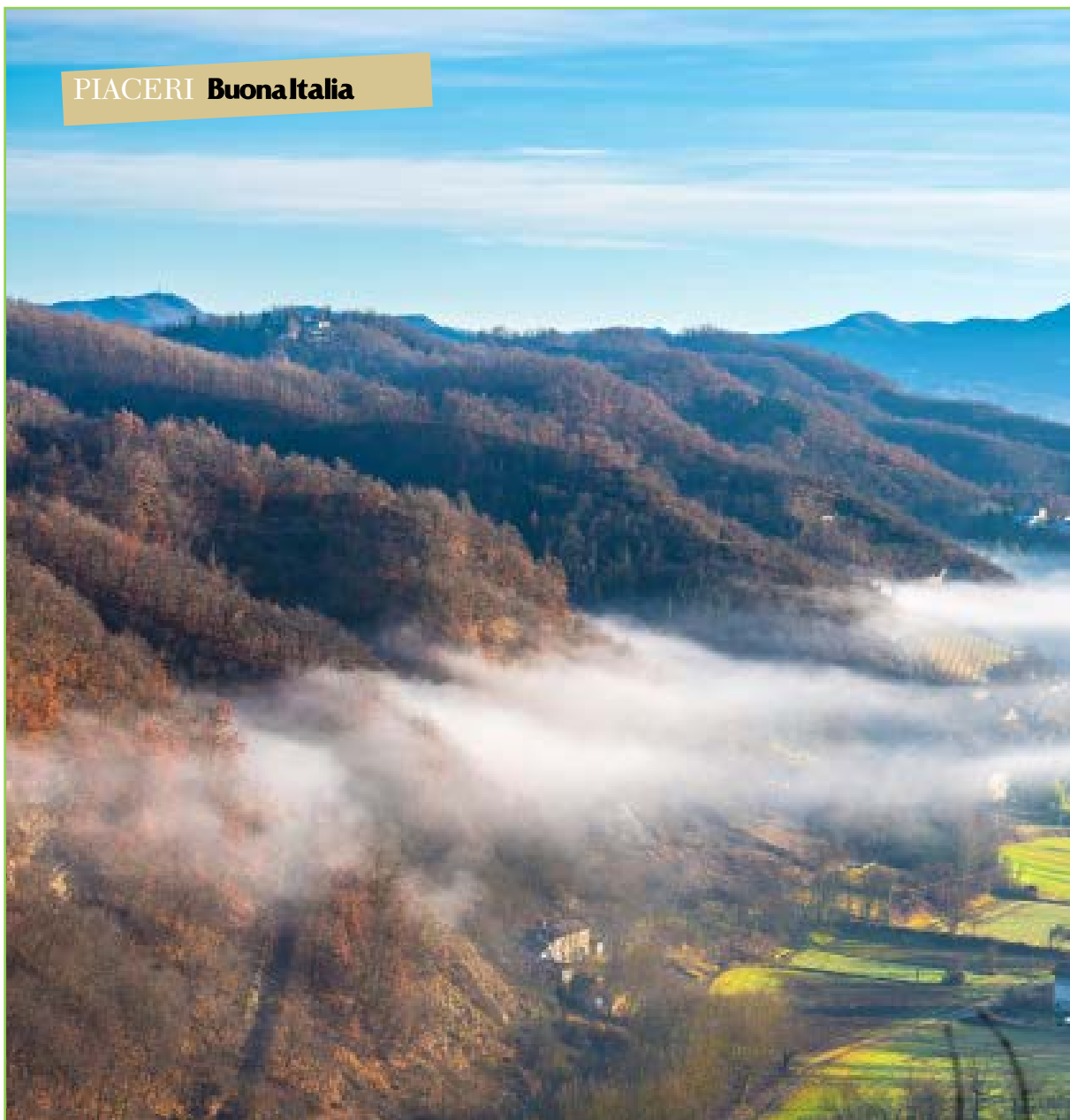


PIACERI **Buona Italia**



LE TERRE DEL GAVI (Alessandria)

