. Sur le territoire de la commune se trouve le château de Redabue, d'origines médiévales, flanqué de l'église du Juvarra. Le château de Lajone à **Quattordio** est une construction récente, construite sur les ruines d'un édifice du 17^e siècle. Dans la même localité, on peut admirer le Palazzo Sanfront, la Mairie, restaurée récemment. **Quargento** abrite l'église

S. Dalmazzo, de style roman tardif qui conserve les reliques du saint. La paroisse de **Fubine**, dédiée à S. Cristoforo, date de 1490 et sa rosace en est l'élément de plus grand intérêt. A **Felizzano** se trouvent plusieurs édifices sacrés: S. Pietro du 12^e siècle avec une série de plaques de céramiques décoratives originales; S. Michele qui possède encore un clocher romano-gotique; S. Rocco, décoré de fresques du 15^e siècle. L'église paroissiale d'Oviglio date de 1308 et l'église S. Agata existait déjà en 850. L'église SS. Perpetuo e Bruno à **Solero** est également en style romano-gothique.

les produits

ASPERGE SARRASINE

La culture de l'Asperge, du type violet d'Argenteuil, a été introduite à Masio au début des années 1900 et sa commercialisation s'est étendue, au cours du siècle, jusqu'aux marchés principaux d'Asti et Alessandria. On la

cultive aujourd'hui sur les collines, dans les terrains sableux de Masio et des pays limitrophes. Cueillie en avril et mai, elle se caractérise par une saveur intense, plus marquée par rapport à d'autre variété au goût plus

délicat. A table, son utilisation la plus courante est dans la recette symbole de Masio: les **subrich** qui se préparent en y ajoutant épinards, herbes, œufs et **grana padano**. Le produit fini se présente sous la forme d'une petite

omelette aux légumes au goût frais et plaisant. Autrefois, c'était une recette de cuisine de pauvres gens, faite avec les herbes ramassées dans les champs des alentours, additionnées d'œufs et mises à cuire sur une brique brûlante (*su brich*). L'asperge et les *subrich*, sont des produits à dénomination communale (De. Co.) de Masio depuis juillet 2006. **Fubine** est célèbre pour ses asperges vertes, et une *sagra* - foire - leur est dédiée en mai. C'est aussi l'élément principale de la recette des *asparagi alla monferrina*, avec beurre et Parmesan.



MIEL

L'élevage des abeilles est une tradition qui se transmet depuis des temps immémoriaux parmi les paysans de ces zones. Ces dernières années, on a noté une reprise de l'intérêt pour l'apiculture. C'est ainsi que la Commune de Masio a voulu instituer une dénomination communale (De.Co.) en 2006. Le miel de Masio existe dans les qualités suivantes:

-**Acacia**: liquide, de couleur très claire, au parfum floral délicat et à la saveur douce, souvent vanillée. Il laisse dans la bouche une sensation de fraîcheur.

-**Tournesol**: liquide, mais cristallisant rapidement. Il a une odeur végétale, une saveur peu sucrée et fruitée. Sa couleur est très caractéristique, une belle teinte jaune vif ou ambre tirant sur le jaune. (Sur le territoire de Masio



il est souvent mélangé au miel-lat).

-**Forêt**: liquide et pas toujours cristallisé. Il est en général visqueux, de couleur ambre foncé, presque noir; il a une odeur végétale fruitée, une saveur peu sucrée et légèrement aspre, comme le malt.

-**Millefleurs**: liquide, cristallisant plus ou moins rapidement. Il a

une odeur, une couleur et une saveur qui dépendent du nectar entrant dans sa composition (tilleul, ailante, châtaigner, miellat). Il est particulièrement recommandé pour la préparation des recettes des gâteaux typiques de la région. Il est délicieux avec les fromages, quelque soit leur degré d'affinage.

cuisine

Les plats typiques de cette zone plongent leurs racines dans l'histoire. A *Oviglio*, on cuisine les *pen* (une boulette, faite de lard et jambon, œuf, fromage, persil et ail); à *Masio*, les *subrich* (voir Asperge) ont reçus la De.Co., mais les asperges sont également cuisinées avec de la sauce verte et des œufs, en papillotes ou gratinées au four. La recette commune à tous ces bourgs est l'*agnolotto*, un ravioli farci aux légumes à la viande, en particulier lapin et bœuf. Le lapin et le poulet chasseur (*coniglio*

et *pollo alla cacciatora*) sont des plats de fête, le dessert est alors la *tirà*, une tourte de pain et raisin sec cuite au four à bois et saupoudrée d'un peu de sucre. Dans la cuisine locale, les poissons d'eau douce ont leur place avec le *pescegatto in carpione* - poisson-chat -, pêché dans les rivières Tanaro et Belbo, ainsi que les champignons. Il ne faut pas oublier les légumes qui poussent dans ces terres fertiles: choux, betteraves, épinards, carottes, haricots verts et blancs, petits pois et fèves qui

se mangent, ici, en soupe ou en salade, l'été, avec du fromage émietté et des œufs. Le chou est à la base d'une des recettes les plus communes de la région d'Alessandria, le *capunet*, dans laquelle les feuilles de chou sont facies de *cotechino*, œuf et ail. A *Solero* une vieille recette paysanne, les *pe*, permet d'utiliser le pain rassis en le mélangeant à du Parmesan, du lard, du saucisson, les œufs et les épinards pour fabriquer de grosses quenelles à déguster cuite dans le bouillon.

vin



La production de vin est excellente, surtout le Barbera qui naît du plant homonyme, dont les sites de production se trouvent dans les zones de Quargnento (où se trouve la cave de la famille Shon,

où vivait, il y a encore peu, la célèbre styliste), de Fubine et de Masio. Ce vignoble est originaire du Monferrato où il est encore le plus souvent cultivé. On ne sait rien de sûr à propos de ses ori-

gines et de son ancienneté bien qu'il soit un cépage fort répandu et très important. Il semble que l'on en parle pour la première fois au début du 6^e siècle après J.C. dans les cadastres de Chie-

ri et de Nizza Monferrato. Avec Galesio, on l'a nommé *vitis vinifera montisferratensis* pour le caractériser comme cépage typique du Monferrato. Le vin obtenu a une couleur rouge rubis,

un parfum agréable qui rappelle la violette, la rose et l'amande. Sa caractéristique principale est l'acidité, qui laisse au palais une sensation d'agréable fraîcheur. Ce vin existe en deux versions: il

peut être pétillant ou tranquille, presque un sujet d'orgueil pour les vigneron de la Vallée Tiglione, considérée comme la zone la meilleure pour la culture de cette vigne.

achats

FUBINE

- **Az. Agr. Mauro Antonio Longo**

via della Repubblica, 11/a

tel. 0131778656 - cell. 330510129

farine de maïs Marano pour polenta

MASIO

- **U Re**

fraz. Abazia-str. Collina, 17

tel. 0131776047

fermeture: mercredi après-midi

macédoine de légume, charcuteries produites localement, fromages, confitures, farines

- **Apicoltura Roggero**

frazione Abazia - via Piacenza, 32

tel. 0131799259 - miel De.Co.

OVIGLIO

- **Az. Agr. Battisti Silvana**

Cascina Milandra strada Felizzano

tel. 0131776047 - viande de porc de race senese

QUATTORDIO

- **Az. Agr. Olivazzi** - piazza Olivazzi, 2

tel. 0131773314 - www.olivazzi.it

fermeture: toujours ouvert (téléphoner auparavant)

tajarin (pâtes fraîches)

manger



FELIZZANO

- **La Torre**

via Paolo Ercole, 84 - tel. 0131791156

fermeture: lundi - prix menu: 30 euros

agnolotti au jus de ragoût, poulet chasseur, pot au feu

MASIO

- **Casa del Popolo**

Antico Forno dell'Abazia delle Roncaglie

fraz. Abazia Contrada Monvicino, 15

tel. 0131799004 - 3281135709

fermeture: lundi et mardi - prix menu: 20 euros

farinata, soupe de pois chiche, langue à la sauce verte

• **Losanna**

via San Rocco, 36

tel. 0131799525

fermeture: dimanche soir et lundi

prix menu: 35 euros

subrich De.Co., agnolotti, stoccafisso in bianco, trippe au jus, ragoût d'âne

- le parking, en graviers, n'offre pas de place de stationnement réservée aux handicapés - les clients en fauteuil roulant peuvent franchir le seuil avec l'aide d'un accompagnateur, nécessaire également pour se déplacer à l'intérieur - les salles sont de dimensions telles qu'elles permettent l'accès aux personnes en fauteuil roulant - toilettes réservées.



OVIGLIO

• **Donatella**

piazza Umberto I, 1

tel. 0131776907

fermeture: lundi et mardi

prix menu: 65 euros

raviolone di robiola di Roccaverano, ravioli de lapin au beurre manié accompagné de son jus réduit et de cèpes frais, thon en croûte de cacao amer et confiture d'oignon, crème de café

• **Da Tunon**

via Dante, 4

tel. 0131776218 - 0131776142

www.ristorantedatunon.com

fermeture: vendredi

prix menu: 30 euros

pen (plat typique d'Oviglio), sanglier en salmis, pot au feu

-parking au revêtement mélangé asphalte et graviers, places réservées aux handicapés - les salles et les parcours intérieurs sont accessibles aux personnes en fauteuils roulants - toilettes réservées.



SOLERO

• **La Bettola**

via G. Di Vittorio, 17

tel. 0131217220

fermeture: lundi, mardi et mercredi soir

prix menu: 20 euros

farinata, cappellacci de jambon cru avec crème de potiron, jarret de porc



événements

Bergamasco Foire et Expositions - Marché de la Truffe (octobre) info: www.comune-bergamasco.it

Fubine Fête de l'Asperge (avril) info: www.comunedifubine.it

Masio Fête des Subrich (avril) info: www.comune.masio.al.it

Quargento Palio dell'Oca Bianca avec défilé en costume d'époque (fin mai) info: www.comune.quargento.al.it

La Fraschetta et le territoire de Marengo

Alluvioni Cambiò, Alzano Scrivia, Basaluzzo, Bassignana, Bosco Marengo, Castellazzo Bormida, Castelceriolo, Castelnuovo Scrivia, Castelspina, Frascaro, Frugarolo, Guazzora, Isola Sant'Antonio, Mandrogne, Molino dei Torti, Pasturana, Piovera, Pozzolo Formigaro, Rivarone, Sale, Spinetta Marengo



la légende de mayno della spinetta

Mayno della Spinetta est le héros légendaire de ces terres, le Robin des Bois qui osa s'opposer aux abus des troupes françaises qui occupaient cette partie de la plaine où, en 1800 fut combattue la bataille de Marengo qui vit Napoléon battre les Autrichiens. La mémoire populaire rappelle également *Giuditta della Fraschetta*, une belle jeune fille de Bosco qui humiliait, par son audace, les soldats de Napoléon et protégeait les faibles. Cette zone offre de bien curieuses sensations, en commençant par les villages du *Mandrogne* qui, durant certains mois de l'année, offre une mystérieuse ressemblance avec des terres sud-américaines. Région d'éleveurs et d'agriculteurs, difficiles à défendre contre les agressions extérieures, le *Mandrogno* a souvent été identifié avec la méfiance. Dans cette

zone, la gastronomie est riche et créative, le plat le plus typique, qui naît des récits historiques mêlés aux légendes, est le *Pollo alla Marengo* (Poulet Marengo), composé de viande blanche, œufs, écrevisses et légumes. Il semble qu'il fut servi à Napoléon durant sa Campagne d'Italie. On le cuisine encore dans certains restaurants de la région d'Alessandria, comme les incontournables *rabaton*, plat typique de la *Fraschetta* qui définit, en quelque sorte, la cuisine d'Alessandria et de sa région. Parmi les étoiles de la restauration brille encore le nom de *Luigi Lombardi*, cuisinier à *Bosco Marengo*, contemporain de *Nino Bergese* qui, comme lui, codifia la cuisine bourgeoise italienne. Aujourd'hui, à *Spinetta*, on trouve *La Fermata*, restaurant parmi les plus renommés d'Italie, où la cuisine régionale est

conservée, mêlée à une certaine dose d'originalité. A *Bosco Marengo*, bourg où naquit *Ghislieri*, qui devint Pape sous le nom de Pie V, la cuisine traditionnelle est servie dans l'auberge *La Locanda dell'Olmo*. *Castellazzo Bormida*, grand centre agricole, mériterait une attention particulière. C'est le pays de la betterave rouge, mais aussi de la Chocolaterie du Maître Chocolatier *Giacomino Boidi*; ici se trouve également le Sanctuaire dédié à la *Madonna dei Centauri*, où tous les ans, en juillet,

à voir

On peut trouver des traces de toutes les époques historiques en voyageant à travers les communes de ce district. A *Bassignana*, contemplez la chapelle romane de *San Giovanni Battista* et l'église paroissiale de *Santo Stefano* qui abrite un antique et précieux trésor. Romane également l'église *Santi Pietro e Paolo* à *Castelnuovo Scrivia*, où se dressent aussi l'élégant *Palazzo Pretorio* du 14^e siècle, l'église *Sant'Ignazio* et le grandiose *palazzo Centurione-Scotto* d'architecture génoise. A *Sale*, admirez l'église *San Giovanni Battista* datant de la Renaissance, l'église *San Calogero* du 15^e siècle et l'antique église paroissiale *Santi Maria e Siro*. L'église paroissiale de l'*Assunta* de *Guazzora* date du 18^e siècle; c'était l'antique résidence estivale des Evêque de *Tortona*; les églises paroissiales de *San Carlo* à *Alluvioni Cambiò* et *Sant'Antonio* à *Isola Sant'Antonio* ont, elles, été construites au 19^e siècle. Parmi les châteaux celui de *Piovera* conserve, à l'intérieur, des parties peintes en noir pour célébrer le deuil pour la mort de Napoléon Bonaparte; voir également celui de *Clarfuentes* à *Basaluzzo*. Tous les bourgs cités, auxquels s'ajoutent *Rivarone*, avec la belle église baroque de la *Natività di Maria*, *Alzano Scrivia* et *Molino dei Torti* font partie de la zone de protection de la nature *Parco Fluviale del Po* qui mérite une excursion à pied ou à vélo. A *Castelceriolo*, près d'Alessandria, se trouve l'antique Château *fortezza dei Ghilini*. A *Spinetta Marengo*, on peut revivre l'histoire de la victoire hi-

se regroupent les motocyclistes du monde entier. Mais ces pays de plaine sont, également, parfaits pour une excursion à bicyclette, jusqu'aux rives du grand fleuve Po, qui baigne *Isola Sant'Antonio*, où se trouve le restaurant *Da Manuela*, halte obligatoire où l'on vous servira en un seul et même menu toute la tradition de la cuisine de la plaine: grenouilles et escargots, mais surtout tous les légumes poussant dans cette riche plaine du goût. Donnez-moi une bicyclette! Nous partons!

storiq ue des troupes françaises sur celles autrichiennes en visitant le Marengo Museum (voir page 9). A *Bosco Marengo* une visite s'impose à l'imposant complexe de *Santa Croce*, convent dominicain fondé par le Pape Pie V, natif de *Bosco Marengo*, en 1566. L'église datant de la Renaissance, l'une des première construite selon les canons de la Contre-réforme, contient des œuvres de grands maîtres de l'époque, comme des tableaux de *Vasari* et *Moncalvo*, et une sculpture attribuée à *Michelangelo*, le cœur est en bois, c'est l'une des plus importantes œuvres de ce genre dans le Piémont; à *Pozzolo Formigaro* se dressent le château médiéval, l'église *delle Ghiare* et l'Oratoire *della Santissima Trinità e di San Bartolomeo* et, à 1 km de *Pasturana*, l'antique et vénérée église *San Martino*, datant de la période des Lombards, a été récemment restaurée. En retournant vers Alessandria, nous pouvons admirer, à l'intérieur de l'église *dell'Assunta* de *Castelspina*, un retable du 17^e siècle et à *Castellazzo Bormida* le Sanctuaire *della Beata Vergine della Creta*, aujourd'hui appelé *Madonnina dei Centauri*, qui est devenu un lieu de pèlerinage pour les motocyclistes européens. Il ne faut pas oublier la *Chiesa della Trinità* de *Lungi* datant du 12^e siècle, probablement construite à l'intérieur d'un complexe monastique. L'édifice a subi, au cours de siècles bien des vicissitudes; il ne reste de la structure romane originale qu'une partie de l'abside, certaines parties de mur et les chapiteaux de style byzantin.

les produits

AIL ET OIGNON DORE

Cultivé depuis des temps immémoriaux dans le petit bourg de *Molino dei Torti*, l'ail fait partie des produits Agroalimentaires Traditionnels de la Région Piémont (P.A.T.), les producteurs utilisant encore aujourd'hui typologies et techniques traditionnelles. Le produit se présente généralement sous la forme de 8-10 bulbilles (les "gousses d'ail") enfermées dans une enveloppe d'une couleur variant du blanc au rose ou au mauve. La plante, formée de feuilles engainant le bas de la tige de couleur verte, peut arriver jusqu'à 70 cm de hauteur. La cueillette se fait en deux périodes différentes. En juin pour le Bourguignon appelé communément *Ravagno*, généralement consommé frais dans les salades et en juillet pour le Blanc Hivernal, mieux connu sous le nom *d'Aglio di Molino dei Torti*, qui est séché et destiné à une commercialisation sur une plus grande échelle. L'oignon jaune est plus diffus sur les terres autour de *Castelnuovo Scrivia*, tout comme l'oignon rouge. Les plantes, qui arrivent à une hauteur de 40 cm, produisent des bulbes à la saveur sucrée prononcée. La cueillette se fait généralement fin août/septembre.



BETTERAVE ROUGE ET SCORSONERE

Produit typique des bourgs de *Castellazzo Bormida* et *Castelspina*, la **betterave rouge** est une sélection locale. La partie comestible est la racine qui a la forme d'un losange ou d'un ellipsoïde. Elle a une belle couleur rouge homogène. En fonction de la plus ou moins précocité de l'époque des semis, la cueillette peut avoir lieu de juillet à octobre. Généralement, la betterave rouge est stockée puis préparée par cuisson au four, à la température de 300°C, ou bien cuite à la vapeur. Elle est ensuite placée dans des caisses, sur des plateaux ou emprisonnée sous vide dans des sachets, pour être vendue sur les marchés ou dans les super-

marchés. La **scorsonère** pousse dans les potagers de la zone de *Castellazzo* et sa culture remonte à quelques dizaines d'années, comme le montre des études historiques locales. La partie comestible se présente sous

la forme d'une racine blanchâtre ou jaunâtre, conique ou allongée longue de 20 à 30 cm, avec un chevelu racinaire plus ou moins important. Légume de l'automne ou de l'hiver, on la mange bouillie ou gratinée au four.



POMME DE TERRE ET CELERI

La culture de la **pomme de terre** dans la basse Vallée du Scivia remonte à loin comme le prouvent certaines recherches historiques locales. Actuellement, la production de ce tubercule est d'environ 400.000 quintaux annuels et est particulièrement développée dans la zone de *Castelnuovo Scivia* et *Guazzora*. De forme ronde ou ovale, elle a une peau lisse et jaune, la pulpe est blanche ou légèrement jaune. Le ramassage peut être anticipé, pour des raisons de commercialisation (pommes de terre nouvelles) ou pour éviter de possibles attaques de maladies à virus (pour les pommes de terre à replanter). Son utilisation en cuisine est des plus variées, de la préparation des *gnocchi* à la purée, à la consommation bouillie ou frite. La culture du **céleri** a des racines historiques dans la zone d'*Alluvioni Cambiò* et certains documents parlent d'une certaine diffusion avant la seconde guerre mondiale. Depuis 1977, se tient tous les ans dans le village d'*Alluvioni Cambiò*, la "Fête du Céleri". Se présentant sous la forme d'une souche volumineuse formée de nombreuses côtes larges et enveloppantes jusqu'à une hauteur de 60 cm, de couleur blanche-verdâtre, il a une consistance tendre et croquante et est caractérisé par un parfum aromatique persistant. Le ramassage se fait en automne. On le consomme en salade ou dans les *pinzimonio*. Dans la zone, il est consommé dans la *bagna caoda*.



LE POTIRON

La province d'Alessandria, et tout particulièrement la zone de *Castellazzo*, a été, pendant longtemps, l'un des hauts-lieux de la culture du **potiron**, bien des études historiques locales le prouvent. Les méthodes de production et de conservation n'ont guère changé avec le temps, du moins durant ces dernières décennies. De forme ronde et de taille moyenne ou grande, il a une peau épaisse et bicornue, des sillons très marqués reliant l'apex au pédicule; sa peau est coriace et va du vert à l'orange, sa pulpe est jaune-orange, sa saveur, délicate et sucrée tend à s'in-



tensifier avec la maturation. Le ramassage se fait entre septembre et novembre et on peut le consommer immédiatement ou le stocker. Durant

sa conservation, une partie de l'amidon se transforme en sucre, améliorant ainsi les caractéristiques organoleptiques du produit.

LA CERISE

La cerise, surtout cultivée sur le territoire de la Commune de *Rivarone*, se trouve également vers *Montecastello* et *Bassignana*. Il existe deux variétés:

- la **Précoce**, une cerise tendre aux fruits sphéroïdales de taille moyenne-grande. La peau est rouge foncé, la pulpe rouge est tendre mais résiste un peu à la pression du doigt, elle a une saveur sucrée et délicate;

- la **Bella de Pistoia**, connue également sous le nom de *Durone* de *Rivarone*, aux fruits sphéroïdales-aplatis de taille moyenne; la peau est



vermillon; la pulpe, rouge clair, est dure, elle résiste à la pression du doigt, sa saveur

est sucrée. On la cueille au mois de mai et on la consomme fraîche.

LE MELON

La zone de production typique de cette espèce horticole se trouve dans la Basse Vallée du *Scriveria* et, en particulier sur les communes d'*Isola S. Antonio*, en premier lieu, et de *Castellnuovo Scriveria*. L'origine de cette culture remonte aux années suivant la guerre. On la cultive sur des terrains sablonneux souffrant de stress hydrique. Le fruit a une forme ovale, ou ronde pour certaines variétés; sa peau est de couleur jaune, lisse ou rugueuse, épaisse et présentent des sillons de l'apex au pédoncule, qui délimitent le découpage des parts. Le melon est estival, repiqué au mois de mai-juin et ramassé durant la période qui va de début juillet



à la fin d'août. On le consomme seul, comme un fruit, ou en recettes comme le risotto au melon, la glace au melon ou la macédoine de fruit au *Moscato*.

LA SAUCISSE DE VACHE

C'est un produit traditionnel, liée aux boucheries de la *Fraschetta*, et en particuliers aux bourgs de *Mandrogne*, *Litta Parodi* et *Cascinagrossa*.

Les saucisses traditionnelles sont faites de viande de bovin adulte généralement vaches (appelée "*vacca salamere*", c'est-à-dire arrivée en fin de carrière).

On ajoute aux viandes maigres, selon la zone de production, du lard de porc et des épices.

Selon la tradition populaire, on la consomme bouillie, frite, grillée ou en ragoût avec la *polenta*.



cuisine

Tout comme le patrimoine œnogastronomique, la cuisine est riche et variée. Il existe des plats typiques de la *Fraschetta*, les *rabaton*, sorte de boulettes à base d'œufs, farine, *ricotta* et herbes, gratinées au four; la *ciapilaia*, haché de viande de bœuf ou de cheval marinée dans le vin rouge, grillée et servie sur un lit de polenta fumante, mais aussi les traditionnels saucissons et saucisses, parfumés aux épices, oignons et herbes aromatiques et cuits dans le *Barbera*. La tradition de *Bosco* propose des *gnocchetti*, de minuscules virgules de pâtes à l'œuf cuites

dans du bouillon de poule, le cou de poulet est farci avec les parties délaissées de l'animal. A *Sale* on peut déguster les gressins et biscuits de *S. Stefano*, provenant de l'homonyme lieu-dit de la Commune. A *Alluvioni Cambiò* on trouve les caractéristiques "*delizie alluvionesi*", des biscuits à base de cacao et noisettes. *Castelnuovo Scrvia* compte un grand nombre de plats de la tradition paysanne, comme le *ciapulò* (viande d'âne hachée et épicée), la *panada* (pain rassis, eau, huile, fromage et sel), les *farsò* (beignets de farine, œufs et sucre), les crumbè

(un gâteau typique de Noël), les *tajarè e fasò* (*tagliatelle* de pâte faite à la maison); parmi les gâteaux, citons la *Torta Dar Carsent* (typique gâteau à pâte levée naturellement qui vient d'une tradition centenaire). A *Isola Sant'Antonio*, on mange le *bagnetto isolano* à base de légumes de la zone, qui accompagne merveilleusement les viandes bouillies. Les *cardes* sont particulièrement appréciées dans la région, elles sont mangées avec des anchois ou bien gratinées au four. Avec la *bagna caoda*, on consomme des topinambours, crus ou passés à la poêle.

vin

La zone n'a pas une grande tradition de production viticole, car les maladies de la vigne, qui frappèrent à la fin du 19^e siècle, firent disparaître cette culture de toute la

plaine, qui se reconvertit alors facilement à d'autres cultures. Il existait un vin rare dont on trouve quelques traces: le *Nerello della Fraschetta*, un vin probablement diffus avant les

deux maladies qui dévastèrent la vigne (oidium et phylloxéra). Il fut sacrifié à des choix plus productifs comme le *Barbera* et le *Cortese*, qui poussent sur les collines voisines de cette zone.

achats

BASSIGNANA

• Pasticceria Pino

corso Italia, 35 - tel. 0131926267
fermeture: lundi et mardi après-midi

Brassadé (biscuit traditionnel du petit déjeuner)

• Il Buongustaio di Bassignana

via Cavour, 30
tel. 0131926019
www.il-buongustaio.it
riz Carnaroli, torcetti, paste di meliga, œnothèque

CASTELLAZZO BORMIDA

• Az. Agr. Padana

di Paolo Bobbio
via Roma, 23 - tel. 0131275105

Betteraves rouges, potiron variété "Cappello del Prete", lavande, safran

• Salumificio Cereda

piazza V. Emanuele II, 8 - tel. 0131275172
fermeture: mercredi après-midi
saucisson cuit, cacciatorini, jambon cuit au naturel

• Giraudi

loc. Micarella
via Giraudi, 16
tel. 0131278472
fermeture: dimanche
crème gianduja "Giacometta", pralines, chocolats du monde entier
• **Panetteria Ferraris**
via Umberto I, 13
tel. 0131275276
grissini stirati

SALE

• Panificio Castellotti Paolo

via San Giuliano, 47
tel. 013184916
gressins et pains
• **Sapori di Campagna**
via San Giuliano, 61
tel. 013184947
ouverture: jeudi (en été), vendredi, samedi, dimanche (16-19)
fruits, légumes en bocaux

manger



BOSCO MARENGO

• Locanda dell'Olmo

piazza Mercato, 7 - tel. 0131299186
www.locandadellolmo.it
fermeture: lundi et mardi soir
prix menu: 42 euros
poivrons en sauce "monferrina" aux anchois, rabaton, fassone al Gavi

FRASCARO

• Hosteria de' Ferrari

via Cavour, 3 - tel. 0131278556
www.hosteriadeferrari.it
fermeture: lundi - prix menu: 29 euros
salade de poule aux pommes de terre au basilic, tagliolini au jus d'agneau, merlu aux trois tomates et sauce au basilic, mousse de ricotta et noisettes

• Dei Tacconotti

fraz. Tacconotti, 17 - tel. 0131278488
fermeture: mercredi (ouvert seulement le soir; samedi, dimanche et jours fériés y compris à midi)
- prix menu: 38 euros - tables en terrasse
vitello tonnato, corzetti novesi, pot-au-feu, tripes

ISOLA SANT'ANTONIO

• Da Manuela

via Po, 31 - tel. 0131857177
www.ristorantedamanuela.it
fermeture: lundi - prix menu: 40 euros
Terrasse - jardin
velouté de pomme de terre et artichaut, risotto à la pâte de saucisson, pisarei e fasò, grenouilles frites, petits poissons et crevettes, poires cuites au Barbera

POZZOLO FORMIGARO

• Agriturismo La Giorgietta

strada Tortona, 16 - tel. 3385806653
ouverture: jeudi, vendredi, samedi soir, dimanche midi - prix menu: 30 euros (boissons comprises)
les cartes de crédit ne sont pas acceptées
viande crue hachée au couteau, agnolotti "Derthona", pot au feu, grillade mélangée, bavarois au nougat

SPINETTA MARENGO (frazione di Alessandria)

• Le Cicale

via Pineroli, 32 - tel. 0131216130
www.lecicale.net
fermeture: dimanche - prix menu: 40 euros
gnocchetti de pommes de terre et œufs aux moules et filets de poivrons ébouillantés, filet de bœuf au poivre vert avec crudités et pomme de terre en papillotes, glace à la crème avec cougnà de Barbera dei Colli Tortonesi

• Giuditta della Fraschetta

via Genova, 30 - tel. 0131213800
www.marengohotel.com
fermeture: jamais - prix menu: 30 euros
millefeuilles de vitello tonnato, carré de bœuf



cuit au sel fumé

- parking pavé sans place réservée aux handicapés - l'entrée au niveau de la chaussée et les salles à l'intérieur permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls facilement - les boutons d'étage de l'ascenseur portent une inscription en braille/relief- toilettes réservées.

• La Fermata

via Bolla, 2 - tel. 0131251350
www.lafermata-al.it
fermeture: samedi midi et dimanche
prix menu: 65 euros
12 chambres, jardin, salle de conférence
oignons de Castellazzo cuits au sel et farcis, riz Carnaroli aux herbes sauvages et escargots in vigna, lapin de ferme au vin rouge, tartelette aux fraises avec glace à l'extravergine et compote d'orange



-parking en graviers - l'entrée au niveau de la chaussée et les salles à l'intérieur permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls facilement - toilettes réservées - l'ascenseur est doté d'un signal lumineux d'arrivée à l'étage et de boutons d'étage portant une inscription en braille/relief.

événements

Alluvioni Cambiò

Fête du Céleri (août)
Fête du saucisson dans le lieu-dit Crova (septembre)
info: Comune tel. 0131848121

Basaluzzo

Basaluzzo Fête de San Bovo Arts et Métiers (mai)
Fête des Tagliatelle et du Sanglier (juillet)
Fête champêtre de San Gioacchino (août)
info: Comune tel. 0143489107

Bosco Marengo

Fête de San Pio V (mai) - Fête du Coquelet et du Poulet (septembre)
info: www.comune.boscomarengo.al.it

Castellazzo Bormida

Rassemblement International des Centaures (juillet)
info: www.comune.castellazzobormida.al.it

Castelnuovo Scrivia Guazzora

Fête des Farsô (mars) info: www.castelnuovoscrivita.info
Fête des Pommes de terre (août) info Comune: tel. 0131857149

Isola Sant'Antonio

Fête du Melon (moitié juillet)
Fête du Sacré Cœur avec Marché au Bétail (octobre)
info: Comune tel. 0131857121

Rivarone

Fête des Cerises (mai) info: www.comune.rivarone.al.it

Valenza



la ville de l'or

On dit que l'or a changé le visage de la ville de Valenza. Toutefois, si l'on s'intéresse à l'histoire de la ville, on y trouve des témoignages émouvants. La Mairie, dont le siège est dans un très bel hôtel particulier a organisé, il y a quelques années, une exposition dédiée à l'art de l'orfèvrerie pendant la guerre. On y retrouvait le génie italien, la capacité créative qui permet, même, de substituer d'autres matériaux pauvres à l'or, en appliquant ce *quid* qui est en soi-même un art, reconnu pour sa valeur dans le monde entier. Il faudrait protéger, comme un bien immatériel de l'humanité, le savoir-faire artisanal de ces maîtres orfèvres, qui vivent dans la ville qui, de fait, a donné naissance au *Monferrato*. Du *Monferrato*, Valenza possède les caractéristiques les plus douces, elle qui se dresse sur une colline suggestive. Le centre his-

torique est ramassé sur lui-même, plaisant à visiter et sa petitesse semble décrire le caractère des gens tournés vers l'extérieur. Le théâtre citadin, émouvant, rénové récemment, est aujourd'hui l'un des plus beaux de la région. Il peut s'enorgueillir d'une saison d'excellents spectacles. Il y a aussi les boutiques historiques comme les pâtisseries qui ont conservé la tradition des *amaretti* (macarons) particulièrement originaux ici. Les traditions gastronomiques se sont toutefois un peu perdues, il y a moins d'endroits où les déguster, moins qu'ailleurs du moins; ceux qui restent rappellent la présence du grand fleuve et des rizières de la *Lomellina* si proche. Et voici donc les fritures de poissons, le poisson *carpione*, mais aussi le riz avec les grenouilles et d'autres spécialités qui ont su résister au temps qui passe.

