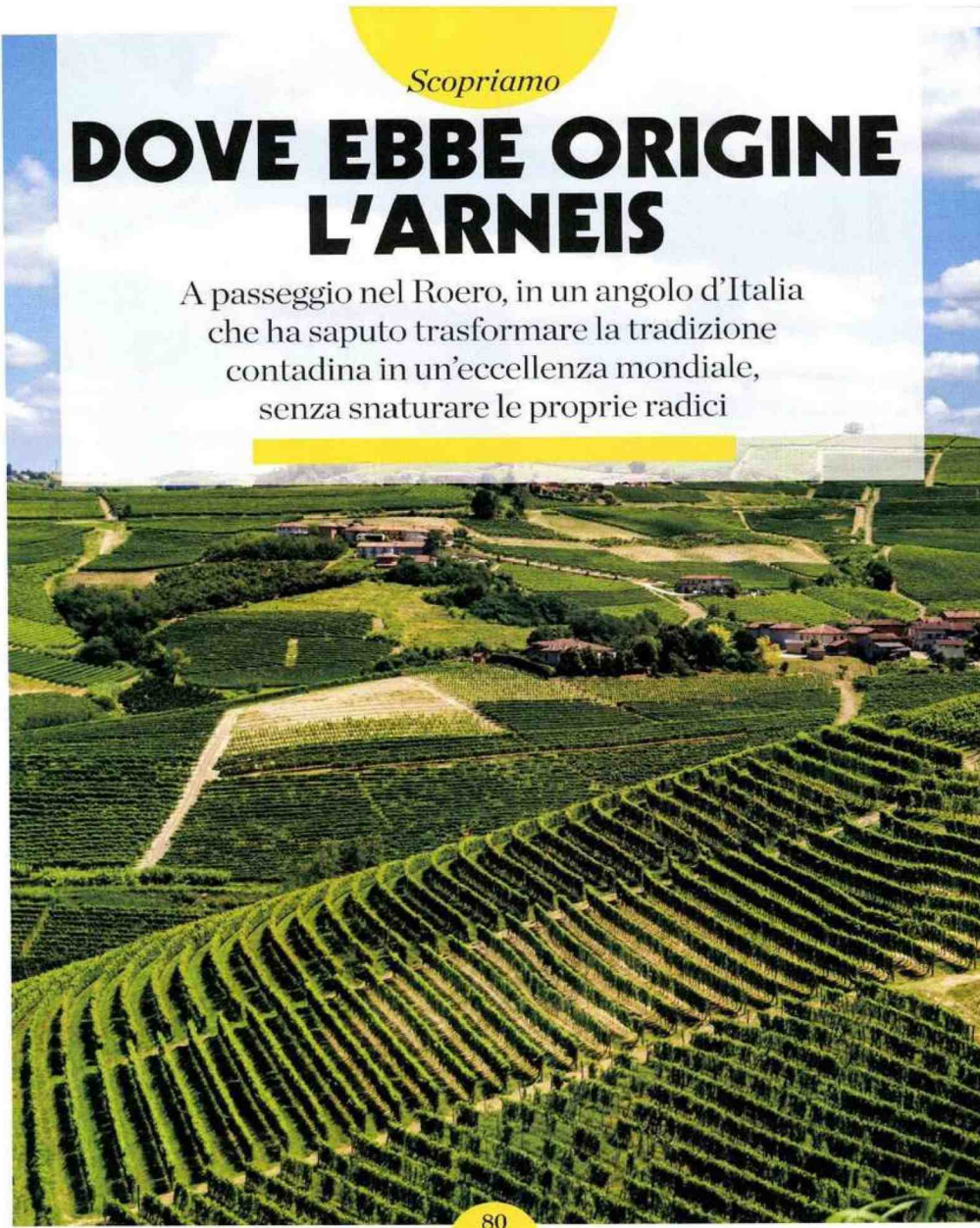




Scopriamo

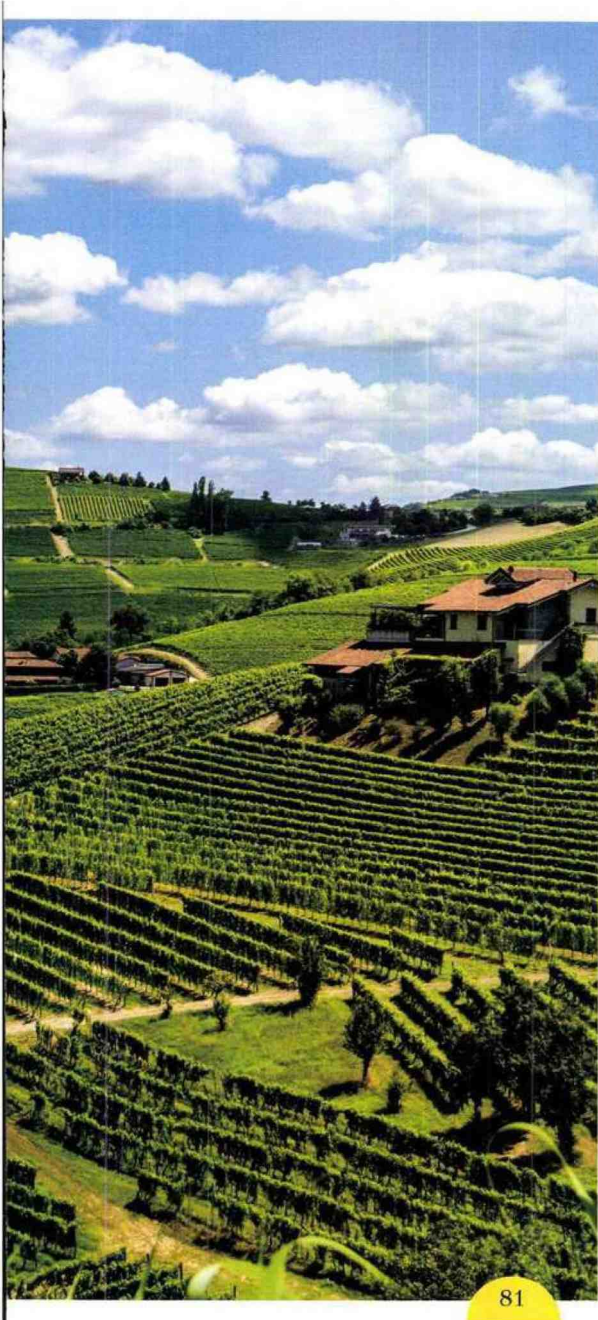
DOVE EBBE ORIGINE L'ARNEIS

A passeggio nel Roero, in un angolo d'Italia
che ha saputo trasformare la tradizione
contadina in un'eccellenza mondiale,
senza snaturare le proprie radici



80





In un anno complesso, dove la domanda turistica è stata condizionata dallo sviluppo della situazione sanitaria e dalla mancanza di certezze, il Consorzio di Tutela Roero ha deciso di raccontare il territorio attraverso un tour di promozione dei suoi vini. La tendenza, sempre più diffusa, legata al turismo ecosostenibile e alla scoperta di terre meno esplorate è la chiara conferma che il progetto di valorizzazione del vino Roero DOCG, attraverso un ritorno alla terra e ai territori dove le uve Arneis e Nebbiolo vengono coltivate, possa incontrare l'interesse di molti viaggiatori.

Siamo in Piemonte, nella provincia di Cuneo. Il Roero è quella porzione di territorio situata a nord di Alba, sulla riva sinistra del Tanaro, tra la pianura di Carmagnola e le basse colline dell'Astigiano. I "Roero WineTour" sono una suggestiva avventura alla scoperta dei cru, i vigneti di pregio di questo spicchio d'Italia. Gli itinerari sono frutto della collaborazione tra il Consorzio di Tutela Roero e l'Ecomuseo delle Rocche del Roero, e nascono dalla volontà di accompagnare i turisti alla scoperta di questi luoghi. Il progetto si compone di quattro itinerari panoramici che toccano i punti di maggiore interesse paesaggistico e naturalistico, ma anche i centri storici, con le loro botteghe artigiane, i punti vendita al dettaglio e le gastronomie, le attività di ristorazione e ricettività.

Su questo numero di Viaggiare in Bicicletta con gustoSano presentiamo un percorso, con l'impegno, quanto prima, di dedicare una storia dettagliata a ogni singolo itinerario.

ALLA SCOPERTA DELL'ARNEIS

Un itinerario che si snoda interamente nel comune di Canale e attraversa molti dei suoi cru più celebri, tra cui Renesio, antico toponimo da cui si originò il termine dialettale Arneis, assunto poi a indicare il vitigno e il vino Arneis. In totale sono 13 km di media difficoltà, con un dislivello massimo di 200 m. Il tempo di percorrenza, a un'andatura molto slow, è di circa 3 ore.

Salendo dal centro abitato di Canale, e dalla sua torre civica medievale, verso il Convento dei Cappuccini, si percorre il cru Renesio, culla del Roero Arneis (a cui sono unite le sue declinazioni Renesio Montorone, Renesio Valbellina e Renesio Incisa); si sfiora Granmadre, con l'omonima cappella campestre,



e ci si addentra nel cru Loreto, in prossimità della frazione di Madonna di Loreto, un pugno di cascine su cui svetta l'omonima chiesa di fine '400. Si attraversano i cru Ciriano e Mompellini, per poi scendere attraverso il Mompissano, l'Oesio e il San Vittore, sul cui colle si erge l'omonima pieve, ultima testimonianza del nucleo originario dell'abitato di Canale. L'anello, all'altezza del cru Mompissano, può essere prolungato raggiungendo i vigneti canalese che sconfinano in direzione di San Damiano d'Asti, appartenenti ai cru San Defendente, Rabini e Montorino, attraverso vallate appartate e panoramiche, con aperte vedute sul Castello di Cisterna d'Asti, per chiudere l'anello nuovamente a Canale. Il suolo è quello tipico del Roero, caratterizzato da quelle che sono state definite le "Sabbie di Asti", in cui si riducono le percentuali di argilla e limo a favore, appunto, della sabbia, che può arrivare a percentuali importanti e vicine al 50-60%. Questa composizione fa sì che i terreni siano piuttosto leggeri, permeabili all'acqua e molto ossigenati, da cui si ottengono

CONIGLIO ALL'ARNEIS

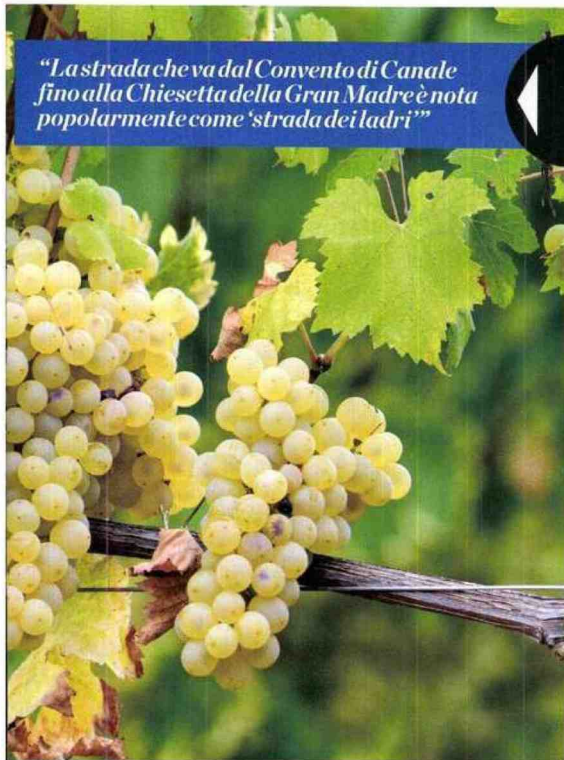
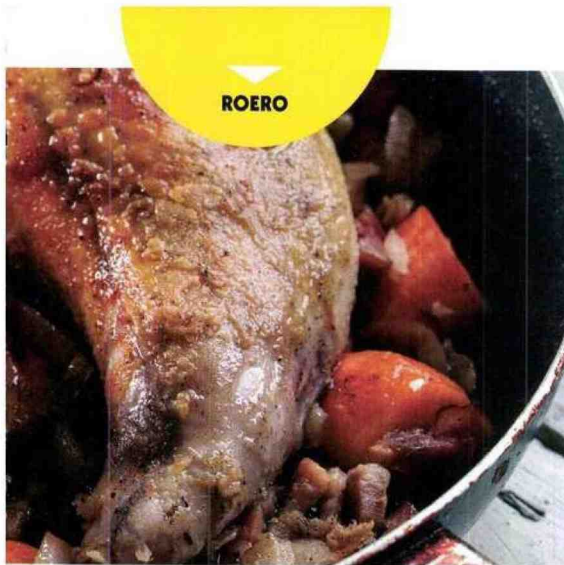
INGREDIENTI

