

Venerdì 8 ottobre 1999

18

LA CULTURA

l'Unità

Ma le Langhe non andranno mai in «malora»

Il racconto di Fenoglio non si addice a una terra ricca: di tartufi e di cultura

FOLCO PORTINARI

La sola pronuncia del nome, Alba, la dice lunga sulle origini della città, capitale della subregione delle Langhe. Si tratta di un toponimo che presso i liguri indicava i capoluoghi, i centri in cui si amministrava la giustizia. Come Albigola o Albenga. E a rendere avventurosi, per sotterranei scambi, l'etimo e la sua storia ci si mette pure Alba Longa. D'altronde l'Alba che noi conosciamo è quella romana, l'Alba Pompeia, omaggio a un Pompeo Strabone che nulla ebbe a che fare col grande avversario di Cesare.

L'Alba che noi conosciamo si divide tra Asti e Cuneo, tra Langhe, Roero e Monferrato per usare denominazioni più apprezzabili. C'è un documento ormai classico, alto-medioevale, il diploma dell'imperatore Ottone I, anno 967, dell'era cristiana, nel quale viene assegnato agli Aleramo, signori del Monferrato, quel territorio: «...omnis cortes, in desertis locis a flumine Tanagris usque ad flumen Urbanis». Cioè la regione delimitata, per confini, dai fiumi Tanaro e Orba, di desertico paesaggio, diversissimo davvero da quello attuale. A testimonianza documentale di come si evolvano i paesaggi e, con essi, le economie. È sufficiente pensare alla distanza enorme che passa da quei «luoghi deserti» all'occupazione progressiva d'ogni metro, riservato alla vite, ricchezza di quelle colline. Non solo, ma si pensi al passaggio, direi epocale, da area contadina a area industriale: Alba oggi è centro di grandi (e famose) industrie, come la Ferrero per il cioccolato. Mondo per gli impianti sportivi, Miroglio per il pret-à-porter, per citare quelli di più vistosa conoscenza.

Ciò che delle Langhe più si conosce, culturalmente parlando, non è tanto questo aspetto innovativo, che coinvolge per primi i vignaioli, bensì ciò che la letteratura, ma anche la pittura, hanno illustrato. Reso illustre, cioè, Fenoglio e Pavese da un lato, Casorati, Menzies, Paulucci, Gallizio dall'altro. Si tratta di immagini che si sono sedimentate, in questo mezzo secolo, consolidate, non so con quale aderenza alla realtà. Appartenevano infatti ancora alla cultura contadina, per evoluta che fosse, specie Pavese e Fenoglio: piuttosto sono diventati ormai miti, anche perché la loro operazione era appunto mitizzante. I primi a rendersene conto, con una disattenzione giustificata, sono proprio i concittadini o conterranei di quei «miti». Cosa può interessare o cosa può dire agli abitanti in una delle maggiori concentrazioni di miliardari un racconto come *La malora* di Fenoglio o come *Lavorare stanca* di Pavese? Cosa possono interessare, se non da un punto di vista di mercificazione eventuale, agli smemora-

ti. Forse tutto ciò è fatto apposta, per non togliere il piacere di giocare al Cristoforo Colombo o allo Sherlock Holmes. Quel che invece le istituzioni non sono riuscite a rovinare, pur con scritti e permessi di costruzione, è il paesaggio, uno dei più affascinanti in assoluto che io abbia mai visto e goduto (lo sapeva Pavese che, cittadino di Torino e langhetto di confine, trasferiva su queste colline le sue metafore - che magari andavano a compensare la tragicità di Fenoglio - inventando un mito che tuttora resiste, l'alternativa buona alla metropoli cattiva, per semplificare). Paesaggio che si modifica da Alta a Bassa Langha, morfologicamente distinte, dai noccioli alle vigne. Un paesaggio che significa una risorsa di non poco conto, economica e culturale, il vino. Ma non un vino qualunque. Probabilmente il migliore in Italia, tra i migliori del mondo. I filari sembrano reggimenti schierati in ordine di battaglia, come li avrebbe schierati Napoleone, geomericamente perfetti. La loro battaglia l'hanno vinta e si spera che continueranno a vincerla.