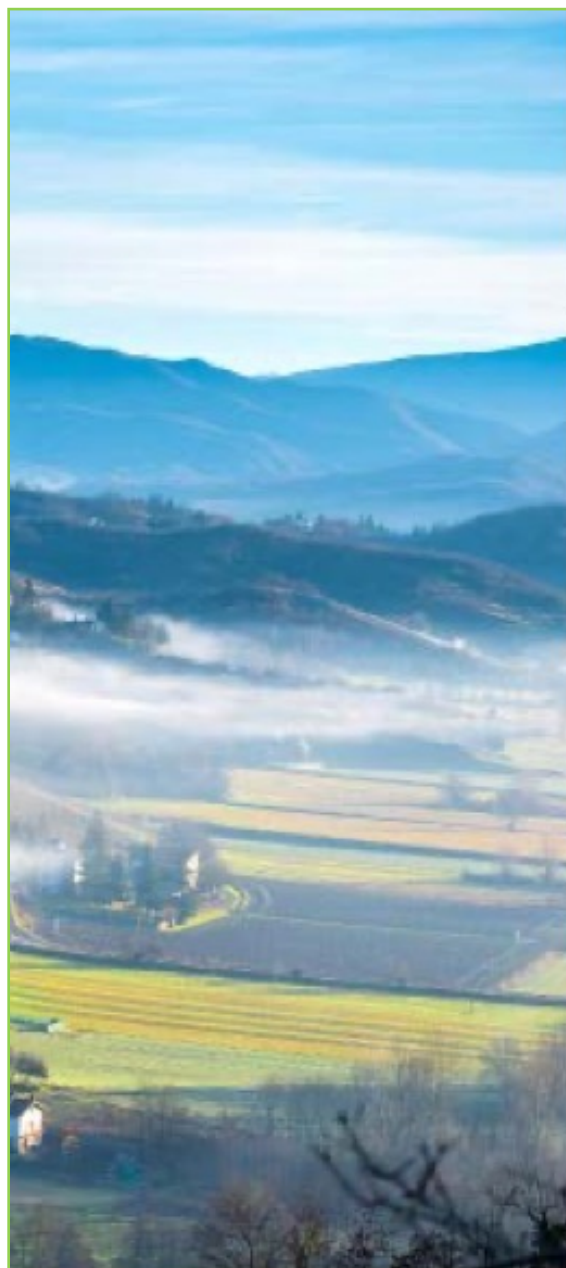
Sui colli del grande bianco piemontese

A cura di Silvia Frau * Foto di Franco Cogoli

BELL'ITALIA

Le terre del Gavi

Feb 2022



ARQUATA SCRIVIA L'Azienda Agricola Ravera | **GAVI** La testa in cassetta della Macelleria Bertelli, i ravioli del negozio Il Girasole, gli amaretti del Caffè del Moro, le focacce del Panificio Kry, le Cantine del Gavi e la Locanda La Raia | **TASSAROLO** L'Azienda Vitivinicola La Zerba | **CAPRIATA D'ORBA** Il Ristorante Il Moro | **NOVI LIGURE** Binè Società Agricola e Bodrato Cioccolato



A sinistra: bruma mattutina sui pendii della Riserva Naturale del Neirone, nei dintorni di Gavi. In questa foto: Enrica Bassano con gli amaretti del suo Caffè del Moro.

Arrivare nelle terre del Gavi è una scoperta piacevole. Lasciato il casello di **Arquata Scrivia**, dopo una sosta nell'area archeologica della città romana di **Libarna**, con l'anfiteatro, il teatro e alcuni settori del tessuto urbano, proseguendo per poche, dolci, curve ci si trova immersi in un saliscendi disegnato da boschi, vigneti e ville. È un estremo lembo di terra piemontese che ha da sempre uno stretto rapporto con la vicina Liguria, appena dietro le colline. La zona un tempo era un avamposto genovese, come ricorda la sagoma imponente del **forte di Gavi**, concesso in feudo nel 1191 alla Repubblica di Genova, insieme al borgo, da Enrico VI, figlio di Federico Barbarossa. L'aristocrazia ligure promosse la diffusione del vitigno **Cortese**, ancora oggi alla base del **Gavi Docg**. Questo grande bianco piemontese, prodotto nelle tipologie fermo, frizzante, spumante e riserva, è l'abbinamento perfetto per una cucina che comprende prodotti da forno, come le focacce, pesce, verdure e carni bianche. Ma il Gavi esalta anche i classici **ravioli**, che sono nati qui nel XII secolo, come sostiene l'Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi. I ristoranti li propongono secondo la ricetta classica, "al tocco", con ripieno di carni bovine e suine, borragine o scarola, e conditi con salsa di brasato, oppure in una scodella con il vino (anche bianco), o "a culo nudo", cioè serviti solo con una spolverata di Parmigiano. Ma sulle tavole spiccano anche altre paste, come gli stringoni e i corzetti, e un insaccato "di risulta" come la **testa in cassetta**, che si trova in una macelleria di Gavi, non lontana dalla chiesa romanica di **San Giacomo** (XII secolo), una delle più belle dell'Alessandrino.

