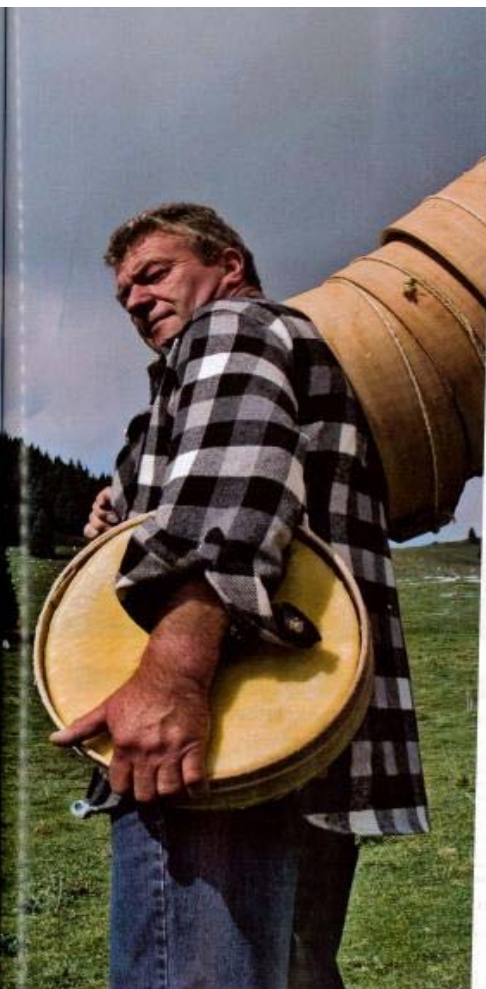


SUI SENTIERI DELLA GRANDE GUERRA PER ASSAGGIARE il formaggio CHE SA DI ERBA

TRIFOLGIO, PIANTE AROMATICHE E IL LAVORO ANTICO DEL MALGHESE: ECCO GLI INGREDIENTI DELL'ASIAGO, CHE DA SECOLI SI PRODUCE IN QUESTA TERRA TORMENTATA, DOVE HA COMBATTUTO ANCHE HEMINGWAY. PRONTI PER LA SCORPACCATA? NON DIMENTICATE, PERÒ, DI ASSAGGIARE MIELE, FUNGHI E GRAPPA. TUTTI NATURALMENTE «BIO»

Torino di L. e M. Pelagatti - Foto di Alberto Poppano



Nell'erba è il segreto. E il popolo dell'Altopiano lo sa bene. Il problema è farlo capire a noi, distratta gente di pianura, che di fronte a un prato ci sveliamo ottusi, non cogliamo le sfumature. Non quelle del verde, almeno. Figuriamoci quelle di profumo e sapore.

«Asti» è celebrata nel mondo per il suo formaggio. E le nostre preziose forme nascono tra questi pascoli. Grazie alla ricchezza dell'erba», sostiene Giambattista Rigoni Stern, forestale innamorato della poetica geometria dei prati. Tanto che, addestrandosi in una prospettiva di boschi, pare logico che ad assumere il ruolo di Virgilio nel paradiso del formaggio sia proprio uno che sal biglietto da visita ha gli alberi. «L'Altopiano è un prodotto antichissimo: sull'Altopiano dei Sette Comuni già dall'anno Mille l'allevamento regalava cibo e benessere, nel 1300 i vignaioli pagavano tasse e affitto delle terre con le forme. Da allora poco è cambiato nella vita delle malghe e nella tecnica di una tradizione che, appunto, riesce a estrarre il meglio dalla ricchezza del pascolo. Che viene monitorato con cura estrema. Verrebbe da dire: quasi filo per filo». Diciamoci la verità: raccontata così può sembrare la rassicurante sparata di chi nobilita con un nonnulla di marketing un prodotto di per sé già eccellente. E che sa che a parlare di ambiente incontaminato e biologicamente garantito non si sbaglia mai. Ma quassù, tra le conche dell'Altopiano, tra i mille e i diecimila metri d'altezza, aguzzi di rocce e arvolti di foreste, con le Alpi alle spalle e un microclima sgarbiato che d'inverno spedisce il termometro a meno 30, il «bio» non l'hanno certo scoperto ora. Visto che non c'è mai stato altro. E l'erba è sincero oggetto

Ricerca Tavel dicembre 2011



ACQUISTI GOLOSI Portatevi a casa i sapori dell'Altopiano

GRANDE TRADIZIONE E ALTA QUALITÀ: ECCO DOVE COMPERARE FORMAGGIO, TORCOLATO, GRAPPA E MIELE

→ **Casafico Penmar**
Del 1927 produzione e vendita di formaggio Asti nelle diverse tipologie: allevo (più stagionato) e pressato (più giovane e fresco). Da provare anche la «roséas», un formaggio fresco da tagliare a fette e friggere nel burro.
via Penmar 313
Asti (VI)
tel. 0424.462374
Aperto tutti i giorni
casaficopenmar.it

→ **Tutti i frutti del bosco**
È il punto vendita di Rigoni, dove si possono acquistare mieli monovarietali e confetture prodotte sull'Altopiano, territorio da sempre fiero di essere biologico.
corso IV Novembre 78
tel. 0424.462117
Asti
Aperto domenica, chiuso lunedì e mercoledì pomeriggio

→ **Distriberia Poli**
Distilleria artigianale dal 1898, si è specializzata in prodotti di alta qualità che hanno contribuito al rilancio di questo distillato. Provate la linea Po e la Benique. A Basiglio, in via Gariba 6, c'è anche il Museo della Grappa.
via Marconi 46
Schiavon (VI)
tel. 0446.665007
Visite su appuntamento
poli@grappa.com

→ **Miculan**
Azienda che ha ottenuto grandi riconoscimenti, in particolare con i vini dolci. Il Torcolato, un passito di uva vespaiola in purezza, è considerato ormai un simbolo dell'enologia nazionale.
via Castelletto 3
Breganze (VI)
tel. 0445.873733
Aperto tutti i giorni, sabato 10-12
miculan.it

Veduta dell'Altopiano di Asti, detto anche dei Sette Comuni. Il 90% del suo territorio è ancora gestito collettivamente, secondo una tradizione che risale al Trecento. Nelle due foto a sinistra, due scorci di Asti che, con 6500 abitanti, è il centro principale.

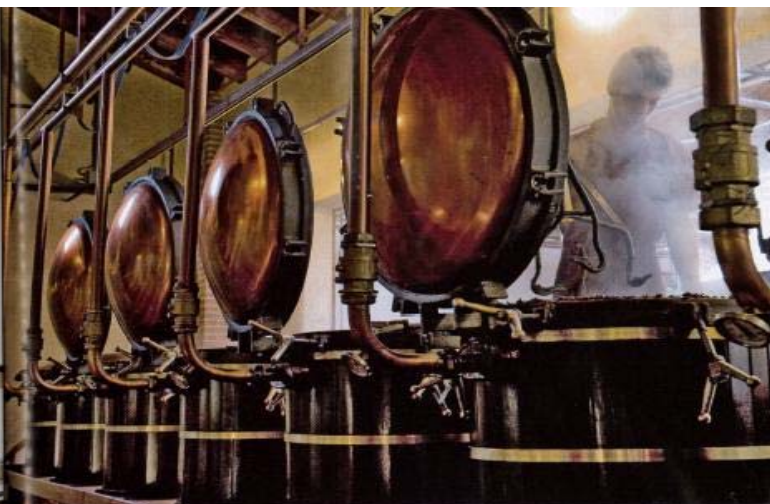
meo cane con i piatti dei nostri nonni, come il latte con la polenta. I giovani prima si arrapiccano poi li apprezzano. E li chiedono di nuovo». Una riscoperta preziosa per un territorio che anche grazie alla benedizione, o relativamente recente, invasione dei turisti, ha conquistato nuova ricchezza. Dopo secoli di invasioni decisamente meno benarie. «Si sono succeduti popoli diversi, culture forestiere: i cimbri, i veneziani, poi le genti della pianura, gli astriaci. Tutto questo si è stratificato nei piatti e ovviamente negli usi della grappa». Commenti curiosi che resistono al passare dei secoli. Come se tra il Monte Ortigara e Cima Ferozza il tempo si fosse concesso il lusso di un passo diverso. Qui, e solo qui, infatti, ancora oggi sono i capifamiglia della parrocchia a eleggere il

parroco: ed è così dal 1680, dallo jus patronatus concesso da papa Gregorio XIII. Così come qui, e solo qui, il 90% del territorio non è di proprietà privata ma collettiva, gestito secondo antichi usi civici. E il bello è che si è sempre fatto in questo modo dal 1300, quando la Reggenza dei Sette Comuni si inventò la prima federazione di Stati del nostro mondo. «Solo capendo queste cose si comprendono prodotti straordinari come il formaggio Asti», prosegue il direttore dello storico caseificio Penmar, Fiorenzo Rigoni. Che si infiamma di passione parlando delle forme che stagionano al buio. «Le tradizioni, il modo di vivere sono alla base anche di quello che si fa quando il latte diventa formaggio. E infatti il nome del luogo e del formaggio



