



La storia delle Langhe

Il nome “Langhe” deriva dal piemontese “langua”, termine di incerta etimologia e che da tempo indica, appunto, una “collina”. La zona prende questo nome già dal medioevo, come riporta Iacopo d’Acqui: all’interno della sua opera “Cronica Imaginis Mundi” cita infatti le Langhe in un suo testo scritto in latino “in muntibus Albae, ubi dicitur Langae”. Le Langhe hanno conosciuto diverse popolazioni nel corso della storia e numerosi popoli. Durante l’età del ferro abitarono in quella zona i Liguri (Stazielli ed Epanteri). Successivamente si insediarono popolazioni celtiche e infine, dal 179 a.C. la regione cadde entro il dominio romano. A seguito della caduta dell’impero romano finirà nei domini carolingi. In particolare entrerà nei possedimenti degli Aleramici, una famiglia feudale franca, che sostenne la popolazione nella lotta contro la pirateria musulmana. In seguito il Senato di Milano diventerà il principale attore della zona. Nel 1700 divennero parte del Ducato di Savoia (1713), trasmigrando poi nel Regno di Sardegna (1720) e quindi d’Italia. Durante la seconda guerra mondiale è stato un centro importante della resistenza italiana. In seguito ha sviluppato una forte economia legata al turismo ed al vino, che oggi ci consegna un territorio ricco di emozioni e risorse.



Le specialità gastronomiche e vinicole

La zona della Bassa Langa è famosa per la produzione di vino e per quella di tartufi. La zona dell’Alta Langa è famosa per la sua produzione di nocciole e di formaggi. I migliori vini delle Langhe, e soprattutto quelli più famosi, sono il Barolo ed il Nebbiolo (attenzione a non confondersi: tra nebbiolo e barolo esistono importanti differenze, pur trattandosi dello stesso vitigno!), il Barbaresco, il Dolcetto d’Alba, il Dolcetto di Dogliani, il Barbera d’Alba, il Pelaverga di Verduno. Il Barolo è senz’altro il vino più conosciuto delle Langhe: si tratta di un vino rosso rubino, tannico e corposo, rigorosamente DOCG e consigliato con le carni rosse, i salumi e le minestre di legumi. Il Barbera d’Alba è un vino tipicamente prodotto nella provincia di Cuneo, sempre di un colore rosso rubino ma che, con il passare degli anni, tende verso il rosso granato; asciutto, corposo e leggermente tannico. Il Barbaresco, cugino primo del Barolo, è un vino rosso granato, dal sapore asciutto e armonico, originario delle Langhe e secondo alcuni storici prodotto sin dai tempi più remoti dai Galli. Per la sua produzione si impiegano le uve del Nebbiolo.

Per quanto riguarda il tartufo, invece, la varietà più rappresentativa della zona è sicuramente quella del tartufo bianco di Alba, un vero e proprio gioiello della gastronomia (anche come costo...). I formaggi tipici più famosi delle Langhe sono le Robiole di Roccaverano e di Murazzano.

Di grande rilevanza è infine la produzione di dolci, tanto che una delle imprese dolciarie delle Langhe è divenuta col tempo famosa e celebre in tutto il mondo per la sua qualità di produzione: parliamo della Ferrero, fondata da Pietro Ferrero nel 1946 ad Alba.



I Paesaggi del Barbaresco

L’area comprende vigneti prevalentemente coltivati a Nebbiolo, da cui si produce il vino rosso a lungo invecchiamento denominato Barbaresco, che rientra a pieno titolo nel palinsesto dei grandi vini italiani riconosciuti a livello internazionale. La zona include i borghi di Barbaresco e Neive, in cui si sono svolte le principali vicende storiche che hanno portato alla nascita del vino omonimo. L’area include le più importanti aziende legate alle prime sperimentazioni dedicate alla vinificazione del vino Barbaresco, quali la cantina dei Produttori di Barbaresco, oltre a numerosi altri luoghi del vino in grado di rappresentarne l’attuale filiera produttiva. Una particolarità dell’area è infine l’imponente torre medievale di Barbaresco, a strapiombo sul Tanaro, uno dei più rilevanti riferimenti visivi del comprensorio di Langhe-Roero e Monferrato.



