



L'enogastronomia nelle colline del Gavi e del Brachetto fra mille prelibatezze dolci e salate

1° giorno:
Novi e Gavi: cultura e gastronomia



Dopo la visita al nuovissimo Museo dei Campionissimi, trasferimento nella campagna novese, con le sue colline coltivate a vigneto e costellate di antiche ville e cascine. Sosta presso una prestigiosa azienda vitivinicola di cui si visiteranno le cantine dove si produce il vino caratteristico di queste zone, il Gavi DOCG, accompagnati dall'enologo dell'azienda. Un assaggio della migliore produzione dell'azienda completerà la visita: si potranno degustare diversi tipi di Gavi DOCG accompagnati dalla focaccia novese e da tipici salumi di produzione locale quali il salame al Gavi e la "testa in cassetta" un salume particolare che si produce solo nelle colline fra Novi e Gavi ed è presidio Slow Food.

Ritorno a Novi per il pranzo in ristorante tipico nel centro storico cittadino, dove si assaggeranno piatti

caratteristici come gli agnolotti e i corzetti.

Dopo pranzo, breve passeggiata nel centro storico con visita guidata ai palazzi dipinti che caratterizzano le vie più antiche della città, alle belle chiese barocche della Collegiata e di S. Maria Maddalena. Tempo libero a disposizione per lo shopping gastronomico: nelle eleganti pasticcerie del centro dove si potranno acquistare i "baci di dama", gli amaretti e il cioccolato artigianale; nelle panetterie dove ogni giorno viene prodotta artigianalmente la focaccia dal profumo inconfondibile e i canestrelli bolliti.

Il pomeriggio prosegue in collina verso Gavi, con una sosta presso un'altra azienda vinicola di grande prestigio, che accoglie il visitatore per un assaggio dei suoi vini migliori (Gavi DOCG in diverse varietà). Si raggiunge poi la vicina Gavi, un borgo di grande fascino dominato dalla mole del Forte risalente agli albori del Mille: qui, dopo una breve visita del centro storico e della chiesa romanica di San Giacomo, si può proseguire con lo shopping gastronomico, dagli amaretti, al gelato artigianale, alla testa in cassetta che si può acquistare solo qui, in pochissime macellerie selezionate che la preparano secondo un'antica ricetta. Cena in ristorante tipico nella campagna gaviense fra le colline e i vigneti.

Trasferimento ad Acqui Terme, sistemazione in hotel e pernottamento.



Le specialità...

Gavi DOCG

- Un vino dal profumo intenso e delicato, dal gusto fresco ed armonico adatto come aperitivo, con gli antipasti, le carni bianche, i piatti di pesce, i formaggi freschi e la focaccia novese.



Gli amaretti di Gavi e i baci di dama

- Amaretti, dolci con retrogusto amaro delle mandorle, sono il souvenir più tipico di chi visita Gavi.
- "Baci di dama" dolcetti di nocciola e burro baciati dal cioccolato fondente.

Gli agnolotti e i corzetti

- Gli agnolotti (pasta sfoglia ripiena di carne e verdure) e i corzetti (una lasagna rotonda impastata col Gavi) conditi col pesto di maggiorana.

La focaccia e i canestrelli di Novi

- Ogni giorno viene prodotta artigianalmente, con farina, olio extra vergine d'oliva e sale, una focaccia dal profumo inconfondibile.
- I canestrelli bolliti, impastati col Gavi e bolliti prima di essere cotti in forno per una fragranza tutta da provare.

Il cioccolato novese

- La lavorazione del cioccolato è una tradizione di Novi dalla fine dell'800. Oggi sono presenti sul territorio numerose aziende dolciarie.

La testa in cassetta

- La testa in cassetta è un prodotto della civiltà contadina e prevede l'utilizzo di parti della testa del maiale, unite ad altre parti di maiale e di bovino mescolate a spezie e aromi, cotte lentamente e poi messe in una forma di legno (la cassetta) a stagionare.



L'enogastronomianelle colline del Gavi e del Brachetto fra mille prelibatezze dolci e salate



Le specialità...

Il Brachetto DOCG

- Il Brachetto DOCG, un vino dolce, aromatico dal caratteristico colore rosato. Gli altri vini dell'acchese sono: il Dolcetto d'Acqui DOC, il Barbera del Monferrato DOC, il Barbera d'Asti DOC, il Cortese dell'Alto Monferrato DOC, il Moscato di Strevi DOCG e l'Asti Spumante DOCG.

2° giorno:

Acqui Terme: benessere, storia e sapori



Prima colazione in hotel e incontro con la guida.

Passeggiata nel centro storico di Acqui Terme, cittadina termale dell'Alto Monferrato. L'antico municipio romano, Aquae Statiellae, sopravvissuto alle invasioni barbariche, è divenuto fin dai primi secoli del Cristianesimo sede vescovile di notevole importanza e prestigio.