1 coniglio ruspante, a pezzi
2 carote
1 cipolla
3 spicchi d'aglio
3 foglie di alloro
1 rametto di rosmarino
Sale
½ bottiglia di Arneis
Brodo di carne

PROCEDIMENTO

Rosolate i pezzi di coniglio in olio e aglio, aggiungete le verdure tritate, lasciate appassire e sfumate con il vino, versandolo un po' per volta. Coprite con il brodo, aggiungete gli aromi e regolate di sale. Fate cuocere a fuoco bassissimo per circa 2 ore, controllando che rimanga un bel sughetto.





“La strada che va dal Convento di Canale fino alla Chiesetta della Gran Madre è nota popolarmente come ‘strada dei ladri’”

SINTESI DEGLI ALTRI DUE ITINERARI

• **WineTour 2: I cru argillosi verso il fiume Tanaro**
Itinerario che attraversa il cuore vitato dei Comuni del Roero affacciati alla valle del fiume Tanaro: Castellinaldo, Castagnito, Guarene e Vezza d'Alba. Un territorio dalle linee morbide e sinuose, in cui le vigne contendono terreno alle coltivazioni di frutta e ai nocioleti.

• **WineTour 3: I cru tra le Rocche**
Itinerario che serpeggia nei cru più significativi dei borghi di sommità delle Rocche, fenomeno geologico di erosione che interessa Mantà, Santo Stefano Roero e Manteu Roero, dove burroni sabbiosi inaccessibili si aprono selvaggi tra gli appezzamenti coltivati.



vini di buon corpo e molto ricchi di aromi. Le esposizioni maggiormente vocate vanno a costituire una specie di anfiteatro vitato che guarda verso sud (con evidenti escursioni verso sud-est e ancor più verso sud-ovest), con ottimo contributo dell'irraggiamento solare.

IL CUORE DEL ROERO

Con le sue cantine storiche e i tanti negozi tipici, il centro storico di Canale conserva ben evidente, con le vie ortogonali e i portici a lato della via maestra, l'impianto della "villanova", che il comune di Asti fondò nel 1260 per convogliarvi le popolazioni degli antichi insediamenti circostanti, dopo la sconfitta dei conti di Biandrate. Nel 1379 la signoria di Canale viene donata ai Roero, dai quali perviene gradualmente, a partire dal 1512, ai Malabaila che detengono ancora oggi la proprietà del Castello. Della cinta muraria con torri che chiudeva la villanova resta solo la duecentesca torre civica, sopraelevata successivamente per ricavarvi la cella campanaria.

Canale è da sempre centro di commercio naturale e polo storico della viticoltura locale, che ha avuto qui una grande evoluzione, recuperando terreno sulla frutticoltura.



TAJARIN

INGREDIENTI PER 6

500 g di farina di grano tenero setacciata
2 uova intere
4 tuorli
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Impastate con cura tutti gli ingredienti. Avvolgete l'impasto in un panno precedentemente inumidito con acqua tiepida e lasciatelo riposare per circa 2 ore. Impastate nuovamente il tutto, stendetelo con il matterello fino a ottenere una sfoglia molto sottile. Arrotolate la sfoglia su se stessa, quindi con un coltello tagliatela in modo da ottenere dei tagliolini molto sottili.

Aprite la matassa di tajarin e fateli asciugare per un po'. Fateli cuocere in abbondante acqua salata per circa 3-4 minuti. Scolateli, quindi conditeli con burro e salvia oppure con burro e tartufo bianco.

DA VISITARE

Lungo l'itinerario si incontra il Castello di Canale, che merita sicuramente una visita. Le prime fondamenta del castello risalgono al 1270, quando l'edificio aveva funzione difensiva. Successivamente il paese assegnò il maniero a Antonio e Domenico Roero, due fratelli che si divisero il castello, tenendo uno l'ala est e l'altro quella ovest.

Il salone di rappresentanza fu oggetto di varie battaglie tra i due fratelli fino a quando, nel 1512, subentrarono i Malabaila di Castellinaldo che, un po' per matrimonio e in parte per successivi acquisti, entrarono in possesso dell'intera proprietà. Durante il loro dominio il castello fu ingrandito e trasformato in residenza signorile.

La famiglia Malabaila annovera personaggi illustri come Baldracco, vescovo di Asti dal 1348 al 1364, e Luigi Girolamo (1704-1773) Conte di Canale, per quarant'anni ambasciatore del re di Sardegna Carlo Emanuele III a Vienna e personaggio di spicco sulla scena politica del Settecento illuminista.

Il castello, circondato da un parco secolare, si presenta come un massiccio parallelepipedo con elementi caratteristici medievali e particolarità cinque-seicentesche. Oggi ancora di proprietà privata dei discendenti dei conti Malabaila, è anche sede di una

cantina. Dal Castello parte il "WineTour 4", un itinerario di circa 26 km quasi interamente di cresta, che valorizza geometrie vinicole di rara bellezza, con vedute panoramiche a 360° sui castelli e torri medievali del Roero centrale incoronati dalla catena delle Alpi. Difficoltà media, con un dislivello complessivo di 600 metri.

PER PIANIFICARE L'ITINERARIO

I percorsi ad anello (con la possibilità di parcheggiare l'auto e ritornare al punto di partenza a fine escursione) sono adatti ai trekker, agli amanti della mountain bike e agli appassionati di e-bike. Sono da percorrere utilizzando la mappa cartacea, la traccia GPX (scaricabile dai siti Internet www.consorziodelroero.it e www.ecomuseodellerocche.it) o, per un'esperienza guidata interattiva è possibile utilizzare l'audioguida dei WineTour, con la navigazione GPS integrata scaricando l'app gratuita per smartphone [izi.TRAVEL](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.izi.TRAVEL).

L'app sfrutta l'amplificatore integrato del telefono e non necessita di auricolari: fissato al manubrio è utilizzabile anche in bicicletta. Mentre si pedala, una voce narrante racconta ciò che si vede lungo il percorso (curiosità, aneddoti, storie, per conoscere da vicino le colline del vino del Roero) mentre la mappa intuitiva guida sul sentiero.

"Lungo l'itinerario si incontra il Castello di Canale, che merita sicuramente una visita. Le prime fondamenta del castello risalgono al 1270"

CURIOSITÀ

La strada che va dal Convento di Canale fino alla Chiesetta della Gran Madre è nota popolarmente come "strada dei ladri". Su quest'antica via incrociavano infatti i loro passi banditi e poveracci dediti ai furti campestri o alle ruberie in paese. Il Roero è stato in passato un luogo di miseria e povertà. Le condizioni di vita difficili e lo scarso grado di istruzione spingevano molti giovani a intraprendere la strada del banditismo. Spesso i balordi frequentavano le numerose osterie che affollavano i partici di Canale, e utilizzavano la strada che stiamo percorrendo come rapida via di fuga, in seguito a furti o risse. Documentato è il furto di padelle e pentole di rame avvenuto ai danni di un'osteria, nella notte del 18 settembre 1718. Fu compiuto da Domenico Parina, il più scaltro e conosciuto malandrino canalese, detto anche il Mallinaro. Testimoniato anche la rissa armata avvenuta, il 7 febbraio 1719, tra il Mallinaro e un gruppo di giovani in maschera, in seguito alla quale il bandito diventò fuggiasco e condannato alla galera.

Ma se si parla di banditi, uno in particolare balzò alle cronache del tempo. Il più famoso dei banditi roerini fu senza dubbio Francesco Delpero, nato a Canale nel 1832. Dopo aver lavorato alcuni anni come calzolaio, Delpero intraprese la via del crimine, ma fu ben presto condannato a 20 anni di lavori forzati a Genova. Riuscì a evadere dal carcere nell'estate del 1857, insieme a un compare e ricominciò a portare scompiglio e terrore nelle campagne roerine, in particolare nei pressi di Monteu Roero. Bravate, rapine e furti che culminarono con un omicidio: la barbara uccisione del contadino Bartolomeo Bellis. Catturato e processato, condannato a morte come colpevole di sette omicidi, Francesco Delpero sulla forca ne confessò addirittura dodici. Fu giustiziato sulla piazza di Bra nel 1858. Si narra che sul patibolo, Delpero, come ultimo desiderio, abbia chiesto di poter vedere sua madre, e che, fingendo di baciarla, le abbia morsi con forza un orecchio, incolpandola di tutti i suoi mali, perché non lo aveva adeguatamente punito quando da bambino aveva portata a casa i primi oggetti rubati.