I Paesaggi del Barolo

L’area comprende i territori storicamente favorevoli alla coltivazione del vitigno Nebbiolo, da cui si produce, con invecchiamento e disciplinari diversi dal Barbaresco, il vino rosso a lungo invecchiamento denominato Barolo, uno dei prodotti enologici piemontesi dal consolidato prestigio internazionale. Nell’area sono presenti numerosi luoghi del vino relativi all’intera filiera produttiva del Barolo, tra cui spiccano aziende vitivinicole di storica fondazione che hanno contribuito alla nascita e sviluppo di questo vino, quali i tenimenti di Fontanafredda appartenuti alla casa Reale di Savoia e le proprietà della Famiglia Falletti di Barolo. I borghi medievali quali Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d’Alba si caratterizzano per l’imponente presenza di castelli in ottimo stato di conservazione, attorno ai quali si sono modellati i centri urbani, che rappresentano importanti riferimenti visivi e identitari del territorio e delle genti.



Il Castello di Grinzane Cavour

Il castello, costruito verso il XI secolo, da sempre caratterizza il panorama di Grinzane con la sua imponente presenza. Appartenuto a più famiglie, nella prima metà del XIX secolo divenne dimora di Camillo Benso Conte di Cavour. In questi luoghi egli curò le prime sperimentazioni votate al miglioramento delle tecniche di produzione dei vini rossi piemontesi.

Attualmente il castello e la sua collina rappresentano un polo d’eccezione per la conoscenza e la valorizzazione della cultura vitivinicola dell’intero comprensorio di Langhe-Roero e Monferrato. Il castello ospita, infatti, la prima Enoteca Regionale del Piemonte e uno dei più completi musei etnografici di tradizione vitivinicola della regione. Il vigneto ai piedi del castello costituisce un importante centro di ricerca e sperimentazione sul patrimonio viticolo piemontese e presenta una delle collezioni di vitigni più ampie a livello europeo.



Le Cattedrali di Canelli e l’Asti Spumante

Collocata all’interno del territorio della DOCG Asti, e nello specifico all’interno della sottozona “Canelli”, è un’area prevalentemente coltivata a Moscato Bianco. Da questo vitigno si produce il vino spumante aromatico Asti – il vino bianco italiano più esportato all’estero – vinificato grazie ad una specifica tecnica inventata e perfezionata dall’enologo piemontese Federico Martinotti alla fine del XIX secolo. Nella zona elevata a Patrimonio Unesco è inclusa una parte significativa del centro urbano di Canelli, città commerciale e industriale di primo piano del comprensorio di Langhe-Roero e Monferrato, in cui dalla seconda metà dell’Ottocento si è avviata la tradizione spumantiera piemontese (e italiana). Le industrie del settore possiedono imponenti spazi di lavorazione, denominati “cattedrali sotterranee” grazie alla spettacolare ampiezza degli ambienti voltati che rappresentano una delle più significative testimonianze architettoniche del Sito. Inoltre, il borgo medievale di Calosso si contraddistingue per la concentrazione di *crutin*, una particolare tipologia di architettura vernacolare utilizzata per la conservazione domestica delle bottiglie.



*British
Racing Green*

**Le Triumph “Spitfire”
a zozzo per le Langhe**

Langhe e dintorni, 24 e 25 settembre 2022



L'invito in Langa

Care Amiche, cari Amici, nuovamente mi accingo a presentarvi un gioiello del mio Piemonte: le Langhe! Sì, al plurale, perché di Langhe ve ne sono diverse, tra loro diverse e particolari, ma tutte suggestive ed emozionanti. Abbandoniamo quest'anno i fasti delle Residenze reali e la storia dei Savoia, per immergerci nei panorami collinari del basso Piemonte, dove da sempre regna incontrastato il vino, in tutte le sue declinazioni: bianco, rosso, fermo e bollicine.