BELL'ITALIA

Le terre del Gavi

Feb 2022



ARQUATA SCRIVIA

Un'inguaribile passione per i latticini

La sveglia di Maria Teresa Ravera suona tutte le mattine intorno alle quattro e un quarto. Ancor prima di fare colazione accudisce e munge le sue sessanta caprette, e poi si dedica alla preparazione dei formaggi, oppure porta i suoi prodotti ai mercati, come quello di Campagna Amica di Novi Ligure (ogni mercoledì mattina). Gli animali li segue da quando era una bambina, mentre la passione per i latticini è nata nel 2000 ed è proseguita con corsi, sperimentazioni, qualche errore e diversi ottimi risultati, che racconta con orgoglio. Come la sua Robiola della Torre, il formaggio con lo zafferano della vicina Acqui Terme e l'ultimo nato, un formaggio dalle perfette venature blu. Tutti si trovano nel nuovo negozio di Arquata Scrivia dell'**Azienda Agricola Ravera**, presidiato dalla mamma e dove lavora anche il figlio, che si diletta in preparazioni gastronomiche; la Robiola della Torre costa da 16 € al chilo.

GAVI

Vitello e maiale per la testa in cassetta

La testa in cassetta di Gavi è un salume "di risulta", oggi Presidio Slow Food, preparato per rendere appetitose le parti avanzate delle carni; in queste zone, dove si usa anche il vitello, è più ricca. «Un tempo si pressavano le carni in una cassetta di legno», ci racconta Tino Bertelli: ecco spiegata l'origine del nome. La sua famiglia possiede la **Macelleria Bertelli** da un secolo e continua a fare la testa secondo la tradizione usando la "maschetta" (testina), la lingua e il muscolo della spalla del vitello, con l'aggiunta del guanciale di maiale. Le carni vengono lavorate a caldo, in acqua salata, prima di essere battute al coltello e insaporite con una concia di sale, pepe, cannella, coriandolo, chiodi di garofano, noce moscata, peperoncino, pinoli e rum scuro. È la signora Paola, l'anziana mamma, a fare l'assaggio prima di insaccare il tutto nel budello di vitellone. Da provare anche la cima alla genovese e i salami; la testa costa da 2 € l'etto.

BELL'ITALIA

Le terre del Gavi

Feb 2022



In questa foto: scorcio di Gavi, affacciata sul torrente Lemme e sorvegliata dalla sua grandiosa fortezza, avamposto medievale della Repubblica di Genova. **Pagina precedente, a sinistra:** il centro storico di Arquata Scrivia, che si sviluppa intorno a via Interiore. **Pagina precedente, a destra dall'alto:** Andrea Mascherini dell'Azienda Vitivinicola La Zerba con una delle anfore per la vinificazione del Gavi; l'affaccio sui vigneti dalla Locanda La Raia, aperta in una ex stazione di posta.

La nobile tradizione del raviolo

I ravioli a Gavi sono un argomento serissimo. Con il sugo di brasato (cioè "al tocco"), in scodella con il vino o senza condimento, devono essere comunque preparati come tradizione comanda. Il ripieno è di carne di manzo e di maiale brasata, pomodoro, salsiccia a crudo (per tenerli morbidi), scarola o borragine lessata, Parmigiano Reggiano, uova e sale. Federica Dameri fin da piccola aiutava la mamma nel ristorante di famiglia e poi, con il marito Flavio Ferrari, ha guidato per anni il ristorante **Il Girasole**. Oggi, con lo stesso nome, hanno aperto un pastificio artigianale dove si trovano ravioli, taglierini, pansotti e i vari sughi per accompagnarli, tra cui (ovviamente) quello per il "tocco", ma anche un ottimo pesto, fatto solo con il basilico e i pinoli italiani; ravioli da 15 € al kg.

Un gelato per tutte le stagioni

«Un tempo avevamo una locanda per il cambio cavalli, poi una stazione di sosta per le corriere», racconta la signora Enrica

Bassano del **Caffè del Moro**, indaffarata dietro al bancone. Il suo locale, per metà enoteca («Mio nonno a metà Ottocento portava i vini in America»), ha il fascino del tempo passato e profumo di golosità. Lo zucchero a velo spolvera amaretti morbidissimi, fatti con mandorle, zucchero, fecola e albume d'uovo, a volte ricoperti di cioccolato fondente. Un'altra specialità sono i gelati, ma bisogna aspettare la primavera per quello alle rose e avvicinarsi all'estate per quello alle fragole o alla pesca di Volpedo. Intanto ci si "accontenta" del gusto alla nocciola del Piemonte, che non è cosa da poco; mezzo chilo di amaretti da 13 € (meglio prenotarli).

Focacce dolci, salate e "super-stirate"

Gabriella Repetto e Luca Tessaro del **Panificio Kry** sono una coppia nel lavoro e nella vita, «ma c'è anche l'amante di Luca», scherza la proprietaria alludendo ad Andrea Tosonotti, impegnato a tempo pieno in laboratorio nella preparazione di focacce classiche e "super-stirate". Queste ultime sono

BELL'ITALIA

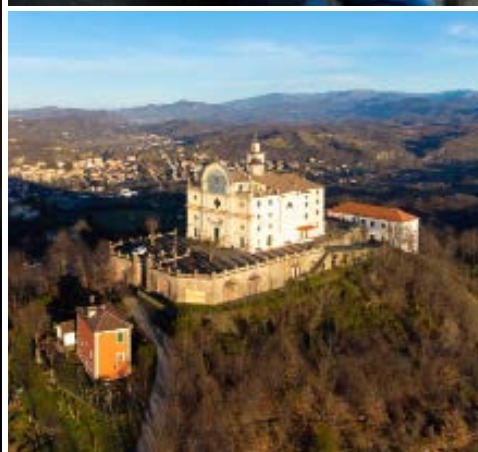
Le terre del Gavi

Feb 2022

Buona Italia Gavi



In questa foto: gli amaretti del Caffè del Moro, a base di mandorle, zucchero, fecola e albume d'uovo. **A destra, dall'alto:** Tino Bertelli con la sua testa in cassetta, il salume simbolo della zona, prodotto con carni di vitello e di maiale; il santuario di Nostra Signora della Guardia, innalzato nel 1861 sul colle dei Turchini. **Pagina seguente, da sinistra:** il campanile della chiesa romanica di San Giacomo a Gavi; degustazione di Gavi, focaccia e formaggio Montebore alla cantina La Zerba.



la novità del panificio: «Vengono fatte lievitare per tante ore e poi stirate: con acqua, olio extravergine e sale si tirano con le dita le righe per il lungo, senza mai staccare le mani», spiega Repetto. Complice la croccantezza, il sale in superficie e la base "ruvida" di farina gialla, non si smetterebbe mai di mangiarle. Ma bisogna assaggiare anche la torta di riso, una Denominazione Comunale fatta con una sfoglia che racchiude riso bollito nel latte, zafferano, burro, Parmigiano e uova. E poi le dolci ciambelle al Gavi Docg, ottimo souvenir goloso; focaccia 12 € al chilo.