à voir

La rue principale de la ville est *via Garibaldi*; à une extrémité se trouve, en position surélevée, *piazza 31 Martiri*, lieu qui inaugure la visite du centre historique. A partir de cette place, on atteint facilement la *Galleria d'Arte e Sala d'Armi*, le *Museo dell'Opera del Duomo* (Musée de la Cathédrale) tandis que l'autre exposition à ne pas manquer est la collection d'art d'Orfèverie (Collezione d'Arte Orafa) dans *via Mazzini*. Il ne reste presque plus rien des puissantes fortifications d'autrefois, si ce n'est un morceau de mur dit *della Colombina*. Comme dans toutes les villes de garnisons, il ne reste rien des édifices les plus anciens à cause des perpétuelles destructions. On ne trouve, donc, que peu de vestiges du Moyen-âge, ainsi l'*Oratoire S. Bartolomeo*: octogonal, avec d'intéressantes terres cuites sur le portail de style gothique tardif. L'édifice, restauré en style néogothique au 19^e siècle, a été destiné à des activités culturelles, expositions, concerts et autres représentations théâtrales, après une nouvelle restauration architecturale. Tout près, se trouve un autre portail du 15^e siècle. Les arcades de la *Casa Fancelli* devraient dater du 16^e siècle, le puits décoré de carreaux de terre cuite est, lui, plus jeune d'un siècle. C'est de ce siècle que date également la *cathédrale* (1622), profondément remaniée aux 17^e et 18^e siècles. A l'intérieur on peut admirer un tableau de *Moncalvo*, la "*Madonna del Rosario*", et un autre du flamand *Claudio Gozner* intitulé la "*Vergine con*

Santi". L'*église dell'Annunziata* date de 1699 et sa façade baroque est son plus bel attrait. On peut encore citer les édifices sacrés de *S. Bernardino*, qui possède un orgue de 1894, et de la *SS. Trinità* malheureusement déformée par les innombrables remaniements. L'*ex-église S. Rocco*, rénovée il y a quelques années, est la première des constructions civiles à admirer, mais c'est le *Théâtre Social* de *Pietro Clerici* de 1852, qui remporte la palme. On peut ajouter quelques hôtels particuliers: *Palazzo Trecate* de style 18^e et entouré d'un parc; *Palazzo Ceriana*, avec son escalier grandiose et ses voûtes à fresques; *Palazzo Pastore*, d'aspect plus simple, *Palazzo Valentino* et *Palazzo Pellizzari*, siège de la Mairie, qui date de la fin du 18^e siècle, il est de style néoclassique. Il abrite dans la salle du Conseil des fresques d'inspiration mythologique de *Luigi Vacca* (1810).



les produits

OR ET AMARETTI DE ROI

Ville traversée par le Po, *Valenza* a trouvé sa vocation artisanale dans la production d'objets en or; elle est ainsi devenue un centre de travail célèbre dans le monde entier. L'aventure de *Valenza* dans cet artisanat (selon la légende il y avait, déjà, des mines actives à l'époque romaine), commence officiellement en 1845 quand *Vincenzo Morosetti* ouvre le premier atelier.

A partir de ce moment, c'est un succès toujours croissant, avec la fondation d'un institut d'art d'orfèverie et l'institution d'une foire, *Valenza Gioielli* (*Valenza Bijoux*), parmi les plus cotées au niveau international. L'artisanat pâtissier a trouvé, lui, son plus beau fleuron, dans les *amaretti* (macarons) moelleux, parfumés et fragrant. Ils naissent d'une recette de la fin du 19^e siècle, et

différent des autres par leur recette particulière: les amandes et les amandes du noyau d'abricot, après raffinage, sont travaillées avec le blanc d'œuf monté en neige, ce qui leur donne légèreté et moelleux. Emballés dans leur enveloppe traditionnelle en forme de papier de bonbon, ils ont conquis la Cour qui, en commandait, de temps à autres, des quantités importantes.



cuisine

La cuisine de *Valenza*, même si elle ressemble beaucoup à celle de la Province voisine d'*Alessandria*, se caractérise par une utilisation très importante des produits venus de la toute proche *Lomellina*, surtout le riz. Dans le menu des restaurants ou dans les boutiques de produits gastronomiques, on trouve les produits du parc fluvial du Po, des légumes des potagers,

comme asperges, aubergines, oignons, ail et haricots jusqu'aux différentes qualités de riz, et aux produits qui sont fabriqués avec cet ingrédient, comme le pain de riz. Une recette ancienne et très appréciée était les *cipolle di magro*, qui étaient traditionnellement servies le jeudi précédant Noël. On les prépare avec potiron, *amaretti*, *mostarda* de *Voghera*,

œufs et noix muscade. De *Mortara*, arrivent les spécialités à base d'oie, des saucissons *cacciatori* aux *ciccioli* (rillons) de la tradition paysanne, du jambon sec aux recettes utilisant des abats, comme les gésiers, jusqu'au raffiné pâté de foie gras. Les vins que l'on déguste sont ceux du voisin *Monferrato*, surtout le *Barbera*, pétillant ou tranquille et le *Cortese*.

achats

• Pasticceria Il Baciotto

via G. Donizzetti, 15

tel. 0131945334 - fermeture: lundi

petits fours, tartes aux fruits, gâteaux à la crème

• Pasticceria Torti

via al Po, 5

tel. 0131941090

fermeture: lundi

amaretti de Valenza, nougat "Camillo"

• Gelateria Soban

piazza Gramsci, 23

tel. 0131941806 - www.soban.it

glace artisanale, glacier informé AIC

manger



• Del Ponte

strada Pavia, 12 - tel. 0131952312

fermeture: samedi et tous les soirs

prix menu: 23-25 euros

vue panoramique sur le Po

friture de poissons du fleuve, agnolotti d'âne, daube d'âne

• Osteria La Cantinetta

piazza Verdi, 5

tel. 3384675827 - 3391206726

fermeture: dimanche midi

prix menu: 25-30 euros

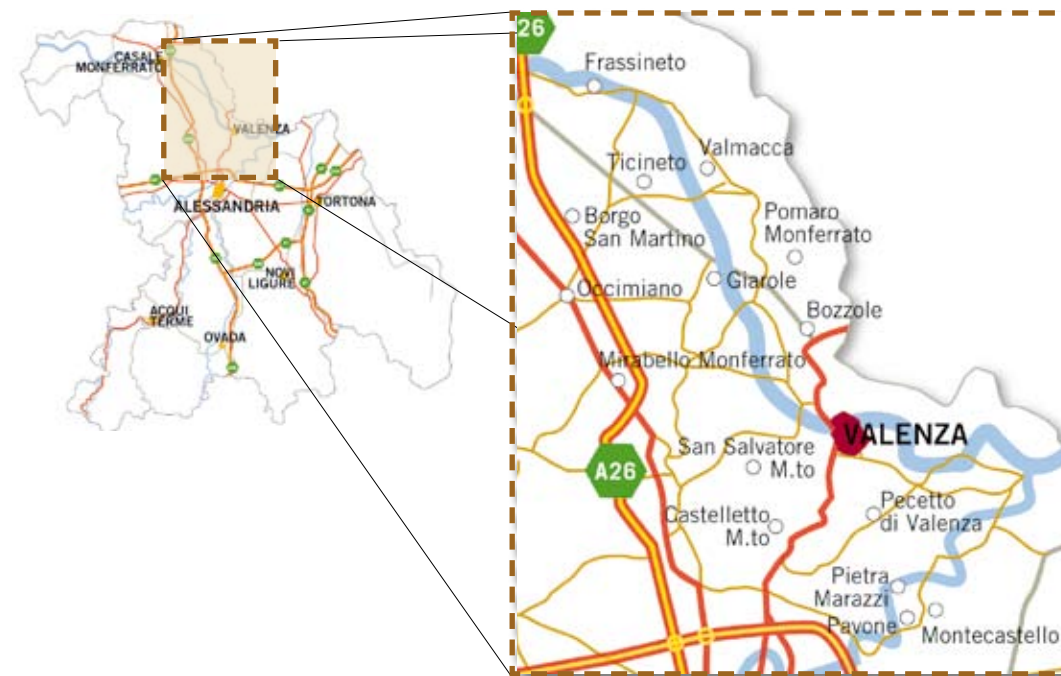
agnolotti et pâtes fraîches, battuta di Fassone

événements

- "Riso & Rose" (Riz & Roses) exposition d'œnogastronomie et culture (mai) info: www.monferrato.org
- Compétition de Barcé sur le Po (typiques embarcations de la zone) (juillet)

Le Monferrato entre Tanaro et Po

Borgo San Martino, Bozzole, Castelletto Monferrato, Frassineto, Giarole, Mirabello, Montecastello, Occimiano, Pavone, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, San Salvatore Monferrato, Ticineto, Valmacca



châteaux et rizières

La légende d'Aleramo, le fondateur du *Monferrato*, qui avant l'an Mille reçut en cadeau du roi Lothaire II le territoire qu'il aurait été capable de parcourir à cheval en trois jours et trois nuits, résonne encore dans cette zone qui porte son nom. La zone nommée *Monferrato* est, en réalité, plus grande et il semble, selon une version accréditée, que le nom dérive d'une source particulièrement ferrugineuse, située entre *Montecastello* et *Monte Valenza*. De là le nom "*Monti Ferrati*". C'est également une zone de découvertes incroyables comme celle des châteaux de plaine, si pleins d'attraits. A *Giarole*, le château appartient encore aujourd'hui, après près de

900 ans à la même famille, celle des *Nazaro dei Burgundi*. Il abrite un bed & breakfast qui permet d'y séjourner. Un peu plus loin, se dresse le château de *Pomaro*, comme pour défendre la voie qui relie Valenza à Casale. Monter vers *San Salvatore Monferrato* permet de se retrouver sur une des collines typiques du *Monferrato* couvertes de vignes produisant *Barbera* et *Grignolino*. Le *Barbera* de *San Salvatore Monferrato* est particulièrement renommé, gouleyant, frais, agréable avec la *bagna caoda*, que l'on déguste volontiers par ici. Après le retour d'un chocolatier de valeur comme *Mauro Allemanni* il y a quelques années, c'est maintenant la production d'huile

extra-vierge d'olive qui a été reprise, comme autrefois dans tout le pays de *Monferrato*, quand les températures étaient plus douces. Tous ces bourgs sont des lieux de résidence recherchés: l'extrême douceur des collines et des panora-

à voir

Sur la route qui d'Alessandria porte à *Casale Monferrato* on peut voir, dans l'ordre: **Castelletto Monferrato** avec l'église paroissiale *San Siro* et le château perchés sur la colline; sur le sommet de la colline suivante, la Torre (Tour) symbole de **San Salvatore Monferrato**, avec son pittoresque trou central, dû aux coups de canon essuyés durant le *Risorgimento* et le *Santuario della Madonna del Pozzo* construite à la suite du sauvetage miraculeux d'un soldat tombé dans un puits; à **Borgo San Martino**, l'hôtel particulier *Villa Scarampi* datant du 18^e siècle et l'église *San Quirico e Santa Giulitta* abritant certains tableaux de *Moncalvo*. A **Frassineto**, l'église Sant'Ambrogio conserve des œuvres d'importants artistes locaux, comme *Ambrogio Volpi* et *Moncalvo*, on y trouve une belle maison à arcades et l'hôtel des Ducs de Mantoue du 17^e siècle; à **Ticineto**, l'église *Beata Vergine dell'Assunta* avec de beaux tableaux de l'époque baroque tardive; **Occhiano** s'enorgueillit des églises S. Vitale du 11^e

mas, en font l'un des plus beaux lieux du monde. Voici le Piémont vu de *Montecastello*, *Pecetto di Valenza*, *Pietra Marazzi*. Un circuit que l'on peut faire à moto (ou à bicyclette, pour les plus vertueux), il mérite d'être pris en compte.

siècle et S. Valerio de 1560. A **Valmacca**, le château des *Cavaglià* du XII^e siècle et l'église della *Natività di Maria* possédant des tableaux de l'école de *Moncalvo*; à **Pomaro**, l'imposant château plusieurs fois rénové, se dresse au milieu d'un vaste jardin du 19^e siècle. Dans le château des *Sannazzaro* de **Giarole**, mais aussi particulièrement dans l'église, sont exposés des œuvres de *Moncalvo*; d'autres artistes locaux renommés ont décoré les églises *Santa Dorothea* et *della Natività* du 18^e siècle à **Bozzole**. La silhouette des châteaux perchés sur les collines est l'une des caractéristiques des bourgs de **Pavone** et **Montecastello**, tandis qu'à **Pietra Marazzi** se trouve l'Oratoire *San Bernardo* d'époque romaine comme la *Torre Civica*. A **Pecetto di Valenza**, patrie de *Giuseppe Borsalino*, un monument lui a été dédié en 1920, c'est une œuvre de *Luigi Contratti*; on peut également admirer l'église *Santa Maria*, de style baroco-lombard, la *Certosa* de la renaissance et l'Hôtel dit *De Questore* du 17^e siècle.

les produits

SAUCISSON SEC DU MONFERRATO

Produit dans toute la zone du *Monferrato*, le saucisson sec peut s'acheter dans les boucheries et les charcuteries des différents bourgs, qui le fabriquent selon une recette traditionnellement conservée depuis plusieurs générations. Il s'agit d'un produit préparé exclusivement avec de la viande de porc fraîche. Le poids en



varie de 7 hg à 2 kg; la période de maturation va d'un minimum de 40 jours à environ deux mois et plus. La version

saucisson cuit - n'est pas mal non plus! - à **Muletta**, la chair du saucisson est enfilée dans un vrai boyau.

AUBERGINE, ASPERGE ET CERISE

L'aubergine violette est un produit typique de la plaine entre *Valenza* et *Casale*. Elle se présente sous une forme allongée, ou légèrement ovale, de couleur violet pourpre brillant avec des touches blanchâtres, sa pulpe est blanche, porteuse de graines lorsqu'elle est mûre. La cueillette se fait généralement au début de juillet pour finir en septembre. A **Valmacca**, on cultive les **asperges**, surtout la variété "Argenteuil Valmorin France". De couleur rose clair et verte dans la partie la plus savoureuse (comestible) elle se



distingue par une longueur de la tige, au moment de la commercialisation, de 22 cm environ. La cueillette se fait d'avril jusqu'au 13 juin, date de la Fête de Saint Antoine, qui marque

traditionnellement le moment de plein rendement. Pour finir, ajoutons que dans la région de *Pietra Marazzi*, on cultive les **cerises** qui sont célébrées lors d'une importante fête en juin.

LE RIZ ET LES GRENOUILLES

Dans cette zone qui comprend également des plaines, les influences des proches régions du

Vercellese et de la *Lomellina* se font sentir y compris pour les tentatives de culture du riz. Il s'ensuit

un certain culte des **grenouilles** dans la cuisine, qui s'exprime pleinement dans certaines recettes.

cuisine

La cuisine de cette région comprend les plats principaux de la tradition *monferrina*, auxquels s'unissent certaines spécialités typiques de la plaine d'Alessandria. La zone, où l'on cultive également le maïs, propose des produits qui en dérivent et des recettes typiques comme la **peperonata** avec *polenta* et les **biscuits de maïs** faits et ven-

dus à *Giarole*. On appréciera tout particulièrement les **friculin** faits avec des herbes et des légumes des potagers locaux et le **bagnèt**, préparé dans chaque maison avec du persil et du piment du jardin. Autrefois, il était facile de trouver, sur la tables des bourgs construits au bord du fleuve, des recettes de poissons qui survivent

aujourd'hui dans la **carpionata**, préparée en faisant frire le poisson après l'avoir aromatisé avec de l'ail et du romarin, pour le recouvrir ensuite de vinaigre et de vin blanc. Parmi les gâteaux, il faut goûter les **amaretti** (macarons) et les **baci de San Salvatore**, bourg qui cultive également la tradition des **agnolotti monferrini**.

vin

Bien que n'étant pas une zone de grande production, mais possédant

toutefois quelques collines, ce terroir fournit une petite production des

principaux vins du *Monferrato*, en premier lieu *Barbera* et *Grignolino*.

achats

FRASSINETO

• Cascina Ardizzina

via Ardizzina, 2
tel. 0142482649
riz Carnaroli et Baldo, épeautre

OCCIMIANO

• Cascina San Lorenzo

Cascina San Lorenzo, 52
strada Prov. Casale-Altavilla
tel. 014250801 - 013150802

www.cascinasanlorenzo.it

saucissons sec, saucisson «du Président»

SAN SALVATORE MONFERRATO

• Pasticceria Allemanni Mauro

piazza Carmagnola, 21 - tel. 0131233258
www.pasticceriamauro.com

Gâteau del Pozzo, amaretti

• Tenuta Olympia

loc. Squarzolo, 74 - cell. 3477112277
huile extra-vierge d'olive chez cultivar Leccino

manger



BOZZOLE

• Le Braci

via Noè, 30
tel. 014260587
fermeture: du lundi au mercredi
prix menu: 28 euros
viande cuite sur la braise

SAN SALVATORE MONFERRATO

• Locanda dell'Arzente

regione Guastrasone, 100 - tel. 0131233969
www.locanda-arzente.it
fermeture: dimanche soir et lundi
menu dégustation: 30 euros - 9 chambres
viande crue, langue en sauce, risotto aux champignons

événements

Diverses localités

"Riso & Rose" (Riz & Roses) exposition d'oénogastronomie et culture (mai)
info: www.monferrato.org

Borgo San Martino

Fête des Fraises (juin) info: Comune tel. 0142428003

Bozzole

Fête de la Pomme de terre (août) info: Comune tel. 014260314

Montecastello

A spas de Moncastè (juin)
info: Comune tel. 0131355136

Pietra Marazzi

Fête des Macaronis (septembre) info: www.comune.pietramarazzi.al.it

San Salvatore M.to

Première fête à S. Salvatore (mai) - Riso & Rose (mai)
Regionando (septembre) info: www.ssalvatoreinrete.it

Casale Monferrato



de l'histoire

Casale Monferrato est capitale. Elle l'a été dans le passé pour défendre le *Monferrato*, elle l'est encore aujourd'hui, avec son centre historique qui a le parfum du vieux Piémont, conservé avec orgueil par ses habitants. Ma première visite à Casale m'a porté au château des *Paleologi*, imposant, comme il convient à une capitale. De la place énorme où il se dresse, à côté du plus beau théâtre de la Province, partent les rues qui portent au cœur de cette ville. Une ville qui est un point de référence pour tout le *Casalese*, lieu de marché, d'échange, de relation, que la conformation même de la ville semble favoriser. Je me rappelle ma stupeur devant le complexe du Couvent de la *Baronina*, énorme, lui aussi, où bien les conférences à *Palazzo Treville*, dans ces salles antiques et solennelles, où il fait

bon goûter les récits d'une histoire qui a marqué les événements européens. Je m'émeus à la pensée que l'un de ces hôtels particuliers est dédié à Anne d'Alençon, une des figures les plus extraordinaires de l'histoire européenne. Une femme tenace, protégée par Charles V et amie de Jeanne d'Arc. On a retrouvé près de quatre mille lettres écrites de sa main, conservées à Mantoue, signe que l'histoire n'a pas été seulement faite de guerre mais aussi de relations positives. *Casale* est au carrefour de deux routes: une qui porte dans la plaine couverte de rizières, qui baigne le *Vercellese* et la *Lomellina*, tandis que *Morano Po* est l'ultime bastion de la Province; l'autre, après la montée *Sant'Anna* fait goûter les douceurs du *Monferrato*. Ici les vignes gardent la ville, elles lui tournent le dos pour esca-

lader et puis descendre les collines jusqu'au *Val Cerrina* et comme une marée verte, racontée par bien des artistes célèbres, elle arrive jusqu'à *Asti* et ses environs d'un côté, jusqu'à la Province de Turin de l'autre. La richesse de *Casale* naît de sa position

à voir

Le *Museo Civico e Pinacoteca - Gipsoteca Bistolfi* offre aux visiteurs des collections prestigieuses. La très belle synagogue hébraïque est un vrai bijou, elle a été construite en 1595 et rénovée plusieurs fois, y compris dans les années soixante du 20^e siècle. Tout à côté, se trouve le musée d'art et d'histoire hébraïque (*Museo d'Arte e Storia Ebraica*). Tout près du cœur de la ville se trouve la place *Mazzini* refaite au 19^e siècle, où se dresse la *cathédrale* dédiée à *S. Evasio*. De style romano-lombard, elle est vraiment superbe, aussi bien à l'extérieur (façade à double pente) qu'à l'intérieur (narthex, tableaux de *Guala*, œuvres de *Sammicheli*, chapelle de *Benedetto Alfieri*, etc.). Elle a fêté récemment ses premiers 900 ans. Le *château des Paleologi*, construit au 14^e siècle mais refait au 15^e siècle, a été rouvert au public après des restaurations nécessaires; c'est une visite à ne pas manquer. Visitez également les nombreuses et belles églises: *S. Domenico* (commencée en 1472, son portail de la Renaissance vaut à lui seul la visite), *S. Caterina* (datant de 1725 conçue par *Scapitta* en style baroque, splendide l'extérieur), *l'Addolorata* (à plan centré, du 1768, dessinée par *Magnocavallo*), *S. Filippo Neri* (1667, de *Sebastiano Guala*: en plus des tableaux, admirez le plan en croix grecque et la coupole), *S. Antonio Abate* (de 1555, elle conserve un précieux polyptyque retraçant la Généalogie de la Vierge, attribué à *Gandolfino*

les produits

LES MOUSTACHES SUCREES DE VITTORIO EMANUELE

C'est en 1878 que naît officiellement le *krumiro*, le biscuit

symbole de la ville de *Casale Monferrato*, inventé par le pâtissier *Domenico Rossi*, Il s'inspire

exceptionnelle; comme une capitale ou un état, elle a conservé les influences culinaires d'au-delà ses frontières. C'est ce qui fait de cette cuisine *casalese*, une synthèse originale et joyeuse qui trouve dans le *fritto misto* son représentant idéal.

d'*Asti*), *S. Ilario*, abrite des œuvres de *Nicolò Musso*, de *Casale*, et *Giuglielmo Caccia*, *SS. Apostoli* (de 1747, notez la coupole elliptique). Bien que privé d'une architecture extérieure particulièrement belle, *l'Oratorio del Gesù* (1500) renferme des éléments dignes d'intérêt: plafond de bois à caissons, un précieux polyptyque du 16^e siècle attribué à l'atelier de *Martino Spanzotti*, un retable de *Bernardino Lanino*, un tableau représentant la *Vergine assunta* de *Pietro Francesco Guala* et une intéressante tapisserie de l'école flamande. Les résidences nobles ne sont pas moins intéressantes: *l'hôtel d'Anne d'Alençon* (du 16^e siècle dont le jardin contient une série d'arcades avec loggia), *Gozzani di Treville* (de 1714 conçu par *Scapitta*: à ne pas manquer le vestibule et la voute de l'escalier décorée de fresques de *Guala*), *Gozzani di S. Giorgio*, aujourd'hui devenu l'Hôtel de Ville (datant de 1778 avec sa façade aux trois files de fenêtres superposées et l'escalier à deux rampes d'une belle facture délicate), *Langosco* (datant de 1776, notez l'escalier, l'antichambre et la galerie), *Gambera-Mellana* (Renaissance, dont le jardin est entouré sur trois côtés d'arcades et loggias), *Natta d'Alfiano* (baroque), *Sannazzaro* (18^e siècle) et *Casa Tornielli* du 15^e siècle avec ses fenêtres monofores ogivales en terre cuite. Enfin, n'oublions pas le beau *Théâtre Municipal* (1785-1886) de style néoclassique.

des "moustaches en guidon de vélo" du souverain *Vittorio Emanuele II*, mort cette année-là.

L'énorme succès fut immédiatement au rendez-vous si bien que les *Krumiri Rossi* reçurent une mention spéciale à l'Exposition Universelle de Turin en 1884 et les Brevets de Fournisseur des Maisons des Ducs d'Aoste, de Gênes et de la Cour Royale, dont les blasons sont reproduits sur les boîtes, modèles historiques, dans lesquelles ils sont commercialisés. Ils sont encore produits artisanalement, c'est-à-dire que la pâte est faite de sucre, œufs, beurre, farine blanche et vanilline, on la laisse reposer une heure et on l'enfourme à 300 °C, d'où sa caractéristique couleur brune.



cuisine



Variée, savoureuse, généreuse de saucisses et saucissons, de fromages et de gâteaux et biscuits, la cuisine *casalese* est une incroyable vitrine ouverte sur le patrimoine du *Monferrato*. Sa tradition offre donc, d'un côté, une sélection des spécialités

de la riche colline voisine et de l'autre, beaucoup de recette définies "à la casalese" qui se sont, ensuite, diffusées dans toute la région d'Alessandria. Un menu *casalese* idéal doit commencer par des *poivrons rôtis au four* avec une sauce au thon, *agliata*

verde monferrina, avec *robiola*, ail et persil, une "terrinerie d'œufs" à la tomate et aux herbes fines", la *cipollata*, à base de *robiola* également, et le *vitello tonnato*. Il ne faut pas oublier les soupes et potages comme la *pasta e fagioli* de *Casale Popolo* cuisinée avec

du lard, des pommes de terre, des haricots secs, de la couenne et des pâtes fraîches, le minestrone avec des légumes secs et des viandes pauvres et celui cuisiné avec du lard, du chou vert et des haricots. Parmi les plats de pâtes, vous trouvez les classiques **agnolotti alla casalese** faits de bœuf, de veau, de jambon, d'œufs et de truffes et le risotto vert d'herbes sauvages et de poireaux. Parmi les plats de viande on trouve la **daube** avec *capocollo di fassone* et filets d'anchois, le **fritto misto** à la Piémontaise, le pot au feu accompagné par le *bagnet*, une sauce verte de persil et d'ail, et la traditionnelle **bagna caoda** à base d'anchois, ail et huile, gardée au chaud et servie avec un *pinzimonio* de légumes de saison. Parmi les gâteaux typiques, on trouve,



naturellement, les **krumiri servis** avec **zabaione** ou le **Bonet**, cuisiné avec du lait, des macarons et du cacao. Les vins viennent de tous les coins du *Monferrato*, du *Barbera del Monferrato* au

Grignolino del Monferrato Casalese, sans oublier *Barbera d'Asti*, *Grignolino d'Asti*, *Freisa*, *Cortese*, *Rubino di Cantavenna*, *Gabiano*, et, parmi les vins doux la *Malvasia di Casorzo* et le *Moscato*.

achats

• Az. Agr. La Briata

Cantone Grassi, 19/a - loc. Casale Popolo
tel. 0142563404

ouverture: jeudi après-midi, vendredi, samedi matin

Tommes des rizières, caciotte agli aromi

• Drogheria Corino

via Roma, 197 - tel. 0142435144
www.drogheriacorino.it

vins et liqueurs du Monferrato, spécialités gourmandes de toute l'Italie

• Gelateria Grom

via Roma, 120 - tel. 014273192

glace artisanale

• Enoteca Soliti Ignoti

via Cavour, 39 - tel. 0142461279

www.solitignoti.net

ouverture: du mardi au samedi

vins, spécialités gourmandes locales et italiennes

• Lo Scatolino del Buongustaio

corso Valentino, 53/a

tel. 014271698

fermeture: dimanche et lundi

vins, bières, alcools et spécialités gourmandes locales et italiennes

• Krumiri Rossi di Portinaro

via Lanza, 17/19

tel. 0142453030 - 0142478553

www.krumirossi.it

fermeture: lundi

krumiri

• Pasticceria Torti

via Volpi, 8

tel. 0142452367

amaretti (macarons) Margherita, torrone (nougat) Camillo

manger

• La Torre - Hotel Candiani

via Candiani d'Olivola, 36

tel. 014270295

www.ristorante-latorre.it

fermeture: mardi et mercredi à midi

prix menu: 50 euros - 49 chambres

tagliolini au goût de cèpes avec sauce à la financière, cuisses de volaille braisées à la casalese antique

- parking asphalté avec places réservées aux



handicapés - l'entrée au niveau de la chaussée et les salles à l'intérieur permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls facilement - toilettes réservées.

• Taverna Paradiso

piazza di Stefano, 7

tel. 014275544 - fermeture: lundi

prix menu: 29 euros

entrées variées de spécialités monferrine, agnolotti, zabaione et krumiri

événements

• Foire de San Giuseppe (mars)

• "Riso & Rose" (Riz & Roses) exposition d'œnogastronomie et culture (mai) info: www.monferrato.org

• Fête du Vin et du Monferrato (septembre)

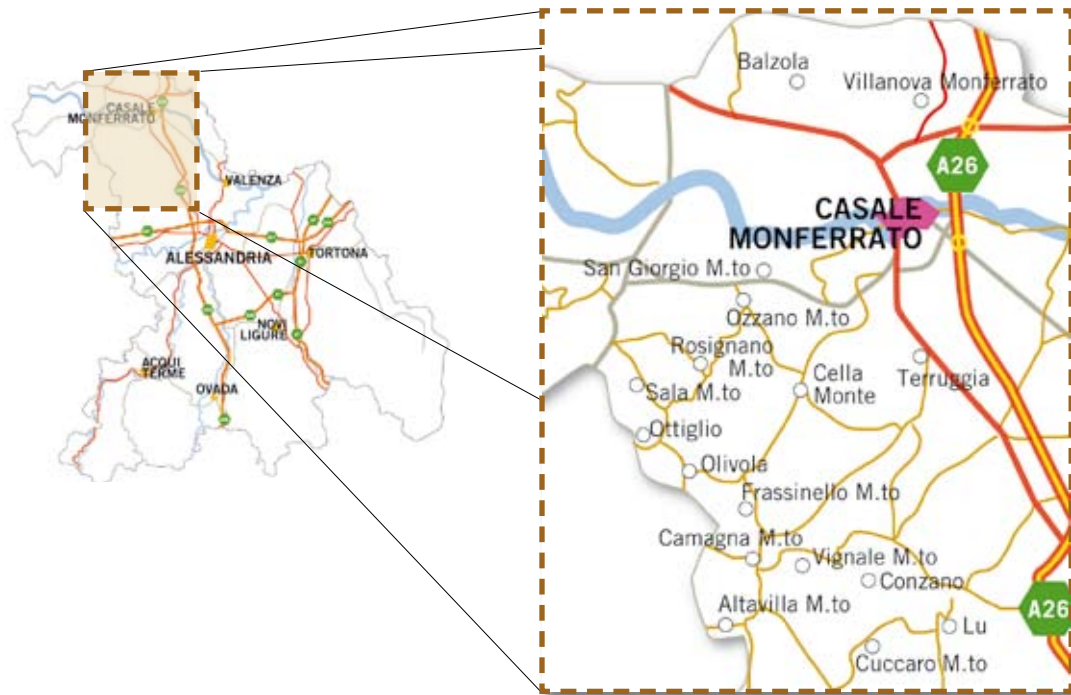
• Krumiri et Truffes (novembre)

www.comune.casale-monferrato.al.it



Le Monferrato Casalese

Altavilla Monferrato, Balzola, Camagna Monferrato, Cella Monte, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frassinello Monferrato, Lu, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Giorgio Monferrato, Terruggia, Vignale Monferrato, Villanova Monferrato



la douceur du monferrato casalese



La douceur, c'est le premier adjectif qui vient à l'esprit lorsque l'on pense à cette terre, parmi les plus belles d'Italie. Les routes serpentent en escaladant ou en descendant les collines, les bourgs ressemblent à des cartes postales d'autrefois avec le clocher de leur église ou leur château sur les sommets. Vignes et bois s'alternent avec, de temps en temps, quelques champs cultivés. Une autre particularité qui saute aux yeux est la couleur des maisons de cette zone: elles ont la blancheur laiteuse du tuf, produit en grosses briques, qui offre une sensation de chaleur et d'unité. Les carrières de *Moleto* étaient, autrefois, célèbres; la pierre y était creusée et la légende raconte que les Sarazins envahisseurs, après avoir été battus, y laissèrent un trésor en or inégalable. Peut-être que l'origine des carrières re-

monte à cette recherche qui n'a, d'ailleurs, jamais donné satisfaction. C'est mieux ainsi. Une autre caractéristique de la zone sont les "infernott", de véritables caves creusées profondément, dans le tuf cru, avec des niches où reposent les bouteilles de vin rouge. Il y en a de très belles à *Cella Monte*, à *Rosignano Monferrato* aussi, un village qui cache tant de trésors, perché comme il est sur un sommet presque inaccessible. L'œnothèque régionale de *Palazzo Callori* à *Vignale* est installée dans une cave où sont creusés de nombreux *infernott*; le bâtiment entier est un monument typique de ce *Monferrato* construit en pierre de tuf clair. *Vignale* est considérée, à juste titre comme la *Capalbio* du *Monferrato*, à cause de la présence de *Vips* qui ont élu domicile dans ses environs. C'est ici que l'on célèbre, depuis

30 ans, "*Vignale Danza*", une manifestation importante. De toute la Province, ce lambeau de terres, ou pour mieux dire ce cœur du *Monferrato*, est des plus caractéristiques, chaque recoin cache une histoire ou une légende. Comme celle qui raconte que Christophe Colomb était natif de *Cuccaro Monferrato*, un temps sous la juridiction des Seigneurs de Gênes. Cette thèse est défendue par le célèbre œnologue *Donato Lanati*, qui a construit, dans ces belles collines "*Enosis Meraviglia*", un centre d'expérimentation de la vigne et du vin parmi les plus innovateurs au monde. A Lu, les constructions typiques sont les *Camparot*, c'est-à-dire les "tours paysannes", tandis que la concentration de vocations religieuses mériterait d'être inscrite dans le Guinness des records. La fierté de bien des *villages du Monferrato* est le pain de pâte dure, qui prend le nom de *Monferrina* et se déguste avec le célèbre saucisson sec, mûri juste ce qu'il faut dans les *infernott* (à *Cella Monte*, on sait faire le saucisson

comme nulle part ailleurs), le tout arrosé d'un verre bien plein de *Grignolino*. La zone est riche de bed & breakfast, relais verts et relais de charme, signe irréfutable que la zone est touristique. Mais la richesse principale, ce sont ses châteaux, témoins des vicissitudes historiques de ces bourgs sans cesse menacés et saccagés, désirés, occupés par un envahisseur, tour à tour espagnol, français, savoyard ou descendant des *Sforza* ou des *Gonzaga*. D'où la nécessité de se percher sur les collines. Il faut dire deux mots des peintres qui ont habité et dessiné le *Monferrato*: *Carlo Carrà*, *Enrico Colombotto Rosso*, *Pietro Morando*. Et *Ugo Martinotti*, natif de *Casale*, *Aldo Mondino* qui vivait à *Altavilla*, dans un atelier en pleine nature; les couleurs de *Guido Botta* évoquent les vignes enflammées de l'automne ou celles d'*Angelo Morbelli*, l'un des plus importants peintres «*divisionisti*» (pointillistes ou divisionnistes) né à *Rosignano*, qui rendent hommage à un territoire attirant depuis toujours les artistes.

à voir

Altavilla Monferrato possède une intéressante église paroissiale, *S. Giulio*, contenant des œuvres de *Moncalvo* et un maître-autel en onyx. Il y a, de plus, deux collections à voir absolument: le Musée *della Grappa "Mazzetti"* et le *Museo del Tramways a Vapore ed Elettrici* (Musée du Tramways à Vapeur et Electrique). *Cella Monte* offre une partie de l'Ecomusée *della Pietra da Cantoni*, en plus de l'église *SS. Quirico e Giulitta* (1610) riche de tableaux et de fresques admirables. Dans les environs de *Conzano* se trouve le couvent *S. Maurizio* de 1418 en style gothique tardif. Le complexe comprend un cloître peints de fresques parmi les plus anciennes de la zone. C'est ici qu'est enterrée l'impératrice de Constantinople Sophie, épouse de Jean VIII Paléologue. La tour de *Lu* remonte au 15^e siècle et l'église *S. Maria Nuova* possède plusieurs œuvres de *Guglielmo Caccia*, dit le *Moncalvo*; d'autres églises comme celle de *Assunta* abritent des œuvres des filles de *Balzola* (18^e siècle sur dessin de *Magnocavallo*). Près de *Frassinello* se dresse le château de *Lignano* d'origine médiévale

qui semble être l'un des plus antiques du *Monferrato*. *Ozzano* s'enorgueillit d'un château du 12^e siècle, d'une église de style gothique et d'hôtels particuliers modernes (ex. *Simonetti*) tandis qu'à *Camagna* se trouve l'église *Sant'Eusebio* (19^e siècle) dont la majestueuse coupole rappelle la *Mole Antonelliana* de Turin. A l'intérieur est conservé un grand retable de *Moncalvo*. *Terruggia* possède un oratoire *S. Grato*, original par sa forme octogonale et son Hôtel de Ville (19^e siècle) abrite le théâtre municipal. A *Vignale Monferrato*, on peut trouver un Musée de *Storia Contadina* (histoire paysanne), mais aussi plusieurs églises dont certaines sont à visiter absolument: *S. Bartolomeo* (grandiose construction de *Magnocavallo*), *l'Adolorata* (gothique tardif, des *Battuti* (17^e siècle). L'un des attraits de *Vignale* est certainement *Palazzo Callori*, construit entièrement de blocs de tuf et siège de l'œnothèque régionale consacrée aux vins du *Monferrato*; le château (dont le noyau initial remonterait au 10^e siècle) surplombe l'église *San Giorgio*.

vin

Le vin est roi, par ici puisqu'il est la principale ressource de l'économie locale. Il est omniprésent, du paysage à la gastronomie. Parler de cette zone de collines veut dire, avant tout parler du *Barbera del Monferrato*, pétillant ou tranquille. Encore plus réputé, le *Barbera du Monferrato Superiore*, a obtenu la dénomination d'origine contrôlée et garantie, tout comme le *Barbera d'Asti*, qui est produit

dans cette zone également, selon les normes disciplinaire. Ces deux derniers vins sont souvent destinés à un vieillissement plus long. Le vin le plus typique de ces terres reste, toutefois, le *Grignolino del Monferrato Casalese*, vin au délicat parfum d'herbe et à la saveur équilibrée en tanin, légèrement amer. Il accompagne merveilleusement bien la cuisine locale. Un autre cépage commun dans la région

est le *Freisa*, qui participe au coupage du *Barbera del Monferrato*, en petites quantités ou bien est vinifié pur. Il y a aussi le *Ruchè de Castagnole M.to (At)*, un cépage autochtone cultivé également dans les environs d'Alessandria: il donne au vin des senteurs florales (de rose) et aromatiques; très caractéristique, il est tout à fait différent des autres vins rouges du Piémont.

les produits

LA MULETTA ET LES SAUCISSONS ET SAUCISSES DU MONFERRATO

La zone de colline qui s'étend autour de Casale est une véritable "minièrre" de produits gastronomiques. Parmi les saucissons et saucisses, citons le classique saucisson sec, souvent traité au vin rouge pour lui donner plus de goût et de moelleux, le saucisson *cacciatore* (chasseur) du *Monferrato*, est produit avec de la viande de porc, il est de petites dimensions (son poids maximum entier est de 3-4 hg), il mûrit pendant un temps maximal de trois mois. Il doit son nom à sa petite taille qui permettait aux chasseurs de le transporter dans



les poches de leur veste, comme goûter, pendant la chasse, une tradition par ici, surtout celle aux lièvres. Le saucisson symbole de la tradition du *Monferrato* est la *Muletta*,

fabriquée avec les meilleures parties du porc, son poids varie d'un kilo et demi à deux kilos, elle mûrit pendant trois mois environ. L'origine de son nom reste un

mystère, bien qu'il soit plausible de penser qu'il dérive d'une vieille habitude: celle d'ajouter, dans la chair de porc, de l'âne ou du mulet (cette viande étant d'ail-

leurs utilisée dans le *Monferrato* pour faire du saucisson, même si aujourd'hui l'habitude n'est restée que dans de rares bourgs de la région d'Asti). Une autre

caractéristique de la *Muletta* est que la viande est glissée dans un véritable boyau de cochon, qui prend alors une forme particulière favorisant sa lente maturation.

LA CHICOREE PAIN DE SUCRE

Typique de *Villanova Monferrato*, mais poussant dans beaucoup de communes qui longent le Po, la chicorée pain de sucre possède des feuilles large et tendres, qui s'enrou-

lent, serrées les unes contre les autres. Ses feuilles sont vertes à côte blanche mais lorsqu'elle arrive à maturation, toute la plante blanchit. C'est généralement une cultu-

re automnale et la récolte se fait d'octobre à décembre; ces dernières années, la culture printanière s'est développée permettant une récolte entre mai et juin.

LA MOSTARDA DE RAISIN

Typique de la zone du *Monferrato*, la *mostarda* de raisin est connue sous le nom local de *cugnà* (en vérité plus commun dans les *Langhe*); elle a été pendant longtemps la sauce principale qui accompagnait les pot-au-feu ou le fromage. On la produisait dans toutes les fermes avec du moût de raisin et des fruits de fin de saison, à la fin des vendanges. La recette originale prévoit l'utilisation de moût de raisin (de *Barbera* essentiellement) auquel on ajoute des fruits de fin de saison (coings, potirons, poires, figues, prunes, noix, noisettes, écorce d'orange et de citron), le



tout amalgamé par une cuisson lente. Il faut la redécouvrir versée sur la neige, comme on le faisait

autrefois dans le *Monferrato* pour connaître le goût du sorbet d'antan.

LA GRAPPA

Dans cette partie du *Monferrato* on produit de la *grappa* (eau de vie) en utilisant

la méthode discontinuée à la vapeur, et bien des distilleries offrent encore aujourd'hui

des produits de grande valeur: d'*Altavilla Monferrato* à *Rosignano*.

cuisine



La cuisine du *Monferrato* est l'une des plus riches du territoire piémontais et offre un ample choix de recettes traditionnelles. Les *agnolotti alla monferrina* qui sont préparés avec une farce de bœuf braisé et de longe de porc enveloppée dans la classique pâte carrée dentelée. Il faut absolument goûter au *vittello tonnato* et au *pot-au-feu*, préparé avec du bœuf adulte ou du veau. Les morceaux préférés, pour le bœuf sont, l'épaule, la culotte, le plat de côte, la queue, tandis que l'on utilise la langue, la pointe et la tête de veau. Pour compléter le plat, on ajoute un poulet adulte ou une poule fermière. Le pot-au-feu est accompagné d'un *bagnetto verde*, préparé avec du persil, des anchois, de l'huile et de l'ail. Une autre recette typique du *Monferrato* et de toute la province d'Alessandria est la *daube*, composé de viande de bœuf coupée en morceaux régulier et cuite avec des épices, du romarin, de l'ail et du laurier. Après avoir fait

revenir la viande, on mouille avec du vin, généralement un robuste *Barbera*, et on laisse cuire le tout pendant deux heures environ. Lorsque la viande est cuite, on la mange avec des pommes de terre ou de la *polenta*. La daube est, également, un ingrédient de la sauce à la viande ou des *agnolotti*. Le plat qui caractérise cette région plus que tous les autres, c'est, toutefois, le légendaire *fritto misto alla piemontese*, décliné dans la version *monferrina*, il est composé d'une série de légumes (chou-fleur, fleurs de cour-

gette), de morceaux sucrés (semoule, pomme et macaron) et salés (abats comme la cervelle, foie, rate, poumon et saucisse); le tout est pané puis frit à l'huile bouillante. Parmi les gâteaux, signalons un grand classique comme le *Bonet*, mélange parfaitement équilibré de cacao et d'*amaretti*. Il existe, bien entendu, d'autres recettes spécifiques comme la tarte de potiron qui, à *San Giorgio Monferrato*, est préparée avec un potiron bien ferme, des *amaretti*, du cacao, des pommes rainettes et du *Marsala*.



achats

CELLA MONTE

• **Francia Enrico**
via Barbano Dante, 23
tel. 0142488172
saucisson sec, Muletta

OLIVOLA

• **La cucina di Annalisa**
via Vittorio Veneto, 2/a
tel. 0142928311
www.lacucinadiannalisa.it
tarte, sauce de la tradition piémontaise

SALA MONFERRATO

• **Pietro Crova**
via Olearo, 27 - tel. 0142486728 - pain, charcuterie
• **Luca Sassone**
via Roma, 11 - tel. 0142486353
Muletta, saucisses, cacciatorini

TERRUGGIA

• **Il Forno della Natura**
strada Cacciolo, 20
tel. 0142401460 - fermeture: samedi
brioche, pain biologique

**OZZANO MONFERRATO**

• **Apicoltura Antos**
Cascina Porta Bassa, 12
tel. 0142487226
miel, produits cosmétiques naturels
• **Apicoltura Giuseppe Mortara**
Cascina Nuova, 21 - cell. 3391751557
ouverture sur rendez-vous, 15-20; fermé le dimanche
miel, Mielcioc (miel au chocolat)
• **Salumificio Colombano**
via Leonardo da Vinci, 22 - tel. 0142487182
fermeture: mercredi après-midi
tripes, Muletta

ROSIGNANO MONFERRATO

• **Panificio Bisello**
via Bonelli, 2 - tel. 0142488686
fermeture: dimanche
grissia monferrina

• **Az. Agr. Cascina Bettola**
strada Provinciale, 24
tel. 0142403254
fruit et légumes en bocaux, gélatine, sauces typiques

VIGNALE MONFERRATO

• **Mongetto Soc. Coop. Confetture e Conserve**
Ca' Mongetto, 10 - tel. 0142933469
spécialités en bocaux
2 mini appartements, 3 chambres dans la Cantina Locanda Agrituristica (relais vert) Mongetto via Piave, 2 - tel. 0142933442
www.mongetto.it
• **Tenuta Zullaro**
Cascina Zullaro - tel. 0142925330
www.cascinazullaro.com
ouverture: du jeudi au dimanche
viande

manger

ALTAVILLA MONFERRATO

• Tenuta San Martino



strada provinciale per Moncalvo, 18
tel. 0142930029 www.vinisanmartino.com
fermeture: jamais

prix menu: 30 euros - 20 chambres

risottos, nougats de fromage

-parking asphalté près de l'entrée - l'entrée au niveau de la chaussée et les salles à l'intérieur permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls bien que pour certaines portions la présence d'un accompagnateur soit nécessaire -toilettes réservées.

CAMAGNA MONFERRATO

• Taverna di Campagna dal 1997

vicolo Gallina, 20 - tel. 0142925645

fermeture: lundi et mardi (seulement de janvier à fin mai) - prix menu: 29,50 euros

agnolotti monferrini faits à la main, pintade aigre-douce

• **L'Elfo** - via Matteotti, 27 - tel. 0142925138
www.elfodicamagna.com - fermeture: du lundi à jeudi, vendredi et samedi midi
prix menu: 30 euros

agnolotti, fassone au poivre vert

CELLA MONTE

• Villa Perona

strada Perona, 1 - tel. 0142488280

www.villaperona.it

toujours ouvert (en été seulement vendredi, samedi, dimanche) - prix menu: 30 euros

10 chambres - **jardin, vente de vins bagna caoda, panissa, lapin rôti, Bonet**

CUCCARO MONFERRATO

• La Cantina in Collina

via Marconi, 9 - tel. 0131771111

fermeture: lundi - prix menu: 20-30 euros

agnolotti alla piemontese, vins de production propre



LU

• La Commedia della Pentola



fraz. Borghina - tel. 0131741706

www.lacommediadellapentola.it

ouvert le soir (sauf le lundi), à midi le dimanche et sur réservation

prix menu: 25-35 euros - 3 chambres

agnolotti à la sauce de lapin, rôti aux noisettes

-parking en graviers avec places réservées aux handicapés - l'entrée avec plan incliné et les salles à l'intérieur permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls facilement -toilettes réservées.

OLIVOLA

• Ai Cedri



via Vittorio Veneto, 23 - tel. 0142938885

fermeture: dimanche soir et lundi

prix menu: 40 euros - **risotto à la queue de bœuf, filet de veau aux poireaux**

- parking en graviers avec places réservées aux handicapés - l'entrée et les salles à l'intérieur sont suffisamment spacieuses pour permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls, bien que pour certaines portions la présence d'un accompagnateur soit nécessaire - toilettes réservées.

OTTIGLIO

• Cave di Moletto

via Villa Celoria, 10 - tel. 0141921468

fermeture: lundi et mardi

prix menu: 45 euros - 13 chambres - jardin

agnolotti monferrini, straccetti di scottona au romarin

ROSIGNANO MONFERRATO

• Ai Cavalieri del Monferrato

loc. Castello di Uviglie, 73 - tel. 0142488792

www.aicavalieridelmonferrato.it

fermeture: dimanche soir et lundi

prix menu: 39 euros

terrasse estivale et parc séculier

viande de veau battue au couteau, ravioli de légumes, tagliolini au lapin

TERRUGGIA

• Il Melograno

piazza Vittorio Emanuele III, 9

tel. 0142401531 - cell. 3388098126

www.osteriailmelograno.com

fermeture: lundi et samedi à midi

prix menu: 40 euros - terrasse panoramique couverte
morbidelle de poulet à la pistache avec sauce rubra et courgettes grillées, tagliolini à la betterave

rouge faits à la maison accompagnés de fromage Montebore, pintade désossée au Moscato passito, tartelette au chocolat

VIGNALE MONFERRATO

• Serenella

via Bergamaschino, 1

tel. 0142933412 - fermeture: lundi

prix menu: 25-30 euros (boisson incluses)

agnolotti, lapin au four

• Universo

via Bergamaschino, 29 - tel. 0142933952

fermeture: lundi et mardi - prix menu: 30 euros

risotto au romarin, pot au feu

événements

Diverses localités

"Riso & Rose" (Riz & Roses) exposition d'oéno-gastronomie et culture (mai)

info: www.monferrato.org

Golosaria Monferrato (mars) info: www.golosaria.it



Altavilla Monferrato Cella Monte

Chocolat et Monferrato (octobre) info: Comune tel. 0142926141

Fête de la truffe blanche dans la vallée Ghenza (novembre)

info: www.comunecellamonte.it

Conzano Cuccaro Monferrato

Fête des Anciens Métiers (avril) info: www.comune.conzano.al.it

Promenade Contrada delle Capanne (avril) La Pulenta (septembre)

Haricot sec et Pois chiche (octobre) info: Comune tel. 0131771928

Frassinello M.to Lu

Bagna Caoda (décembre) info: www.frassinello.it

Fête de San Giuseppe (mars) - Fête du Raisin (septembre)

info: www.lumonferrato.org

Ottiglio (en union avec les Communes di Altavilla, Camagna, Cuccaro, Frassinello)

Foire aux Truffes de Grana à Rotaldo (novembre)

info: info@comune.ottiglio.al.it

Vignale Monferrato

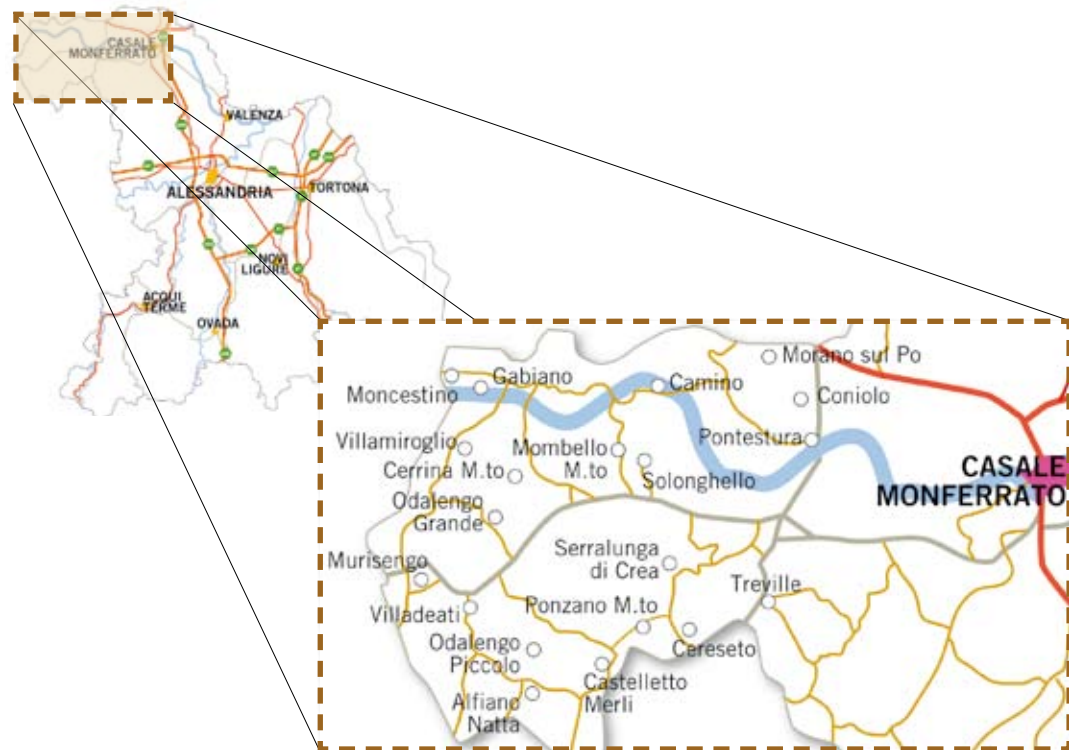
Été "Vignaledanza" Festival international de danse (juin- août)

info: www.vignaledanza.com

Festival des vins (octobre) info: www.prolocovignalemonferrato.it

Les terres du Sanctuaire et la Val Cerrina

Alfiano Natta, Camino, Castelletto Merli, Cereseto, Cerrina Monferrato, Coniolo, Gabiano, Moncestino, Mombello Monferrato, Morano sul Po, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Pontestura, Ponzano Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghella, Treville, Villadeati, Villamiroglio



à l'ombre d'un sanctuaire

Les amis de *Villamiroglio*, rassemblés au sein de l'association "C'era una Volta" ("Il y avait une fois") s'émeuvent à la vue d'un film sur la vie dans les bourgs de la *Val Cerrina* et des environs. Ici, contrairement à la partie du *Monferrato* déjà décrit, le territoire a été conservé de façon plus marquée. On peut encore voyager d'une colline à l'autre avec, en fond, l'image d'un château, mais également apercevoir des lièvres traversant la route, quand ce ne sont pas des sangliers! Ici, la chasse est un sport très important, depuis toujours, et le civet de lièvre est l'un des plats les plus servis dans les restaurants de cette région. C'est aussi la région du *Barbera*, un vin corsé que les jeunes vigneronnes sont en train de réhabiliter, avec d'excellents résul-

tats d'ailleurs. Combien de souvenirs, bourgs après bourg, combien de moments de plaisir intimes, que seule une région comme celle-ci sait donner! Je crois que *Cesare Pavese* - dont la vie est racontée dans un beau livre - évacué à *Crea*, a ressenti ces mêmes sensations de chaleur que l'on éprouve, à chaque fois, en s'arrêtant par ici. Je ferme les yeux et je me retrouve dans le plus beau des relais de charme que l'on puisse imaginer. L'un est à *Alfiano Natta* (le village où l'on a inventé la magnésie), à l'intérieur du château de *Razzano*. C'est un rêve, avec la piscine qui jouxte les vignes, dans ce cirque entouré de collines avec, sur le fond, les montagnes qui rappellent que nous sommes dans le Piémont. A *Murisengo*, si vous séjournez dans le presbytère

de *Corterano* du domaine *Isabella*, autre société vinicole, le matin, dans la lumière limpide, vous apercevrez le Sanctuaire de *Crea* et celui de *Colle Don Bosco*. C'est l'un des plus beaux moments qui soient. Mais aussi d'être à la ferme *Zucca*, dans le relais vert tenu par *Ester Accornero*, à célébrer sa cuisine et ses locaux accueillants. Ce n'est pas tout: à *Solonghella*, il y a également la *Locanda dell'Arte*, autre relais plein de suggestion, surtout pour ses chambres, le centre de «bien-être», mais aussi le panorama que l'on voit par les fenêtres. Vous verrez *Camino*, le château des *Aleramico*, qui a appartenu à la famille des *Paleologi* et est aujourd'hui aux mains des *Zandonini* qui l'ont conservé et restauré, y compris le pont-levis que l'on actionne à la main. Dans l'une de ses chambres a séjourné *Giovanni Spadolini*, passionné d'histoire, le relais n'avait toutefois pas encore été construit à l'ombre du manoir. Il accueille, aujourd'hui, et abrite les personnes qui

veulent jouir de ce lieu plein d'histoire. Ici aussi on produit du vin, tout comme dans le Château de *Gabiano*, beau et imposant. Le bourg domine une vallée, où, dans le lieu-dit *Pedaggera*, se tient l'un des plus importants marchés de primeurs de toute la région. On pourrait facilement se perdre, en passant de village en village, si la route de la *Val Cerrina* ne débouchait pas en direction de *Chivasso*, autre zone ayant appartenu au *Monferrato*, quand, au temps des *Paleologi*, elle fut donnée à *Anne d'Alençon*, extraordinaire femme de l'histoire européenne. En prenant à gauche, on va vers la zone d'*Asti*, dite "terre des Saints" pour la présence passée de *San Giovanni Bosco*, de *San Domenico Savio* et du Curé *Cafasso*. La terre du *Barbera* et du *Grignolino* cède alors la place au *Freisa* et au *Malvasia*. Qu'est-ce qui les unit? Mais les *agnolotto* et le *fritto misto*, l'odeur de la *bagna caoda* et du lapin au four, bien entendu! Vive le *Monferrato*!

à voir

A *Camino* se trouve l'un des châteaux les mieux préservés de tout le Piémont et du *Monferrato*, dont les origines remontent au 11^e siècle; sa cour, ses loggias et les édifices autour, forment une complexe de grande suggestion. L'antique résidence de la *Rocca delle Donne* qui donne sur la plaine de *Vercelli*, au-dessus de *Camino*, ne l'est pas moins. *Murisengo* possède un château du 14^e siècle et deux églises dignes de note: *S. Antonio Abate* (XVIII) en style rococo de l'école *dello Scapitta* et, dans le lieu-dit *Corterano*, la baroque *S. Luigi* (1760) de *Bernardo Vittone*. On trouve d'autres châteaux à *Ponzano* et dans le lieu-dit *Salabue*, à *Crea*, à *Pessine* d'*Odalengo Piccolo*, à *Solonghella*, à *Gabiano*, à *Odalengo Grande*, à *Castelletto Merli*, à *Cereseto*. *Villadeati* qui abrite la résidence dite "il *Belvedere*", un mélange de baroque et de néoclassicisme, superbe avec son ensemble de plans suspendus, voutes, colonnes, couronné, tout en haut, par la tour-terrasse. Parmi les églises, *S. Remigio* possède une rare chaire de style Empire. Dans presque toutes les églises de la zone se trouvent des tableaux de *Moncalvo* ou

de ses filles: dans l'église *S. Marziano* à *Alfiano Natta*, *S. Pietro di Cereseto*, *S. Pietro* à *Mombello*, *S. Agata* à *Pontestura*, *S. Giovanni Battista* de *Morano*. Dans cette dernière localité, on trouve également une série de porches gothiques, en arc brisé qui embellissent la route principale; de très belles fresques (datant d'avant 1450) décorent l'église *S. Pietro Martire*. L'église paroissiale de *Pontestura*, de style gothique, dispose également de tableaux de *Guala*. A *Pontestura*, toujours, dans l'Hôtel de Ville, on peut, en outre, voir les tableaux de la Fondation *Enrico Colombotto Rosso* (sur rendez-vous, tel. 0142466339). Les maisons de *Villamiroglio* sont dominées par l'église dédiée aux Saints *Filippo e Michele*, elle a été édifée en 1764. Dans la campagne de *Treville*, se dresse l'église romane de *San Quirico*, 12^e siècle, et à *Pozzeno di Mombello Monferrato* le sanctuaire *San Gottardo* (17^e siècle). Près de *Serralunga di Crea* se trouve le *Sacro Monte* avec ses 23 chapelles et ses 5 ermitages, l'église dédiée à la Vierge, construite en plusieurs phases (4^e, 11^e, 15^e siècle). C'est l'une des œuvres les plus belles de tout le Piémont, avec ses grou-

pes de statues de terre polychrome et les tableaux peints par les plus importants artistes de l'époque parmi lesquels les frères *Tabacchetti* et *Moncalvo*. Un Parc Naturel l'entoure.

les produits

GRISSIA ET SAUCISSON

Le territoire de la *Val Cerrina* est le prolongement naturel du *Monferrato* gastronomique que nous avons décrit dans le chapitre précédent.

Dans les bourgs il sera donc possible de goûter un ample choix de charcuterie, en commençant par la *Muletta monferrina*, pour continuer avec les *cacciatorini* et finir avec les saucissons au vin. Le pain produit dans les environs de *Pontestura* ou de *Castelletto Merli*, connu et apprécié dans toute la Province, accompagne



parfaitement ces saucissons: ce sont la *Grissia*, de grand format, à la croûte odorante, et la plus petite mais aussi savoureuse *Monferrina*. La *Grissia* est faite de farine de blé tendre, d'huile, de saindoux, de levure: c'est donc un pain à pâte dure qui se conserve longtemps et qui est vendu sous forme de miches de 200 à 300 grammes.

NOISETTES ET POMMES

La Noisette, de la variété *Tonda Gentile* (Ronde Gentille), est produite dans une zone comprenant les collines des *Langhe*, du *Roero* et du *Monferrato*. Dans de nombreux endroits, elle a remplacé la vigne, là où il n'y avait guère de perspectives pour le futur.

Facile à peler et à conserver, elle a un arôme et un goût excellents après avoir été grillée. On l'utilise beaucoup dans l'industrie pâtissière, mais aussi au niveau artisanal. Dans le *Val Cerrina*, sa culture est liée à son emploi dans les tartes à la noisette faites de noisettes



grillées, sucre, farine, œufs et beurre, l'absence de levure la fait ressembler à une fougasse plutôt qu'à un gâteau. Cette zone se caractérise également par une bonne production de **pommes** et, sur

le territoire d'Odalengo on cultive les variétés *Canditina*, très juteuse que l'on utilisait, autrefois, pour se désaltérer durant les moissons, et la *Ruscario*, qui n'est pas trop sucrée et se conserve longtemps.

TRUFFES ET CHAMPIGNONS

La forêt, d'une superficie particulièrement étendue, de la *Val Cerrina* est un lieu privilégié pour les truffes. Dans cette zone, ainsi que dans la Vallée *Ghenza* il est possible de trouver l'excellente **Truffe Blanche** (*Tuber Magnatum Pico*) et la **Merveilleuse Noire** (*Tuber Melanosporum Vittadini*). Le sous-bois est également un lieu parfait pour les cèpes, et autres variétés dont la *famigliola buona* ou *armillariella mellea* qui poussent de fin septembre jusqu'en novembre et sont très utilisés dans la cuisine «pauvre» et paysanne.