Viviamo tempi difficili, veniamo da due anni di pandemia e stiamo affrontando una guerra alle porte dell'Europa, valori e voleri sono stati stravolti da accadimenti inopinati e, per certi versi, addirittura inconcepibili. Immutati, tuttavia, sono rimasti due punti fermi: l'amore per il bello e la passione per le emozioni. Questo, care Amiche e cari Amici, voglio cercare di donarvi: emozioni "buone", momenti di "bellezza" e di "passione".

Ed allora perché non rifugiarsi nelle nostre radici, nelle cose più semplici, nei gusti e nelle sensazioni che - tutti noi - abbiamo vissuto da piccoli: la terra, i panorami verdi, il buon cibo, le scampagnate della domenica.

Ecco, allora, il mio invito in Langa: l'invito ad una scampagnata tra strade di collina, buon bere, gente umile ma tosta, un ritorno alla semplicità.

A Torino vi portai a visitare due Patrimoni Unesco: Palazzo Reale e la Reggia della Venaria: questa volta non sarò da meno: ci aspettano ben quattro siti Unesco: il Paesaggio della Langa del Barolo, quello del Barbaresco, Il Castello di Grinzane Cavour e le Cattedrali del Vino di Canelli. Al verso di questo pieghevole troverete qualche informazione generale, ma non mancheranno gli approfondimenti.

Qui di seguito, invece, troverete i consueti dati che vi servono per organizzare la vostra - spero numerosa e per me comunque graditissima, venuta in Piemonte. E' appena il caso di aggiungere che sono a vostra totale disposizione per ogni chiarimento. Buona lettura e ... a presto sulle strade delle Langhe!



La sistemazione alberghiera

L'Hotel CAVALIERI è in piazza Giovanni Arpino, 37 - 12042 - Bra (CN)

Telefono: +39 0172 421516

Whatsapp: 366 898 3719

Mail: info@hotelcavalieribra.com

Si tratta di un albergo di categoria 4 stelle, dotato di tutti i comfort e di adeguati spazi per il nostro convivio serale.

I miei recapiti per il Raduno

Qui di seguito i miei recapiti:

Massimo Pastrone

Corso Duca degli Abruzzi, 32 - 10129 - Torino - Italia

Tel. 0039-011-545413

Fax 0039-011-19666341

Cell.: 0039 -333-3009669

Skype: thelawmax

e-mail: massimo@studiopastrone.it



La location e gli spostamenti durante il Raduno

La scelta dell'albergo in quel di Bra, apparentemente un po' fuori zona, è dipesa da due circostanze: da un lato saremo in un periodo di altissima stagione (vendemmia, tartufi, etc.); in secondo luogo in Langa sono pochissime le sistemazioni alberghiere di livello con numerose camere. Per garantire la disponibilità di camere confortevoli ho dovuto pertanto indirizzarmi ad un hotel posto nelle immediate vicinanze. Raggiungerete Bra con facilità dall'autostrada Torino - Savona (uscita di Marene). Il mattino del 24 settembre ci ritroveremo peraltro tutti alle ore 10,30 direttamente a Neive (Borgovecchio), un bellissimo borgo nei pressi di Alba, distante circa 30 km dall'albergo. Per chi arriverà la sera prima ed albergherà a Bra vi sarà quindi un percorso di circa 45 minuti per giungere a destinazione. Da Neive inizieremo il nostro vagabondare per le Langhe: ci fermeremo per strada, verso le ore 12, per un light lunch a base di prelibatezze locali. Il giro, che prevede il passaggio da Neviglie, Treiso, Montelupo, Diano d'Alba, Serralunga (bellissimo il suo castello medievale), Monforte e Barolo, per giungere alle 15 a Grinzane Cavour, dove visiteremo il Castello (Patrimonio Unesco). Dopo la visita, ripartiremo per La Morra e giungeremo a Bra verso le 18.30 circa, per il meritato riposo prima della cena, che sarà servita presso il ristorante "Il Principe" all'interno dell'albergo. Ovviamente con musica dal vivo... Il mattino successivo si partirà di buon'ora da Bra per raggiungere Canelli (circa 1,5 ore per 50 km), dove alle 10 visiteremo una delle più rinomate cantine sotterranee della città: il fascino è garantito (anch'essa Patrimonio Unesco). A Canelli si terrà quella domenica la manifestazione Canelli in Vino, e la cittadina sarà colma di bancarelle (con prodotti allettanti ...). Avremo circa un'ora per "passarle in rassegna"... Alle 12,30 / 12,45 ripartiremo per raggiungere il ristorante, collocato a circa un quarto d'ora dalla cittadina. Il pranzo ed i saluti concluderanno il nostro incontro (e la stagione dei Raduni 2022 del RITS). Durante il raduno verranno complessivamente percorsi circa 120 km (il sabato) e 60 (la domenica). Dato il periodo, ed in considerazione della possibilità di incontrare qualche pioggia, raccomando sin da ora a tutti la puntualità ed il rispetto degli orari: tanti saremo noi, tantissime le cose da vedere, piacevolissime le strade, ma tutto si dovrà svolgere alla luce della prudenza e del buon vivere di luoghi, cibi e bevande! Poiché gli orari dei Castelli e delle Cantine sono tassativi, vi prego sin da ora di rispettare gli orari che verranno comunicati.