Solo sette piatti per un menu d'autore

Forse è un azzardo che si possono permettere in pochi, ma il ristorante **Cantine del Gavi**, creato da Alberto Rocchi in un elegante palazzo di fine Seicento, ha deciso di proporre, come segnale di vicinanza al territorio e di sostenibilità, un solo menu di sette portate che cambia ogni settimana. In cucina sono all'opera le figlie Elisa e Roberta. Tra i classici

da assaggiare spiccano il risotto al Gavi (inventato proprio da Alberto), i ravioli *al tocc*, la carne cruda e il vitello tonnato, ma qui anche semplicemente il pinzimonio si nobilita con una salsa di acciughe o una di senape e limone candito. Nella scelta dei vini ci si lascia guidare dalla competenza di Luca Maria Ivaldi, appassionato sommelier che nei sotterranei custodisce bottiglie importanti. Per primo ha creato, all'interno della lista dei vini, una speciale selezione denominata "Gavi vintage", credendo nelle potenzialità di invecchiamento di questo vino; menu di sette portate a 55 €.

La locanda tra antico e contemporaneo

Tra le colline del Gavi, in quella che un tempo fu una stazione di posta c'è un piccolo albergo di sole dodici camere circondato dalla natura, incorniciata da grandi finestre. La luce inonda gli spazi della **Locanda La Raia** anche nelle camere con travi a vista, arredate con mobili piemontesi dal Seicento all'Ottocento abbinati a pezzi di design contemporaneo.

BELL'ITALIA

Le terre del Gavi

Feb 2022



Ovunque regnano la pace e il silenzio: vicino allo scoppiettare del camino, nel centro benessere con piscina e passeggiando nelle vigne, tra installazioni di arte contemporanea. Le rotoballe in plastica colorata che si vedono all'arrivo sono opera dell'artista tedesco Michael Beutler. L'azienda agricola e la cantina lavorano con un approccio biodinamico; da degustare i loro tre Docg: Gavi, Gavi Riserva e Gavi Pisé, il *cru* della cantina, prodotto solo nelle annate migliori; doppia da 270 € con ingresso al centro benessere e aperitivo di benvenuto.

TASSAROLO

Dove maturano i vini da anfora

I primi a dare il benvenuto nell'**Azienda Vitivinicola La Zerba** sono i due cani, che fanno la guardia a 12 ettari di vigne in eccezionale posizione panoramica. Da un lato si ammirano le cime dell'Appennino Ligure, dall'altro l'arco alpino innevato. La Zerba è una piccola cantina biologica a conduzione familiare. Le uve Cortese sono il campo di sperimentazione di

Andrea Mascherini. «Mio suocero ha comprato l'azienda nel 1973», spiega Andrea, ma è stato lui – anche ispirandosi alla vicina area archeologica di Libarna – ad aver introdotto il Gavi che fermenta e affina in anfore di terracotta. Anche la figlia è piena di iniziative: oltre a curare le degustazioni nell'accogliente sala della cantina valorizzerà ancor di più il giardino per la prossima primavera; degustazione da 25 €, con cinque vini accompagnati da un tagliere con formaggi e focaccia.

CAPRIATA D'ORBA

Delizie invernali dai Reborra

Accogliente, curato, suddiviso in diversi ambienti molto intimi, il **Ristorante Il Moro** è ospitato in un palazzo del Seicento completato da un'ampia corte esterna, ideale per la bella stagione. Nel menu invernale vengono serviti lo sformatino di cardo gobbo (che è una vera delizia), gli agnolotti con borragine e maggiorana, il baccalà fritto con le cipolle e un morbido agnolino di Fassona accompagnato dalla polenta. E poi c'è una buona varietà di dolci della tradizione piemontese, tra cui spicca il semifreddo alla nocciola. Ottima la carta dei vini proposta da Claudio Reborra, che con la moglie Simona conduce questo Bib Gourmand Michelin. Nuovissime le tre camere, sulle quali ha detto la sua anche la bambina della coppia: appassionata della trasmissione **4 Hotel** di Bruno Barbieri, ha fatto le pulci su tutto, con ottimi risultati; conto da 35 € e doppia da 90 €.