Visita guidata ai siti più importanti, tra cui il simbolo della città, la fonte di acqua termale che sgorga a 75° e che per questa ragione è chiamata "La Bollente"; la cattedrale di San Guido, al cui interno si trovano la suggestiva cripta ed il trittico della Madonna di Montserrat, capolavoro di Bartolomeo Bermejo, il sito archeologico del calidarium romano riportato alla luce recentemente ed il castello dei Paleologi che custodisce resti archeologici dalla preistoria all'epoca romana e paleocristiana. Lungo il percorso nel centro storico, sosta presso l'Enoteca Regionale, ospitata nelle cantine cinquecentesche del coevo Palazzo Robellini: visita e degustazione dei vini più prestigiosi del territorio dell'Acchese.



se. I vini dolci e aromatici sono abbinati con gli amaretti e i baci acchese; il Dolcetto, secco e tannico, si abbina perfettamente ad un altro gioiello della gastronomia locale: il filetto baciato.

Pranzo in un ristorante tipico con i piatti più caratteristici come lo stoccafisso all'acchese, una prelibatezza che testimonia di quando vi transitavano le Vie del sale. Nel pomeriggio, il tour prosegue con la visita ad un'azienda vitivinicola nei dintorni di Acqui, tra le colline dell'Alto Monferrato o nel piccolo borgo di Strevi, dove si produce il famoso Passito di Strevi. Proseguimento per il piccolo e caratteristico borgo di Visone, con la torre e i ruderi del castello medioevale a strapiombo sul torrente. Possibilità di degustare un ottimo torrone artigianale. Rientro ad Acqui Terme, cena e pernottamento.

Il filetto baciato

- Il filetto baciato, un salume prodotto artigianalmente solo nell'acchese, il cui "cuore" è un trancio di filetto tenuto in salamoia con spezie e aromi particolari e segreti, a cui l'aria frizzante delle colline acchese infonde una consistenza unica e speciale.

Il passito di Strevi e il torrone di Visone

- Il famoso Passito di Strevi, un vino dal profumo intenso e color dell'ambra
- Con pochi e genuini ingredienti (il miele della Valle Erro e le nocciole piemontesi mescolati con l'albume d'uovo), si crea un torrone unico per sapore e consistenza.

La robiola di Roccaverano

- Formaggio di antichissima tradizione, citato già prima dell'anno mille, che si ottiene artigianalmente con solo latte caprino. L'alimentazione base degli animali al pascolo è costituita da foraggio verde unito a rovi, timo serpillio ed altre erbe aromatiche che conferiscono al latte un sapore molto particolare.

3° giorno:

Dall'acchese alla Val Borbera

Prima colazione in Hotel.

Trasferimento nella zona della Robiola di Roccaverano Dop. Visita di un'azienda produttrice di formaggio e piccola degustazione. Spostamento verso la pianura alessandrina, aperitivo e pranzo in un ristorante della zona.

Nel pomeriggio, con un breve tratto di autostrada (Alessandria Sud-Vignole Borbera) si raggiunge la selvaggia Val Borbera, al confine con la Liguria, i cui abitanti hanno preservato dall'oblio alcuni "tesori" gastronomici, prodotti di nicchia di antica tradizione, legati all'asprezza della vita di un tempo fra queste montagne.

Fra tutti i prodotti, spicca, per bontà, genuinità e legami col territorio, il formaggio Montebore, le fagiolane, il miele dai profumi intensi grazie all'aria pulita e alle grandi distese di boschi e prati, ai funghi - specialmente i porcini - e ai tartufi che sono alla base di molte preparazioni culinarie della valle, le "mele carle", il vino Timorasso.

In Val Borbera si visita anche un mulino ad acqua ancora funzionante, poi si raggiunge la media valle ed un ristorante tipico per la cena a base di piatti caratteristici, accompagnati da vini di produzione locale.

Fine del tour



Il Montebore e le fagiolane della Val Borbera

- Un formaggio a base di latte vaccino e di pecora dalla caratteristica forma a tronco di cono chiamata "castellino". La ricetta del Montebore si era quasi completamente perduta in seguito allo spopolamento della montagna: solo di recente, Slow food ha ritrovato l'ultima depositaria della ricetta e ha indotto la ripresa della produzione di questo formaggio.
- Le fagiolane "bianca di Spagna" importata quassù nei secoli della dominazione spagnola si sono adattate al territorio sviluppando una varietà autoctona più consistente e gustosa di quella originaria.



Il Timorasso

- La cultura di questo vitigno si era quasi completamente estinta in seguito all'abbandono della montagna ma alcuni viticoltori ne hanno ripreso la coltivazione. Il risultato è un vino bianco, asciutto e corposo dal profumo intenso.