→ lo stesso. Con un'identificazione perfetta che si trova solo in questa zona». Parole di un uomo invaghito di una terra che è anche specchio del proprio lavoro? Certamente. Ma poi basta salire alle malghe, calpestare l'erba - sempre lei - tra il continuo di casolari sparsi in questo che è il più grande comprensorio di alpeggi della nostre Alpi, per sentire che c'è anche qualcosa d'altro. Una presenza amara e acida. Che si avverte e non si vede. «Appena sotto terra si trova il ferro. Basta scovare un palmo ed esce il metallo. E quei pezzi di granate arrugginite, quei bossoli, raccontano più di tante parole il dolore che ha impegnato l'Altopiano», continua Rigoni. Già, ed è un ricordo di mitraglia, un brivido

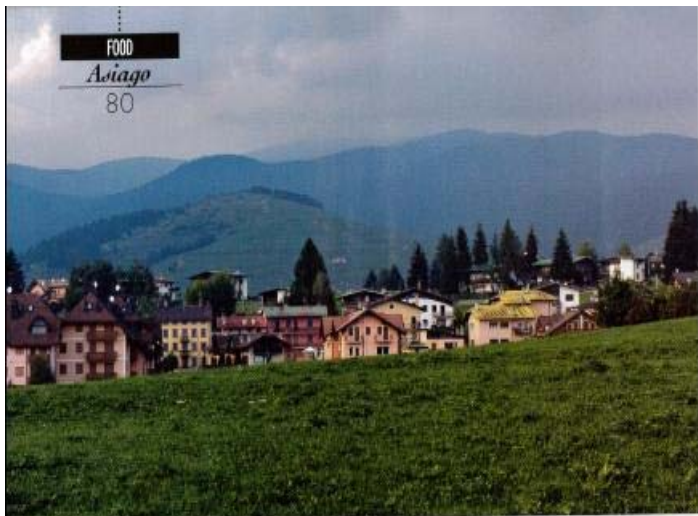
di grigioverde in un mondo di paura. Anche se si tratta di una ferita impossibile da notare oggi quando si passeggia all'ombra dell'aperitivo tra le case bomboniere con i fiori ai davanzali. Eppure è proprio qui che, durante la Grande Guerra, correvano le linee del fronte. E proprio da qui, alle 4 del mattino del 24 maggio 1915, dalle roccie del forte Verena - che si intrinsece appena oltre l'orizzonte - fu sparato il primo colpo di cannone del conflitto. Fu un lampo e un'ondata cattiva di fuoco e sangue spazzò l'Altopiano. Il risultato fu che tutte le case dei Sette Comuni furono distrutte, gli abitanti trascinati via come profughi e strappati in giro come pacchi postali. Tornarono dopo anni: avevano disimparato



Gli alambicchi con caldaie e vapore della Distilleria Poli e Schiavon. A sinistra, Teresio Scapio della batteria La Cusmeta mentre prepara i «stomaci», colombe allo spiedo che vengono serviti in polea.

il cimbro, avevano le tasche vuote e una gran voglia di ricominciare. E ognuno riprese le proprie tradizioni. «La mia famiglia era stata sfollata a Varese. Una volta tornati cominciarono a produrre il miele», ricorda Antonio Rigoni dell'omonima azienda conserviera ormai celebre in tutto il mondo. Che dal frutto delle api passò dopo decenni di deliziosa storia al frutto degli alberi. «Il territorio naturalmente biologico ci ispirò a produrre marmellate. Da queste parti si erano sempre fatte con i frutti di bosco e altro: cominciammo solo a produrle con numeri più grandi». Ma intanto molto tempo era passato da quando un milione di fantaccini e alpini avevano perso la vita e l'ingenuità nel fango delle trincee e dai giorni in cui, giovane e sfortunato, il diciottenne Ernest Hemingway venne da queste parti ad ammassare il tanfo della vita che si sporcò nella guerra. Ripartì