NOVI LIGURE

Eventi e degustazioni in cantina

Fresca di ristrutturazione, **Binè Società Agricola** ha grandi vetrate che abbracciano le colline circostanti, i filari di vite e i boschi in lontananza. Vista dall'alto, la tenuta mostra un particolarissimo vigneto ad anfiteatro. È una cantina giovane, proprio come Lorenzo e Niccolò, i figli di Luciano Ghio e Rosy Carlevaro, da poco entrati

BELL'ITALIA

Le terre del Gavi

Feb 2022

BuonaItalia Gavi



In questa foto: Gabriella Repetto e Luca Tessaro del Panificio Kry presentano la loro imperdibile focaccia "stirata".

in azienda: il primo è il responsabile in vigna, il secondo segue i processi di vinificazione e vendita. Tra le loro etichette da provare c'è sicuramente il Gavi Docg 11, che deve il nome alla particella del vigneto da cui è ricavato; curioso il passito di Barbera, che trova un perfetto abbinamento con il cioccolato. Nuovissime le camere: sette unità di cui quattro doppie (all'occorrenza comunicanti) e tre appartamenti. Ampi spazi interni ed esterni sono dedicati a degustazioni ed eventi; vino Gavi Docg Binè da 7,50 €; degustazioni con tre vini da 20 €; doppia con colazione da 120 €.

Boeri, tavolette e Bodratini

Il viaggio si chiude in dolcezza da Fabio Bergaglio, che con la sorella Paola ha rilevato ormai vent'anni fa una piccola azienda, la **Bodrato**, trasformandola in un punto di riferimento per tutti gli appassionati di cioccolato artigianale. Le fave arrivano da Colombia, Madagascar, Sierra Leone e Repubblica Dominicana, scelte da fidati corrispondenti locali, e in azienda sono lavorate con estremo rispetto per la materia prima. Tra i *must* ci sono i boeri, fatti a mano con ciliegie di Vignola, le tavolette con nocciole intere, la crema al sale di Maldon, con il gusto di nocciole che rimane sapido sul finale, e ovviamente il Bodratino, un cioccolatino di forma sferica che nel suo guscio racchiude due differenti morbidezze; cubo di boeri da 11,90 €; barretta *bean to bar* (cioè prodotta seguendo tutte le fasi di lavorazione) da 4,50 €.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Indirizzi

ARQUATA SCRIVIA

Azienda Agricola Ravera,
località Ventino 91 (azienda)
e piazza Santo Bertelli 9 (negoziò),
0143/66.76.21 o 347/998.19.31;
www.formaggiodicapravera.it

GAVI

Macelleria Bertelli,
via Mameli 23, 0143/64.26.27
Il Girasole, via Serravalle 32r,
347/012.24.45

Caffè del Moro, via Mameli 41,
0143/64.26.48

Panificio Kry, via Mameli 54,
0143/64.26.02

Cantine del Gavi,
via Mameli 69, 0143/64.24.58;
ristorantecantinedelgavi.it

Locanda La Raia, località Lomellina 26,
0143/64.28.60; www.la-raia.it

Info: Consorzio di Tutela del Gavi,
Corte Zerbo 27, 0143/64.50.68;
www.consorziojav.com

TASSAROLO

Azienda Vitivinicola La Zerba, località Zerba 1,
0143/34.22.59; www.la-zerba.it

CAPRIATA D'ORBA

Ristorante Il Moro,
piazza Garibaldi 7, 0143/461.57

NOVI LIGURE

Binè Società Agricola, via Gavi 101,
331/858.57.20; www.bine.wine

Bodrato Cioccolato,
strada del Turchino 41, 0143/46.89.02;
www.bodratocioccolato.it

Da vedere

Area Archeologica di Libarna,
Serravalle Scrivia, località Libarna,
via Arquata 63, 0143/63.34.20.
Orario: martedì-domenica
9-15,45; ingresso libero.

Forte di Gavi, Gavi, via Al Forte 14,
0143/64.35.54. **Orario:** mercoledì-
domenica 8,30-16,30 (far precedere
la visita da una telefonata); ingresso 5 €.

Chiesa di San Giacomo, Gavi,
via XX Settembre, 0143/64.27.00.

Santuario di Nostra Signora della Guardia,
Gavi, via Valrossara, 0143/64.27.69.
Orario: 8-12 e 14-17.

