

FIN AN CO' D'LA FIN

Cantavenna di Gabiano - Mincengo
Chioalengo - Cantavenna di Gabiano

743

Durata: circa ore 2,30
difficoltà: nessuna
attrezzatura: scarpe con soles di gomma
periodo consigliato: la primavera per il panorama delle risaie allagate e l'autunno per i colori della natura

RUBINO DI CANTAVENNA

UVE - Barbera: 75-90%, Grignolino e Freisa, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 25%.

Colore: rosso rubino chiaro con riflessi granati

Odore: vinoso con leggero profumo gradevole caratteristico.

Sapore: asciutto, armonico e pieno

Gradazione minima: 11,5 gradi.

Zona di produzione: l'intero territorio dei comuni di Gabiano, di Moncestino e di Villamiroglio, nonché il territorio dell'ex comune di Castel S. Pietro Monf.to ora incorporato nel comune di Camino.

GABIANO

UVE - Barbera dal 90 al 95%, Freisa e Grignolino da soli o congiuntamente dal 5 al 10%.

Colore: dal rosso rubino intenso al rosso granato con l'invecchiamento.

Odore: vinoso e con profumo caratteristico dopo l'invecchiamento.

Sapore: asciutto, armonico e di giusto corpo.

Gradazione minima: 12 gradi.

Zona di produzione: Gabiano e Moncestino.

Cantavenna e la sua piccola piazza

- Piazza della Libertà - sono il punto di partenza del sentiero n. 743 che per il primo tratto percorre la strada definita "panoramica del Monferrato" e permette di ammirare uno degli scorci più suggestivi del Monferrato.

Il tragitto segue la via che gira tutt'intorno alla Parrocchiale e permette di affacciarsi sul Po, che scorre proprio a ridosso del piede collinare, e sulla distesa pianeggiante che, in primavera, riluce per la presenza dell'acqua nelle risaie e su cui sembrano galleggiare i paesi di pianura. Circondata la chiesa si scende, girando a destra, seguendo la lunga ed unica via del paese: Via S. Carpofofo fino a che, dopo aver piegato a destra, superato un primo incrocio, al successivo diviene Via Cavour, via che conduce verso Zoalengo. Giunti in vista delle case di questo primo borgo si svolta a sinistra per imboccare la strada campestre denominata Pelagallo. Ora il passo è attutito dal soffice strato di foglie cadute dagli alberi di quercia, acero, olmo che affiancano la via e porta ad incrociare nuovamente l'asfalto su cui ci "innestiamo" girando a destra. Questa strada porta ad attraversare il borgo di Mincengo suggestivo per le sue abitazioni realizzate in muratura di mattoni a vista, *d' mon*, e con i caratteristici tetti con copertura in coppi, *i cup*.

Si prosegue, in lieve discesa, fino ad incontrare un quadrivio riconoscibile per la presenza di una cappella campestre dedicata a Don Bosco, qui si svolta a sinistra continuando così a scendere su strada inghiaia per raggiungere, dopo aver mantenuto la destra nei due successivi e ravvicinati bivi, il fondovalle ricco di umidi prati e alberi di pioppo. Il sentiero prosegue, curvando a sinistra ed in salita, immergendosi tra la campagna coltivata: vigne, alberi da frutto, erbe officinali, noccioli che visti in lontananza sembrano zampillare ordinata-

mente dalla terra. Raggiunta la strada asfaltata la si attraversa seguendo lo sterrato e nel

procedere si delinea sempre più chiaramente la figura della chiesa di Pozzenigo, frazione di Mombello. Percorso un breve tratto si gira a sinistra su altro sterrato più ampio che si abbandonerà dopo poco per scendere a destra tra le vigne. Arrivati alla valletta del Rio Rivara lo si oltrepassa e si prosegue diritto attraversando così la zona chiamata Fontanon. La via prende ora a salire su strada dappima erbosa, ma che con il procedere diviene, incassata tra le colline, di terra grigia. La lunga e continua salita invita ad una sosta per osservare il mare di colline che ci circonda e per tentare di riconoscere i numerosi paesi che le coronano: da sinistra Pozzenigo, Cerrina, Rosingo, Varengo, Sessana, in lontananza Villamiroglio e Moncestino, infine Gabiano con il suo splendido castello. La salita termina sulla provinciale dove si gira a sinistra e, dopo circa cento metri, a destra su di un nuovo corso campestre che collega alla borgata chiamata Co' della Fine o Chioalengo. Attraversato quest'ultimo abitato, nel luogo ove sorge il monumento dedicato ai caduti della guerra partigiana, si segue l'indicazione per Gabiano e si ritorna a Cantavenna.

Bagna cauda,
il piatto dell'amicizia

LA BAGNA CAUDA

La *bagna cauda* è il piatto dell'amicizia che si gusta in allegria attorno a una grande tavolata di persone ed è un pasto completo; quella sera non si mangia altro se non, per chiudere, una scodella di brodo e della frutta cotta.

All'inizio forse si intingevano solo cardi e peperoni, poi lentamente si è arricchita di ogni tipo di verdura fresca e cotta sino quindi a diventare l'unico vero grande piatto delle serate fredde d'inverno. Molti usano il latte per precuocere l'aglio, ma credo che sia una prassi da evitare.

Non è da mitigare l'aroma dell'aglio prima ma, se proprio necessario, dopo, masticando un chicco di caffè o una foglia di prezzemolo.

Secondo Luigino Bruni, noto gastronomo alessandrino, un tempo l'olio era di noci, ma con l'avvento dell'olio d'oliva e la scomparsa delle noci questo ingrediente è stato tranquillamente sostituito.

Ingredienti

per 6 persone
5 teste d'aglio
7,5 dl di olio extravergine d'oliva
250 gr di acciughe sotto sale
2 carli
2 peperoni gialli
un cavolo verza
2 barbabietole cotte al forno
6 cipolle cotte al forno
2 peperoni cotti al forno
un cavolfiore bollito
6 patate bollite
6 carote bollite
6 topinambur

Preparazione

Si tagli finemente l'aglio, si dissalino le acciughe lavandole con acqua e vino. E si tolga la lisca. In una grande terrina di coccio si scaldi l'olio e nell'olio caldo si uniscano acciughe e aglio. E lentamente si facciano amalgamare sino a formare la crema che verrà poi servita nei piccoli fornelli riscaldati nei quali ogni commensale intingerà le verdure. Le verdure saranno servite a tocchetti o a spicchi lasciando poi a ogni singolo commensale di tagliare le verdure, prima di intingerle, nella foggia e nella dimensione desiderata. Man mano che si riduce la bagna nei fornelli sarà reintegrata prelevandola dalla terrina di cottura.

E' venuto l'uso ultimamente di intingere anche fettine sottilissime di carne cruda e addirittura del baccalà bollito. Importantissima è comunque la qualità degli ingredienti e soprattutto la qualità dell'olio extravergine delle acciughe. (A.L.)

