

GITA ENOGASTRONOMICA A BRA



*“Salve, Piemonte! A te con melodia
mesta, da lungi risonante, come
gli epici canti del tuo popol bravo,
scendono i fiumi.*

*Scendono pieni, rapidi, gagliardi
come i tuoi cento battaglioni, e a valle
cercan le destre a ragionar di gloria
ville e cittadi.”*

Così Giosuè Carducci soleva presentare la regione: noi Rotariani del Castellanza sabato 24 ottobre, capitanati dal nostro Presidente Patrizia, siamo stati a Bra, cittadina di 30 mila abitanti che verso la fine del 18° secolo diede i natali a San Giuseppe Benedetto Cottolengo, fondatore della Piccola Casa della Divina Provvidenza. Bra deriva dalla longobarda “Brayda” che indica una proprietà con un esteso appezzamento di terreno adibito a pascolo. Bra nella storia ospitò l’Accademia degli Innominati, un’associazione di letterati, poeti, uomini di cultura, amanti della musica e delle arti visive: gli accademici rinunciavano al loro nome assumendo un appellativo con cui firmavano le loro opere poetiche.

Giovanni Arpino, celebre scrittore e giornalista piemontese di adozione, si trasferisce a Bra, la città della madre, cui rimane sempre molto legato, anche dopo il suo trasferimento a Torino, e ove molti personaggi dei suoi romanzi trovano le loro radici.

Molti palazzi storici di Bra furono avviati da Carlo Alberto: i suoi architetti li realizzarono in stile neo-gotico; uno di questi è adibito ad Agenzia di una grande iniziativa promossa da Slow Food, dalla regione Piemonte e dalla città di Bra: l’Agenzia di Pollenzo che ospita l’Università di Scienze Gastronomiche e la Banca del vino.

Bra è nel cuore delle Langhe, “lingua” di terra separata dal fiume Tanaro: a destra si trovano le Langhe e a sinistra il Roero. Le Langhe sono caratterizzate da colline alte e piane, le seconde da colline più basse ma più ripide.

A cosa devono i vini piemontesi la loro celebrità nel mondo? Matteo Ascheri, proprietario dell’omonima cantina oggetto della nostra visita, ce lo ha spiegato. Tre sono i fattori fondamentali dei vini piemontesi: si ottengono tutti da viti autoctone, ubicate cioè nelle colline Piemontesi (Langhe, Monferrato e Canavese) e sono esclusivamente di proprietà dei produttori, vengono prodotti da monovitigno (un solo vino) e, in ultimo, questo tipo di viti riesce a crescere bene e a dare buon vino solo in queste zone.



Va poi sottolineato che in Piemonte, e nelle Langhe in particolare, la natura è stata molto generosa per le condizioni ambientali estremamente favorevoli. Altra caratteristica della produzione vitivinicola piemontese è l'attività normalmente gestita da aziende a dimensione familiare.

Matteo Ascheri ci ha dato il benvenuto nella sua cantina: la famiglia Ascheri ha iniziato a produrre vino nel 1880 ed è giunta alla sesta generazione. Egli ci ha condotto per la sua cantina illustrandoci i vari passaggi: la vendemmia (quest'anno già ultimata grazie a una stagione calda e particolarmente favorevole) gestita a mano per le pendenze delle colline, la deraspatura per la separazione degli acini dai grappi, la pigiatura, l'affinamento o invecchiamento in botti di legno in cui il vino si ossida prendendo sostanza e aroma dal legno, l'imbottigliamento e l'etichettatura.

Il vitigno delle Langhe è il Nebbiolo che a seconda degli anni di invecchiamento prende nomi diversi: dopo un anno d'invecchiamento è Nebbiolo delle Langhe, dopo due è Roero, dopo tre diventa Barbaresco, dopo quattro Barolo.

Per fare un buon vino ci vuole particolare attenzione e cura dei tappi.

Di sughero? Il sughero, prodotto per lo più in Portogallo e a seguire in Spagna e Italia, ha qualità ma anche controindicazioni. Per questo l'industria del vino da tempo ha conseguito un compromesso ideale: i tappi oggi sono al 65% di sughero e al 35% di un materiale sintetico e colla che impedisce l'accesso all'aria sventando così il pericolo di formazione di muffa.

E poi? Dopo la cultura? Poi il folto gruppo di Rotariani si è accomodato a tavola nel ristorante dell'Osteria Murivecchi al piano di sopra delle cantine per la parte enogastronomica. Il Presidente Patrizia ha ringraziato i presenti e i loro / le loro consorti: non sono mancati (anzi!) i motivi dei brindisi e una grande atmosfera di sincera amicizia (che al Castellanza non manca mai!) ha fatto da contorno all'evento.



Antipasto a base della famosa salsiccia di Bra (una salsiccia di manzo); primo piatto con gnocchi di patate al formaggio Castelmagno e secondo piatto con brasato al barolo, patate arrosto e carote saltate. Brindisi con Moscato e torta di nocciole con zabaione. Prosit!

Cara Patrizia, grazie di cuore per la bella giornata che ci hai voluto regalare e per l'occasione culturale – eno – gastronomica che ha unito i Rotariani del Castellanza "fuori dalle mura".



Carlo Mescieri

