

Esattamente una settimana fa mi trovavo in quel di Govone per il **Press tour nelle Langhe e Roero - 3-4-5/12/2021**.

Sono stata proprio nel [#MagicoPaesediNatale](#)... per un weekend alla scoperta delle Langhe e del Roero in tante declinazioni diverse.

Ecco il mio racconto:

La partenza - 3/12/2021 sveglia all'alba destinazione GOVONE, piccolo borgo del Roero, dove il Natale è di casa, anzi è*"il magico paese di Natale"*

In prossimità della meta, lo spettacolo delle alpi innevate ci accoglie con il sorgere del sole, prima lontane e quasi invisibili nella foschia, poi sempre più nitide ed imponenti.



L'arrivo - dopo un suggestivo saliscendi tra le dolci colline del Roero ecco Govone che, dalla cima della collina, strizza l'occhio al visitatore ed è pronto ad accoglierlo con la proverbiale ospitalità piemontese.



Il viaggio nelle specialità enogastronomiche - Accolti nel salone degli incontri “La Serra” cominciamo a conoscere un prodotto spettacolare, frutto della collaborazione tra gente di montagna che, senza campanilismi di sorta, lavora per fornire al consumatore un’eccellenza assoluta.

Sto parlando della BLONDE D’AQUITAINE, un vitello dalle carni tenere e naturalmente magre che nasce sui Pirenei francesi e continua la sua crescita grazie all’esperienza ed alla passione degli allevatori piemontesi.



La definizione di carne Europea sposa appieno la filosofia che ha unito la passione d'oltralpe con la sapienza di chi ha fatto dell'allevamento bovino un vero e proprio credo.

Per valorizzare un simile patrimonio destinato alla nostra tavola e per farci assaporare al meglio le potenzialità del prodotto, lo Chef Stellato Walter Ferretto ci ha deliziato con una sinfonia di sapori attraverso diverse preparazioni che ne esaltano la naturale tenerezza e versatilità.

Menù:

la degustazione inizia con l'**aperitivo**: un tritico composto da "cubo di bollito in salsa verde" seguito da un "fagottino di vitello tonnato" e concluso con "polpettine, zucca e gel di carpione".

Si prosegue con l'**antipasto** "il bovino si fa in tre":

- Carpaccio di vitello, maionese alle nocciole, puntarelle
- Battuta di coscia con topinambur, patate viola, funghi chiodini
- Tataki, salsa orientale

Primo piatto

- Riso Carnaroli gran riserva, castagne, Castelmagno, cacao

Secondo piatto

- Guancia di vitello al cucchiaino, polenta al forno, crema di patate e sedano rapa

Dolce

- Tartelletta di pera Madernassa, crema alla vaniglia bourbon, cialde croccanti al cacao
- Panettone artigianale firmato Walter Ferretto

E ad accompagnare...

- Roero DOCG Arneis sigillo ducale metodo classico Terre Sabaude
- Barbera d'Alba DOC superiore Monarca Terre Sabaude
- Nebbiolo d'Alba DOC superiore Terre Sabaude
- Moscato d'Asti DOCG

Grazie @**Chef Ferretto** e grazie Terre Sabaude produttori di Govone per l'esperienza.



Nel pomeriggio visita all'allevamento Az. Agricola Pavesio a Castellinaldo d'Alba (CN) dove, ascoltando l'accurata narrazione della vita in cascina e visitando le stalle, si percepisce la

passione e la dedizione dei proprietari.



Una nota a margine va sicuramente dedicata alla visita guidata presso il Castello Reale di Govone ed alla Mostra di Natale a Casa Savoia.





Sicuramente merita una visita.

Stanca ma appagata a sera, dopo la cena presso l'Agriturismo Cascina Roero a Govone, pernotta all'albergo Langhe e Monferrato a Costiglione d'Asti.

4/12/2021

La mattinata mi riserva un tour "**Asti e i Sentieri Gastronomici**" con visita ad alcune botteghe storiche e con degustazione di tipicità.

Cominciamo con la bottega storica **Barbero Torroneria e Cioccolateria** dove la dolcezza la fa da padrona.





Fondata nel 1883 produce un'infinità di specialità create per renderci piacevole ogni momento.

Amaretti di svariati gusti, torroni e un mondo di cioccolato, solo per citarne alcuni.

Il miglior modo per iniziare la giornata.

Qualche minuto per le caratteristiche vie di Asti e mi trovo al wine shop **Poderi dei Bricchi Artigiani** della famiglia **Gaslini Alberti** che produce *vini biologici*.



La degustazione inizia con un **Blanc de noir** spumante brut metodo classico, sicuramente un vino che si sposa alla perfezione con i piatti di pesce, così come ideale compagno per un aperitivo con gli amici.