L'arrivo e l'accoglienza del venerdì e del sabato

Per il venerdì: presso l'hotel Cavalieri ovvero, se non vi fossero più stanze disponibili (solo per il venerdì!!!) presso la dependance dell'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo, a circa 5 km di distanza, dove

per precauzione ho riservato alcune stanze. Per il sabato: chi vuole potrà arrivare direttamente in albergo (e magari posare le valigie), purché entro le ore 9.30. Per gli altri: direttamente a Neive per le ore 10.30 - 11.00. A tutti i partecipanti verrà inviata per tempo una mappa dettagliata con l'itinerario e con tutte le soste ed orari, oltre ad una brochure sui luoghi che visiteremo.



L'iscrizione e i costi

- Due persone, sabato e domenica: € 450,00
- Una persona, sabato e domenica: € 350,00

Eventuali situazioni particolari verranno gestite all'occorrenza.

I termini

Per esigenze organizzative le iscrizioni ed i pagamenti dovranno pervenire entro il 15 luglio 2022. L'iscrizione si perfeziona solo con il pagamento e l'invio dei dati personali e di copia dei documenti di identità. Si prega di inviare il modulo compilato entro e non oltre il 30 giugno 2022 allegando la ricevuta del bonifico bancario (IBAN: **IT77L05034010000000000006473** intestato a Massimo Pastrone) alla mail massimo@studiopastrone.it. Gli iscritti sono pregati di contattare l'organizzatore per confermare la partecipazione. Le iscrizioni ricevute senza quietanza o dopo tale data saranno accettate a discrezione. Per motivi organizzativi il raduno sarà limitato a 25-30 vetture. Saranno possibili variazioni, dettate da esigenze logistiche o amministrative, che saranno tempestivamente comunicate.



Il modulo di iscrizione

Pilota
Navigatore
Indirizzo e-mail
Cellulare
Modello auto
Immatricolazione
Targa
N° RITS

Il sottoscritto chiede di partecipare al Raduno, sotto la propria completa responsabilità ed in conformità al regolamento RITS e alle norme del Codice della Strada a cui dichiara di uniformarsi senza eccezioni, sollevando gli organizzatori ed il RITS da ogni responsabilità circa eventuali danni morali e/o materiali occorsi a sé stesso e/o a veicoli e/o a terzi, avvenuti in occasione della manifestazione. Si impegna a sottoscrivere la dichiarazione liberatoria in materia di riservatezza e trattamento dei dati, anche audiovisivi, che sarà fornita dall'organizzatore al momento dell'accredito degli equipaggi, prendendo atto che il mancato rilascio di tale liberatoria da parte dell'intero equipaggio comporterà l'esclusione dal raduno. Firma per iscrizione e accettazione: