

# La Vetrina del Gusto

ECCELLENZE DEL TERRITORIO

DELIZIE DI MONCALVO

## TARTUFI BIANCHI BUOI ED OSTERIE

di FABIO CARISIO

Lussureggianti colli verdeggian-  
do di ubertosi vitigni valicano  
il confine tra il **Monferrato**  
**alessandrino** e quello  
**astigiano** per sospinge-  
re invitanti il fortunato  
turista o *gourmet* fin  
sul promontorio da cui  
mirabili e sconfinati pa-  
esaggi si contemplan-  
no dall'alba fino al tramon-  
to con uguale emozio-  
nante palpito. Lassù cin-  
to ad oriente dalle mura  
dell'*antico maniero* che  
s'andò fortificando dal  
**Medioevo** in poi sotto  
storiche dinastie **alera-  
miche** e **paleologiche**  
(di cui ancor'oggi resta-  
no vestigia indelebili)  
ecco l'insediamento di  
**Moncalvo** tra i torri-  
ni - allora belliche con-  
trafforti, oggi suggestive  
balaustre per gustare  
in un solo abbraccio  
la dolcezza dei declivi  
monferrini - innalzarsi  
con l'antica fierezza di  
tre secoli orsono, quan-  
do nel 1705 si meritò la  
dignità di Città dai ca-  
sati di **Gonzaga** e **Savoia**  
per la strenua ed eroica  
resistenza profusa da-

gli abitanti; i quali non solo seppero  
valorosamente difendersi dai nemici  
francesi ed austriaci ma furono altresì

abili a far fiorire talenti artistici, at-  
tività artigianali, commerci, alleva-  
menti ed una sempre più raffinata  
cultura enogastronomica  
culminata con la tradizio-  
ne del **tartufo bianco** e del  
**bue grasso**.



### MONCALVO

- sotto: uno scorcio caratteristico del centro storico di **Moncalvo**.  
- nell'altra pagina: una suggestiva immagine di una delle torri  
dell'*antico maniero* che domina il colle dove sorge la più piccola  
città d'Italia al confine della provincia di **Asti** con quella  
di **Alessandria**, in mezzo alle vigne del **Monferrato**.

Ad acclarare il lustro  
di questo antico  
**Mons Calvus**, che  
vanta pure origini roma-  
ne, basti citare la singo-  
lare circostanza che ben  
due maestri si contendo-  
no l'eponimo de "Il **Mon-  
calvo**": sia il più famoso  
pittore **Guglielmo Caccia**  
(vedere **Art & Wine** n. 8)  
che a cavallo del **Seicen-  
to** si mostrò inarrivabile  
e colto esponente della  
**Controriforma** lasciando  
al territorio piemontese  
(ed al **Sacro Monte di  
Crea** in particolare) affre-  
schi religiosi di rara beltà;  
sia l'ebanista ottocentesco  
**Gabriele Capello**, distin-  
tosi per i lavori alla **Cor-  
te Sabauda** coronati nel  
trono di **Palazzo Reale** a  
**Torino**, vengono infat-  
ti spesso denominati col  
solo appellativo della loro  
città natale.

**DELIZIE DI MONCALVO**

**ECCELLENZE DEL TERRITORIO**

PHOTO MAX GIANNOTTA



# La Vetrina del Gusto

ECCELLENZE DEL TERRITORIO

DELIZIE DI MONCALVO

## OTTOBRE: FIERA DEL TARTUFO

La 54a Fiera del Tartufo bianco del Piemonte - Città di Moncalvo prenderà il via alle 9 di **domenica 19 ottobre** con l'inaugurazione ufficiale e l'iscrizione degli espositori. Due mostre, una in Casa Montanari di pittura e grafica di Pio Carlo Barola, l'altra nel ridotto del Teatro Comunale con le opere del Gam (Gruppo Artisti Moncalvesi) faranno da cornice all'evento che raggiungerà il momento clou alle 12,30 con l'assegnazione del Trofeo Città di Moncalvo "Tartufo d'oro", cui seguirà il pranzo degli espositori presso lo stand della Pro Loco (per il pubblico pranzo nei locali di via Testa Fochi su prenotazione tel. 333-9953391) dove ci saranno assaggi di prodotti gastronomici monferrini. **Domenica 26 ottobre** gli espositori si contenderanno il Gran Premio "Zappino d'argento" e seguirà il pranzo. **Dal 23 ottobre fino al 29 novembre** si terranno inoltre le 12 serate della 23a Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino in altrettanti ristoranti della zona. INFO: [www.provincia.asti.it/hosting/moncalvo](http://www.provincia.asti.it/hosting/moncalvo).

Partendo da siffatti presupposti, mentre ci s'incunea tra le viuzze del centro storico camminando sul porfido antico (e quello rifatto dall'Amministrazione Comunale per mantenere inalterata la suggestione) è pertanto ovvio vedere spuntare tra i vicoli onusti di storia, tra le case di corte ed archi e gallerie che le trapassano, innumerevoli opere architettoniche come la Chiesa della Madonna delle Grazie, opera settecentesca e barocca dell'architetto Francesco Ottavio Magnocavalli con tele del Caccia,

presenti anche in quella intitolata a Sant'Antonio e nella medievale parrocchiale di San Francesco posta in fronte alla caratteristica "fraccia", l'isola pedonale. Da lì si sale a piedi verso il cuore pulsante della città, verso la piazza Garibaldi col bel Teatro Comunale e la contigua piazza Carlo Alberto che culmina sulla cinta murata.

Arduo sarebbe trattereggiare compiutamente l'instimabile patrimonio artistico di Moncalvo, impreziosito dalla collezione Montanari che nel Palazzo Municipale accoglie il nascente Museo Civico con tele di Chagall, De Chirico e Modigliani, e pertanto lo riserveremo ad una prossima occasione poiché i profumi autunnali tipici di Moncalvo attirano verso quell'eccellenza enogastronomica che si sta facendo sempre più ghiotta con la *pepita di collina*, l'oro del Monferrato: il tartufo bianco, unica prelibatezza in grado di tentare i palati fini al pari di quel bollito misto che con le sue salse è divenuta la celebrazione culinaria del *bue grasso di Moncalvo*.



## La Vetrina del Gusto



ECCELLENZE DEL TERRITORIO

DELIZIE DI MONCALVO

Mentre i sentori di uva vendemmiata pian piano evaporano negli effluvi dei mosti che iniziano a gorgogliare nelle cantine facendo già balenare sulle papille le emozioni del **Barbera del Monferrato** (reduce dalla recente Docg) e del **Grignolino d'Asti**, mentre gli umori dell'autunno bagnano i terreni boschivi ecco i **trifolau** sguinzagliare i cani (rigorosamente solo dopo il 15 settembre e fino 31 gennaio) a caccia dei sempre più preziosi tuberi, già volti col pensiero al dì d'la festa, quando la bianca trifola più grossa riceverà gli onori delle autorità alla **Fiera del Tartufo di Moncalvo Monferrato**, tra gli apprezzamenti di commercianti e ristoratori e forse un'unghia di invidia degli altri cercatori. Quest'anno si terrà dal 19 al 26 ottobre. «Questo appuntamento, in programma sempre a fine ottobre, è giunto alla sua 54° edizione anche se il consuetudinario incontro per la vendita dei tartufi bianchi tra commercianti e trifolau risale ai primi del Novecento – rimarca il vicesindaco **Aldo Fara**, decano del Municipio dove ha trascorso dieci anni da Sindaco e altrettanti da vice – *Si perde nella notte dei tempi la tradizione di barattare alimenti pagandoli con i tartufi*». Una consuetudine che risale addirittura al 1594 come testimonia un documento dell'**Archivio Storico Comunale**: una fattura di pagamento per il trasporto

di «*un gallone, un agnello, una lonza e otto libbre di trifole (circa 4 kg) con seraci (forma di ricotta)*».

All'interno della fiera stessa ci sarà la **23° Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino** in cui i numerosi ristoratori, segnalati sulle più note guide enogastronomiche, daranno il meglio di loro nella cucina di questo tubero che può essere proposto affettato a scagliette sottili sull'uovo all'occhio di bue, sulla carne cruda, sugli agnolotti, sui **tajarin** (tipiche tagliatelle piemontesi molto sottili) ma anche sui funghi o con la **bagna caoda**. «*Con tale piatto molto saporito si mangiavano i tartufi soprattutto una volta, quando erano più economici e venivano tagliati a fette come patatine*» rimarca ancora **Fara** svelando memorie da moncalvese doc. Ma sono davvero innumerevoli gli abbinamenti che osterie e ristoranti proporranno in occasione della tradizionale fiera: dallo sformato di topinambur con fonduta e tartufo bianco

### MONCALVO

- sopra: una cassetta colma dei pregiati tartufi bianchi di **Moncalvo**.  
- nell'altra pagina: una graziosa moncalvese mostra una trifola record durante una passata edizione della Fiera.

# La Vetrina del Gusto

ECCELLENZE DEL TERRITORIO

DELIZIE DI MONCALVO

## DICEMBRE: FIERA DEL BUE GRASSO

La 371a Fiera del Bue Grasso di Moncalvo comincerà **sabato 6 dicembre** con il Gran Galà dei tagli della carne di bue grasso in programma alle ore 20 presso il palatenda di piazza Carlo Alberto con la cena a cura della Pro Loco. Da **sabato 6 a domenica 14 dicembre** avrà inizio la rassegna gastronomica nella quale, nei ristoranti locali, si potranno degustare menù che valorizzano i pregiati tagli di manzo e di bue di Moncalvo. **Domenica 7 dicembre** ci sarà quindi la Sagra del Bollito di bue grasso con la presentazione di capi di razza bovina piemontese sotto i portici della tradizionale Fiera, cui seguirà il pranzo al palatenda (prenotazioni 333-9953391). **Lunedì 8 dicembre** ci sarà la giornata dell'olio con degustazioni presso la Bottega del Vino nella piazza dell'Antico Castello. Infine **mercoledì 10 dicembre** ci sarà il momento tipico della 371a Fiera con esposizione dei bovini in concorso in piazza C. Alberto, alle 12 premiazione dei capi selezionati e pranzo nei ristoranti o nel palatenda. Sarà anche presente un mercatino enogastronomico con prodotti mantovani e sardi.  
INFO: [www.provincia.asti.it/hosting/moncalvo](http://www.provincia.asti.it/hosting/moncalvo).

agli ovetti di quaglia in cocotte con lamelle della stessa deliziosa trifola; il prezioso tubero sarà anche servito nell'antico tortino piemontese con funghi porcini e uova, con risotto ai quattro formaggi e con la **robiola di Cocconato**, o su crespelle di galletto nostrano e fonduta o ancora sul tonno tiepido di **galletto Tonchese**, **cardi gobbi di Nizza Monferrato** in salsa dolce all'acciuga...

La rassegna gastronomica si svolgerà in 12 serate di degustazione del tartufo realizzate in collaborazione con l'**Accademia Italiana della Cucina**, ognuna con originalissimi e sontuosissimi menù a prezzi promozionali. «*Belle ragazze, belle osterie e bei tartufi ha sempre avuto Moncalvo. Oggi più che mai!!! Le ragazze, le lepri e i tartufi sono persino migliorati*» scrive proprio **Giovanni Gorìa**, vicepresidente nazionale della sopracitata accademia culinaria che in qualità di delegato di

### MONCALVO

- sotto: un **bue grasso di Moncalvo**.

- nell'altra pagina: vigneti in una delle colline monferrine che circondano la città.

Asti da sempre ha cuore la promozione del tartufo bianco monferrino. Così come il **Sindaco di Moncalvo**, **Roberto Mombellardo** che però aggiunge: «*La trifola è per noi come un brillante sul collier d'oro dei tanti eccellenti prodotti enogastronomici di queste generose colline*». Dei vini monferrini si è ampiamente parlato sui numeri 5 (**Grignolino**), 7 (**Dolcetto**) e 8 (**Barbera**) della rivista **Art & Wine** pertanto fa d'uopo soffermarsi sulla tradizione gastronomica che propone sia i gustosi salumi (salami crudi e salame cotto astigiano) ma soprattutto una carne ormai leggendaria, la **razza bovina piemontese** che intorno a **Moncalvo** prolifera in numerosi allevamenti culminando nel bue grasso.





PHOTO MAX GIANNOTTA

## ECCELLENZE DEL TERRITORIO

## DELIZIE DI MONCALVO

**A**sua maestà il bove è dedicata la Fiera che si tiene sempre la seconda settimana di dicembre e che quest'anno inizierà sabato 6 dicembre per culminare nel momento clou di mercoledì 10 dicembre. «*Siamo giunti alla 371° edizione e perciò possiamo vantare il record della Fiera del Bue Grasso più antica*» dicono all'unisono il sindaco **Mombellardo** ed il vice **Fara**, che stanno cercando di ottenere la **Dop** per questa carne monferrina. Centinaia di buoi dal peso variabile tra i 10 e gli 11 quintali verranno ammassati nella piazza principale per rinnovare l'antico incontro tra allevatori e commercianti. Oggi è un momento di suggestione nel quale gli enormi capi danno sfoggio della loro possanza in una ricorrenza che il vate **Virgilio** avrebbe certo menzionato nelle sue **Bucoliche**. Se il tartufo è la prelibatezza d'élite la carne della **razza bovina piemontese** rimane il vero fiore all'occhiello della cucina di **Moncalvo** perchè un alimento presente in tutte le case. «*Possiamo vantare la miglior carne italiana per qualità e gusto: il bue ha un bassissimo contenuto di grasso, esterno al muscolo e pertanto facilmente eliminabile*» aggiunge **Fara** riferendosi ai bovini piemontesi ed a quelli

degli allevatori moncalvesi in particolare. Ed oggi sempre più ristoranti toscani servono la **fiorentina** con carne di razza piemontese al posto di quella tradizionale di **chianina**.

**L**a fiera è quindi un'occasione per conoscere non soli i mastodontici buoi, castrati di circa quattro anni la cui longevità è la prova più tangibile della salute delle loro carni, ma anche castrati, vitelli, vitelloni e manzi. Ma è coi tagli dei buoi grassi che si prepara il piatto principe della tradizione piemontese e monferrina: il **bollito misto** dove vige la regola del sette. Sette sono i tagli (tenerone, scaramella, muscolo di coscia, muscoletto, spalla, fiocco di punta, cappello del prete), sette gli ammennicoli (lingua, testina col musetto, coda, zampino, gallina, cotechino, rollata) e sette le salse o "bagnetti": salsa verde, salsa rossa, cren (rafano), mostarda (con essenza di senape), cugna (con mosto e fichi, mele, pere), salsa al miele e al sale grosso. Da provare assolutamente, però, anche gli **agnolotti monferrini** (con ripieno di carne e salumi) e il **fritto misto piemontese** che a fegato, cervella e salsicce abbina frittelle dolci.



# La Vetrina del Gusto

PRODOTTI TIPICI DI QUALITÀ'

SAPORI DEL MONFERRATO

## VINI, AMARETTI E CIOCCOLATO

### LA GUSTOTECA DI MONCALVO

- sotto: l'interno del negozio posizionato nel centro storico all'inizio della caratteristica *fracia* di **Moncalvo**.

- nell'altra pagina: alcuni dei **sapori del Monferrato** come i condimenti al tartufo o gli originali tartufi di cioccolato, fotografati nella suggestiva cornice di **piazza Garibaldi**.

**M**onferrato, terra di grandi **Barbera**, di **Freisa** e **Grignolino**. Nel cuore del **Monferrato** la più piccola città d'Italia, **Moncalvo**, a 20 km da **Asti**, un gioiello di storia e tradizioni che presenta tra le altre suggestioni una delle più belle piazze d'Italia. Siamo nel cuore del **Monferrato**, nel cuore delle migliori produzioni vinicole della **Barbera d'Asti**, del **Grignolino** e della morbida **Freisa**, ma anche nel centro di straordinarie produzioni di tenerissime carni e appetitosi salumi, dei sontuosi bolliti e deliziosi *fritti misti piemontesi*.

**D**alla **Piazza Garibaldi**, anima pulsante di **Moncalvo**, inizia **Via XX Settembre**, l'antica "strada maestra" dei mercanti e dei pellegrini chiamata **la Fracia**: una via che rimanda il visitatore in pieno medio evo, quando a **Moncalvo** la convivenza multi religiosa tra cristiani ed ebrei era la norma e la città ospitava la seconda **Sinagoga** del **Piemonte**.

**I**n cima alla **Fracia**, a ridosso della **Piazza**, si trova **La Gustoteca**, negozio di specialità e di tipicità territoriali e piemontesi con oltre 350 prodotti diversi, adatti a tutti i palati. Specialità della **La Gustoteca** è di operare a fianco dei piccoli produttori locali, quelli che non si trovano nella grande distribuzione, quelli che producono capolavori ma non hanno dimensioni sufficienti per raggiungere i mercati nazionali e internazionali. Così troviamo i vini di **Gianni Brignolio** e della **Cascina Valeggia**, entrambi di **Moncalvo**, o gli eccellenti **Barbaresco**, **Nebbiolo** e **Moscato Passito** dell'**Azienda Agricola Socrè**, il **Moscato Isolabella** (miglior

moscato del mondo 2007); naturalmente troviamo anche i **vini etichettati** da **La Gustoteca** (**Barbera**, **Grignolino**, **Freisa**, **Monferrato Rosso** e **Chardonnay**), i grandi **Barolo** e **Barbaresco**, il **Ruchè di Castagnole** come il **Bramaterra** e la **Malvasia di Casorzo**. Accanto ai vini la **cioccolata artigianale** dei **maestri artigiani di Pagno** (**Cuneo**) con oltre dieci aromatizzazioni differenti.

**C**on il proprio marchio **La Gustoteca** propone inoltre: le **creme spalmabili di cioccolato** e nocciola (55% di nocciola), **tartufi dolci** bianchi (mandorla e nocciola), neri (cioccolato) e al caffè, i **Saluzzesi al rum** e straordinari attrezzi in puro cioccolato (fondente al 70%) che riproducono oltre 25 oggetti e strumenti di lavoro, dalle pinze ai ferri di cavallo, dalla grattugia alla mezzaluna da cucina, dai mousette alle leva-punti da ufficio, dalle tenaglie ai bigodini con un set completo da parrucchiera.





PHOTO MAX GIANNOTTA

## PRODOTTI TIPICI DI QUALITA'

## SAPORI DEL MONFERRATO

La linea “dolce” de La Gustoteca propone anche, sempre “freschi di forno”, gli Amaretti di Moncalvo, i Baci di dama, i Krumiri, lo Zabajone al Moscato. E ancora i **prodotti biologici del territorio**, crema, salsa, burro, olio e miele **tartufati**, creme e salse per accompagnare carni e formaggi, marmellate biologiche e senza zucchero. Non mancano le **grappe** che La Gustoteca propone con la propria etichetta (**Grappa dell'Angelo**) nelle versioni Barbe-

ra, Dolcetto, Arneis, e invecchiate di Moscato e Barbaresco, così come il **miele** - Miele della Regina - prodotto ad Ozano dall'azienda agricola Mortara nelle varietà Acacia, Castagno, Ciliegio, Eucalipto, Miele di Bosco, Rododendro, Tarassaco e Tiglio. Un grande negozio, una bella cantina per degustazioni creata con il recupero dei materiali originali (pietra, tufo e mattone cotto), fanno de La Gustoteca il punto di incontro dei veri buongustai.

# La Gustoteca

per tutti i Gusti

per tutte le Occasioni



Via XX Settembre 61 - 28039 MONCALVO (AT) - www.lagustoteca.it

## “La Gustoteca”

by GOODFOOD

enoteca\_cioccolateria\_prodotti tipici italiani

Via XX Settembre, 61  
Moncalvo (AT)  
tel./fax +39 0141 916265

[www.lagustoteca.it](http://www.lagustoteca.it)  
[gilborz@tiscali.it](mailto:gilborz@tiscali.it)