Proseguiamo con un **Barbera DOCG** con 6 mesi di affinamento in acciaio, definito un vino quotidiano e ideale con salumi e formaggi non troppo invecchiati.

Infine un **Barbera d'Asti Superiore** la cui struttura è data dall'affinamento in botte. Vino adatto a piatti complessi e sapori intensi.



Bravi, ottimi vini, sicuramente consigliatissimi.

E via... in marcia verso nuove scoperte in questo tour fra le eccellenze del Piemonte (terra a cui sono legata e dopo vi spiegherò il perché).

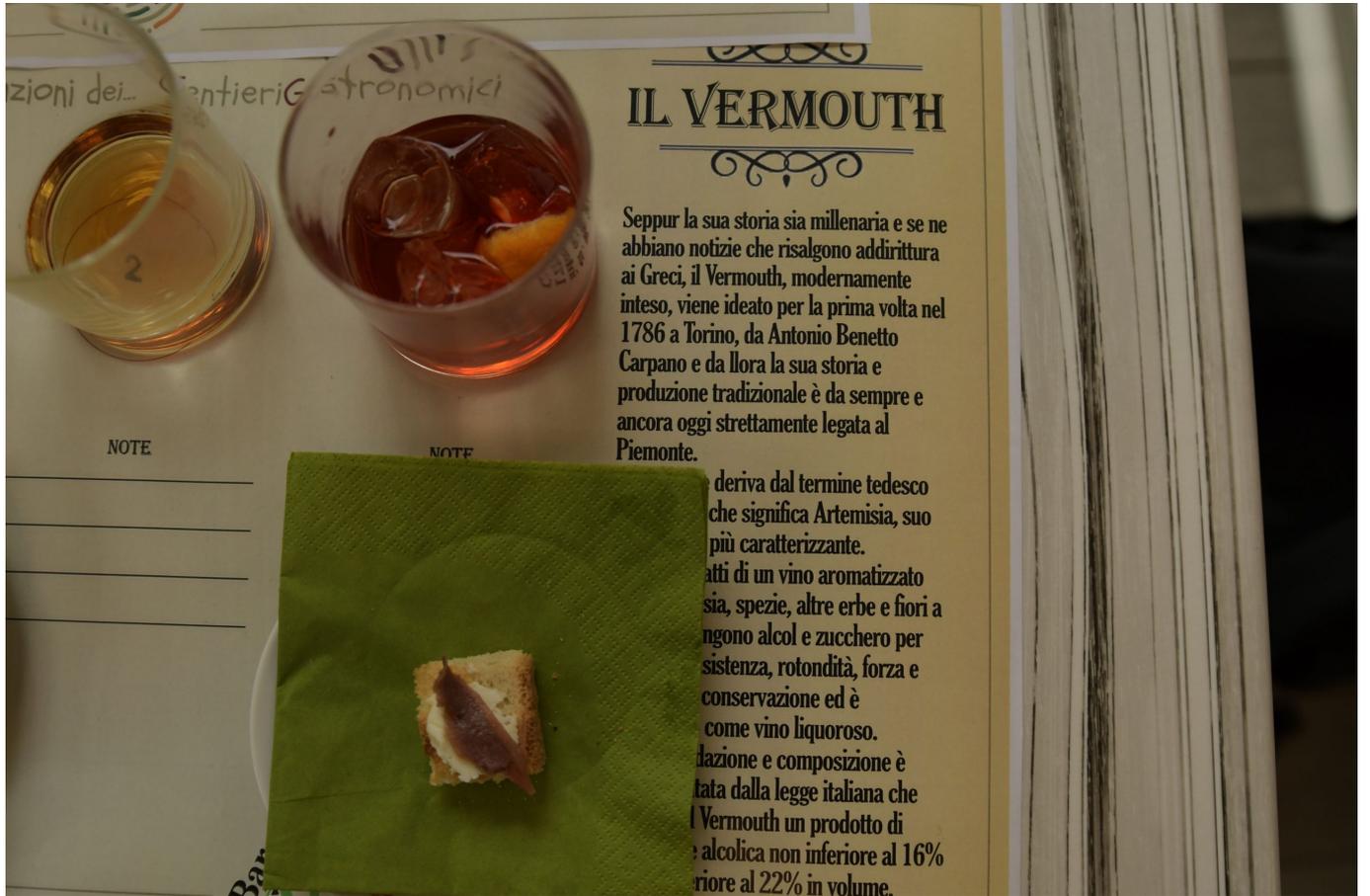
Passiamo ora ad un prodotto storico seduti nel dehor del ristorante **Il Cicchetto**

Il **vermut** oppure **vermouth** in grafia francese e **vermot** in quella piemontese. E' un vino aromatizzato, creato nel 1786 a Torino.