a casa schegge nel corpo, un paio di medaglie e storie infinite da raccontare. «Vorrei essere seppellito sull'Altopiano sull'angolo morto di qualsiasi pendio, crivellato di granate, purché nessuno le vacche a pascolare», scrisse anni dopo, ormai ammalato di debolezza e nostalgia. Ancora le sfiorano mentre il corevve dell'auto taglia i pascoli, diretti verso un nuovo assaggio di queste terre dove formaggio e funghi sono sempre stati il centro del pasto. Che però mai si sarebbe potuto dire completo senza vino e grappa. «È sempre stato così. In particolare per la povera gente che si doveva accontentare delle vinacce. Visto che l'uva andava al proprietario dei campi», spiega Jacopo Poli, erede di una dinastia di grappaisti. In una terra che - siamo ai piedi dell'Altopiano - dell'acquavite ha fatto un mito. «Con le vinacce la gente dei campi faceva un vinello



Avviso vita dall'Altopiano: La cittadina fu completamente rasa al suolo durante la Prima Guerra Mondiale. Lo scrittore Mario Rigoni Stern ha narrato uno degli episodi più sanguinosi del conflitto nel suo romanzo più noto, «Il sergente nella neve».

→ leggero. Ma visto che dell'uva, come del maiale, non si buttava nulla, si facevano fermentare. E nasceva la grappa. Detto così, pare storia di vita quotidiana. In realtà è una storia di successo. Quaggiù sono nate le distillerie mobili che dragavano la campagna, in queste cascine è nato il culto dell'acquavite che accomuna la fascia prealpina ma che solo qui, tra Bassano e l'Altopiano, diventa fiume. A Bassano - guarda caso del Grappa - nelle digiunose acque del Brenta, si specchiano il celebre ponte cantato dai cori alpini e un museo dell'acquavite. «Da quei tempi tutto è cambiato. La grappa è diventata un prodotto simbolo dello stile italiano. E i ruidi distillati del passato sono ricorrido». Un destino comune anche al vino, un tempo rustico alimento liquido per stomaci ammalati di fame e stremati di fatica. «Qui, nella fascia collinare alle spalle delle Alpi, si è sempre fatto vino buono», ricorda però Fausto Maculan, mito enologico tricolore e fiero difensore della terra vicentina. «Lo dicono anche le tradizioni. Bacchigliame è il fiume che passa per Vicenza. Qualcuno sostiene sia anche il nome del figlio di Bacco». Leggende che nessuno contesta. Vino e formaggio non hanno mai bisticciato. Anzi, sui tavoli di un'osteria, hanno ricomposto più di una coesistenza. Sarebbe certo inutile farli

litigare ora che il vino di Breganze va a ruba nel mondo. E che l'Asti è diventato a suo modo bandiera dell'Italia migliore. Non resta quindi che fare il carico di bottiglie ai piedi dell'Altopiano, e poi arrampicarsi di nuovo tra le cime. A mirare le malghe e spiare i colori dell'autunno. Con un po' di fortuna passeggiando nel reticolo di sentieri si potranno intravedere le ombre timide dei cerbiatti e, in alto, seguire le geometrie immobili del volo dei rapaci in attesa, che tra un po', quegli stessi sentieri diventino un'autostrada senza pedaggio lunga quasi 500 chilometri per gli appassionati del fondo. I sentieri imbiancati, per buona parte, sono stati tracciati ai tempi della Grande Guerra, ma ora regnano il silenzio e una pace assoluta. La stessa che un figlio dell'Altopiano come Mario Rigoni Stern, lo scrittore che ha dato voce alle lacrime degli alpini sul Don, ha raccontato nelle sue pagine: «Avete mai assistito a un'alba sulle montagne? Salire la montagna quando è ancora buio e aspettare il sorgere del sole. È uno spettacolo che nessun altro mezzo creato dall'uomo vi può dare, questo spettacolo della natura». Poi si potrà rientrare, sedere in una casa calda di legno e mangiare quello che arriva dalla terra. Allora, solo allora, anche noi cocchiata gente di pianura, forse, sfioreremo il segreto dell'erba.

La memoria in pole position.

Samsung Memory Card. Le schede alla massima velocità.

Dalla grande esperienza Samsung nascono le migliori memory card: con una velocità di 24MB/s per il trasferimento dati, un avanzato sistema anti-shock, il correppellente e antimagnetico, la nuova gamma di Samsung Memory Card non ha rivali. www.samsung.it/memory

SAMSUNG