RIZ ET GRENOUILLES

Dans les zones de plaine qui longent le Po, la culture du riz s'est répandue. On trouve ici, toutes les variétés des meilleurs riz cultivés dans le Piémont. La tradition gastronomique liée à l'élevage et la consommation de **grenouilles** est particulière-

ment riche, on pouvait, autrefois, en manger dans tous les restaurants situés le long des cours d'eau. La grenouille la plus commune est la *Esculenta* également appelée *Mangereccia*, elle se caractérise par un dos vert marqué de petites ta-

ches noires, sa viande est blanche, tendre, pauvre en graisse. N'oublions pas les légumes et légumineuses: *Villamiroglio* est, par exemple célèbre, pour la culture des asperges et des petits pois, auxquels est dédié une fête historique.

cuisine

L'un des atouts majeurs de la cuisine de la région est, comme de bien entendu, l'*agnolotto*, qui est particulier à *Pontestura* où la farce est un mélange de rôtis de viandes de bœuf et de porc, arômes naturels et jambon, que l'on lie avec des œufs et du fromage *grana padano* râpé. On les assaisonne avec un peu de beurre et de la sauge, de la sauce de rôt ou de daube; la tradition de

les manger après les avoir plongés dans le *Barbera* n'est pas morte. Le choix des hors d'œuvre est particulièrement riche, l'*insalata russa*, le *vitello tonnato*, l'été les **œufs en carpione** et, bien entendu, les poivrons avec la *bagna caoda*. Parmi les plats principaux, citons deux recettes classiques de la cuisine régionale: le **fritto misto à la piémontaise**, composé de nom-

breuses bouchées (côte de veau, escalope, foie, cervelle, porc, saucisse, croquettes de poulet, beignets de pomme, *amaretto*, semoule sucrée) et la *finanziera*, préparée avec des abats de poulet et de veau sautés et aromatisés avec du *Marsala*. L'autre plat principal des dimanches du *Monferrato* est le **lapin au four** ou en civet, préparation qui est la même que celle du lièvre ou



du faisandé. Parmi les autres recettes existant, citons à *Morano sul Po* la panisse de riz, à *Odalengo* les *friulin* d'orties et à *Ponzano* le pot-au-feu

"*alla monferrina*". Parmi les gâteaux, outre celui aux noisettes, existent les biscuits "*brutti e buoni*", la *lasagna* sucrée de Sanico, les *canestrelli*. Parmi les

spécialités curieuses, citons, à *Treviso*, l'utilisation des châpres et des artichauts, qui ont trouvé, ici, un terrain idéal, grâce à un microclimat particulier.



vin

Dans ces collines, où est né *Paolo Desana*, considéré comme le père des Dénominations des vins (il a été le rapporteur de la loi au Sénat), on cultive les *Barbera*, *Freisa* et *Grignolino*, ainsi que deux dénominations historiques particulières: le *Gabiano* et le *Rubino di Cantavenna*. Le *Gabiano* est une petite dénomination

née en 1983 qui identifie un vin en prévalence à base des raisins de *Barbera*, corsé, au parfum caractéristique qui évolue durant le vieillissement. Le *Rubino di Cantavenna* est produit, lui-aussi, en grande partie avec des raisins de *Barbera* et un petit pourcentage de *Grignolino* et de *Freisa*, il a une belle couleur rouge ru-

bis clair tendant au grenat et il se caractérise par un parfum délicat de mûre et de cerise; il est chaud et plein en bouche. A *Sala Monferrato* on trouve également la *Malvasia*, dans sa version "mousseux doux", excellent avec les biscuits secs. A *Cella Monte* on cultive le rare raisin *moscatellina*, qui produit un vin rosé légèrement doux.

achats

ALFIANO NATTA

- **Az. Agr. Casa Faina**

strada Crè Alto, 5 - tel. 0141922420

miel du Monferrato

CAMINO

- **La Butega**

via Roma, 1 - tel. 0142469336

www.labutega.com

fermeture: les après-midi de lundi et mercredi

délices du Monferrino, légumes du potager

CASTELLETTO MERLI

- **Emporio Alimentare di Dilve Penna**

via San Giuseppe, 33

tel. 0141918113

fermeture: lundi après-midi

grissia monferrina

CERESETO

- **Macelleria Salumeria Ferraris Marcello**

via Cristilliano, 4 - tel. 0142940297

fermeture: dimanche après-midi

saucisson sec, viande de boeuf piémontais

CERRINA MONFERRATO

- **La Bottega dl'Uisot**

via Nazionale, 96 - tel. 014294193

vins, bières artisanales, saucissons et gourmandises

MONCESTINO

- **Az. Agr. Biologica San Giovanni Vecchio**

via San Giovanni, 18 - tel. 0142945230

www.sangiiovannivecchio.it

ouvert pour la charcuterie: lundi-samedi; dimanche sur rendez-vous

ouvert pour les viandes: jeudi, vendredi et samedi

charcuterie, viandes

- **Az. Agr. La Nocciola**

fraz. Seminenga - via Brusa, 5

tel. 0142945292 - www.lanocciola.it

tout à base de noisette "Piémont"

MURISENGO

- **Pasticceria Quilico**

via Umberto I, 76 - tel. 0141993182

www.pasticceriaquilico.it

gâteaux aux noisettes, tartufi dolci

- **Casa Costa di Giulia Tasso**

via Bava, 10 - tel. 0141993243

cell. 3288154388 - www.casacosta.it

2 chambres

fromages de chèvre

- **Alimentari Panetteria Sarzano**

fraz. San Candido - via Casale, 8

tel. 0141993806

fermeture: mercredi après-midi

charcuterie, pain de la région

PONTESTURA

- **Raviolificio Gastronomia Bruno**

strada delle Fontane, 8 - tel. 0142466206

fermeture: lundi-mercredi, dimanche après-midi

agnolotti, charcuterie, gâteaux

SERRALUNGA DI CREA

- **Pasticceria Ceruti Madonnina**

fraz. Madonnina, 62 - via Distilleria

tel. 0142940184 www.pasticceriaCeruti.com

fermeture: lundi

tartufi dolci, krumiri al Grignolino

- **Salumificio Miglietta**

fraz. Madonnina - via Distilleria

tel. 0142940149

fermeture: samedi après-midi et dimanche

Muletta, "Lonzardo" al Moscato (à base de lard et échine)

VILLAMIROGLIO

- **Il Filo di Arianna**

via Molino del Conte, 3

www.molinelconte.it - tel. 0142947207

confitures biologiques

manger

GABIANO

• Ca' Villa

via Santo Stefano, 19 - tel. 0142945126

www.ca-villa.it - fermeture: lundi

prix menu: 30 euros - 12 chambres, table en terrasse, vue panoramique, jardin, piscine

carpaccio de génisse, poire et noix avec sauce au gorgonzola doux, tajarin de la maison, rouleau de lapin aux pommes de terre et romarin

- parking, en graviers, avec places de stationnement réservées aux handicapés - les clients en fauteuil roulant peuvent franchir la marche du seuil avec l'aide d'un accompagnateur, nécessaire également pour se déplacer à l'intérieur - les salles sont de dimensions telles qu'elles permettent l'accès aux personnes en fauteuil roulant - toilettes réservées.



mensions suffisantes pour permettre aux clients en fauteuils roulant de se déplacer à l'intérieur - toilettes réservées - le personnel n'a pas de formation particulière lui permettant d'accueillir les personnes ayant des besoins particuliers.

MURISENGO

• Cascina Martini

fraz. Corteranzo - via Gianoli, 15

tel. 0141693015

www.cascinamartini.com

ouverture: du mardi à samedi (le soir); du vendredi à dimanche à midi

prix menu: 40 euros

agnolotti del plin, gnocchetti de pommes de terre rouges à la sauce de lapin de ferme, Bonnet crémeux "alla monferrina"

• San Candido

via Casale, 7 - tel. 0141993024

fermeture: mardi - prix menu: 25 euros

lièvre en civet, fritto misto monferrino

ODALENGO GRANDE

• Le Corte

fraz. Vallestura via Odalengo Grande, 2

tel. 3398645585 - www.osterialecorte.it

ouverture: vendredi et samedi soir; dimanche à midi; les autres jours il faut réserver



MOMBELLO MONFERRATO

• Dubini

via Roma, 34 - tel. 0142944116

www.cadubini.it - fermeture: mercredi

prix menu: 30 euros

poivron en bagna caoda, oeufs à la truffe, fritto misto alla piemontese

- le parking, asphalté, n'offre pas de place de stationnement réservée aux handicapés - le seuil et les pièces intérieures n'ont pas les di-



prix menu: 35 euros - jardin

boeuf mariné en sauce de biche, salade de trippes, maltagliati avec tomate et saucisse

- le parking en terre battue, n'offre pas de place de stationnement réservée aux handicapés - les clients en fauteuil roulant peuvent franchir les deux marches du seuil avec l'aide d'un accompagnateur - à l'intérieur certaines salles sont de dimensions telles qu'elles permettent l'accès autonome aux personnes en fauteuil roulant - toilettes réservées.

PONTESTURA

• Osteria Adria

corso Italia, 34

tel. 0142466419

fermeture: lundi - prix menu: 25 euros

insalata russa, agnolotti de la tradition avec jus de rôti, savarin au chocolat amer

SERRALUNGA DI CREA

• Il ristorante di Crea

loc. Santuario di Crea, 4

tel. 0142940108

www.ristorantedicrea.it

fermeture: lundi (de juin à août toujours ouvert) - prix menu: 30 euros

agnolotti, pot-au-feu, petites bouchées et sauces (typiques de Moncalvo), bagna



caoda

ZANCO DI VILLADEATI

• Da Maria

via Roma, 131

tel. 0141902035

fermeture: mardi (vacances jamais)

prix menu: 25 euros

viande crue de cuisse de bœuf, finanziaria, lapin en casserole, baccalà "accomodato"

- parking, en graviers, avec places de stationnement réservées aux handicapés - l'entrée et les salles à l'intérieur sont suffisamment spacieuses pour permettre aux clients en fauteuil roulant de se déplacer aisément - toilettes réservées - le personnel n'a pas formation particulière lui permettant d'accueillir les personnes ayant des besoins particuliers.



événements

Diverses localités

"Riso & Rose" (Riz & Roses) exposition d'oéno-gastronomie et culture (mai)
info: www.monferrato.org

Camino

Fête du Printemps (juin) - Il Monferrato è vivo! (septembre)
info: www.comune.camino.al.it

Moncestino

Fête du Saucisson (avril)
info: Comune tel. 0142945061

Morano sul Po

Fête de la Panissa (fin juin) info: Comune tel. 014285330

Murisengo

Fête nationale de la Truffe "Trifola d'Or" (novembre)
info: Comune tel. 0141993041

Odalengo Piccolo

Fête Tufo e Tartufo (octobre) info: Comune tel. 0141919126

Serralunga di Crea

Crea Fraz. Madonnina - Foire Exposition de la Truffe Blanche (novembre)
info: Comune tel. 0142940101

Acqui Terme



acqui la belle

Personne ne s'offusquera si nous disons qu'Acqui Terme est la plus recueillie, la plus attrayante, la plus riche d'inspirations de toutes les petites villes de la Province d'Alessandria. On va à Acqui pour ses nombreux restaurants, pour sa *farinata*, pour ses magasins qui regorgent de champignons du Sassello et de *formaggette*, pour ses «boîtes». Il y a *Palazzo Robellini* qui abrite l'œnothèque régionale dédiée aux vins de la zone, l'une des plus actives de tout le Piémont. Et que dire des thermes qui ont repris vigueur et sont fréquentées par les jeunes également, des piscines à l'intérieur des hôtels ou dans les centres habités? Comme on est bien à Acqui! Comme il fait bon se promener le long de ses rues qui, par endroit, ressemblent aux *Carruggi* (ruelles, souvent

en pente, des centres historiques ligures), jusqu'à la *Pisterna*, rénovée récemment, le quartier où il fait bon vivre. Elle est vraiment retournée à ses splendeurs d'antan, avec sa vieille église romane dédiée à *San Pietro*, la Cathédrale et le Château qui est d'une rare suggestion. Toute Acqui converge vers le centre, que l'on appelle la *Bollente* (la Bouillante) où l'eau sulfureuse affleure, avec ses vapeurs; les habitants défient les nouveaux arrivants d'y plonger la main, geste symbolique qui fait de vous un «acquesi» (habitant d'Acqui). Acqui c'est tout cela: la chaleur d'une ville qui est toujours vivante, comme sa moderne Fontaine, la *Fontana delle Ninfee* qui jaillit sur plusieurs niveaux, dans 31 bassins illuminés et rafraîchit de ses jets d'eau *piazza Italia*.



à voir

Le cœur de la ville est, aujourd'hui, *piazza Italia* conçue au 19^e siècle et récemment enrichie de la *Fontana delle Ninfee*. C'est à cette même époque que furent tracés *corso Italia* et *via Saracco*, qui, bordée de portiques, mènent à la *Bollente*. L'endroit, d'où jaillit l'eau à 75° degrés, est souligné par un édifice néoclassique datant de 1879. La partie la plus ancienne de la ville se trouve, au contraire, sur les hauteurs, dominée par la cathédrale qui conserve transept et clocher du 11^e siècle, un portail de *Giovanni Pilacorte* (1481) et, à l'intérieur, la "*Madonna di Monserrat*" (1495) de *Bartolomé Bermejo*. À côté, le superbe cloître du presbytère (la *Canonica*). Le *Palazzo Vescovile* (Evêché) du 15^e siècle qui est orné de bas-reliefs romans à l'extérieur et de fresques d'une certaine valeur à l'intérieur et le *Palazzo Robellini*, du 16^e siècle, remanié au 18^e siècle, avec son ample escalier et ses hautes pièces aujourd'hui utilisées par la Commune pour des expositions ou des

événements culturels. Du côté opposé, l'hôpital de *S. Maria Maggiore* datant du 15^e siècle et, derrière, le château des *Paleologi*: originellement du 11^e siècle, refait au 16^e. Il abrite le Musée d'Archéologie qui présente, non seulement des pièces de l'Acqui romaine, mais également de la pré et protohistoire jusqu'au Moyen-âge. Le plus important vestige encore existant de cette période est l'aqueduc romain, que l'on peut voir de l'autre côté du fleuve *Bormida*. Il date de l'époque d'Auguste et apportait les eaux de l'*Erro* jusqu'au cœur de la cité. Il y a encore le site archéologique de la piscine romaine, visitable sur rendez-vous. Enfin, pour achever notre tour de la ville, il nous reste à voir l'antique basilique *S. Pietro*, établissement paléochrétien, reconstruit en l'an mille, l'intérieur est riche de suggestions tout comme son clocher octogonal, première cathédrale de la ville, aujourd'hui dédiée à l'*Addolorata*. *S. Francesco* possède des toiles de *Moncalvo*.

les produits

LES BRUTTI E BUONI ET LES LINGUE DI SUOCERA

La pâtisserie et la boulangerie sont certainement les plus beaux fleurons de cette ville, qui tire sa célébrité de ses eaux thermales jaillissant du sous-sol. Dans les élégantes rues du centre, pas une boulangerie n'omet d'exposer les "*Lingue*", un type de pain, très sec et très mince, pétri à la machine et étiré à la main, croquant et savoureux, il côtoie la *focacce*, une spécialité génoise. Parmi ses gourmandises, *Acqui* possède, elle-aussi, ses *amaretti* (macarons), sucrés avec un pointe d'amertume, si



moelleux grâce au blanc d'œuf monté en neige. Plus friables et de forme irrégulière sont les "*Brutti e Buoni*", des biscuits secs fait d'amandes, de noisettes, de sucre semoule, de blanc d'œuf et de vanille, ils sont souvent aromatisés à la cannelle ou recouverts de chocolat. Les noi-

ettes, unies au miel sont l'ingrédient principal du *torrone* (nougat), produit dans la ville et les communes limitrophes; depuis les années Cinquante, on produit également les *Acquesi al rhum*, fait de chocolat à croquer, de crème de marron, de pâte de noisette et de rhum.

cuisine

La tradition culinaire d'Acqui Terme est riche de produits provenant des collines environnantes: charcuteries, fromages et produits du sous-bois; les influences de la Ligurie toute proche se faisant aussi sentir. Parmi les hors d'œuvre, vous pourrez goûter le *filetto baciato di Ponzone*, les délicates *robiolo* de lait de chèvre, aussi appelées *formagette del bec*, puis la *cima*, le *fritto misto alla piemontese*, les champignons conservés dans l'huile aromatisée aux clous de girofles et aux épices, et les *paupiettes de chou*: les feuilles sont utilisées pour envelopper une farce composée du hachis des *agnolotti* et d'abats

de poule. Parmi les plats de pâtes vous trouverez, naturellement, les *agnolotti*, farcis d'un mélange de daube et d'épinard, que l'on peut déguster assaisonnés avec la sauce de cette même daube ou rafraîchis d'un verre de *Dolcetto*, et les *tajarin à la sauce aux champignons*. La culture des pois chiche est, elle-aussi, répandue, ils sont réduits en farine pour la *farinata*, où bien cuits dans la soupe automnale connue dans toute la Province d'Alessandria comme *cisrà* ou "*zuppa dei morti*". Parmi les plats principaux, vous trouverez le gibier, les recettes à base de champignons et les tripes cuits avec du lard, du chou, des

pommes de terre et des oignons. Le plat par excellence d'Acqui est, toutefois, le *stoccafisso all'acquese*, (stockfish), cuisiné avec des anchois, des pommes de terre, des pignons de pin, des olives *taggiasche* et du vin blanc. Comme dessert, outre les spécialités pâtisseries déjà citées, vous goûterez le classique Bonet, l'omelette de poires au *zabaione* fait au *Brachetto d'Acqui*, le gâteau aux noisettes, les *marrons glacés* et le *castagnaccio*. Ces desserts se marient merveilleusement bien avec les grands vins doux du territoire, le *Brachetto d'Acqui* et le *Moscato* ou bien le particulier *Strevi Passito*.

achats

• Pasticceria Canelin

via Antiche Terme, 16
tel. 0144323340 fermeture: lundi
torrone, œufs de Pâques

• Torrefazione Leprato

via Amendola, 8 - tel. 0144322676
fermeture: samedi après-midi et lundi matin
cafés de toutes provenances

• Il Germoglio di Volpe & C.

via Alberto Da Giussano, 49
tel. 0144325393

gressins "stirati", amaretti d'Acqui, "kifferi", canestrelli

• Oliveri Funghi

via Carducci, 14 - tel. 0144322558
fermeture: mercredi après-midi

sélection de champignons, robiolo de Roccaverano, préparation à base de fruits et légumes

• Salumeria Centrale

corso Italia, 15 - tel. 0144322975

fermeture: mercredi et dimanche après-midi
filetto baciato, tommes, formagette, gourmandises en bocaux



manger

• I Caffi

via Verdi - ang. vicolo del Voltone, 1
tel. 0144325206
www.icaffi.it

fermeture: dimanche, mercredi soir et fêtes

prix menu: 55 euros

ravioli de lapin au jus de rôti, pintade aux cerises, rhubarbe et fraises caramélisés avec glace au zabaione au Brachetto passito

• Il Nuovo Ciarlocco

via Don Bosco, 1 - tel. 014457720

fermeture: dimanche soir, lundi

prix menu: 35 euros

zuppeta di mare, chevreau de Roccaverano au four, semifreddo di gianduiotti e zabaione

• Osteria Enoteca La Curia

via della Bollente, 72/74

tel. 0144356049

www.enotecalacuria.com

fermeture: lundi - prix menu: 50 euros

salade de tripes avec écailles de robiolo de Roccaverano, chevreau de Roccaverano aux deux cuisson, merlu en sauce

- parking en pavés avec places réservées aux handicapés - l'entrée avec une marche et les locaux à l'intérieur ne permettent un déplacement commode des clients en fauteuil roulant



qu'à l'aide d'un accompagnateur - toilettes réservées.

• La Schiavia

vicolo della Schiavia - tel. 014455939

www.laschiavia.it

fermeture: dimanche soir et mardi

prix menu: 40 euros

flan aux trois fromages, baccalà all'Acquese, carré d'agneau au Gavi



• Antica Osteria Da Bigat

via Mazzini, 30/32 - tel. 0144324283

www.osteriabigat.it

fermeture: mardi soir, mercredi

prix menu: 20 euros

farinata, soupe aux tripes, stockfish préparé all'acquese

• Parisio 1933

via Battisti, 7

tel. 014457034

fermeture: lundi

prix menu: 35 euros

cannelloni alla Parisio, stockfish all'acquese, champignons et truffes (en saison)

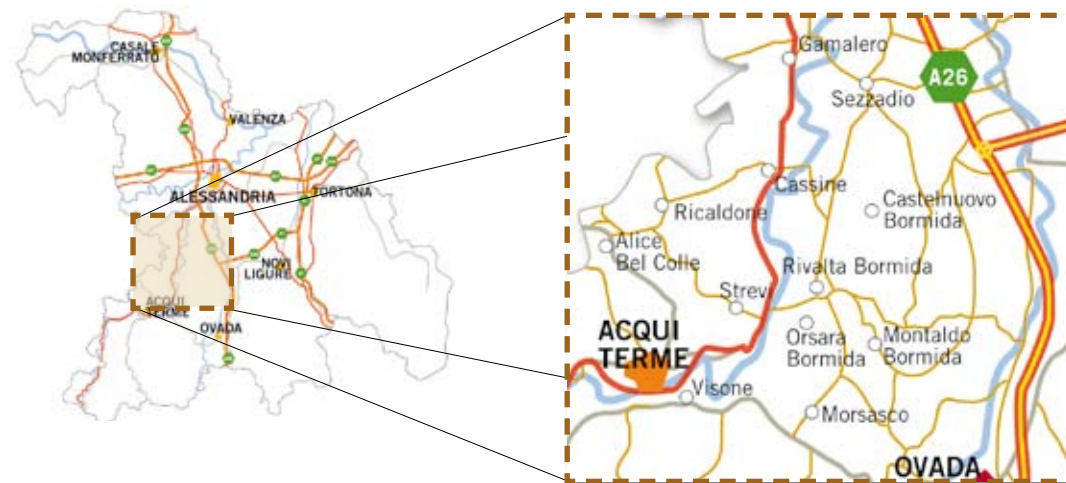
événements

- La Via dell'Acqui Brachetto d'Acqui (août) info: enoteca@termeevino.it
- Fête des Fêtes - Show du Vin - Palio del Brentau (septembre) info: www.comuneacqui.com
- Acqui & Saponi - Mostra Regionale del Tartufo (Exposition Régionale de la Truffe) (novembre) info: www.comuneacqui.com



La vallée de la Bormida

Alice Bel Colle, Cassine, Castelnuovo Bormida, Gamalero, Montaldo Bormida, Morsasco, Orsara Bormida, Ricaldone, Rivalta Bormida, Sezzadio, Strevi, Visone



l'histoire des petites bonnes choses

Chaque année, au début de septembre, Cassine s'anime grâce à l'une des plus belles et suggestives fêtes médiévales qui, organisée dans ce bourg, donne une illusion parfaite de ce qu'était la vie à cette lointaine époque. Ici, les villages sont indiqués sur les panneaux fléchés dressés le long de la route qui relie Alessandria à Acqui, on ne les traverse pas. Mais suivez mon conseil et deviez de votre itinéraire pour entrer dans le cœur de l'un de ces bourgs. Vous découvrirez alors la richesse du paysage d'un petit bourg comme Alice Bel Colle, dont le nom est déjà une promesse. Terre de vins, surtout *Moscato* et *Brachetto*, elle jouxte *Ricaldone*, la terre natale du chansonnier *Luigi Tenco*, auquel elle rend hommage tous les ans. Ici on est étonné par la hauteur que prennent soudain les collines, qui offrent alors un spectacle à vous couper le souffle, avant même d'arriver à la plus sauvage *Alta Langa Astigiana*. Un petit joyau, l'Abbaye de *Santa Giustina* se cache à Sezza-

dio. Elle est importante pour deux motifs principaux, tout d'abord c'est l'un des plus beaux exemples, sur le sol national, d'église de pur style roman; elle est entourée d'un beau parc où un restaurant propose des recettes typiques de la zone. Le second motif est d'ordre affectif: la légende narre que le futur marquis *Aleramo*, encore enfant, y fut élevé tandis que ses parents accomplissaient leurs vœux d'un pèlerinage jusqu'à Rome, dont ils ne devaient, d'ailleurs, jamais revenir. Il paraît que le comte *Camillo Benso di Cavour* était très affectionné, lui-aussi à *Sezzadio*, et qu'il choisissait, assez souvent, de venir dans la région pour ses rencontres politiques. Je me souviendrai toujours du vieux vigneron de *Strevi* qui servait du *Brachetto passito* vieux d'au moins un quart de siècle. Signe d'une terre bénie, connue dans toute la Plaine de la *Padana*, puisqu'on y produisait le vin qui était utilisé pour le Carnaval: le *Brachetto*. *Rivalta* est le pays de *Norberto Bobbio*, et la traditionnelle fête

de la Courgette s'est aujourd'hui transformée en un projet d'exposition permanente dans la superbe *Casa Bruni* où est également installé un restaurant. *Rivalta* est resté un bourg où le sens de la communauté est très fort. On peut dire la même chose de ce joyau qu'est *Morsasco*, lieu de retraite au printemps, ou à la table dans les fermes-relais vert, où apparaissent les premiers fromages encore frais. Tous ces villages sont baignés par le torrent *Bormida*, qui est rené après un réaménagement récent du territoire;

à voir

A *Cassine* vous ne pouvez pas manquer d'admirer le complexe *S. Francesco* qui se compose de l'église romano-gothique avec ses fresques du 16^e-17^e siècle, et de l'antique couvent contigu, peint, lui-aussi, de quelques fresques. La *Casa Zoppi* (du 15^e siècle) possède un grand charme. *Sezzadio* offre une splendide abbaye romane: *Santa Giustina* fondée, selon la légende, en 722, par le roi Lombard *Liutprando* et transformée en couvent bénédictin, en 1030 par *Ottoberto*, marquis de *Sezzadio*. Aux 12 et 13^e siècles, l'abbaye *Santa Giustina* atteignit son apogée avant de décliner lentement jusqu'au décret de Napoléon qui en donnait la propriété aux Vétérans. C'est seulement en 1956 que commença l'œuvre de restauration de l'église, unique bâtiment ayant survécu de tous ceux qui appartenaient au monastère. L'intérieur est à trois nefs qui se terminent

sa présence rend le paysage encore plus spécial. La dernière perle est *Visone*, bourg fortement influencé par *Acqui Terme*, qu'il jouxte. C'est ici, dans la rue principale, que *Canelin*, de son vrai nom Giovanni Verdesse, ouvre ses portes; cet extraordinaire artisan a dédié sa vie au *torrone* (nougat). Il cuit la pâte une fois par jour, qu'il goûte au moins 40 fois avant d'être satisfait et de la transformer en ces inénarrables petits blocs, qui lui ont valu, grâce au Prix Nonino, la plus haute récompense pour la Civilisation Paysanne.

par une abside sur transept et des voûtes d'arêtes du 15^e siècle. Les fresques de l'abside et de la voûte des 14 et 15^e siècles méritent qu'on s'y intéresse ainsi que le sol en mosaïque du 11^e siècle de la crypte. *Castelnuovo Bormida* conserve l'église *SS. Giuditta e Quirico* qui était romane à l'origine mais a été agrandie à la moitié du 17^e siècle. A l'intérieur, la chapelle *S. Feliciano* est marquée de précieux marbres. Le principal monument du village est, toutefois, le château, dont la construction s'est étendue du 14^e au 17^e siècle. A *Montaldo Bormida* l'église a été construite en 1686 avec des matériaux provenant de la destruction du château. Le château médiéval des Pallavicini est l'attrait principal de *Morsasco*. *Rivalta Bormida* vante, dans son centre historique, la maison des *Biorci*, celle des *Torre* et les maisons du *vicolo Baretto*: toutes dignes d'intérêt. A noter égale-



ment, le portail en grès de *S. Michele* (16^e siècle). A *Strevi* l'église paroissiale *S. Michele* (du 18^e siècle) est d'*Alessandro Caselli* et jouxte la *Villa Vescovile* (14^e siècle) et la résidence des comtes *Grassi* (6^e-17^e siècle). *Visone* a une église dédiée aux *SS. Pietro e Paolo*, en tout digne d'intérêt; la *casa Rossi*, du 16^e siècle, possède une loggia décorée de fresques. A

Orsara Bormida vous pourrez visiter le Musée Ethnographique de l'Agriculture. A *Ricaldone*, le Musée *Tenco* existe depuis 2006; il conserve des disques, des photos, des textes et des portraits du célèbre chansonnier, né ici. A *Visone* on peut voir des parties de l'ancienne enceinte du vieux bourg médiéval (11^e siècle) et du Château (14^e siècle).

les produits

PRODUITS DU POTAGER

La zone de la *Val Bormida* qui s'étend dans la plaine d'Alessandria est une terre riche de potagers, où l'on cultive pommes de terre, potirons, melons, bettes et laitue.

Dans la zone autour de *Rivalta Bormida* s'est diffusée, dans le passé, la culture des courgettes qui prenait ensuite la route des marchés de toute la Province jusqu'à Milan, tant et si bien que c'est encore aujourd'hui l'une des ressour-



ces principales de l'économie du bourg. La courgette est à la base de nombreuses recettes dont les "scapech" qui sont une sorte de courgette en matelote; on lui dédie une fête. En 2008, ce légume et les re-

cettes relatives ont reçu la Dénomination Communale (De. Co.). Il vous sera également facile de trouver, en saison, un grand choix de champignons, outre la truffe, blanche ou noire.

AMARETTI ET TORRONE

La Vallée de la *Bormida* peut s'enorgueillir d'une solide culture pâtissière dont les fleurons ont pour nom *amaretti* (macaron), *Brut e Bon* et *torrone* (nougat). *Strevi* est célèbre pour ses *amaretti*, produit à dénomination communale, à base d'amande, amande d'abricot, sucre et blanc d'œuf monté en neige, et pour le nougat: noisettes *Tonda Gentile*, miel de Cassine, œuf et sucre. Au moins aussi célèbre est le nougat de *Visone*, produit lui aussi avec du



miel sélectionné et des noisettes de la variété *Tonda Gentile* qui, après une longue préparation, se présente friable, dur, compact. Enfin, dans les pâtisseries

de la zone, il est possible de goûter les *Brut e Bon*, biscuits secs et friables, faits d'amandes, noisettes, sucre semoule, blancs d'œuf et vanille.

cuisine

La cuisine de la Vallée de la *Bormida* est très semblable à celle du *Monferrato* mais ne refuse en rien les influences de la toute voisine Ligurie. Dans chaque pays vous pourrez goûter la *bagna caoda*, mélange d'huile, anchois et ail qui accompagne les légumes de saison. Vous trouverez également de délicieuses *tourtes aux légumes* et aux herbes sauvages, la *tarte aux artichauts*, dont l'influence est clairement ligure. Parmi les recettes les plus appréciées, rappelons les artichauts au four, en soupe ou accompagnant le chevreau cuit en fricassée. On cuisine souvent la fleur de la courgette, frite et farcie de saucisse, saucisson et Parmesan. Parmi les plats de viande traditionnels, les caractéristiques *Baciùà* c'est-à-dire des pieds de porc mis à mariner dans le vin et bouillis avec du céleri et de l'oignon. On cuisine également le stockfish *all'acquese*, avec du vin blanc, des pommes de terre, des olives, des pignons de pin et des anchois. Parmi les premiers

plats, on retrouve, dans les régions d'*Asti* et d'*Ovada*, certaines recettes paysannes de *lasagne*, larges ruban de pâtes, assaisonnées de haricots blancs et de lard ou bien de poireaux, ou encore de tomates sèches et d'anchois, les lasagne sont servies égouttées ou en soupe. A *Rivalta Bormida* on mange le "*bagnetto*", une sauce à base de tomates et légumes, à laquelle on ajoute des œufs frais et du pain, on trouve également la polenta accompagnant des œufs en *carpione* (matelote), c'est un plat typique de

l'hiver. A *Cassine* et *Strevi* le plat le plus typique est la *farinata*, préparée avec de la farine de pois chiche et cuite dans un four à bois. Parmi les gâteaux de la zone de *Strevi*, citons également les *cane-strini au Moscato* et les biscuits aux noisettes, sans oublier le *zabaione au Moscato*, une crème obtenue en fouettant, au bain marie, des jaunes d'œufs et du sucre auxquels on ajoute du *Moscato*. Le *Bonet* ne devra jamais manquer, c'est un entremet typique du sud du Piémont, préparé avec du lait, des *amaretti* et du cacao amer.



vin

La zone d'Acqui est l'une des plus importantes de toute la Province d'Alessandria pour la présence de nombreuses Doc et Docg. Parmi les vins secs, on signale le *Dolcetto d'Acqui*, de couleur rouge rubis intense et au parfum frais et fruité qui libère en bouche un léger goût d'amande. Dans la zone autour de *Strevi* dominent

les grands vins doux et aromatiques: tout d'abord le *Moscato* dans ses versions pétillantes ou *passito* (figué), qui a une connotation spéciale. C'est justement ce dernier qui a su s'imposer à l'attention du monde de l'œnologie internationale avec des vins obtenus dans la vallée *Bagna rio* de *Strevi*, vins aux parfums intri-

gants et dont la structure permet un long vieillissement. Un autre vin doux et aromatique de la zone est, au moins, aussi important: le *Brachetto*, produit en quatre versions (doux et pétillant, mousseux, passito ou sec). C'est un excellent vin à boire avec les gâteaux, il plaît beaucoup car il n'est ni écœurant, ni trop sucré.

achats

MONTALDO BORMIDA

• Idee da Forno

Villa Bianca, 124

tel. 014385517

canestrelli, "bacetti" de Noisette Piémont, "Panfrollo"

VISONE

• Gelateria Canelin

via Acqui, 123 - tel. 0144395285

glace artisanale, nougat

• Wine Bar Gelateria La Casa di Bacco

via Acqui, 95 - tel. 0144396199

fermeture: mardi

vins, glace artisanale

manger

MORSASCO

• Podere la Rossa

loc. Podere la Rossa

tel. 014473104 - www.quellidellarossa.it

ouvert vendredi, samedi et dimanche

prix menu: 30 euros

tourte aux artichauts, agnolotti beurre et sauge, pintade rôtie, tourte de noisette



- parking, en graviers, avec places de stationnement réservées aux handicapés - les clients en fauteuil roulant peuvent franchir la marche du seuil avec l'aide d'un accompagnateur - à l'intérieur certaines salles sont de dimensions telles qu'elles permettent l'accès autonome aux personnes en fauteuil roulant - toilettes réservées.



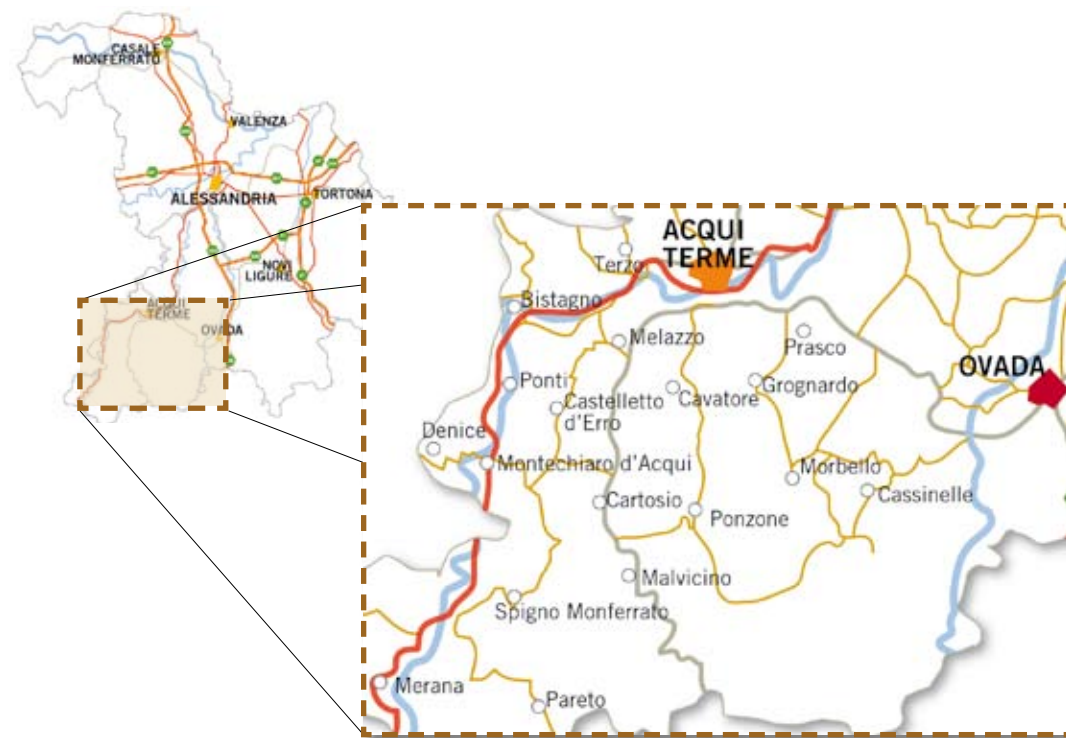
événements

- Cassine** Fête médiévale (septembre)
info: www.comune.cassine.al.it
- Castelnuovo Bormida** Jeu d'Échec en costumes (3^e samedi de juillet)
info: www.unionedeicastelli.it
- Montaldo Bormida** Fête de la Farinata (juin)
info: www.unionedeicastelli.it
- Rivalta Bormida** Fête de la Courgette (août)
info: www.comune.rivalta.al.it
- Ricaldone** L'Isola in Collina, festival musical à la mémoire de Luigi Tenco (juillet)
info: www.ricaldone.it
info: www.mclink.it - Comune tel. 014491155
- Strevi** Fête "Septembrium" (début juin), Ferragosto strevese (août)
info: www.comune.strevi.al.it
- Visone** Fête delle "Busie" (beignets sucrés typiques) (dernier dimanche de mai)
info: Comune tel. 0144395297



Vers la mer

Bistagno, Cartosio, Castelletto d'Erro, Cassinelle, Cavatore, Denice, Grogna, Malvicino, Melazzo, Merana, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Pareto, Ponti, Ponzone, Prasco, Spigno Monferrato, Terzo



des langhe à l'apennin sauvage: aux confins du monferrato

Spigno est encore aujourd'hui, comme autrefois, l'endroit où tout change. En arrivant de la Ligurie, apparaît en premier la vigne pour nous rappeler que l'on entre dans la Province d'Alessandria. Les villages indiqués sur les panneaux routiers sont des bourgs héroïques, rassemblant quelques centaines d'âmes. Mais qui résistent. Si l'on monte aux sommets des collines, on comprend pourquoi. Ici, il y a la nature, non contaminée et sauvage, il y a encore les paysans qui "vont au bois" pour se réchauffer durant les soirs froids d'hiver et le dîner se cuisine encore souvent sur le poêle. Mais, où étaient les vignes, bien souvent poussent des noi-

setiers. Les vignes résistent encore, par endroit, et les vins *Barbera* et *Dolcetto* qui viennent de *Spigno*, de *Morbello*, de *Prasco* et de *Terzo* sont mémorables. Par ici, de fortes chutes de neige peuvent entraîner un isolement comme dans les temps passés. Lisons les étapes à parcourir: *Bistagno*, patrie du ballon élastique, où les bâtiments commencent à montrer du tuf; *Cartosio*, un bourg à ne pas manquer, pour sa beauté simple et recueillie, mais également pour le restaurant *dei Cacciatori*, où l'on peut goûter une cuisine sensible aux influences de l'arrière-pays de la Ligurie. Pour moi, le symbole en est ces courgettes et ces oignons

farci. Mais qui oserait partir sans avoir savourer le chevreau aux pommes de terre? Ici, la présence de la chèvre est ancestrale et de son lait on fait de petits fromages, blancs comme les perles que l'on peut manger, après 15 jours de maturation, en les assaisonnant d'un filet d'huile, après deux mois avec un peu de *mostarda* de raisin et après six mois, quand ils sont durs comme de la pierre, on peut les râper sur les *tagliolini* au beurre et à la sauge. A Ponti, les fromages frais sont enveloppés dans des feuilles de chou: c'est *l'incavolata*. Il faut également goûter au saucisson sec, l'un des autres plaisirs qu'offre la contrée; séché comme il

à voir

S. Giovanni Battista à Bistagno a des formes baroques mais son clocher est roman. A l'intérieur, le groupe de statues de marbre est de *Giulio Monteverde*. Dans l'édifice consacré à cet artiste, on trouve la Salle des Sciences Naturelles *Marengo* et la Gypsothèque "*Giulio Monteverde*".

Le monument symbole de *Cartosio* est sa tour médiévale carrée qui est en excellent état. *Cavatore* possède certains hôtels particuliers des 16^e et 17^e siècles et une tour de guet, n'oublions pas non plus l'église *S. Lorenzo*, près du cimetière, avec sa série de fresques datant du 15^e siècle.

Ponzone possède un centre urbain médiéval bien conservé, où se trouve, entre autre, l'oratoire *del Suffragio* qui abrite le Musée d'Art Sacré, dont la pièce la plus belle est un groupe de personnages, en bois, de *Maragliano*.

Dans le cimetière de *Prasco*, on peut visiter l'église romane *S.S. Nazario e Maurizio*. Dans le château du bourg a son siège le centre de recherche sur le comte *Gallesio*, auteur de l'œuvre monumentale "*Pomona Italiana*", recueil de pomologie.

C'est le premier et plus important catalogue d'images et de descriptions de fruits et d'arbres

se doit, il trouve son emploi idéal dans le *Filetto Baciato*, un produit rare, produit jusqu'il y a peu, uniquement dans le lieu-dit *Cimaferle*. Il ya également les anchois, qui semble une religion ici! Blague à part, ici, la présence et les symboles de la religion sont omniprésents: près de *Ponzone*, se trouve le sanctuaire de *Pieve*, où la Vierge, représentée enceinte, est vénérée par les parturientes. Les passionnés de chasse, de montagne et de randonnée dans les bois, doivent savoir que ceux-ci sont presque impénétrables. Mais riches de champignons et de fruits des bois, un détail intéressant pour enrichir les vacances!

fruitiers réalisé en Italie (19^e siècle). *Melazzo* présente toute une série d'édifices baroques, comme l'église de *S. Bartolomeo* (1759), dans laquelle se trouve un tableau de *Moncalvo*. Dans l'église *Santa Caterina* (17^e siècle) à *Montechiaro*, remaniement d'un édifice précédent, on peut observer des fonds baptismaux taillés dans une pierre unique; il ya également le Musée de la Civilisation Paysanne.

A *Ponti*, visitez l'Hôtel de Ville où est conservé un crucifix de *Giulio Monteverde* et une borne romaine. *S. Ambrogio*, l'église paroissiale de *Spigno*, est en style baroque ligure de la fin du 16^e siècle; elle est située dans le vieux cimetière.

Terzo conserve une tour quadrangulaire de la fin du Moyen-âge qui fait partie d'un groupe de tours isolées disséminées dans la vallée (*Bistagno, Denice, Merana, Castelletto d'Erro*).

Denice est un bourg médiéval bien conservé, disposé en anneaux autour de la tour du château (12^e siècle) construit par les Marquis *Del Carretto*.

Pareto est, lui-aussi, regroupé autour du château *Spinola* (14^e siècle), son église *San Pietro*, dont la façade est de style baroque ligure, date du 18^e siècle.

les produits

CHAMPIGNONS, TRUFFES ET HERBES AROMATIQUES

La zone, grâce à son microclimat et à tous ses bois, est un territoire de prédilection pour la cueillette des champignons, surtout le cèpe auquel sont dédiées de nombreuses fêtes, sur les territoires de *Ponzone, Cassinelle* et *Morbello*. Les terres de ravinées de ces vallées sont également terrain de prédilection des truffes, blanches ou noires. Dans les zones de moyenne

montagne, sur les versants peu adaptés à la culture des fruits ou de la vigne, s'est développée une importante activité de culture des herbes officinales et aromatiques, et surtout de la lavande à la couleur si particulière. Aujourd'hui, on peut dénombrer quarante variétés différentes d'herbes, dont sauge, thym, menthe, hélichryse, fenouil, anis verte, cumin, camomille, co-

riandre, estragon, hysope, achillée, millepertuis, mélisse, romarin, mauve, citronnelle et origan, qui sont distillés en huiles essentielles et produits semi-finis. La culture des légumes et des fruits occupe, également, une place importante, signalons les fraises et les pêches de *Castelletto d'Erro* qui attendent d'obtenir très prochainement leur Dénomination Communale.

LE FILETTO BACIATO

C'est le symbole par excellence de *Ponzone*, unique dans son genre, caractérisé par la présence contemporaine dans la même préparation d'une partie anatomique entière, le filet de porc et d'une farce traditionnelle de viande de porc et de graisse, qui l'entoure. Ce *filetto baciato* a été inventé au début du 20^e siècle par la famille *Malò*, pour faire, ensuite, partie du savoir-faire des bouchers de la région. Vendu en morceau d'environ 600 grammes, il est coupé en tranches fines.



On trouve bien d'autres charcuteries outre le *filetto baciato*: le saucisson cuit, d'une belle couleur rose intense, ou sec, la *testa in cassetta*

(museau), boudin, saucisse, recettes à base d'abats (*frizze, grive*) et, dans la zone de *Ponzone*, les *cacciatorini*.

LES FROMAGES DE CHEVRE

L'Alta Valle Bormida et la zone de *Ponzone* sont l'un des hauts-lieux de la production de fromages de chèvres, selon une tradition qui plonge ses racines dans la culture paysanne, dont la "*formageta d'la pignata*" est l'un des principaux représentant. Il s'agit d'un

fromage fait avec du lait de chèvre qui prend son nom de l'ustensile de cuisine, la *pignata* - la casserole - dans lequel il s'affine. Sur cette expérience séculaire s'appuie la décision d'étendre, après une légère modification à la réglementation, à une grande partie de

des communes, la possibilité de produire la *Robiola di Roccaverano Dop*, qui peut être consommée fraîche ou affinée. Bien que la norme permette l'utilisation de lait de vache, les producteurs de ces zones utilisent, pour leurs fromages, uniquement du lait de

chèvres élevées en pleine nature. Pour accompagner ces fromages vous avez un grand choix de miel, du classique provenant d'une seule variété de plante comme l'acacia ou le châtaigner, ou encore le millefleurs. Une préparation particulièrement aimée des pasteurs de la région est le *brus*, obtenu en mélangeant des fromages de chèvre et de brebis fermentés à nouveau et aromatisés, que l'on sert sur du pain grillé ou de la *polenta* frite.



cuisine

Une cuisine qui oscille entre celle typique des collines et celle des montagnes, mais qui ne dédaigne pas l'emploi de mode de cuisson ou d'ingrédients de l'arrière-pays ligure ou des Langhe. Un plat de pâtes, typique des *Langhe* est particulièrement commun ici: les *ravioli al plin*, qui doivent leur nom à la manière particulière de refermer la pâte autour de la farce, faite de viande et de légume, en la pinçant (*plin* signifie pinçon). On les sert "alla curdunà", c'est-à-dire simplement ébouillantés sur un tissu de lin. On peut également savourer des *pâtes fraîches*

accompagnant des champignons (surtout des cèpes, que l'on mange également frits) ou du gibier (lièvre, faisan et sanglier, tout particulièrement). La *polenta* ne doit pas être oubliée, servie avec du stockfish ou dans la version Pucia (polenta moelleuse, cuite dans du bouillon de chou, d'haricots et d'autres légumes, assaisonnée de beurre et fromage). Typique de cette partie de l'Apennin, - qui a, à Ponzzone, l'un des balcons panoramique les plus hauts d'Europe - est la *zutta*, une sorte de soupe pauvre à base de châtaignes qui, dans les forêts de la zone, poussent en abondan-

ce. Les châtaignes étaient, autrefois, séchées grâce à un système de fumée qui montait depuis les parties basses de la maison jusqu'à l'étage supérieur, on les mettait ensuite dans un sac de jute pour les écraser sur une souche, ce qui permettait de séparer la pulpe de l'écorce. Autrefois, toute les fermes avait leur cochon, qui outre la charcuterie, permettait d'obtenir des recettes délicieuses comme le *baciùà*, que l'on cuisine en faisant mariner les pieds dans du vinaigre avant de les faire bouillir, de les désosser et de les couper en tranches qui sont ensuite panées et frites.



A *Cavatore* on déguste le *Fritto Aleramico*, un plat à base de viandes panées et frites; *Montechiaro Alto*, on préfère les anchois, qui prouvent les échanges séculaires entre Ligurie et Piémont; à Ponti

la surprenante *polenta* servie avec une omelette d'œufs, oignons et merlu mérite qu'on la goûte. Enfin, pour finir sur une note sucrée, essayez les "*Mon ed Cavau*" qui symbolisent les blocs de pierre

de Cavatore. Les autres spécialités de la pâtisserie locale sont les *amaretti* (macarons), le *torrone* (le nougat), les *baci di dama*, les noisettes sucrées et les gâteaux à base de châtaignes et noisettes.

vin

Outre le *Barbera del Monferrato*, le vin possédant la dénomination la plus importante de ces

vallée est le *Dolcetto*, qui existe en deux «versions»: *Dolcetto d'Acqui* et *Dolcetto d'Ovada*.

Dans ces terres déjà si près de la mer, on continue à produire le merveilleux *Brachetto*.

achats

CARTOSIO

- **Az. Agr. Accusani di Robiglio**

località Pessinelle, 2 - tel. 014440196

Robiola di Roccaverano

DENICE

- **Apicoltura Poggio**

via Ratè, 4 - tel. 014492337 - cell. 3334419272

miel, confiture

MALVICINO

- **Az. Agr. Biologica le Ramate**

loc. Ramate - tel. 0144340923

robiole et tommes de chèvre

MONTECHIARO D'ACQUI

- **Az. Agr. Ferrero**

via Roma, 14 - tel. 014492236

Robiola di Roccaverano

- **Beatrice Schlapfer**

reg. Ferretti, 9 - tel. 014491332

Robiola di Roccaverano

- **Cascina Polovio**

reg. Carozzi, 7 - tel. 014492117

Robiola di Roccaverano

MORBELLO

- **Laboratorio Musso**

frazione Costa - via Umberto I, 10

tel. 0144768136 - **torrone tendre**

PONTI

- **Antica Macelleria RV Salumi**

piazza Caduti, 5 - tel. 0144596416

fermeture: mercredi après-midi et dimanche
saucisson cuit, testa in cassetta (museau)

- **Andrea Adorno**

reg. Cravarezza, 50 - tel. 0144596112

Robiola di Roccaverano, robiola "incavolata" (enveloppée dans des feuilles de chou)

- **Cascina Blengio**

reg. Rosi, 18 - tel. 0144596108

www.cascinablengio.it - 4 chambres

produits à base de lavande et miel

PONZONE

- **Salumificio Cima**

fraz. Cimaferle, 181 - tel. 0144765244

www.salumificima.it

fermeture: dimanche après-midi

filetto baciato

- **Salumeria Macelleria Giachero**

corso Acqui, 6/a - tel. 014478077

fermeture: lundi et mercredi après-midi

formaggette, filetto baciato

SPIGNO MONFERRATO

- **Alcide Accusani**

regione Moncastello, 6

tel. 014491370

formaggette de chèvre

• Az. Agr. Serina

regione Vivello Soprano
tel. 0144993300
escargots

manger

BISTAGNO

• Del Pallone

corso Italia, 17 - tel. 014479234
cell. 3393576368
fermeture: mardi soir et mercredi
prix menu: 30 euros
agnolotti del plin, filet de porc, "torta del Pallone"

CARTOSIO

• I Cacciatori

via Moreno, 30
tel. 014440123
info@cacciatoricartosio.com
fermeture: jeudi, vendredi à midi
prix menu: 40 euros
agnolotti à la sauce à la viande, lapin au romarin, chevreau au four, tarte aux fruits
- le parking, asphalté, n'offre pas de place de stationnement réservée aux handicapés - a travers une deuxième entrée, on peut accéder aux salles à l'intérieur qui permettent aux clients en



• Agronatura

loc. Bergagiolo - tel. 0144950035
www.agronatura.it - fermeture: samedi et dimanche (en été seulement le dimanche)
huile essentielles, tisanes, infusions

fauteuil roulant de se déplacer - la dimensions des toilettes ne permet pas l'utilisation du WC aux clients en fauteuil roulant - la structure n'a pas d'expérience de l'accueil de clients ayant des besoins particuliers.

CAVATORE

• Da Fausto

loc. Valle Prati, 1
tel. 0144325387
www.ristorantedafausto.it
fermeture: lundi et mardi à midi (d'octobre à avril y compris mardi soir)
prix menu: 32 euros
chambres: 3, 1 suite (Relais Borgo del Gallo)
tables en terrasse
insalata russa, anchois au bagnetto verde, ravioli del plin, chevreau au four
- parking, en graviers, avec places réservées aux handicapés - la dimension des salles permet aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls facilement - toilettes réservées.



• Cascina Camolin (agriturismo)

regione Valle Prati - tel. 0144322673
ouvert de mars à décembre, samedi soir et dimanche à midi
prix menu: 25 euros
ravioli, roastbeef avec pommes de terre au four

MELAZZO

• Ca' di Facelli

S.S. 334 per Sassello
tel. 0144341015
fermeture: lundi et mardi; du mercredi au samedi ouvert seulement le soir et sur réservations à midi

prix menu: 30-35 euros

magret de canard au Marsala, gnocchi de pommes de terre de Roccaverano, pintade rôtie en sauce aux anchois et foies de volaille

SPIGNO MONFERRATO

• Ristoro Regina

via Airaldi, 27 - tel. 014491506
fermeture: mardi - prix menu: 30 euros
gnocchi alla robiola, vitello tonnato
- parking asphalté près de l'entrée - l'entrée au niveau de la chaussée et les salles permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls facilement - toilettes réservées.



événements

Melazzo Morbello

Fête du Stockfish (avril) Info: Comune tel. 014441101
Fête du Sanglier (août) - Fête de la châtaigne (octobre)
info: Comune tel. 0144768146

Pareto Ponti Ponzone

Fête des Beignets (mai) info: Comune tel. 019721044
Fête du Polentone (mars) info: www.comuneponti.it
Fête de la Montagne (octobre) - Fête du champignon (septembre)
info: www.comuneponzone.it
Fête du Figazen (juillet)
Settembre Spignese (septembre)



Ovada



ovada la ligure

La ville qui, avec sept autres de la Province d'Alessandria, ressent le plus les influences de la Ligurie est certainement Ovada. La mer se sent dans l'air car nous n'en sommes qu'à peu de kilomètres.

C'est une ville pleine de suggestions, avec son centre historique et ses petites places, la teinte pastel des maisons qui montent vers le ciel. Ici, comme dans bien d'autres localités de ce versant, la *focaccia* attire les gourmands, tout comme la *farinata*; la *bagna caoda*, qui rappelle les échanges entre la région voisine et le Piémont, est servie presque comme un plat quotidien de la saison froide. Ovada donne également son nom au fameux *Dolcetto*, vin corsé, parfumé, généreux qui est, ici, l'un des meilleurs du Piémont. Les échanges avec la Ligurie voisine

a permis la naissance de toute une série de restaurants qui se disputent l'honneur d'offrir les anchois les meilleures. Les *amaretti* (macarons) qui sont produits dans les pâtisseries de la ville ont une consistance moelleuse, suave. Il faut, également venir à Ovada pour le territoire qui l'entoure, riche comme nul part ailleurs, de châteaux construits pour la défense de la région, stratégique tout au long de son histoire. Une halte rafraichissante, sensationnelle pour certains aspects, pour souhaiter la bienvenue dans le Piémont et dans la Province d'Alessandria. Certaines particularités que vous découvrirez ici, pour la première, dans l'architecture ou la cuisine, vous deviendront familiers durant votre séjour dans le Piémont car vous les retrouverez partout.



à voir

L'endroit le plus caractéristique d'Ovada est certainement la *piazza dell'Assunta* où, en face de la monumentale façade délimitée par deux clochers, s'ouvrent quelques ruelles étroites ressemblant aux *carrugi* ligures. L'église du même nom a été construite entre la fin du 18^e siècle et le début du siècle suivant et conserve d'importants chefs d'œuvre. L'église *dell'Immacolata Concezione* remonte au 17^e siècle mais a été grandement modifiée au 20^e siècle. *Santa Maria delle Grazie* date de 1481 (à voir un fragment de fresque au-dessus du portail d'entrée, un tableau de Fiasella à l'intérieur). L'oratoire *S. Giovanni Battista* date du 16^e siècle, comme celui de *l'Annunziata*: ils appartiennent tous les deux aux confraternités du même nom. Le premier a vu sa façade, si

caractéristique, restaurée récemment, le second conserve un triptyque de l'atelier de Brea qui représente *l'Annunciazione*. La maison natale de *S. Paolo della Croce* est du 16^e siècle et a une importance religieuse certaine: un petit Musée Historique Religieux y est annexé. Un autre musée à visiter ici: celui de Paléontologie "*Giulio Maini*" qui se trouve dans l'ex-église *S. Antonio Abate* (14^e siècle). La *Loggia di S. Sebastiano* est du 12^e, elle a été réaménagée en 1391. Elle sert aujourd'hui de salon pour des initiatives culturelles. D'autres édifices dans la ville méritent un coup d'œil: l'Ecole de Musique (hôtel particulier du 16^e siècle aux plafonds peints de fresques) et *Palazzo Spinola* (typique demeure aristocratique du 17^e siècle, aux lignes simples et carrées).

les produits

BISCUITS SANTE ET DELICIEUX AMARETTI

Agréables au palais mais pauvre en sucre et, donc adaptés aux régimes, les biscuits "santé", sont devenus après la guerre, le biscuit classique du petit déjeuner. Ils ressemblent à des biscottes coupées en diagonale, ils sont légers, friables, parfumés à l'anis. Ils lèvent naturellement et sont produits en suivant les méthodes antiques et le patrimoine de connaissance de certains artisans de la zone. Ils sont, sur les gondoles des magasins, les dignes voisins des *amaretti*, légèrement amers. Ces derniers sont produits dans toute la province; on les fait avec des amandes, des blancs d'œufs et de la farine, selon une méthode traditionnelle. Ils sont vendus



dans leurs classiques boîtes de cartons ou dans de simples sachets de plastique. Enfin, nous ne pouvons pas ne pas mentionner la **farinata**, qui, à Ovada est

encore servie dans de petits restaurants spécialisés. Préparée, selon la tradition, avec de l'eau et de la farine de pois chiche, elle arrive sur la table brûlante (son

nom dialectal est, en effet, "bela calda" - bien chaude) sa croûte parfumée, parfois saupoudrée de poivre, cache une couche moelleuse et savoureuse.

cuisine

La cuisine traditionnelle d'Ovada marie merveilleusement bien les saveurs piémontaises à celle ligures, et s'exalte dans l'utilisation savante des herbes. Comme dans la région de Novara, parmi les hors-d'œuvre on retrouve souvent la **panissa frite**, c'est-à-dire de petits **gnocchi** de farine de pois chiche bouillis puis frits, souvent servis avec du fromage frais. Parmi les plats de pâtes, il y a, bien sûr les **agnolotti** farcis de daube que l'on mange mouillés de Dolcetto; les **tajarin avec des champignons**, qui ne manquent pas dans les collines environ-

nantes. Pour Pâques, arrivent sur la table les "**andarini**", de tous petits gnocchi de farine, que l'on mange cuits dans du bouillon; étrangement, ils ont des frères jumeaux en Sardaigne (les **andarinos di Usini**). Parmi les plats de viande, le **pot-au-feu** ne saurait manquer, accompagné du classique **bagnet**, préparé avec du pain rassis, du persil, de l'ail et des anchois; et bien sûr, le **fritto misto alla piemontese**. Le **lapin en civet au Dolcetto** est, également, particulièrement apprécié, on le prépare en marinade le soir précédent pour le cuire le

lendemain dans une poêle avec des épices, des arômes et du vin brûlé. Les **tourtes aux herbes sauvages** occupent une place particulière, elles sont préparées suivant de nombreuses variantes qui sont nées de la tradition paysanne. Parmi les gâteaux, outre les déjà cités **amaretti**, on dégustera **canestrelli**, gâteaux aux noisettes, Bonet et des recettes à bases de châtaignes. Le vin roi de la zone est, bien entendu, le **Dolcetto di Ovada**, vin de couleur rouge rubis, au parfum intense et fruité et finissant sur une agréable touche d'amande.

achats

- **La Casa del Formaggio**

via Torino, 59 - tel. 0143822002

fermeture: jeudi après-midi

fromage, charcuterie

- **Pasticceria Caffetteria B&C**

via Cairoli, 155 - tel. 014381216

fermeture: lundi

Pizzicotti di Ovada

- **Panificio del Borgo**

via Di Vittorio, 7 - tel. 0143821381

fermeture: dimanche

grissini stirati, pain, focaccia

manger

- **1/4ino di Vino (vineria)**

via Roma, 23

tel. 0143381155

cell. 3477377844 - 3479336046

ouvert du mardi au dimanche à partir de 18 h.

vin au verre: 5 euros



charcuterie, fromages, plats du jour

parking avec places réservées aux handicapés - l'entrée au niveau de la chaussée et les salles à l'intérieur permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls facilement sauf pour certaines portions de trajet qui deman-

dent l'aide d'un accompagnateur - les toilettes, communes, dépourvues de soutien, peuvent toutefois être utilisées par les clients en fauteuil roulant.

- **L'Archivolto**

piazza Garibaldi, 25/26 - tel. 0143835208

fermeture: lundi - prix menu: 35 euros

bagna caoda, perbureira

- **Dalla Padella alla Brace**

piazza Mazzini, 31 - tel. 0143823392

fermeture: jeudi - prix menu: 25-30 euros

ravioli "alla Monferrina", panissa, frittelle (beignets) di baccalà

- **Italia**

via San Paolo, 54 - tel. 014386502

www.albergoitaliaovada.it

fermeture: mardi et mercredi à midi

prix menu: 25 euros

agnolotti alla piemontese, rôti de veau aux pêches de Volpedo

- **La Pignatta**

vicolo Madonnetta, 18 - tel. 0143821650

fermeture: lundi soir et mardi

prix menu: 12 euros (à déjeuner), dégustation 25 euros

pasta e fagioli, lapin à la ligure

- **La Volpina**

strada Volpina, 1 - tel. 014386008

fermeture: dimanche soir, lundi et les soirs des jours fériés - menu dégustation: 52 euros

cima farcie à la truite, saumon et crevettes, carne all'uccelletto, crème "rififi"

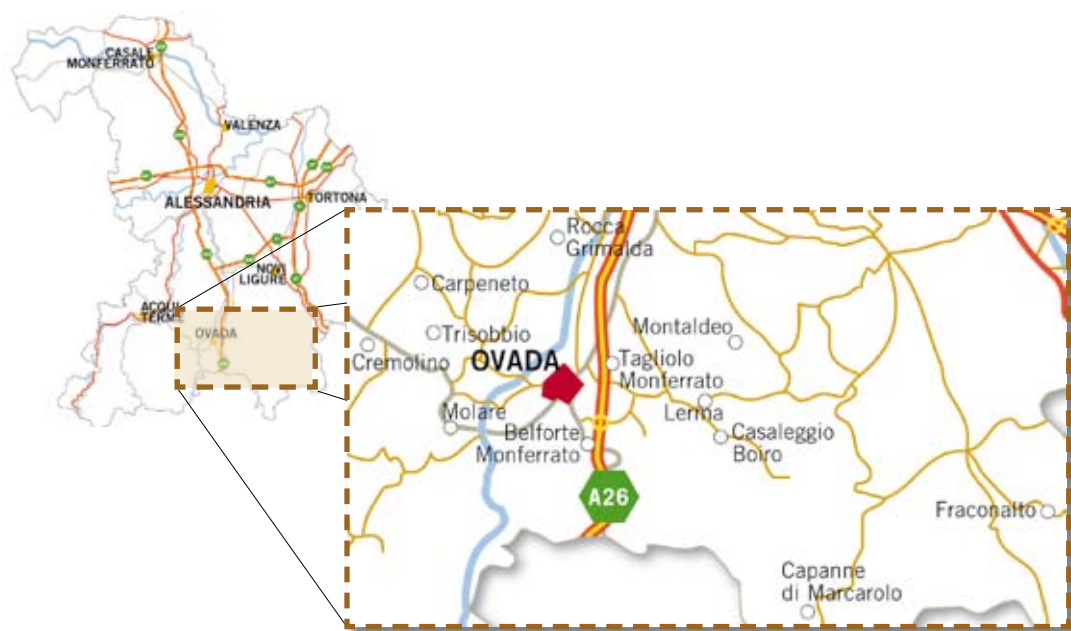


événements

- Procession des confraternités de San Giovanni (juin) et N.S. del Carmine (juillet)
 - Paesi e Sapori - Bourgs et Saveurs (mai)
 - Foire exposition des produits typiques "OvadaInMostra" (septembre)
- www.comune.ovada.al.it

Le haut Monferrato Ovadese

Belforte Monferrato, Capanne di Marcarolo, Carpeneto, Casaleggio Boiro, Cremolino, Fraconalto, Lerma, Molare, Montaldeo, Rocca Grimalda, Tagliolo Monferrato, Trisobbio



chaque bourg, un château

Si vous n'étiez pas sûr d'être dans le *Monferrato* (les historiens affirment plutôt que c'est l'*Obertenga*), vous pourriez penser que vous êtes en France, entre la Loire et le Périgord. La majesté et la beauté des châteaux ajoutent au charme; le vin, également, qui se lie à l'histoire de ces manoirs. A *Tagliolo* on produit un *Dolcetto d'Ovada* fantastique; au château, aussi, on travaille les moutons qui s'affineront dans les tonneaux. Le château de *Cremolino* abrite un restaurant, qui nous fait découvrir, à travers sa série de 10 petites portions de hors d'œuvre, l'essence même de cette cuisine qui subit les influences de la Ligurie toute proche, plus sans doute que d'autres endroits de la région. *Rocca Grimalda* est considérée comme l'autre capitale du *Dolcetto*. Ce bourg, ancré sur le rocher s'aperçoit de l'autoroute, austère et hautain. Le plat typique, la "*perbureira*", accompagne la légende du seigneur du coin qui réclamait l'*ius primae noctis*. D'ailleurs, chaque château a sa légende qui m'a été racontée par les gens du lieu lors d'un amusant voyage que je fis avec *Franco Cacciabue*, dans les

années 1980. Je me souviens de l'orgueil des vignerons de la zone qui classaient et dénommaient leurs vins «cru». Il faut dire qu'il y a un peu de France dans leur sang. Voilà pourquoi le *Trionzo* est connu comme un cru spectaculaire du *Dolcetto d'Ovada*. C'est la même chose au lieu-dit *San Lorenzo* où un pharmacien "cowboy", *Pino Ratto*, a été le maître indiscutable de la production de ce vin. Comment oublier *Ornella Muti*, la célèbre actrice italienne, qui décida, en 1988, de se lancer elle-aussi dans la production du vin, celui de *Lerma*. Je demandai des explications à ce groupe de vignerons qui, avec *Luigi Veronelli*, commençaient à se faire un nom dans le monde du vin, et *Giacomo Bologna*, durant des vendanges mémorables, sur ses terres, décréta sévèrement: «Nous sommes en course pour la deuxième place». Le numéro un était bien évidemment *Pino Ratto*. Il n'y a toutefois pas seulement le vin, mais aussi le gibier, glorifié par la cuisine locale. Le château de *Trisobbio*, radicalement restauré au 19^e siècle en style néogothique, est aujourd'hui un merveilleux res-

taurant de charme dans un immense parc; vous y trouverez cinq chambres, une salle de réception et un restaurant (*La Tavola Rotonda*) qui propose une cuisine typiquement d'*Alessandria*. Splendide est l'oasis *delle Capanne di Marcarolo*, où la présence de sangliers se fait parfois pressante. Que dire des *grissini stirati* qui

accompagnent les charcuteries, comme par exemple celles que l'on peut acheter à *Belforte*, aromatisées au poivre et aux épices. En somme, bien des aspects sont à découvrir en passant de bourg en bourg. Et chaque magasin d'alimentation, chaque boucher a quelques surprises à vous faire découvrir.

à voir

C'est, sans aucun doute, la zone la plus dense de châteaux; presque tous habités aujourd'hui, en bon état de conservation. A *Carpeneto*, le château, entouré d'un parc, domine le bourg et mérite votre attention, tout comme l'église de style baroque piémontais dont l'ameublement est d'un certain intérêt. Le château des *Spinola* (1499), à *Lerma*, est encore aujourd'hui une belle résidence. Le centre-ville offre également une chapelle romane avec des fresques de 1412 de l'école de *Giotto* et le Musée de l'Or. *Molare* conserve l'église de *S. Maria Campale* et le château *Chiabrera* qui date du Moyen-âge (à l'intérieur vous pourrez admirer des tableaux de *Moncalvo* et de *Pellizza da Volpedo*). L'église est des 16^e et 17^e siècles, la résidence *Salvago-Raggi* conserve des œuvres de *Bernini*, *Reni* et *Van Dyck*. Enchâssée aux pieds des Alpes (puisque il s'agit encore des Alpes), *Madonna delle Rocche* abrite le sanctuaire de *Madonna delle Rocche* qui fut construit au moment où la dévotion mariale atteignait son apogée sur le territoire de *Molare* après quelques guérisons miraculeuses (17^e siècle). *Rocca Grimalda* s'enorgueillit d'un château du 13^e siècle, transformé, et de l'église *S. Giacomo* qui a conservé son antique façade. Du haut Moyen-âge est *S. Limbania*, dont l'intérieur est orné de fresques du 16^e siècle. N'oublions pas le *Museo della Maschera* (Musée du Masque). Le château

de *Tagliolo* a conservé sa tour du 11^e siècle, mais sous l'aspect que lui a donné *D'Andrade* à la fin du 19^e siècle. Les collections intéressantes à voir sont: le *Museo del ferro Battuto "Ferrari"* (Musée du fer forgé) et le *Museo Civico Ornitologico "Celestino Ferrari"* (Musée d'ornithologie). Dans le château de *Montaldeo* (13^e siècle) sont conservées des œuvres de l'école flamande et de *Carracci*, des bronzes et des bas-reliefs précieux. Fondé par les *Malaspina*, le château de *Cremolino* est du 16^e siècle mais copie un édifice précédent du 14^e siècle. Aujourd'hui, le château se présente comme un bâtiment haut et compact: la juxtaposition d'éléments militaires (le pont-levis, les deux tours) et des nombreuses fenêtres en font un exemple équilibré de forteresse et d'hôtel particulier. Un autre manoir se trouve à *Casaleggio*, celui-ci remonte au 11^e siècle, tandis qu'à *Trisobbio* le château est une fidèle reconstruction de l'original, d'époque médiévale, dont il n'a conservé que la tour. A *Belforte*, le château naît des restes d'un ancien couvent bénédictin, voulu par le moine irlandais *Colomban* (7^e siècle); à l'extérieur, une église, dédiée à *San Benedetto* fut construite, on peut la visiter encore aujourd'hui. A l'intérieur du Parc *delle Capanne di Marcarolo*, où se trouvent les suggestifs lacs de la *Lavagnina*, on peut visiter le *Sacrario dei Martiri della Benedicta*.



vin

Bien qu'il y ait, également, une production importante de *Barbera* et de *Cortese*, le vin de la zone est sans aucun doute le **Dolcetto d'Ovada**. La première mention de ce vin, sur le territoire piémontais, remonte à 1593. Il devint ensuite, en peu de temps, l'un des principaux produits des régions d'*Acqui*

et d'*Ovada*, où se trouvent les meilleurs terrains, surtout sur la commune de *Rocca Grimalda*. De couleur rouge rubis intense, tendant au grenat avec le vieillissement, il a un parfum vineux et fruité; en bouche, il est harmonieux, moelleux et laisse une agréable saveur d'amande. Il accompagne

merveilleusement les charcuteries traditionnelles et les plats de pâtes aux champignons ou aux truffes. Dernièrement, on a assisté à la plantation du cépage *albarossa*, croisement de *Nebbiolo* et *Barbera*, qui donne un vin d'une belle intensité chromatique, structuré et à l'agréable saveur d'épices.

les produits

BOIS ET SOUS-BOIS DE LA VAL LEMME

La zone de bois de l'*Alta Val Lemme* et d'*Ovada* offre de belles récoltes de champignons, en commençant par le **cèpe** qui est le véritable symbole de l'oénogastronomie locale; en automne, on le sert dans tous les restaurants de la zone. D'octobre à janvier, on y trouve également des **truffes**. L'autre particularité de ces zones est la grande production de **châtaignes**, reine de nombreuses fêtes de pays; on les consomme rôties ou bouillies et elles font partie des recettes de nombreux gâteaux ou de plats de la cuisine locale.



HERBES SPONTANÉES PARFUMÉES

La conformation particulière du territoire fait de cette zone l'un des terrains les plus fertiles pour la cueillette des **herbes spontanées** qui naissent

dans le sous-bois; elles font partie des recettes de nombreux plats, en particulier des tourtes salées que l'on mange pour les fêtes de Pâques.

La production de fruits n'est pas en reste, surtout fraises et pêches. Le miel mérite également d'être cité.

ROBIOLA SUR LA PAILLE ET GRESSINS

Zone de collines qui possèdent une antique tradition paysanne, la région d'Ovada est un territoire où l'art de la charcuterie est pratiqué dans toutes les maisons. On peut donc en goûter de très nombreux et très savoureux exemples. La production de **robiola**, est au moins aussi importante qu'elle soit faite de laits mélangés ou bien de pur lait de chèvre, elle est consommée fraîche ou vieillie d'un mois, po-



sée sur la paille et enveloppée d'une feuille de châtaignier.

On la consomme seule, avec un soupçon d'huile d'olive et une pincée de poivre, ou bien avec des truffes. Grignotez quelques

gressins pour l'accompagner, ils sont parfumés et savoureux; leur principal centre de production est à *Trisobbio*.

cuisine

Comme nous l'avons déjà dit, la cuisine de la zone utilise surtout les produits fournis par la bois et le sous-bois comme ingrédients de base. Il n'est donc pas insolite de trouver dans la cuisine locale, des **tourtes de riz et herbes sauvage**, des escalopes accompagnées de champignons et un ample choix de recettes à base de gibier. Les **champignons** sont consommés de différentes façons, de l'omelette avec saucisson, *fontina* et langue en saumure, aux délicieuses salades comme celles d'oranges ou d'agarics avec du *gorgonzola*. Les champignons, secs ou frais, sont parfaits dans le risotto ou les *tagliolini* pour lesquels les morilles ou les cèpes frais sont préférables, ces derniers, secs ou frais sont délicieux mélangés aux pommes de terre, dans les tourtes. A *Casaleggio Boiro*, on déguste les *fugasin* et

les tartes au miel, à *Cremolino*, c'est le lapin "*alla cremolinese*" qui tient le haut du pavé, mais *fritto misto* et pot-au-feu sont également délicieux. A *Franconalto*, l'une des spécialités est la *panissa* faite de farine de pois chiche et frite dans l'huile d'olive. N'oublions pas les recettes de *lasagne*, comme l'antique et pauvre *lasagna alla Zerbetta* - soupe de rectangle de pâte et haricots secs. Les gâteaux ne

sont pas oubliés, à *Cremolino* les *Baci cremolinesi*, la *Torta alle noccioline* (tarte aux noisettes) et la *Mattonella*; à *Molare* la pâtisserie locale s'enorgueillit des "*amaretti della Lilla*". Une note particulière va à une recette typique de *Roccagrimalda*, la *Perbureira*, une soupe de haricots secs et *lasagnes*, enrichie d'huile et ail cru dont la recette est jalousement conservée par les femmes du lieu.



achats

FRACONALTO

• Az. Agr. e Agrituristica La Sereta

loc. Sereta, 47/a
tel. 0109693108 - cell. 3495826357
www.lasereta.it - fermeture: mardi
Sambuchino et sirop de rose

LERMA

• Macelleria Salumeria Primo

via Martiri della Benedicta, 13
tel. 0143877150
fermeture: mercredi après-midi
saucisses et saucissons, viandes

MONTALDEO

• Az. Agr. La Comuna

Cascina La Comuna, 21
tel. 0143849228 - fermeture: dimanche
3 appartements
Lait de chèvre, fromages de chèvre

TRISOBBIO

• I Grissinari

via Roma, 15 - tel. 014371188
fermeture: lundi, mardi, mercredi après-midi; ouverture: dimanche matin
grissini stirati

manger

CREMOLINO

• Bel Soggiorno

via Umberto I, 69
tel. 0143879012 - fermeture: mercredi; ouvert uniquement le soir des lundi, mardi et jeudi
prix menu: 40 euros - 3 chambres
ravioli de stracotto (ragoût), stockfish aux olives, fritto misto

- parking, en graviers, sans places réservées aux handicapés - les clients en fauteuil roulant accèdent au local à travers une entrée alternative et, à l'aide d'un accompagnateur pour certaines portions de trajet, ils peuvent se déplacer sans difficulté à l'intérieur des pièces - toilettes réservées.



TAGLIOLO MONFERRATO

• Da Gino

via Roma, 41 - tel. 014389483
fermeture: lundi, mardi et mercredi
prix menu: 35 euros
fritto misto alla piemontese, baccalà fritto



événements

Carpeneto

Molare

Rocca Grimalda

Tagliolo Monferrato

Trisobbio

Vino in Rosa - Vins en Rose (juin) info: tel. 014185121
Fête du "Polentone" (août) info: www.comune.molare.al.it
Fête de la Perbureira (août) info: www.comunerocagrimalda.it
Saveurs d'automne de l'Alto Monferrato avec Châtaignes et Truffes (octobre) info: www.comunetagliolo.it
Tarsobi, truffes et vin (octobre) info: www.unionedeicastelli.it

Novi Ligure



la campagne luxuriante

Novi est une petite ville de la Province d'Alessandria qui a une vie bien à elle et qui s'identifie à peu de choses, mais bien choisies. Tout d'abord la ville et son centre historique que l'on parcourt à pied, le long de rues qui se remplissent de gens le samedi. Il y a un lieu de rencontre, la place de la *Collegiata di Santa Maria Assunta*, qui fait fonction de cœur plus intime de cette ville dont les places sont faites pour se retrouver. Je me souviendrai toujours du plaisir de rester, l'été, sous les arbres de l'endroit où se dressent les restes de l'antique, majestueux château. C'est la ville des recoins, cœur d'une campagne de plaines agricoles, mais également de collines du *Cortese* sinueuses et suggestives, qui donnent le célèbre *Gavi*. Le Musée du Cyclisme est un arrêt obligatoire, dédié comme il

est à ces mythes du cyclisme qu'étaient *Coppi* et *Girardengo*, deux grands champions qui ont marqué l'histoire de ce pays, qui ont passionné les Italiens. Dans ce centre, dédié aux "Douce Terres de Novi" (jamais nom ne fut mieux choisi puisqu'il évoque dans le même temps le paysage et l'art pâtissier), ont lieu d'importantes manifestations et foires, dont celle organisée par la Municipalité de Novi qui a lieu chaque année durant les premiers 10 jours de décembre. La *focaccia* de Novi est célèbre et célébrée, mais il y a aussi ces étranges ustensiles que sont les timbres qui permettent d'imprimer en relief ces rondelles de pâte qui prennent le nom de *corzetti*. C'est l'un plat apprécié dans les maisons des *Novesi*, et servi dans les restaurants de cette ville, une partie de Piémont à découvrir.

à voir

L'âme de *Novi* se découvre dans *via Roma*: une série d'hôtels particuliers édifiés et décorés (aux 17^e et 18^e siècles) selon le style génois des 16^e et 17^e siècles: **Palazzo Da Franchi** (beaux le hall et l'escalier), **Palazzo della Dogana** (restes de fresques, portail en grès, escalier hélicoïdal), **Alignani** (décorations du 19^e siècle), **Parodi** (jardin avec bustes et fontaine du 18^e siècle). D'autres résidences nobles du centre historique méritent l'attention: **Palazzo Pallavicini** (qui abrite des œuvre de *Bernardo Strozzi*), **Spinola** (décorations intéressantes), **Franzosi** (peintures sur la façade), **Spinola di Variana** (loge donnant sur la cour et peinte de fresques), **Cambiaso-Negrotto** (avec une belle galerie suspendue) et **Negroni** (décorations externes attribuées à *Antonio et Giovanni Muratori*). Tout au bout, la rue termine sur la place **Dellepiane**, où se trouve l'hôtel particulier du même nom. Au centre, il y a la fontaine "del sale" (1816). La **Collegiata di S. Maria Assunta** délimi-

te la place. Elle date de 1650-79, mais ses origines sont beaucoup plus anciennes, 12^e, 13^e siècle, elle est riche de décorations de valeur: les stucs décoratifs, les tableaux de *Domenico Fiasella*, le "Crucifix noir"; à voir également l'orgue *Serassi*. Dans *via Girardengo* se trouve le théâtre *Romualdo Marengo* de 1839, œuvre de *Giuseppe Becchi*. L'**Oratoire de la Confraternité de S. Maria Maddalena** conserve un Calvaire composé de 21 statues de bois, grandeur nature et une "Lamentations sur le Christ mort" composée de 8 statues de terre cuite: œuvre du 16^e siècle. Un peu en dehors de la ville, se trouve la petite église **Santa Maria** (12^e siècle), autrefois champêtre ses absides sont originales et elle abrite une fresque de *Boxilio* de 1474. La tour du château de 1233, entouré d'un jardin, se dresse, elle-aussi, en dehors de la ville. N'oubliez pas le **Museo dei Campionissimi** et la **Salle de documentation de la Società Storica Novese**.

les produits

PAS SEULEMENT LE CHOCOLAT DANS LA VILLE DE COPPI ET DE LA FOCACCIA

En Italie "Novi" est synonyme de **chocolat**, produit dans de grandes entreprises connues au niveau mondial (il suffit de penser que les établissements *Novi* produisent, à eux seuls, 80 millions de tablettes par an) et par de nombreux artisans, si bien qu'en 1996 a été constitué, ici, un «pôle» entièrement consacré au chocolat. Cette cité, à la frontière du Règne de la Maison de Savoie, s'affirme également grâce à d'autres produits comme les **amaretti** et les **canestrelli**, biscuits en forme d'anneau et faits d'huile d'olive, de farine, de levure, de sel et de sucre avant



d'être pétris avec du *Cortese di Gavi*. La Ligurie, toute proche, est présente grâce à un autre produit typique de la ville: la **fofaccìa**, plate, étirée, avec de petites alvéoles

sur le dessus, assaisonnée de gros sel et d'huile d'olive. Parfumé et savoureuse, elle a été reconnue, en 2008, produit IGP. N'oublions pas non plus l'autre produit typique de

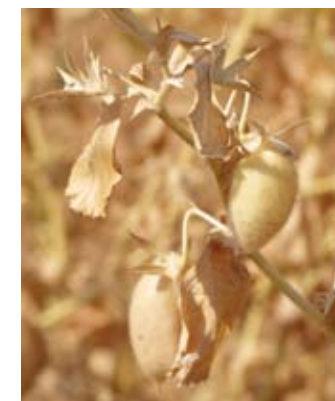
la ville: la **farinata**, préparée avec de l'huile et de la farine de pois chiche, elle est le fruit d'une tradition commune à tout l'Apennin Ligurie. Un quartier de *Novi Ligure*, la **Merella**, est la patrie d'une variété particulière de **pois chiche**, reconnue produit agricole de la Région Piémont; récolté en juillet, il est utilisé dans les soupes ou transformé en farine pour la **farinata**.



cuisine

La cuisine *novese*, tout en respectant le caractère particulier de la cuisine piémontaise classique, s'enorgueillit d'une spécialité de pâtes bien à elle: les **corzetti**. Appelés également **crosetti** ou **crocette**, ils se présentent sous la forme de disques de pâte (d'environ 5 cm de diamètre) imprimés en relief avec un timbre de bois sculpté, dont la forme rappelle un petit attendrisseur pour la viande. Autrefois, le dessin original était en forme de croix (d'où son nom) ou bien reproduisait un blason. On les assaisonne traditionnellement avec une sauce aux champignons (frais ou secs) ou bien la sauce de la daube, ou avec de l'huile et des anchois. Les **gnocchetti** cuits

dans le bouillon sont un plat particulièrement apprécié pour les jours de fête; ce sont de petites virgules de pâte que l'on prépare en les roulant d'un mouvement du pouce sur le genou recouvert d'un tissu de lin. Les pois chiche ne se mangent pas uniquement en **farinata**, mais également en soupe avec des plats de côte de porc, et en **paniccia**. Cette dernière se prépare en faisant cuire de la semoule de farine de pois chiche, coupée en bâtonnets qui sont roulés dans la farine et frits dans l'huile d'olive. On les sert comme hors d'œuvre en les accompagnant de quelques bons vins blancs arrivant des collines alentours, surtout le *Cortese di Gavi* et le *Timorasso*. Vous aimerez



aussi les **agnolotti servis "a culo nudo"** (fesses nues - sans assaisonnement) ou arrosés d'un verre de *Cortese*; pendant le carême, on peut goûter, aujourd'hui encore, les **harengs** à l'oignon sur lit de **polenta** rôtie, que l'on nomme "carabigné".

achats

• Bar Pasticceria La Pieve

via Verdi, 55 - tel. 01432622 - fermeture: lundi
chocolat, amaretti

• Il Gelatissimo

via Garibaldi, 18 - cell. 3495950395
ouverture: en hiver 13-20.30; en été 10-24
glace artisanale

• Pastificio Elvezia

piazza Indipendenza, 4 - tel. 01432690
fermeture: lundi

• Il Forno del Pugliese

via Cavallotti, 130 - tel. 0143323607
fermeture: dimanche - **focaccia "stirata"**

manger

• Cascina degli Ulivi

strada Mazzola, 12
tel. 0143744598
www.cascinadegliulivi.com
fermeture: lundi, mardi et mercredi
menu: 25 euros - 4 chambres
soupe d'orge, lapin en casserole, panna cotta

• Emmalù

viale dei Campionissimi, 4
tel. 0143746231
fermeture: lundi
prix menu: 30 euros

corzetti novesi à la sauce aux champignons et saucisse, gratin de potiron à la crème au Montebore, coupe Emmalù au zabaione

- parking asphalté près de l'entrée - l'entrée et les salles permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls facilement - toilettes réservées.



• Il Banco

via Monte di Pietà, 5
tel. 0143744690

www.ilbanco.it
fermeture: lundi
prix menu: 15-20 euros
farinata, soupe de pois chiche de la Merella, panissa

• La Brenta Rossa

strada Pasturana, 8 - tel. 0143323562
www.brentarossa.com
fermeture: lundi, mardi et mercredi, de jeudi à dimanche à midi
prix menu: 40 euros (vins inclus)

corzetti novesi, ravioli di baccalà

• Corona Cafè

corso Marengo, 13 - tel. 0143746251
fermeture: mardi
prix menu: 30 euros

agnolotti au jus de viande braisée



événements

- Foire-exposition œnogastronomique Dolci Terre di Novi (décembre)
- Foire de Santa Caterina (novembre)
- Top wine (1-2 mars) - info: www.alessandriatopwine.it
www.comune.noviligure.al.it

Gavi et le territoire de l'Orba

Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Casal Cermelli, Castelletto d'Orba, Francavilla Bisio, Fresonara, Gavi, Mornese, Parodi Ligure, Predosa, San Cristoforo, Silvano d'Orba, Tassarolo, Voltaggio



barberousse et le marquis aleramo

Gavi, pour les amateurs de vins et de bonne chère la ville rappelle un personnage disparu depuis peu, l'épicier *Carletto Bergaglio*, qui, peu avant sa mort, avait créé dans sa maison le premier musée au monde dédié au clystère. Fondateur de l'Ordre des Ravioli et du Vin de Gavi, c'est lui également qui avait organisé un congrès sur Frédéric Barberousse qui était passé par ici. Il provoqua ensuite une intéressante polémique sur l'identité de ce territoire qui ne ferait pas partie du *Monferrato* mais plutôt de la terre *Obertenga*. J'ai souvent discuté de ces passionnants arguments avec *Carletto*, à l'intérieur de la forteresse, qui est l'une des plus importantes de tout le Piémont et mérite une visite. Ensuite il faut goûter ces raviolis "a culo nudo", la *testa in cassetta* (museau), les *amaretti* et bien

d'autres spécialité de la cuisine de cette terre où les vignes ont la chevelure blonde et le paysage est caractéristique, doux, spectaculaire, planté d'une infinité de lieux-dits qui resplendent comme joyaux dans l'écrin vert de la campagne. Le paysage, à lui seul, vaut le voyage, surtout si on y ajoute la visite de quelque cave de la zone. L'un des relais de charme le plus attrayant est, par exemple, *Villa Sparina*, dans le lieu-dit *Monterotondo di Gavi*, un domaine vinicole. Sorti de Gavi, on a l'impression de se retrouver tout de suite en Ligurie, avec le bourg de *Voltaggio*, patrie des fameux *amaretti*. Ici, tous les villages, *Bosio*, *Capriata*, *Castelletto*, *Francavilla*, *Silvano d'Orba* et *Tassarolo*, propose des crus excellents, soit du célèbre *Cortese*, soit de *Dolcetto*, qui a la «doc» d'*Ovada*. N'oublions pas le petit bourg

de *Castelletto d'Orba*, où, au printemps, se tient une importante foire dédiée aux vins des environs. Nous sommes dans une région riche de ressources, comme ces sources d'eau limpide. Les spécialités culinaires sont celles de la région

à voir

Gavi est surplombée par un fort imposant construits par les Génois. Un document de l'année 973 atteste de l'existence d'un château, qui, au cours des siècles, a subi de profonds remaniements, jusqu'à devenir cette puissante forteresse (17^e siècle) que l'on peut visiter. Dans le centre, vous pourrez voir plusieurs églises intéressantes dont la précieuse *San Giacomo* (admirable le portail), édifiée en 1165, c'est l'un des principaux exemples de l'architecture romane de la région d'Alessandria, bien qu'elle ait subi des apports baroques aux 17^e et 18^e siècles. *Voltaggio* possède également d'intéressants édifices religieux: l'église *SS. Nazario e Celso* du 14^e siècle, l'oratoire *S. Sebastiano* du 17^e siècle, *S. Antonio abate* (18^e siècle), *S. Giovanni Battista* (19^e siècle) et surtout *S. Maria*

les produits

AMARETTI ET CANESTRELLI

La zone de *Gavi* est surtout connue, au niveau national, pour ses *amaretti* (macarons) ancrés dans la tradition de la pâtisserie locale qui utilise encore la recette de la fin du 18^e siècle. L'*amaretto de Gavi* est caractérisé par une consistance particulièrement moelleuse et parfumée ainsi que par sa saveur d'amande, à la fois douce et amère. Il est, toujours, produit artisanalement, ce que l'on peut vérifier grâce à sa fermeture à "pinçon des trois doigts"; les ingrédients



d'Alessandria, influencées par la Ligurie. Il y a, toutefois une recette traditionnelle de la zone, une délicieuse soupe de pain, œufs et foie de poulet qui a un nom curieux "*cacca del bambino*" (caca du bébé).

del Gonfalone (17^e siècle). La ville possède des tableaux de l'école génoise dans la *Pinacoteca dei Cappuccini*, sa principale richesse. A *Parodi Ligure*, l'église *S. Remigio* merveilleusement située, date du 12^e siècle. *Francavilla Bisio, Mornese, Castelletto d'Orba, Tassarolo, Silvano d'Orba* et *San Cristoforo* (intéressante la tour octogonale) conservent des châteaux qui méritent un coup d'œil, même uniquement de l'extérieur. A *Castelletto*, l'église romane *Sant'Innocenzo* (12^e siècle) est décorée de fresques du 15^e siècle. A *Predosa*, il y a un petit musée de l'Or dans l'Hôtel de Ville et une série d'édifices religieux qui méritent le détour comme l'oratoire *S. Sebastiano* et ses fresques, l'église *dell'Assunzione* dans le lieu-dit *Castelferro* et celle des *SS. Lorenzo e Vincenzo* dans le lieu-dit *Mantovana*.

classiques sont les amandes douces ou amères, le sucre, le blanc d'œuf et les amandes de l'intérieur du noyau d'abricot. Les *amaretti de Voltaggio*, sont au moins

aussi connus; ils sont nés à la fin du 19^e siècle et la marque en a été enregistrée au début du 20^e. Il n'y a, toutefois, pas seulement les *amaretti*, à *Gavi*, comment oublier

les *canestrelli*, biscuits en forme d'anneau et faits avec de l'huile d'olive, de la farine, de la levure, du sel et du sucre avant d'être pétris avec du *Cortese di Gavi*.

GRAPPA, MIEL ET CHAMPIGNONS

Silvano d'Orba est célèbre comme capitale de la *grappa* (eau de vie), qui a reçue, en juin, 2004 la dénomination communale, sur initiative de *Luigi Veronelli*. La norme de production impose l'emploi d'un alambic à bain-marie à la piémontaise, la distillation doit être faite avant le 31 décembre de chaque année et



la provenance du marc est limitée à la zone *Doc d'OVada, Gavi* et de l'*Alto Monferrato*, et, de façon toute particulière, des vignes de *Dolcetto*. Les autres produits caractéristiques de la zone proviennent du bois et du sous-bois, comme les champignons et le gibier. N'oublions pas le miel, surtout d'acacia, châtaignier et millefleurs.

cuisine

La zone excelle dans les recettes automnales à base de champignons, mais ne dédaigne pas fromages et charcuteries locales. A *Bosio*, goûtez à la traditionnelle tourte de riz, à *Capriata* les lasagnes aux *sturbiaroi* (haricots secs), c'est une sorte de soupe dans laquelle sont cuits de larges rubans de pâte. Il y a également le pot-au-feu accompagné de sauce verte et le chou à la couenne. A *San Cristoforo*, *gnocchetti* cuits dans le bouillon, et à *Gavi* les *agnolotti*, qui, selon la légende, seraient nés ici, où ils sont, d'ailleurs, également appelés *ravioli*; ils sont souvent servis "*a culo nudo*" («les fesses nuses»), c'est-à-dire sans condiment ou alors avec seulement un



peu de Parmesan râpé. L'enveloppe de pâte doit être si fine qu'elle laisse entrevoir la farce et, une fois cuite, sa surface doit être légèrement irrégulière. Le légume de la farce est souvent de la *borragine* (bourache), qui les rend souples

et savoureux. Les autres spécialités sont les *focacce*, *stirate* le matin et aux pommes de terre l'après-midi, les tourtes de riz et le *risotto* au *Gavi* sans oublier les délicieuses saucisses cuites avec des oignons et du *Cortese*.

vin

Nous sommes ici dans la zone d'élection d'un des plus grands vins blancs piémontais, le **Cortese di Gavi Docg**. Produit uniquement avec du raisin cortese, il a une belle robe jaune paille, un parfum délicat et, en bouche, il est frais et harmonieux. On le consomme généralement dans

les trois premières années après la vendange, mais il existe des Gavi produits avec des raisins plus mûrs, qui affinés longuement en bouteille, sont plus structurés et ont un bouquet plus ample, avec de plaisantes senteurs minérales et tertiaires. Il est parfait avec les hors-d'œu-

vres légers et les tourtes de légumes, mais traditionnellement, il peut aussi accompagner *tajarin* aux truffes et fromages de chèvre. La zone est également vouée à la culture des raisins noirs comme *barbera* et *dolcetto* (qui existe également dans une variété locale le *nibbiò*).

achats

CAPRIATA D'ORBA

• Bodrato Cioccolato

via San Cristoforo, 15 - tel. 014368902

ouverture: de septembre à mai

boeri avec cerises "Bella di Garbagna"

GAVI

• Bar Pasticceria G.B. Traverso

via Bertelli, 3 - tel. 0143642713 fermeture: mardi

amaretti di Gavi

• Enoteca La Cave

via Circonvallazione, 9

tel. 0143643871 - fermeture: lundi

Gavi, produits locaux typiques

• Caffè del Moro

via Mameli, 41 - tel. 0143642648

fermeture: mercredi

glace artisanale

• Macelleria Agostino Bertelli

via Mameli, 23 - tel. 0143642627

fermeture: lundi

testa in cassetta, saucisses

• Macelleria Andrea Figini

via Mameli, 87 - tel. 0143645318

fermeture: lundi - **testa in cassetta de veau**

SAN CRISTOFORO

• Panetteria Pasticceria Fratelli Ferrari

via Ferrari, 46 - tel. 0143682265

fermeture: mercredi après-midi

gressins, baci di dama, canestrelli

SILVANO D'ORBA

• Apicoltura Robbiano

via Pieve, 13 - tel. 0143841544 - miel

VOLTAGGIO

• Pasticceria Bar Cavo

piazza Scorza, 1 - tel. 0109601218

amaretti, canestrelli

• Panificio Carrosio - via Scaglioso, 14

tel. 0109601213

fermeture: mardi après-midi et dimanche

amaretti, pan biscozzo, pandolce

• Panificio Repetto

via C. Anfosso, 79 - tel. 0109601244

fermeture: mercredi après-midi

amaretti, biscuits ligures

prix menu: 35 euros

table en terrasse, jardin

testaroli della Lunigiana, agnolotti, corzetti à la sauce de champignon, chevreau au four

manger

CAPRIATA D'ORBA

• La Corte dei Grilli

via Roma, 39 - tel. 0143467425

fermeture: mardi soir et mercredi

• Il Moro

piazza Garibaldi, 7

tel. 014346157 - www.ristoranteilmoro.it

fermeture: dimanche soir (seulement de septembre à mai), lundi - prix menu: 35 euros tables en terrasse, jardin œnothèque

tonno de lapin, agnolotti, corzetti novesi au pesto

-parking en revêtement autobloquant près de l'entrée - les clients en fauteuil roulant accèdent au local à travers une entrée alternative, la dimension des salles internes permette aux clients en fauteuil roulant de se déplacer facilement et sans aide - toilettes réservées.



GAVI

• Le Cantine del Gavi

via Mameli, 69 - tel. 0143642458

fermeture: lundi, mardi midi - prix menu: 44 euros

carbonade avec ses sauces, ravioli "al tocco", risotto al Gavi

• La Gallina

fraz. Monterotondo, 56 - tel. 0143685132

www.la-gallina.it - fermeture: jamais

prix menu: 50 euros

28 chambres (l'Ostelliere) - terrasse panoramique **Truite de la Val Borbera avec cèpes, risotto Carnaroli al Gavi Passito et robiola de Roccaverano et sauge**

- parking avec places réservées aux handicapés - les clients en fauteuil roulant accèdent au local à travers une entrée alternative pourvue d'un plan incliné et, à l'aide d'un accompagnateur pour



certaines portions de trajet, ils peuvent se déplacer sans difficulté à l'intérieur des salles - l'ascenseur est doté d'un signal acoustique d'arrivée à l'étage - toilettes réservées.

• Il Girasole

piazza Martiri della Benedicta, 15/r

tel. 0143643485 - www.ilgirasolegavi.com

fermeture: mardi

prix menu: 30 euros - 4 chambres

tortelloni de bettes et ricotta servis avec une crème de pommes de terre Quarantina, gélatine de figue avec pâte sablée

- parking asphalté avec places réservées aux handicapés - l'entrée avec plan incliné et les salles internes permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer facilement - toilettes réservées - l'ascenseur accessible est doté d'un signal acoustique et permet la présence d'un accompagnateur - une signalisation en très gros caractères est présente.

• Da Marietto

fraz. Rovereto di Pessenti, 116

tel. 0143682118 - fermeture: dimanche soir et lundi

prix menu: 25-30 euros

panissa, ravioli "al tocco", chevreau

• Ai Nebbioli

loc. Nebbioli, 3 - tel. 0143645893

fermeture: lundi et mardi - prix menu: 25-30 euros

insalata russa, ravioli "al tocco", cima alla genovese





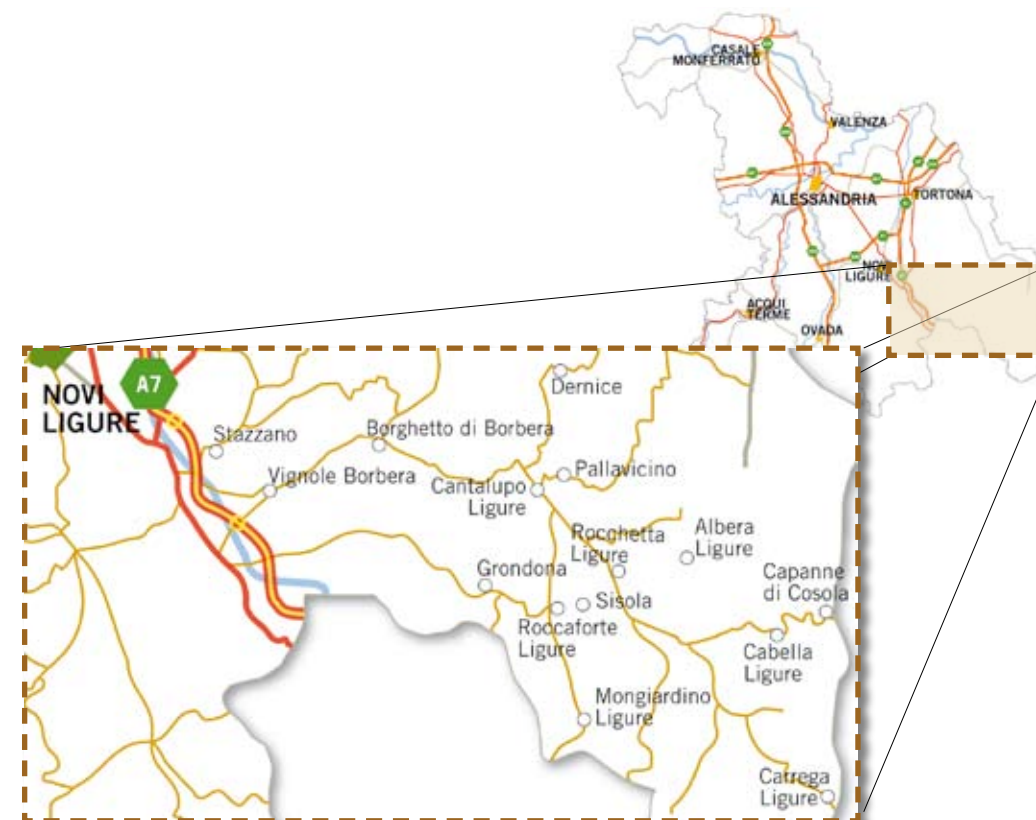
événements

- Castelletto d'Orba** Foire-exposition des vins et des saveurs de l'Alto Monferrato (avril)
info: www.comune.castellettodorba.al.it
- Franca Villa Bisio** Fête du Ravioli (août) info: www.franca villabisio.com
- Fresonara** Fête de la Madonna delle Grazie, procession (juin)
info: www.comune.fresonara.al.it
- Gavi et 11 communes de la dénomination** Foire-exposition œnogastronomique "Andar per Gavi" (septembre)
info: www.consorzio gavi.com
www.slowfood-gavi.it
- San Cristoforo** Fête des "Anloci foci a man" (agnolotti faits à la main) (début juillet)
info: Comune tel. 0143682120
- Tassarolo** Fête du Super Agnolotto (juin)
info: www.comune.tassarolo.al.it



Val Borbera et Vallée Spinti

Albera Ligure, Borghetto di Borbera, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Capanne di Cosola, Dernice, Grondona, Mongiardino Ligure, Pallavicino, Roccaforte Ligure, Rocchetta Ligure, Sisola, Stazzano, Vignole Borbera



les pays de la résistance humaine

Quand on pénètre dans la Val Borbera, on va de surprise en surprise jusqu'à l'apothéose que sont les célèbres gorges de *Pertuso*, là où la conformation de la montagne semble un aperçu du Grand Canyon. Le torrent *Borbera* coule sur le fond et c'est un cours d'eau que l'on peut encore approcher, on peut marcher le long de ses rives, on peut y pêcher à la main, on peut le faire sien comme nul autre. Si l'on tourne la tête, on voit les prés qui, comme sur un tableau, montent lentement vers le ciel pour atteindre, sur les hauteurs *Pallavicino*, un bourg isolé, merveilleux, lieu de retraite parfait en été, ou de rencontre en automne, quand le ramassage des champignons et la chasse battent leur plein. Comment

décrire un tel endroit qui ne semble même pas appartenir à ce monde, qui est relié à une vallée et puis à de nouvelles hauteurs où la présence s'est raréfiée à l'extrême et où, dit-on, les loups sont revenus? Quand on arrive à *Carrega* et que l'on continue en dépassant encore quelques villages, on ne peut, certes pas, imaginer qu'à 1000 mètres de *Cosola*, là où quatre Provinces se rencontrent, on trouvera les routes pour Pavie, Plaisance et Gênes. C'est ici que se trouve un restaurant héroïque, qui a conservé les recettes de la cuisine de ce territoire: les *pisarei e fasò*, dont la patrie est *Plaisance*, les *gnocchis* de pommes de terre *Quarantina al Montebore* ou le stockfish cuisiné. Que de souvenirs de *Dova Super-*

riore, un village où les âmes ne se comptent même pas sur une main! Le prêtre, *don Sandro Maggiolo*, résiste: il a créé une coopérative agricole, il y a un relais vert et tous les ans une grande fête organisée sur les prés permet de vivre le reste de l'année. C'est l'un des paysages naturels les plus beaux, qui font rêver, penser aux voyages à pieds entrepris par nos ancêtres, qui, de la Ligurie, ramenaient à la maison l'huile, les anchois et les poissons conservés, qu'ils avaient échangé contre le peu qu'ils produisaient dans ces vallées maigres. Il n'y a pas si longtemps, cette vallée était considérée comme moribonde; aujourd'hui elle connaît une nouvelle jeunesse et cette renaissance se doit à des jeunes comme *Roberto Grattone* qui, à *Mongiardino* a ouvert son laboratoire pour faire le *Montebore* et un relais gourmand. Relais verts et restaurants que vous

à voir

A *Rocchetta Ligure*, il y a un Musée de la Résistance et de la Vie Sociale; on peut également observer des restes de fortifications (une porte) et visiter *Palazzo Spinola*, la construction originelle date de 1620, il abrite souvent des expositions d'art et d'histoire locale. Les restes de l'abbaye de *Precipiano* (clocher et portions de murs) à *Vignole Borbera* sont suggestifs pour ce qu'ils évoquent. Le Musée "A *Carbuninn-a*" de *Carrega Ligure* propose les outils et les meubles du haut Val Borbera, le bourg mérite également une visite pour son église *S. Giuliano* datant du 15^e siècle. A *Borghetto di Borbera*, l'oratoire roman *S. Michele* conserve d'antiques fresques. L'église *S. Vittore*, remontant

trouvez à *Stazzano*, merveilleux lieu de retraite du comte *Riccardi*; à *Pessinate*, où un jeune homme plein de promesses a réussi à intéresser les télévisions à son travail. N'oublions pas *Borghetto di Borbera*, avec le château *Ratti*, le restaurant *Fiorile* qui cuisine les produits du lieu (la viande est merveilleuse, mais également les gros haricots blancs noyés dans le Barbera), vous pourrez également y dormir. Par ici, on produit une charcuterie excellente, et les restaurants proposent, en saison, champignons et truffes; goûtez les curieux œufs aux truffes proposés par la Ferme *Borassi*. En vous dirigeant vers l'auto-route, péage d'*Arquata Scrivia*, profitez de la douceur d'un bourg comme *Grondona*. Nous sommes dans la Vallée *Spinti*: faites-nous confiance, achetez des *canestrelli* et, à *Chiapparola*, asseyez-vous à la table d'un bon restaurant.

à la même époque est tout aussi intéressante, elle abrite quelques reliques du saint. Une promenade au col *Prà S. Martino* conduit au sanctuaire de la *Madonna della Neve* (1673). *Cabella Ligure* est surplombé par le château médiéval des *Doria Spinola Pallavicino*. Près de *Stazzano*, se dresse le sanctuaire de la *Madonna del Monte Spineto*. Ses autres édifices d'un certain intérêt sont le château du 16^e siècle (remanié au 19^e) et l'église *S. Giorgio*, de la même époque; sans oublier le Musée d'Histoire Naturelle. A *Grondona*, enfin, on peut admirer des fresques du 15^e siècle, dans l'église de *l'Annunziata* (à voir également le portail d'école génoise) et celle de *l'Assunta*.



les produits

COPPA, PANCETTA ET TESTA IN CASSETTA

Le Val Borbera est un territoire traditionnel de l'élevage des porcs qui ressent l'influence de l'Emilie dans la préparation de la charcuterie. La *coppa* est obtenue en enfilant, dans un boyau, un morceau de viande sélectionnée, salée, frottée d'ail et parfumée de clous de girofle. Après un mûrissage dans les caves de pierre des Vallées *Borbera* et *Spinti*, la *Coppa* est exceptionnellement moelleuse et parfumée. La *pancetta* est un morceau de viande taillé dans le ventre de l'animal puis cuisiné selon une recette que les artisans des fermes parsemées dans les deux vallées se passent de génération en génération. La *testa in cassetta*, se fait en mélangeant la viande de la tête du porc avec de la langue et de la viande de



bœuf. Après cuisson, le produit est tranché finement, on y ajoute sel, poivre et noix muscade, rhum et *Marsala* à l'œuf. Enfin, on enfile le tout, à la main, dans une poche de grande dimension ou dans la traditionnelle caisse de bois blanc (d'où son nom). La viande de bœuf est délicieuse, elle est identifiée

par le sigle *Carne all'Erba*, du nom du consortium de jeunes producteurs qui certifient que leurs veaux sont élevés sur les prés de montagne avant d'être vendus dans les boucheries de la zone ou, directement, du producteur au consommateur, dans des boucheries agricoles tenues par les éleveurs.



MONTEBORE ET MOLLANA

Un document de 1486 témoignerait de l'envoi, de *Tortona* à la Cour de Milan, de quelques "robiolete" que les historiens pensent être le *Montebore* d'aujourd'hui. Ce fromage fait de laits mélangés dont la forme très originale représenterait les donjons en ruine des environs, a failli disparaître après quelques siècles de vie.



Toutefois, dans les années 1990, quelques producteurs courageux, guidés par *Roberto Grattone* ont recommencé sa production. On appelle, aujourd'hui, *Montebore* un fromage dont la forme rappelle un petit château, d'un poids un peu supérieur au kilo. Sa pâte

blanche, ferme ou semi-ferme, légèrement trouée, est plus ou moins piquante selon le temps d'affinage. La *Mollana* est un autre fromage typique de la zone des Vallées *Spinti* et *Borbera*, bien qu'il soit produit sur tous les territoires autour du Mont *Antola*, dans les Province

de *Gênes*, *Plaisance* et *Alessandria*. Il s'agit d'un fromage fait uniquement de lait de vache, à la pâte souple et à l'affinage court. Sa croûte, fine, est d'une couleur variant de blanc à noisette; sa pâte fine, de couleur blanche, a un délicat parfum d'herbe.

FAGIOLANA ET POMMES DE TERRE QUARANTINA

Les Vallées *Borbera* et *Spinti* sont terrains d'élection pour deux anciennes cultures de montagne, qui ont, elles aussi risqué de disparaître. Tout d'abord la *fagiolana*, une antique variété de haricot Blanc d'Espagne, importée par les *Spinola* au 16^e siècle. Cultivé encore aujourd'hui sur les "tarasse" (bâtons liés ensemble par couple), il a une peau fine et un goût délicat, il résiste bien à la cuisson et est, pour cette raison, particulièrement indiqué pour préparer de nombreuses recettes locales. Deux variétés de pommes de terre sont cultivées par ici, la *quarantina* et la *tardiva*. Cette dernière, plantée en mars et ramassée en septembre, trouve son terrain



de prédilection au-dessus de 400 -500 mètres ou dans l'arrière pays génois où elle s'est diffusée à partir du 18^e siècle. Sa peau est couleur crème et sa

chair blanche. Délicieuse mangée seule, cuite sous la braise, elle accompagne parfaitement le stockfish, le lapin et les champignons.

MIEL, CHATAIGNES ET POMME CARLA

Les vallées, riches de flore mellifère, sont un lieu idéal pour la production de miels mille-fleurs ou mono-floraux, surtout châtaigniers, cerisiers, robiniers



et tilleuls. La présence de nombreux châtaigniers témoigne d'une civilisation paysanne qui considérait ce feuillu comme «l'arbre à pain», à cause de la place qu'occupait la châtaigne dans l'alimentation. Encore aujourd'hui, la plus grande partie de la récolte est transformée en farine, utilisée surtout pour la préparation de gâteaux, le reste étant consommé frais. La *Val Borbera* est également la patrie de la pomme *Carla*, une variété particulière, parfumée, savoureuse et pauvre en sucre, ce qui en fait un précieux aliment dans les régimes des personnes souffrants de diabète. Cueillie en septembre, elle peut se conserver jusqu'au printemps.



cuisine

La cuisine des deux vallées peut déjà être classée comme cuisine de montagnes, grâce aux recettes qui ont comme ingrédients principaux farines, fromages et charcuteries produits dans la zone. Dans les menus, il sera facile de trouver une sélection de charcuteries proposées comme hors-d'œuvre ainsi que des *fersulle*, grands et moelleux beignets de farine fourrés de saucisson et fromage, des croquettes de riz et de lait,

typiques de *Capanne di Cosola*, point de rencontre des quatre Provinces et la *cima*, une enveloppe de viande remplie d'œufs, poulet, abats et légumes. Parmi les plats de pâtes, on peut savourer les *risotti* et *gnocchi* au *Montebore* et les *trofie* de farine de châtaigne. Les plats de résistance vont de recettes à base de savoureuses viandes de qualité à celles à base de champignons, en particulier cèpes de la Vallée *Spinti*.

Les recettes à base de gibier ne manquent pas (lièvre, sanglier, daim, perdrix rouge, bécasse), les *fegatelli* de lapin et *Montebore*, le ragoût de chèvre (*tula*) servie avec de la *polenta* et les recettes contenant des truffes, *tuber magnatum pico*, ou noire estivale, comme les œufs aux truffes. Parmi les gâteaux, on vous proposera le *castagnaccio*, les excellents beignets de pommes et l'hivernal gâteau aux poires cuites dans le vin.

vin

La Vallée *Borbera* est le terrain de prédilection du *Timorasso*. Du vignoble à grains blancs, on

obtient un vin jaune paille, sec, corsé, apprécié pour sa touche fruitée et florale. On cultive éga-

lement *Barbera*, *Cortese*, *Dolcetto* et il existe une bonne production de *Freisa* et *Croatina*.

achats

BORGHETTO DI BORBERA• **Cascina Borassi**

fraz. Molo - via Borghetto, 9 - tel. 0143638742
poule blonde piémontaise, œufs aux truffes

• **Cascina Marco Bosio**

via Chiesa Vecchia, 24 - tel. 014369489

ouverture: du mardi au samedi

viandes piémontaises

• **Salumeria Da Pina**

fraz. Molo - via Borghetto, 16

tel. 014369428 - fermeture: lundi matin

testa in cassetta, saucisson sec

CABELLA LIGURE• **Panetteria Boggeri Fabio**

via Casellina, 5 - tel. 014399421

fermeture: les après-midis de dimanche et lundi

focaccia, pain

CANTALUPO LIGURE• **Az. Agr. Fulvia Meinero**

loc. Prato, 35 - cell. 3493253996

miel, pomme de terre biologiques de montagne

manger

BORGHETTO DI BORBERA• **Cascina Spazzarini**

fraz. Molo - via Borghetto, 25

tel. 0143638730 - prix menu: 25/28 euros

4 chambres

Truffes et champignons

• **Il Fiorile**

fraz. Castel Ratti



via XXV Aprile, 6 - tel. 0143697303

www.ilfiorile.com - fermeture: lundi

prix menu: 35 euros - 4 chambres et 2 mini-logements

gnocchi al Montebore, rôti de Timorasso

- parking asphalté sans places réservées aux handicapés - les salles sont accessibles uniquement par escaliers sans systèmes d'aide aux handicapés, les salles permettent aux clients en fauteuil roulant de

GRONDONA• **Apicoltura La Mellina**

loc. Chiapparolo, 27 - cell. 3289040728

tel. 0143636646

Laboratoire: via XXV Aprile, 36/1

Arquata Scrivia

miel, bière à la châtaigne

MONGIARDINO LIGURE• **Vallenosta**

loc. Valle, 1 - tel. 014394131

Montebore

ROCCAFORTE LIGURE• **Az. Agr. Castello di Roccaforte**

loc. Campo del Re - tel. 0143949300

fromages de chèvre

STAZZANO• **Az. Agr. Agrisapori**

cascina Boschetto, 94

cell. 3408709819 - 3489035760

tommes, robiolo, Bleu de chèvre

se déplacer facilement et de façon autonome - le personnel est prêt à aider le transfert, au premier étage, des clients qui ne peuvent pas le rejoindre seul - toilettes réservées au rez-de-chaussée - L'été, il est possible de déjeuner dans le jardin ce qui permet aux clients en fauteuil roulant un accès plus facile.

• **Il Mulino**

loc. Mulino, 1 - tel. 014369483 - www.hotelmulino.it

fermeture: mercredi - prix menu: 26 euros - 10 chambres

risotto al Montebore, filet au poivre vert et genièvre

CABELLA LIGURE• **Capanne di Cosola**

fraz. Capanne di Cosola

tel. 0143999126 - 0143999150



fermeture: mardi (jamais en été)

www.capannedicosola.it

prix menu: 30 euros - 11 chambres

terrace panoramique

insalata russa, pisarei e fasò, canard de Barbarie rôtie, gâteau de Grand-mère au lait

- parking, asphalte et graviers, sans places réservées aux handicapés - la marche à l'entrée, d'environ 5 cm, ne peut être franchie par les clients en fauteuil roulant qu'avec l'aide d'un accompagnateur - les salles internes permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer facilement et de façon autonome; les toilettes, communes, ne permettent pas l'utilisation du WC aux clients en fauteuil roulant - le personnel n'a pas de formation spécifique pour accueillir les personnes en fauteuil roulant.

• **Il Ponte dal 1832**

fraz. Cosola,

via Umberto I, 5 - tel. 0143999121

fermeture: mardi (d'octobre à mars)

prix menu: 30 euros - 16 chambres

gnocchi de pommes de terre Quarantina, sanglier en civet

- parking en ciment - la marche à l'entrée ne peut être franchie par les clients en fauteuil roulant qu'avec l'aide d'un accompagnateur qui est nécessaire également pour les déplacements à l'intérieur - les toilettes, que peuvent atteindre les clients en fauteuil roulant, ne permettent pas l'utilisation du WC.

CANTALUPO LIGURE• **Belvedere dal 1919**

fraz. Pessinate, 53 - tel. 014393138

fermeture: lundi - prix menu: 40 euros

poisson, ravioli a "culo nudo", arbarella de pot-au-feu, sélection de fromages locaux

• **Agriturismo Repetto Marco**

fraz. Prato - tel. 014390896

ouverture: vendredi soir, samedi et dimanche

prix menu: 28 euros (vins inclus)

vente de farine, pois chiche, fagiolane, confitures, sauces et hors d'œuvre prêts à consommer

cuculli frits, saucisses en chemise de pâte feuilletée

• **Locanda Pertuso**

loc. Pertuso - tel. 014390247

fermeture: mercredi

prix menu: 20-25 euros

pizza faite avec les produits de la Vallée

GRONDONA• **Pernice Rossa**

loc. Chiapparolo - tel. 0143680189

www.lapernicerossa.net

fermeture: dimanche soir et lundi

prix menu: 30 euros

tortelli al gorgonzola avec noix, poires et légumes, tripes au jus avec fagiolane de la Val Borbera, semifreddo aux amaretti de Gavi

MONGIARDINO LIGURE• **Vallenosta**

loc. Sisola-Cascina Valle, 1 - tel. 014394131

www.vallenosta.it

ouverture: vendredi, samedi et dimanche sur réservation - prix menu: 25 euros

rabaton aux herbes, trofie de châtaigne, cochon de lait de la maison au four avec des pommes de terre, "moretta" dei fagiolane

- parking en gravier avec places réservées aux handicapés - l'entrée a un petit seuil - les salles internes sont suffisamment spacieuses pour permettent le déplacement d'un fauteuil roulant poussé par un accompagnateur - toilettes réservées.





événements

Diverses localités

Tours Gastronomiques... en Val Borbera et Vallée Spinti (printemps et automne) info: www.valborberaespinti.com

Borghetto di Borbera

Feux d'artifice et Cochon de lait farci (mai)
Fête de la farinata et Foire des cuculli (juin)
info: www.comune.borghettodiborbera.al.it

Cabella Ligure

Fête de la pomme de terre Blanche Quarantina (septembre)
info: Comune tel. 0143919557

Dova (fraz. di Cabella)

Fête de la Montagne (août) info: www.dovasuperiore.it

Mongiardino Ligure

Cascina Valle - Pasquetta del Montebore (avril) info: www.vallenostra.it

Rocchetta Ligure

Fête de la Fagiolana (septembre) info: www.rocchettavalborbera.it

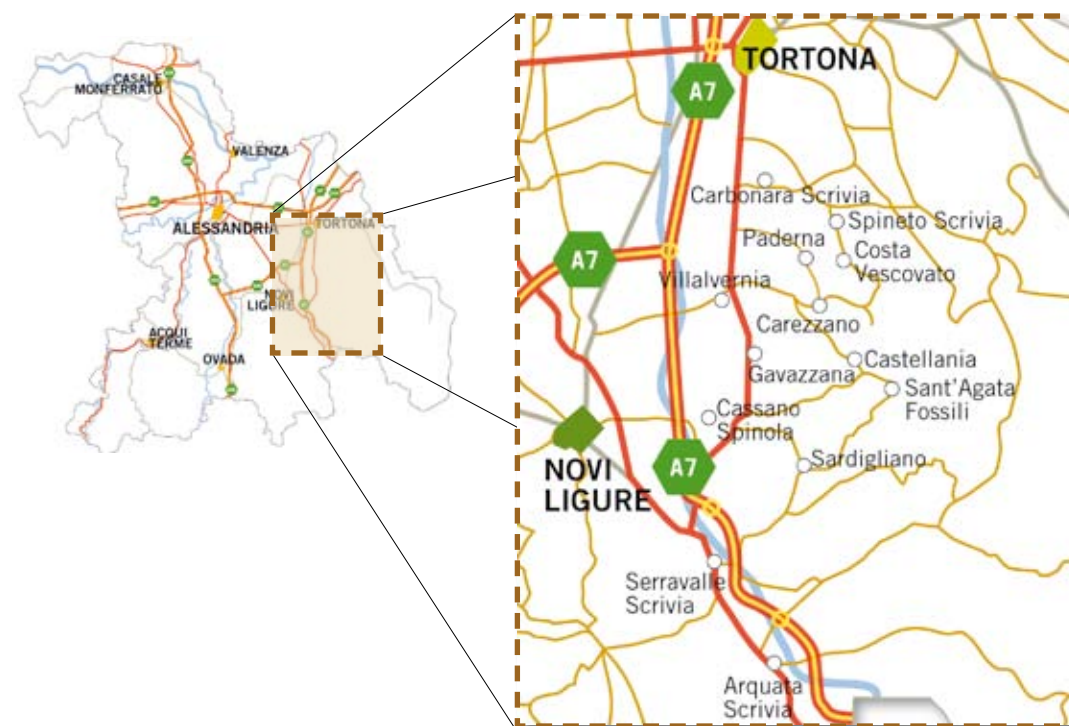
Vignole Borbera

Fête du Stockfish (juillet) info: www.comune.vignoleborbera.al.it



La vallée du Scrivia

Arquata Scrivia, Carbonara Scrivia, Carezzano, Cassano Spinola, Castellania, Costa Vescovato, Gavazzana, Paderna, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Serravalle Scrivia, Spineto Scrivia, Villalvernia



sur les routes de coppi

On l'appelait "il Grande Airone" - Le Grand Héron de son vrai nom Fausto Coppi, le champion mythique du cyclisme italien, dont les exploits remplissaient les pages des journaux de l'Après-guerre. Il s'entraînait ici, dans ces collines qui partent de *Castellania* pour arriver aux avant-postes de la toute voisine Ligurie. Une zone merveilleuse, pleine de paix, facile à atteindre et carrefour vers d'autres vallées. Si le flux touristique qui touche *Serravalle*, à cause de l'un des plus grands Outlets d'Europe, fait arriver dans la région des millions de personnes, tout ce qui l'entoure mérite également l'attention des touristes. Ce sera une belle surprise que de dormir dans le Couvent de

Vezzano à *Carezzano*, un ancien monastère, avec ses larges couloirs, ses pièces spacieuses et le silence uniquement interrompu par les bruits de la nature. Dans cette ville est née également une extraordinaire production de fromages, affiné en état anaérobie, enveloppé comme il est de cire d'abeille. En face, il y a *Sant'Agata Fossili*, où vous trouverez hospitalité à la *Locanda del Barco*, qui propose une synthèse des cuisines piémontaise qui ont résistées aux influences ligures; ses *agnolotti* sont accompagnés des vins produits par la maison: *Cortese* et *Barbera*. A *Costa Vescovato*, dans le cœur de la campagne du *Scrivia*, la présence d'une des premières expériences agrico-

les et touristiques est une garantie. Ici, *Ottavio Rube*, a repris, depuis vingt ans, l'élevage des bovins et des porcins, dont sont faits les plats qu'il sert, et qu'il vend également au détail. Les vins sont majestueux et ils donnent l'idée de la valeur que la vigne et le vin avaient par ici. La viande trouve également ici

son terrain de prédilection, à **Carbonara** on peut la savourer sous diverses formes, à commencer par les *gobein* (les *agnolotti* locaux), à la *Locanda Malpassuti*. C'est une région à visiter à bicyclette, pour les plus sportifs, où à moto, pour mieux respirer les parfums de la campagne du «Grand Héron».

à voir



A **Castellania** se dressent encore deux tours carrées médiévales dans le quartier *Sant'Aloiso*. On peut visiter la Maison-musée de Fausto et Serse Coppi. A **Paderna**, l'église paroissiale *S. Giorgio* conserve sa nef centrale paléochrétienne tandis que celles latérales sont des 13^e et 14^e siècles. **Cassano Spinola** conserve une série d'hôtels particuliers, dont le *Palazzo Millelire* (16^e siècle) est certainement le plus intéressant. **Arquata** possède une belle église, *S. Giacomo e S. Antonio* remaniée au 16^e siècle et quelques maisons du 15^e siècle dont l'une (*Casa Grafogliati*) est décorée de terre cuite, sans oublier les puits qui fournissaient l'eau au centre urbain et sont devenus le symbole de la ville. Près de **Serravalle Scrivia** se trouvent les fouilles archéologiques de l'antique *Libarna* et un peu plus loin, on peut visiter les oratoires des Confraternités des *Bianchi* et des *Rossi* (selon la couleur des manteaux) qui remontent au début du 18^e siècle. Dans le centre ville, ne manquez

pas les salles d'exposition de *Villa Caffarena* qui abrite une Collection d'Art Moderne et une zone didactique et muséale de *Libarna* avec des pièces archéologiques provenant de la cité romaine. **Vilalvernia** s'enorgueillit d'un Château et d'une église dédiée à *l'Assunta* (1846) de style néoclassique. A **Carbonara Scrivia** existe un donjon, édifice rare dans la région. A **Carezzano Maggiore** l'église *Sant'Eusebio*, remonte au 16^e siècle. A **Cuquello di Sardigliano** se dresse encore un château du 12^e siècle. Sur le territoire de cette même commune, se trouve l'église de la *Tragetta*, plus connue sous le nom de sanctuaire de *l'Addolorata* et remontant à 1799. A **Gavazzana** vous trouverez la maison de don Sterpi, l'ami fidèle de saint *Luigi Orione* qui a continué, durant la Seconde Guerre Mondiale, sa *Piccola Opera della Divina Provvidenza*. A **Sant'Agata Fossili**, l'église mérite une visite pour son bel autel majeur et les stalles du chœur.

les produits

LE SAUCISSON SEC ET LA MOSTARDELLA

Le produit le plus diffus, vendu par les artisans-charcutiers de la vallée est le saucisson connu sous le nom de **saucisson sec** du *Tortonese*. C'est un produit classique, né de la tradition populaire paysanne, fabriqué dans les maisons et les fermes depuis des temps immémoriaux. Aujourd'hui encore, il est produit comme autrefois avec de la viande de porc hachée, assez gros-

sièrement, à laquelle on ajoute sel de cuisine, poivre noir et une infusion d'ail et de vin rouge, particulièrement aromatique. L'affinage a une durée de 4 à 6 mois et est terminé lorsqu'il se forme sur l'enveloppe extérieure la classique moisissure blanche. La **Mostardella** est un produit typique de l'arrière-pays génois, né comme saucisson des pauvres puisqu'il permettait d'utili-

ser les restes de viandes de porc et de bœuf après fabrication des autres charcuteries, de valeur celles-là. On la prépare, de nos jours, avec de la viande bovine bien hachée à laquelle on ajoute du gras de porc mou, des arômes naturels (dont le secret est jalousement gardé), du sel et du poivre. Le tout est enfilé dans un boyau naturel et laissé au repos pendant trois ou quatre jours.

POMMES DE TERRE QUARANTINA

Cultivée dans l'Apennins génois depuis la fin du 18^e siècle, elle a été, pendant longtemps, avec les châtaignes, l'alimentation principale des populations de ces vallées. La culture, presque totalement abandonnée dans les années cinquante du 20^e siècle, en faveur de variétés plus productives, connaît une nouvelle jeunesse grâce à la naissance d'un Consortium de Défense. La **Quarantina blanche génoise** est une variété semi-précoce, qui est plantée en avril-mai et ramassée en septembre. Elle a une odeur délicate mais persistante et une saveur légère et équilibrée. Se tenant bien



à la cuisson et très versatile, elle est utilisée dans différentes recettes. La *Quarantina* se mange cuite au four, ou bien accompagne, suivant la tradition génoise, les *trenette al*

pesto; elle est parfaite pour faire les gnocchi. Parmi ses utilisations habituelles, il y a la *focaccia* au pomme de terre qui accompagne parfaitement la *mostardella di Vobbia* ou les petits fromages frais de chèvre, vache et brebis.