Lo degustiamo nella variante **bianca** con cioccolato in abbinamento, **ambrato** con un assaggio di formaggi



e, in versione **“americano”**, ideale con un crostino burro ed acciuga.



Alla salute.....



È ora di pranzo ed il ristorante **Roma di Priocca** ci aspetta per un'altra degustazione a base di specialità del territorio, agnolotti in primis.

Un caffè, e di nuovo in viaggio verso **Govone**, dove mi attende un'esperienza davvero originale: la premiazione del **miglior Pandoro** e del **miglior Panettone** classico decretata dallo staff di **Dissapore**, divenuto nel tempo l'appuntamento più atteso dai **mastri pasticceri d'Italia**.

La classifica del panettone di Dissapore 2021 viene vinta da Andrea Tortora, mentre Vincenzo Tiri è incoronato per il miglior pandoro.

Un premio speciale "miglior emergente Magico Paese di Natale" viene assegnato a

Stefano Chierigato per il suo panettone.

All'evento è intervenuto lo chef Diego Bongiovanni che ha preparato una farcitura per panettone a base di zabaione e ricotta.



Si rientra in Hotel per un momento di relax prima della cena...



...all'**Antico Cascinale di Asti** dove, tra vitello tonnato, insalata russa, maltagliati con verdure e, per finire, il bonet, la tradizione piemontese è nuovamente rispettata.

5/12/2021

La mattinata si prospetta elettrizzante: infatti mi attende la visita alla **Casa di Babbo Natale nel Castello di Govone**.



Una recita per adulti e bambini che ti trasporta nel mondo del Natale attraverso una sapiente miscela di giochi di luce, un'intensa narrazione ed un'ambientazione magica

..... e, per finire....

L'incontro con **BABBO NATALE** ☐



Questo sicuramente è *IL MAGICO PAESE DI NATALE* nelle *TERRE UNESCO*

Prima di salutare il Piemonte rimane ancora un'eccellenza da visitare ovvero la **Cantina Dogliotti**



dove lo chef **@Diego Bongiovanni** ci aspetta per portare a tavola i piatti che ricordano la sua infanzia, accompagnati dai meravigliosi vini della cantina.

Ma ciò che mi emoziona maggiormente è che mi trovo a Castagnole delle Lanze, il paese natale di mio padre Luciano.

Curiosando nella cantina vengo attratta dalla simpatia di una signora che, intenta a cucinare

il ragù, mi spinge ad avvicinarmi per scambiare due chiacchiere. Scopro, con mia sorpresa, che è la mamma dello Chef.

La fierezza della signora Giuliana mi aiuta a ricordare quanto le genti di questo territorio siano attaccate alle proprie origini e così, chiamo per telefono mio padre, che conversa per qualche minuto ed in modo amichevole con Giuliana, ricordando i tempi e gli amici lasciati tanti anni prima per trasferirsi a Milano ed ora a Bergamo.



Hanno ricordato i ritmi che scandivano le giornate, i luoghi dell'infanzia e le attività che accompagnavano la vita di quei giorni, il tutto condensato in una breve telefonata.

In conclusione, alla domanda se si trova meglio lontano dalle terre natie, la risposta di mio padre è stata: ***“un Langarolo si sente sempre un Langarolo”***.

Il pranzo è un trionfo di sapori così come lo sono i vini che accompagnano le portate.



Si comincia con un freschissimo **Spumante brut** abbinato agli antipasti, una **Barbera d'Asti DOGC** con i tagliolini al ragù di salsiccia ed una **Barbera Superiore** a seguire con il petto di faraona.

Come coccola finale, in abbinamento ad una sontuosa mousse di cioccolato, **un Moscato d'Asti ERIK 2011** che, a dispetto dell'annata di produzione, grazie all'accurata selezione dei grappoli, al trattamento delle uve prima della spremitura ed alla maestria dell'enologo, conserva ed accresce il gusto ed il sapore.

Sicuramente una vera ECCELLENZA.

È arrivato il momento dei saluti e di riprendere la strada di casa.

In questi tre giorni ho conosciuto molte persone che, come me, amano conoscere i meravigliosi luoghi del nostro bel paese, amano conoscere le genti che orgogliosamente portano avanti le tradizioni pur non tralasciando l'innovazione ed amano il buon cibo e il buon bere.

Grazie ***Piemonte, grazie territori delle Langhe e del Roero.***



Altro da Luciana In Cucina



Biscottini al limone



Una Notte Verde a Leroy Merlin...



Brownies alle noci



Tortelli ai gamberi e burrata



Olio Biolevante, l'extravergine di oliva ita...



Ghiaccioli cremosi
yogurt e caffè