Forse tutto ciò è fatto apposta, per non togliere il piacere di giocare al Cristoforo Colombo o allo Sherlock Holmes. Quel che invece le istituzioni non sono riuscite a rovinare, pur con scritti e permessi di costruzione, è il paesaggio, uno dei più affascinanti in assoluto che io abbia mai visto e goduto (lo sapeva Pavese che, cittadino di Torino e langhetto di confine, trasferiva su queste colline le sue metafore - che magari andavano a compensare la tragicità di Fenoglio - inventando un mito che tuttora resiste, l'alternativa buona alla metropoli cattiva, per semplificare). Paesaggio che si modifica da Alta a Bassa Langha, morfologicamente distinte, dai noccioli alle vigne. Un paesaggio che significa una risorsa di non poco conto, economica e culturale, il vino. Ma non un vino qualunque. Probabilmente il migliore in Italia, tra i migliori del mondo. I filari sembrano reggimenti schierati in ordine di battaglia, come li avrebbe schierati Napoleone, geomericamente perfetti. La loro battaglia l'hanno vinta e si spera che continueranno a vincerla.

Una certa avarizia o indiffe-

renza o noncuranza sembrano comunque caratterizzare l'attività culturale delle istituzioni, almeno nella conservazione e valorizzazione del suo patrimonio. C'era la casa di Fenoglio che è stata abbattuta e da qualche anno esiste solo il suo rudere. Ci fu un momento in cui Alba, negli anni '50, fu una delle capitali d'arte. Qui convenivano alcuni dei maggiori artisti del mondo per lavorare, chiamati da quello straordinario personaggio e pittore che fu Pinot Gallizio, ma nulla si è fatto, nonostante i redditi miliardari, perché ne rimanesse traccia. Così come non vi è traccia di Roberto Longhi, che qui nacque. L'elenco potrebbe continuare. È lasciato ai visitatori e ai turisti trasformarsi in investigatori e cercare, trovare e scoprire. Forse tutto ciò è fatto apposta, per non togliere il piacere di giocare al Cristoforo Colombo o allo Sherlock Holmes. Quel che invece le istituzioni non sono riuscite a rovinare, pur con scritti e permessi di costruzione, è il paesaggio, uno dei più affascinanti in assoluto che io abbia mai visto e goduto (lo sapeva Pavese che, cittadino di Torino e langhetto di confine, trasferiva su queste colline le sue metafore - che magari andavano a compensare la tragicità di Fenoglio - inventando un mito che tuttora resiste, l'alternativa buona alla metropoli cattiva, per semplificare). Paesaggio che si modifica da Alta a Bassa Langha, morfologicamente distinte, dai noccioli alle vigne. Un paesaggio che significa una risorsa di non poco conto, economica e culturale, il vino. Ma non un vino qualunque. Probabilmente il migliore in Italia, tra i migliori del mondo. I filari sembrano reggimenti schierati in ordine di battaglia, come li avrebbe schierati Napoleone, geomericamente perfetti. La loro battaglia l'hanno vinta e si spera che continueranno a vincerla.



Un paesaggio delle Langhe e, sotto, gli scrittori Cesare Pavese e Beppe Fenoglio

AL MERCATO

Il tubero bianco festeggiato per un mese intero

Si apre oggi Alba la fiera del tartufo, il tubero di cui Alba, appunto, fiera. Quello bianco, naturalmente. È una festa che tira avanti per un mese con feste e manifestazioni varie e grande presenza di stranieri. Madrina Dacia Maraini. Ovvio che ci sia un mercato, posto nel cuore della città in un vasto cortile, dov'è pure l'ingresso della Biblioteca Beppe Fenoglio, in via Maestra. Che tutti quei tartufi commercializzati siano di Alba, non lo può giurare nessuno.

Tutti possono invece giurare che l'olio tartufato che li accompagna negli stands non ha malvisto neppure in fotografia la nobilissima patata. Basta non comprare l'olio e comprare il tubero, magari con un mutolo. Non importa la provenienza quando è buono. Questo ha fama nel mondo d'essere il migliore. E una volta all'anno, come volevano i sapienti antichi, val la pena fare qualche follia. E questo lo merita.

Guida alla patria dello slow-food

Quando, dove e come andare. E, soprattutto, dove mangiare

Quando è giusto andare nelle Langhe? Sempre, nel senso che ogni stagione ha il suo fascino. La primavera e l'estate con i mutevoli verdi, l'autunno con i mutevoli rossi e bruni, l'inverno col bianco della neve rotto dal nero dei pali e delle vigne spoglie. Questo per quel che attiene al paesaggio. Poi ci sono gli altri appuntamenti stagionali: autunno-inverno con i tartufi e primavera con i vini nuovi (non «novelli»). Esiste, ed è forse prevalente, un turismo gastronomico, più che estetico o culturale. Come in buona parte del Nord-Italia la miglior cucina è quella invernale, ma d'estate i ristoranti sono egualmente pieni. Quando pieni? Sabato e domenica nelle Langhe si riversano orde di affezionati, molti dei quali sono svizzeri, tedeschi, austriaci, francesi. Il che comporta una penale implicita: più commensali ci sono e meno bene si mangia, ma sempre entro limiti compatibili col gusto.