LES TRUFFES ET LES CHAMPIGNONS

La vallée est également un lieu de pousse des **truffes**, blanches (*Tuber magnatum pico*) ou noires (*Tuber melanosporum Vitadini et Tuber Aestivum*). Pour préserver la truffière de la vallée, est né, il y a quelques années déjà, le "Consortio Tartu-fai di Sardigliano e Sant'Agata Fossili" - Consortium Truffier. La zone est couverte de bois qui sont parcourus par les amateurs de **cèpes**; ils sont marron intense et très parfumés.



cuisine



La cuisine de la Vallée Scrivia est très semblable à celles, traditionnelles, des montagnes et a, comme ingrédients principaux, les pommes de terre et les petits fromages frais faits, autrefois, à la maison, sur le poêle à bois. Originaire de *Plaisance*, mais commun dans toute la région, les *pisarei e fasò* (pâte assaisonnée de jus de haricots secs et lard) et les *gnocchi* assaisonnés de jus de viande et Parmesan. La cuisine ligure fait sentir son influence jusqu'ici, avec

des recettes à base de châtaignes, ou bien les *focaccine* servies comme hors d'œuvre pour accompagner la charcuterie ou alors comme soupe au lait, ou encore les *trofie*, très communes par ici, où la farine de châtaigne est unie à celle de froment. Comme plat principal, on vous servira la *cima*, ou les tourtes de champignons et farine, ou de pomme de terre, à déguster avec du fromage et des herbes spontanées. La *focaccia*, selon la recette traditionnelle de

Novara, ne doit, surtout, pas être oubliée. Parmi les gâteaux, citons, les *canestrelli d'Arquata* et, à *Cassano Spinola*, le "casau-casau", gâteau typique recouvert de chocolat. Pour le jour des morts, outre les "fave dolci" (fèves sucrées), préparées avec des noisettes, du sucre et du blanc d'œufs, les boulangers de la zone préparaient un pain sucré, avec des biscuits ou des *amaretti* secs, du sucre, de la farine, des raisins secs, des noisettes et des figes sèches.

vin

Les vins plus communs dans cette zone sont, principalement, le *Cortese* et *Barbera dei Colli Tortonesi*. Le premier est un

vin frais et léger aux senteurs fraîches et fruitées. Le *Barbera dei Colli Tortonesi* est un vin bien structuré, à l'acidité bien

prononcée, intrigant avec ses parfums de fruits rouges mûrs. Il se marie parfaitement bien avec les viandes.

achats

CAREZZANO

• Formaggi Sopraffini

di Montaldo Luca - strada del Convento, 12
tel. 0131833343 - cell. 3409040023

pecorini recouverts de cire d'abeille

• Salumificio Pernigotti

via Cinque Martiri, 34 - tel. 0131839131

fermeture: lundi et mercredi après-midi

saucisson sec

• Salumeria Pietro Tambussi

via Villalvernia, 46 - tel. 0131839151

fermeture: mercredi après-midi et dimanche

saucisson sec

SERRAVALLE SCRIVIA

• Alimentari Mersoni

piazza Fausto Coppi, 2

tel. 014365119

fermeture: mercredi après-midi et jours fériés

canestrelli, gressins

• Bottega del Gusto

Serravalle Outlet - via della Moda

tel. 0143686590

spécialités de toute l'Italie

• Gastronomìa-Salumeria Rava

viale Martiri della Benedicta, 42

tel. 014365364

fermeture: lundi et dimanche après-midi

insalata russa

• Pasticceria Carrea

via Berthoud, 86

tel. 014365235

fermeture: dimanche après-midi

pralines, chocolats

manger

ARQUATA SCRIVIA

• Agriturismo Lo Casale

strada per Pratolungo, 59

tel. 0143635654

ouverture: vendredi soir, samedi et dimanche

prix menu: 27 euros - 3 chambres

Les cartes de crédit ne sont pas acceptées

chevreau au four, trofie de châtaigne de la Vallée Scrivia au Montebore, tarte à la confiture de prune et abricot

fermeture: mardi

prix menu: 50 euros

tables en terrasse, jardin

"gobein" (agnolotti tortonesi), soufflé de légumes à la fondue de Montebore, tarte aux pommes Carla

CAREZZANO

• Agriturismo Il Convento

strada del Convento, 8

loc. Santa Maria di Vezzano

tel. 0131836070 - cell. 3394785015

fermeture: lundi

prix menu: 25 euros

7 chambres, 3 appartements

COSTA VESCOVATO• **Cooperativa Valli Unite**

fraz. Montale Celli - tel. 0131838100

ouverture: vendredi, samedi et dimanche midi

prix menu: 25 euros

Les cartes de crédit ne sont pas acceptées

tables en terrasse, vente de confitures, céréales, farines, viande et charcuteries biologiques saucissons secs, agnolotti aux légumes, lapin rôti

SANT'AGATA FOSSILI• **Locanda Del Barco**

via Case Sparse, 1/bis - tel. 0131837054

www.locandadelbarco.it

fermeture: lundi

prix menu: 30 euros - 5 chambres

viande de Fassone taillée au couteau avec des écaillés de truffes noire, agnolotti au ragoût, langue à la sauce verte, jarret de porc

SERRAVALLE SCRIVIA• **Sabatini "Il Ristorante"**

piazza Coppi, 3

tel. 0143633750

fermeture: dimanche soir et lundi

prix menu: 45 euros

poissons, tartare d'espadon à la menthe

**événements****Sant'Agata Fossili**

Mestoli e Musica - Louches et Musique (juillet)

info: www.santagatafossili.com

Sardigliano

Foire de la truffe (octobre)

info: www.comune.sardigliano.al.it

Serravalle Scrivia

Fête du Printemps (mai)

Festa della Contrada di Sopra (septembre)

Foire de Saint Martin (novembre)

info: Comune tel. 0143609411

Tortona**tortona, vive les vacances!**

Quand, de Milan, la voiture ou le train arrivaient à Tortona et que l'on voyait, de loin, la statue dorée de la Vierge du sanctuaire *Madonna della Guardia*, en nous, qui étions des enfants, mais également sur le visage de mes parents, on commençait à ressentir un faux air de vacances. Ce n'était pas pour les senteurs marines: encore quelques kilomètres et nous aurions rejoint la mer, non, nous, à la mer, nous n'y allions pas car les vacances, pour nous, c'était la campagne, celle des mûriers - *les muron* - et des champs de blé. Il y avait un biscuit que parfois, ou plus exactement une fois par an, nous pouvions manger: les *baci di dama*. Et oui, les *baci di dama* étaient, pour nous, la personnification de Tortona et, le papier d'argent dans lequel ils étaient enveloppés les rendait encore plus

précieux, ajoutait à nos désirs. A Tortona, nous venions acheter le vin en bonbonne, notre préféré était le Cortese, puisqu'ici étaient produits également des vins blancs, alors que par chez nous, le Barbera régnait en maître. Quand fut construite la bretelle d'autoroute qui joignait Piacenza à Turin, nous l'avons ignorée volontairement et continué à emprunter la sortie de Tortona. Nous nous y arrêtions pour acheter le bon pain, les biscuits secs et les *brassadé*, de petits gâteaux en forme de couronne que les mères des enfants de chœur avaient inventé pour permettre à leurs fils de manger quelque chose durant les longues et exténuantes processions. Tortona était, dans le sens du retour, la dernière halte des vacances et nous plongeait dans la mélancolie des au-revoir. Elle était à nous, elle

était cette histoire du Piémont, que nous avons lue dans les manuels à l'école, celle des 18^e et 19^e siècles. C'était le bastion. Devenu grand, j'ai continué à faire cette route, je ne sais pas s'il en est de même pour mon frère, qui, de *Torre Garofoli*, passe par *Cavallosa* (le Sanctuaire de la *Madonna della Cavallosa*) et puis *San Giuliano*, premier centre de la

Fraschetta de la région d'Alessandria. Une ville, lieu d'attente des correspondances à la gare, ne peut que développer le désir de la connaître, de la visiter, de la vivre. C'est une expérience faite d'accueil, de *salotto buono* (la meilleure pièce de la maison), de cuisine nourrissante. C'est la porte ouverte sur les vacances, aujourd'hui et pour toujours.

à voir



été modifié par la suite et il se dresse au milieu d'autres résidences nobles: *palazzo Malaspina* et *palazzo Bussetti*. Le **Palazzo Vescovile** (évêché) est riche de chefs d'œuvre, dont le fameux triptyque de *Macrino d'Alba* (15^e siècle). **Palazzo Guidobono Cavalchino Garofoli**, datant de 1773, expose des tableaux de peintres fameux comme *Rubens*, *Van Dyck*, *Reni* et *Carracci*. Une tour, rescapée de la démolition des fortifications voulue par Napoléon, est devenue le symbole de la ville. Le **Théâtre Communal**, de 1838, est richement décoré de frises et de stucs. Parmi les édifices religieux, signalons l'église des **Cappuccini** de 1664, **S. Matteo** du début du 18^e siècle qui contient une superbe "*Madonna con bambino*", **S. Giacomo**, de style baroque tardif, dont les voûtes sont recouvertes de superbes fresques (1770). L'actuelle **cathédrale**, dédiée à **S. Lorenzo**, date du 16^e siècle mais sa façade est du 19^e siècle; *Maria Assunta* abrite un intéressant ensemble de tableaux; les oratoires **S. Rocco** et **S. Carlo**, sièges des Confraternités ont été édifiés au 17^e siècle. **S. Maria Canale** est la plus ancienne (12^e siècle) mais a été profondément remaniée. Surmonté par une gigantesque statue de la Vierge, le sanctuaire de la **Madonna della Guardia** (1931) a été promu par *don Orione* qui y est enterré. En dehors du centre urbain, à *Rivalta Scrivia*, se trouve l'**abbaye cistercienne de Santa Maria** (12^e siècle), récemment restaurée. La structure architecturale de l'église, parfaitement rectiligne et son abside carrée en font l'un des meilleurs exemples du "style de transition" du roman au gothique; à l'intérieur vous trouverez de belles fresques, dont certaines ont été attribuées à *Franceschino Boxilio*, peintre travaillant dans la région de Tortona à la fin du 15^e siècle.

Parcourir *via Emilia* avec ses arcades, c'est ce que l'on peut faire de mieux pour comprendre l'essence de cette ville. Une partie importante de ces monuments sont des vestiges de son passé de colonie romaine. Restes d'un pont (premier siècle avant J.C.), portions de fortification, certains tombeaux d'âge impérial, le Mausolée de *Maiorano* (l'Empereur mort ci en 461) mais qui remonte en réalité au premier siècle avant J.C. **Palazzo Guidobono**, abrite de nombreuses pièces archéologiques, dont le sarcophage de *Publio Elio Sabino*, et différentes manifestations temporaires à rotation y sont organisées (information ouverture: 0131863470). Cet hôtel particulier, (remarquables les trois fenêtres monofores sur la façade) est du 15^e siècle, bien qu'il ait

les produits

FRAGOLINE ET BACI DI TORTONA

L'antique cité romaine de *Tortona* est connue pour l'excellence des ses potagers où pousse une **petite fraise parfumée**, un écotyle local, malheureusement toujours plus rare, dont les fruits de taille moyenne et de couleur rosée, se distinguent par la consistance peu résistante de la chair et sa saveur persistante de fraise des bois. Dans la région pousse un type de maïs autochtone, l'**ottofile** (huit files), qui tire son nom de son caractéristique épis, sur lequel les grains, à la forme arrondie et particulièrement riches d'amidon, sont placés sur huit files longitudinales. Destiné, depuis des années, à une consommation domestique, il est particulièrement apprécié pour la production de farine à *polenta*. Autre fleuron de la ville: les **Baci di Dama**, chef d'œuvre de l'art pâtissier. Il s'agit de petits fours constitués de deux biscuits ovales ou semi-sphériques faits d'aman-



des, beurre, sucre et farine de froment, unis, par leurs faces plates, grâce à un léger voile de chocolat. *Tortona*, enfin, est la patrie d'un autre produit particulier, la *gassosa* (limonade), produite sous la marque *Abbondio* depuis 1889.

LE JAMBON CUIT

Dans les charcuteries de *Tortona*, vous trouverez un saucisson sec produit dans les collines des environs, de pure viande de porc, hachée assez grossièrement et assaisonnée de sel de

cuisine, poivre noir en grain et une infusion d'ail et de vin rouge. Toutefois, le produit roi est le **jambon cuit**, que les artisans-charcutiers de la ville préparent uniquement avec des cuisses

de porcs nés et élevés en Italie. Traité avec des arômes naturels et une quantité minime de sel, il a une belle couleur rose et est particulièrement moelleux et parfumé.

cuisine

Les hors d'œuvre de *Tortona* incluent la charcuterie et les fromages de la *Val Borbera*, le *vitello tonnato* et les tourtes de légumes. Les plats de pâtes sont, avant tout, représentés par les *agnolotti* appelés *gobein* à Tortona, parce qu'ils forment de petites bosses

(*gobbe*) étant donné que la pâte est bien pressée contre la farce. De forme généralement rectangulaire, ils sont plus petits que ceux du Monferrato; ils sont très savoureux grâce à la présence abondante du Parmesan dans la farce et à leur cuisson dans le bouillon. On

les mange souvent assaisonnés de beurre et de Parmesan, mais aussi de sauce de daube, ou la veille de Noël, de l'*ajà*, à base de noix et d'ail. Les recettes de viande proposent des *ragoûts de bœuf* ou d'âne, des plats de champignons ou enrichis des truffes récoltées dans les collines du voisinage. Les desserts vont des biscuits comme les *Baci di Dama*, les *Baci Dorati* (du chocolat est ajouté dans la pâte), aux "*Bragton e Busela*", un typique gâteau de la période de Noël, ayant la forme d'un bonhomme. Les vins sont, bien sûr, ceux de la région des cols de Tortona, comme *Barbera*, *Dolcetto*, *Cortese* et *Timorasso*.



achats

- **Az. Agr. Cascina Folletto**

fraz. Bettole - strada Veneziana, 9/1
tel. 014317224

pois chiche de la Merella

- **Bar C&C**

via Sarina, 38 - café

- **Drogheria Anselmi**

via Emilia, 76 - tel. 0131862350

fermeture: dimanche

spécialités de toute l'Italie

- **Gastronomia La Casereccia**

via Emilia, 209/205 - tel. 0131862323

www.lacasereccia.net

fermeture: mercredi après-midi

fromages, charcuterie, vins, bière de toute l'Italie

- **Mare di Vho**

largo Borgarelli, 16 - tel. 0131895240

fermeture: mercredi

glaces artisanales

- **Pasticceria Vercesi**

via Emilia, 178 - tel. 0131861822

fermeture: mercredi

Baci di Dama

- **Pasticceria Casali**

via Emilia, 310 - tel. 0131861456

fermeture: lundi

Baci di Dama

- **Salumificio Bagnasco**

strada Viola, 100 - tel. 0131821237

fermeture: dimanche

saucisson sec et cuit, testa in cassetta

RIVALTA SCRIVIA (frazione)

- **Az. Agr. La Carcassola**

strada Molino Bruciato, 9

tel. 0131817254 - www.carcassola.it

maïs ottofile, fraise parfumée de Tortona

- **Panetteria Barabino**

strada Pozzolo, 28 - tel. 0131817221

fermeture: mercredi après-midi (en août, tous les après-midis)

brassadé

manger

- **Aurora - Girarrostto "Cerchi"**

S.S. per Genova, 13 - tel. 0131963033

fermeture: lundi

prix menu: 50 euros

Grande poêlée de poissons du Golfe du Tigullio à la tomate fraîche



- **Cavallino San Marziano**

corso Romita, 83

tel. 0131861750 - prix menu: 35-45 euros

fermeture: dimanche, samedi

viande crue, agnolotti del plin

- parking avec places réservées aux handicapés
- à l'aide d'un accompagnateur, ils peuvent se déplacer sans difficulté à l'intérieur des pièces
- les toilettes, communes, permettent le déplacement des clients en fauteuil roulant.

- **Infernot**

via Pelizzari, 9 - tel. 0131894329

www.infernotcantinaconcucina.it

fermeture: lundi; samedi et dimanche à midi

prix menu: 35 euros

cuisine du terroir

- **Montecarlo**



via Villaramagnano, 17

tel. 0131889114

fermeture: mardi - prix menu: 30 euros

parc avec pinède et lac

agnolotti aux jus de ragoût, risotto al Montebore, pot-au-feu

- parking en graviers avec places réservées aux handicapés - l'entrée et les pièces internes sont suffisamment spacieuses pour permettre aux

clients en fauteuil roulant de se déplacer, bien que pour certaines portions la présence d'un accompagnateur soit nécessaire - les grandes toilettes communes, permettent aux clients en fauteuil roulant de les utiliser.

- **Vineria Derthona**



via Perosi, 15 - tel. 0131812468

fermeture: lundi; samedi et dimanche à midi

prix menu: 28 euros

lapin à la ligure, pot-au-feu, baccalà

- parking asphalté - la marche à l'entrée peut être franchie par les clients en fauteuil roulant avec l'aide d'un accompagnateur - les pièces internes sont suffisamment spacieuses pour permettre aux clients en fauteuil roulant de se déplacer, bien que pour certaines portions la présence d'un accompagnateur soit nécessaire - les toilettes, communes, ne permettent pas l'utilisation du WC.

RIVALTA SCRIVIA (frazione)

- **Il Carrettino**



strada Prov. per Pozzolo F.ro

tel. 0131860930 - www.ilcarrettino.it

fermeture: jamais - prix menu: 20-30 euros

44 chambres

rabaton, agnolotti de bufflon faits maison à la tortonese, chariot de pot-au-feu

- parking privé sans place réservée aux handicapés l'entrée et les salles internes permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer seuls facilement - toilettes réservées.

événements

- "Cantarà e Catanaj" (septembre, octobre, novembre)
 - Fête et Foire de Santa Croce (mai)
 - Exposition d'œnogastronomie et culture "Sapori e Saperi in città" (Saveurs et savoir en ville) (maggio)
 - Exposition d'œnogastronomie "Assaggia Tortona e Dintorni" (Goûtez Tortona et ses Environs) (fin mai)
 - Exposition d'œnogastronomie Marché de la Truffe et Assaggia Tortona à l'Automne (novembre)
- www.comune.tortona.al.it

Val Curone, Grue, Ossona

Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, Casalnoceto, Casasco, Castellar Guidobono, Cerreto Grue, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Momperone, Monleale, Montacuto, Montegioco, Montemarzino, Pontecurone, Pozzol Groppo, San Sebastiano Curone, Sarezzano, Viguzzolo, Villarmagnano, Volpedo, Volpeglino



la renaissance qui porte le nom de montebore et de timorasso

C'était une zone touristique renommée et au sommet de la *Val Curone* il y a *Caldirola*, avec ses pistes de ski. Cette zone a souffert de l'extension du tourisme de bord de mer, mais elle est, aujourd'hui, en plein renouveau. Les bourgs et les communautés ont résisté, celles-ci étant liées à leurs villages; les paysans ont résisté, les propriétaires de magasins et de restaurants également. Venir par ici est une fête, c'est un voyage riche d'étapes, de *Tortona* jusqu'à *San Sebastiano Curone*, et encore plus loin. Ici, vous trouverez le *Timorasso* et le *Montebore*, deux bénédictions du ciel, repêchés directement de l'histoire. Le premier est un cépage presque en voie d'extinction

qu'une productrice de *grappa*, a réhabilité dans les Années 80, pour l'intégrer à son catalogue de grappe dédié aux cépages rares. De cette vendange de raisin, devenue moût et puis vin, presque une expérience en fait, on comprend le potentiel de ce vin blanc, qui est aujourd'hui parmi les plus célébrés (et payés) de tout le Piémont. Le *Montebore* est un fromage de lait de vache, qui a la forme d'un gâteau de mariage à trois étages. Il fait désormais parti des ingrédients des recettes de la zone, comme les *gnocchi* de pommes de terre *quarantine al Montebore*. Une autre palme va à la Pêche de *Volpedo*, charnue, bonne et aux cerises de *Garbagna*; n'oublions

pas non plus les champignons qui poussent abondamment dans les bois de toute cette vallée. Une vallée que l'on pourrait, sans crainte d'être démenti, appelée une «*Food Valley*». Pensons au saucisson noble de *Giarolo*, autre perle, maintenant connu au niveau national, et qui est produit par, au moins, une dizaine de bons charcutiers, un dans chaque village. A *Montegioco* est née une bière liée aux produits de ce terroir. C'est de cette façon qu'est né le tourisme, lié à l'œnogastronomie certes, mais également à la convivialité simple et agréable qui règne dans ces bourgs. La présence d'entreprises d'agritourismes qui proposent des lieux de séjour et la

vivacité des Pro Loco (Comités des Fêtes), qui ont maintenu en vie les Foires dédiées aux Fêtes patronales et aux produits typiques (nombreux) de cette vallée. Il y a encore les beautés artistiques, celles des églises romanes de *Volpedo*, *Viguzzolo* et *Fabbrica Curone*, ou celle d'artistes comme *Pelizza*, qui s'inspire des panoramas que l'on voit par les fenêtres des maisons des villages que vous visiterez. La restauration a connu, elle aussi, une certaine relance. Il n'y a que l'embaras du choix. Voici l'une des excursions les plus riches, c'est la plus chaudement recommandée de toutes celles que vous pourriez faire, si vous voulez goûter à la saveur d'une renaissance.

à voir

A *Volpedo* outre l'atelier-musée de *Giuseppe Pellizza*, vous verrez le bas-relief de l'Hôtel de Ville et l'église avec des fresques de 15^e siècle. *Viguzzolo* propose sa splendide église romane *S. Maria*. A *San Sebastiano Curone* les oratoires des Confraternités méritent une visite: celui des *Bianchi* (Blancs) date de 1671, celui des *Rossi* (rouges) de 1738. *Gremiasco* est célèbre pour le *Castelliere di Guardamonte*, un site habité dans l'antiquité, entre le 7^e et le 4^e siècle avant J.C. *Garbagna* conserve encore la tour carrée du château du 15^e siècle et une église de 1702 avec des sculptures sur bois de *Maragliano*. L'église *S. Maria Assunta* de *Fabbrica Curone* a été construite en agrandissant l'édifice précédent de style romano-gothique. A *Morigliassi*, on peut visiter le *Museo della Cultura Contadina* (le Musée de la Culture Paysanne). On peut visiter *S. Maria Assunta* de *Pontecurone* de style romano-gothique avec son portail original et de nombreuses fresques du 15^e siècles. A *Pozzol Groppo* signalons le château des *Malaspina*, massif avec ses trois tours crénelées; les salles intérieures sont à voir. D'autres châteaux: celui de *Brignano Frascata* (Château Bruzzo du 15^e siècle), celui de *Montegioco* qui ne conserve, malheureusement rien de la structure primitive. *Casalnoceto* possède un étrange oratoire, *S. Rocco*, tiré d'une tour du 15^e siècle, à voir également le *Museo delle Memorie del*

Passato (Musée de la Mémoire du passé). A *Rosano*, visitez absolument l'église *S. Maria*: aujourd'hui de style 17^e siècle, mais beaucoup plus antique et sa crypte, tombeau de la famille *Spinola*. La zone de *Berzano di Tortona* s'enorgueillit d'un nombre étrangement élevé d'arbres plusieurs fois centenaires. A *Momperone* l'église *Santi Pietro e Vittore* d'époque baroque conserve des autels de marbre. Le presbytère de celle de *Montacuto* est un autre précieux exemple de baroque piémontais.



les produits

LA BELLA DI GARBAGNA ET LA FRAISE D'ALESSANDRIA

La cerise *Bella di Garbagna* a une histoire quasi séculaire, même si en raison de son peu de résistance à l'humidité, sa culture a risqué plus d'une fois d'être abandonnée. Dérivant d'un écotype local, elle se présente comme une cerise de couleur rouge brillant, au pétirole moyennement long, très croquante, elle est donc particulièrement bien adaptée à la conservation sous alcool. C'est ainsi que vous l'apprécierez le mieux, mais on en fait aussi des confitures, des liqueurs et des gâteaux. La *Fraise de Volpedo* (ou *fragola alessandrina*) est surtout cultivée dans la zone périphérique du chef-lieu (Alessandria) et dans les communes de *Volpedo* et *Viguzzolo*, où elle trouve un terrain particulièrement adapté. On la cultive encore aujourd'hui en utilisant une fumure naturelle. Elle a un



goût délicat et frais, sa pulpe est juteuse et parfumée mais elle doit être consommée rapidement car elle s'abîme vite.

LES POMMES DE LA VAL CURONE ET LES PÊCHES DE VOLPEDO

Cultivée sans irrigation dans la zone de collines et de contrefort des montagnes, la pomme est une culture typique de la *Val Curone*, où, ces dernières années, elle s'est étendue et spécialisée. Autre-



fois, la variété *Mela Carla*, était prédominante, aujourd'hui on trouve surtout des *Reinette* et la variété américaine *Delicious* et *Golden Delicious*. La pêche de *Volpedo*, est cultivée sur le territoire de *Volpedo* et dans les zones limitrophes, elle est cueillie mûre, afin de conserver intact son parfum intense et délicat ainsi que toutes ses qualités gustatives. Autrefois, appréciée et utilisée dans la vallée, elle est devenue l'un des produits les plus connus de la province et est exportée dans toute l'Italie.



LE SAUCISSON NOBLE DU GIAROLO

Fruit d'une tradition artisanale antique, le *Salame Nobile* - saucisson noble - du *Giarolo*, enfilé dans un boyau naturel et lié à la main, mûrit dans d'anciennes caves. Le produit fini est un saucisson caractéristique, dont la pâte, hachée grossièrement, est de couleur rouge vif; les parties grasses et maigres sont parfaitement

équilibrées; d'un parfum et d'une saveur intense et non agressive, il se distingue par son moelleux particulier. Le *Nobile Cucito* - noble cousu - est la quintessence de ce saucisson, grâce à sa "mise en sac" à l'intérieur d'un double boyau naturel, les deux boyaux sont accouplés et cousus ensemble. Ce qui permet de lais-

ser mûrir le produit bien plus longtemps (jusqu'à 24 mois). D'un arôme et d'un parfum intense, il étonne pour son moelleux, qu'il conserve durant le long affinage. L'art de produire des saucissons et autres charcuteries est antique dans cette vallée, où la passion fait que de nombreux éleveurs de porcs sont venus s'y installer.



cuisine

La tradition culinaire des vallées autour de *Tortona* est un ensemble de saveurs liées aux traditions qui sont déjà celles de la montagne mais qui se fondent aux influences de la *Province de Plaisance*. Les plats à base de champignons et de truffes ne manquent donc pas, et le gibier abonde également. On y savoure la *panissa*, préparée avec du riz, de la viande de porc, du lard et des légumes variés. Parmi les spécialités, rappelons les *coppet-*

te (coupelles) de *Sant'Antonio* à *Viguzzolo*, gâteau traditionnel fait de deux gaufrettes unies et garnies de cerneaux de noix, à *Momperone* un plat de pâtes, les *malfatti*, à base de bettes, fromage et œufs. A *Pontecurone*, on mange la *zuppa con cipolla*, tandis qu'à *Villaromagnano*, les *tajarin* à la sauce de sanglier ou de lièvre. A *Fabbrica Curone*, on cuisine encore l'*intrabiela*, une sorte de tourte de lait dont la consistance est celle de la *tartrà*,

une crème tiède faite de lait et d'œufs, parfumée aux herbes aromatiques, encore meilleure avec une sauce au champignons. Parmi les premiers plats, on apprécie particulièrement les *risotti* et, surtout les *gnocchi al Montebore*. L'ingrédient principal des desserts est, sans aucun doute, les pêches que l'on mange au vin avec du sucre et des *amaretti* (macarons) concassés, ou alors en gâteaux, préparés avec les sempiternels *amaretti* et du chocolat.



vin

Parmi les vins produits dans les deux vallées, les rouges proviennent du raisin *Barbera*, mais on trouve également du *Croatina* et un intéressant *Dolcetto*, appelé localement *Nibiò*. Parmi les blancs, le *Timorasso* est produit par un

cépage autochtone, autrefois très diffus avant d'être presque détruit par le phylloxéra et oublié. Repris récemment par un groupe de vigneron passionnés, il est redevenu, en quelques années, l'un des vins blancs

les plus intéressants du Piémont et de l'Italie. Jeune, il a une belle couleur jaune paille et un intense parfum fruité, après un léger affinement, il prend des reflets dorés et développe un bouquet complexe et bien structuré.

achats

BRIGNANO FRASCATA

• La Corte di Brignano

via Roma, 19

tel. 0131784944

ouverture: de mercredi à dimanche matin

saucisson sec "cousu"

FABBRICA CURONE

• Salumificio Fittabile

via Roma, 48 - tel. 0131780110

fermeture: mercredi après-midi

saucisson sec, salamelle

GARBAGNA

• Az. Agr. Pisacco

loc. Cà dei Bianchi

tel. 0131877694

cell. 3384392377

cerises Bella di Garbagna, Grisona, Pistoiese

• Elda e Ugo Gentile

via Roma, 59/b - tel. 0131877604

miel de Garbagna, miel de cerise

GREMIASCO

• Salumificio Arsurà Lino

via Dusio, 7 - tel. 0131787130

fermeture: mercredi après-midi

saucisson sec

manger

AVOLASCA

• Vecchia Posta

via Montebello, 2

tel. 0131876254

ouvert: vendredi et samedi soir, dimanche à midi

prix menu: 35 euros

3 chambres - vente de vin

Les cartes de crédit ne sont pas acceptées

Gratins de légumes, risotto à la con borragine (bourrache), lapin aux prunes

MONTEGIOCO

• Az. Agr. Bonadeo Francesco

Cascina Capanna, 2

tel. 0131875278

saucissons et saucisses, lard

• Birrifico Montegioco

fraz. Fabbrica, 30

tel. 0131875115 - cell. 3355748181

bière artisanale

SAN SEBASTIANO CURONE

• Lascia che sia il cioccolato (laboratorio)

via Garibaldi, 8 - tel. 0131788027

cell. 3389119320

www.lasciachesia.com

bouchées au chocolat, tablettes

SAREZZANO

• Macelleria Salumeria Mutti

fraz. Baracca, 44

tel. 0131884169

saucisson "nobile" du Giarolo

VIGUZZOLO

• Macelleria Semino

via I Maggio, 65

tel. 0131899394 - cell. 3494354304

fermeture: mercredi après-midi et dimanche

viandes

CASALNOCETO

• La Bossola - loc. Cascina Bossola, 10

tel. 0131809356 - fermeture: lundi et mardi

prix menu: 40 euros

agnolotti, blanc de pintade aux noisettes

CERRETO GRUE

• Locanda della Pesa

via Starà, 2 - tel. 0131889903

fermeture: mardi





prix menu: 30-35 euros

paupiettes dorées de perche à la sauce froide de tomate, gnocchi borlotti à la ricotta fumée et pesto de roquette, filet de mérout avec sauce à l'origan frais et pommes de terre à l'huile d'olive

- parking en graviers sans place réservée aux handicapés - la marche de l'entrée n'est franchissable qu'à l'aide d'un plan incliné ou par l'entrée alternative; certaines salles permettent aux clients en fauteuil roulant de se déplacer uniquement avec l'aide d'un accompagnateur - les toilettes, que les clients en fauteuil roulant, ne peuvent pas atteindre, ne leur permettent pas l'utilisation du WC.

FABBRICA CURONE

• La Genzianella

fraz. Selvapiana - via Forotondo, 7
tel. 0131780135

fermeture: lundi et mardi (sauf l'été)

prix menu: 30 euros - 10 chambres

crème de Montebore avec miel d'acacia et Bella di Garbagna, charcuteries de Selvapiana, ravioli de daube, jarret de veau au four, intrabiela (tourte salée)

GREMIASCO

• Belvedere

via Dusio, 5 - tel. 0131787159

fermeture: mardi (d'octobre à mai du lundi au jeudi soir) - prix menu: 30 euros

flan de cardes au Montebore, poulet frit

MOMPERONE

• Ca' dell'Aglio

loc. Ca' dell'Aglio, 2 - tel. 0131784510

fermeture: lundi - prix menu: 25 euros

11 chambres - tables à l'extérieur, jardin

cotechino chaud, insalata russa, agnolotti, pintade en sauce

MONTEMARZINO

• Da Giuseppe

via IV Novembre, 7 - tel. 0131878135

www.ristorantedagiuseppe.it

fermeture: mardi soir et mercredi

prix menu: 40 euros - piscine

poivrons en sauce, agnolotti au jus de rôti, tagliata de génisse, champignons, stockfish

SAN SEBASTIANO CURONE

• Corona

via V. Emanuele, 14 - tel. 0131786203

fermeture: lundi et mardi; ouvert à midi seulement - prix menu: 35 euros

pâté de thon, gnocchi de pommes de terre, cima et tripes en sauce, glace

• Cascina Battignana

Cascina Battignana, 1

tel. 0131786252 - www.battignana.it

prix menu: 25 euros - 7 chambres, piscine, ferme modèle, production de saucissons, vente de miel et confitures

tortelli de pommes de terre à la sauce à la viande, lapin à la ligure, mousse aux pêches de Volpedo



événements

| | |
|------------------------------|---|
| Diverses localités | Tour Gastronomiques 2009... dans les Val Curone, Grue, Ossona (printemps et automne) info: Comunità Montana tel. 0131786198 |
| Avolasca | Fête de la Truffe (novembre) info: Comune tel. 0131876502 |
| Garbagna | Fête des Cerises (juin) Fête des Châtaignes (octobre) info: Comune tel. 0131877645 |
| Montacuto | Fête du Rédempteur célébrée sur le Mont Giarolo (août) info: Comune tel. 0131785110 |
| San Sebastiano Curone | Foire-exposition Nationale de la Truffe (novembre) info: www.comunesansebastianocurone.it |
| Volpedo | Fête des Fraises (mai) info: www.comune.volpedo.al.it |



sommaire

- 3 Introduction
- 7 Alessandria
- 15 La *via Fulvia*
- 21 La Fraschetta et le territoire de Marengo
- 31 Valenza
- 35 Il Monferrato entre Tanaro et Po
- 39 Casale Monferrato
- 44 Le Monferrato Casalese
- 52 Les terres du Sanctuaire et la Val Cerrina
- 60 Acqui Terme
- 65 La vallée de la Bormida
- 71 Vers la mer
- 78 Ovada
- 82 Le Haut Monferrato Ovadese
- 87 Novi Ligure
- 91 Gavi et le territoire de l'Orba
- 97 Val Borbera et Vallée Spinti
- 105 La vallée du Scrivia
- 111 Tortona
- 116 Val Curone, Grue, Osson

informations:

Alexala

Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria

piazza Santa Maria di Castello 14 - 15100 Alessandria

tel. +39 0131 288095-227454 fax + 39 0131 220546

edizioni comunica, Alessandria

www.comunicaedizioni.it

Ont collaboré avec Paolo Massobrio:

Francesco Cacciabue, Fabio Molinari, Raffaella Quartero

Projet graphique et mise en page:

Studio Due, Alessandria

Photographies:

Archivio Studio Due, Archivio Papillon (pag. 16, 20, 43, 51, 66, 83, 119), Giulio Morra (pag. 43),

Dario Canova - Archivio Provincia di Alessandria (pag. 8)

Imprimerie:

Litografia Viscardi, Alessandria

Fini d'imprimer: janvier 2010

On remercie pour leur collaboration à la partie iconographique:
Trattoria dei Tacconotti, Canelin, Corte di Brignano, Pasticceria B&C,
Caseificio Agriturismo Vallenostra