DoVE andare per mangiare bene? La valutazione media è piuttosto alta, è difficile uscire contenti. Le mie scelte sono, comunque, del tutto soggettive. Costretto, per ragioni di giurisdizione, e eliminare *Le Clivie* di Probesi d'Alba, il numero uno ma nei Roeri, incomincerò da Alba città. In cima metterei *Il vicioletto*, se si cerca un luogo raffinato e di cucina creativa, come si dice oggi, con prezzi adeguati. Sul piano qualità-prezzo metto in fila, collocati

l'uno accanto all'altro nella centralissima piazza Savona: *L'arco*, ristorante gestito dallo Slow-food, che in questi luoghi è nato; il *Porta San Martino* (con le sue tagliatelle di mais); l'*Enoteca*: tutte e tre con cucina langarola, come la si mangia in casa o quasi, ottime cantine. Ora andiamo verso le terre del Barbaresco, a Neive, alla *Contea*, dove Claudia, prediletta da svizzeri e tedeschi, applica il suo estro a una cucina locale di

tofo filologicamente delle tradizioni, virtuosamente direi (e poi dal suo balcone si gode la più bella vista sulle Langhe). In Barolo paese invece ricordo la *Locanda nel Borgo Antico*, oltre all'*Osteria la Cantinella* e al ristorante *La Cantinella*. Altrettanto celebrati, fine, a Monforte sono *La posta*, più casalingo, e il *giardino da Felcin*, più pretenzioso. Ulteriore spostamento in terra di Dolcetto, dove la fa un po' da padrone *L'Albero fiorito*

ENOTECHE E OSTERIE

Una cucina ancora antica e una regola «dolorosa»: il vino buono costa caro



continuo reinventata e adattata. Poco più in là, a Treiso, c'è invece la più sublime delle osterie, pochi posti (ergo prenotare), l'*Osteria dell'Unione*, essa pure del giro Slow-food, dove Pina vi darà i ravioli col pin (Dacia Maraini li battezzò, per il loro volume, «vongole»), tajarin, coniglio con i peperoni: questo il menù, però da ululare. Ci spostiamo in terra di Barolo. Il ristorante più celebrato è sempre il *Belvedere* di La Morra, rispet-

di Dogliani e, proprio sul confine, il *Moderno* di Carrù, buono tutto l'anno ma straordinario in dicembre, quando nel secondo giovedì precedente il Natale si celebra la fiera del bue grasso. E la *Trattoria del Peso di Schellino* a Belvedere Langhe? Una citazione particolare merita il *Ristorante Real Castello* di Verduno (terra di un vino in via d'estinzione, il Pelaverga) delle sorelle Burlotto, davvero situato in un castello settecentesco sabaud:

ci si sente signori, anzi Signori. E li accento il *Falstaff*.

Saliamo infine verso l'Alta Langha. Prima tappa alla *Locanda dell'Arco* di Cissonne, dove il rapporto qualità-prezzo è eccezionale. Poi a Feloglio, da Renato, il re di funghi, Proseguiamo e arriviamo a Murazzano *Da Lele*. Ma l'incontro sovrano dell'Alta Langha, se non di tutta la Langha, resta Cesare, ad Albaretto della Torre, i cui *Cacciatori* (in America lo decretarono il primo ristorante del mondo, bontà loro) è luogo di rari ma ineguagliabili godimenti. Questo elenco è certamente incompleto, è il mio, di una regione che va comunque famosa per la sua gastronomia. Insomma, può anche accadere, ma è difficile prendere una fregatura.

Non mancano nella zona gli avvenimenti culturali, due dei quali di risonanza internazionale. Il premio letterario Grinzane Cavour e il premio Langhe Ceretto per la cultura del cibo. Ma quanto, davvero, la popolazione vi è partecipe? Meglio la fiera del tartufo, o le attività commerciali. Nelle varie cantine di grandi e piccoli produttori è possibile acquistare i vini, tra i massimi non solo d'Italia, per cui la regione va giustamente famosa. Una cosa è certa: non è possibile pagare poco un gran vino. Se lo pagate poco siete certi che non avete fatto un affare. F. P.

IL ROMANZO DI ANDREA CAMILLERI E IL FILM TV IN EDICOLA A L. 19.900

elle U
PU
multimedia

È successo.
Dal romanzo
al piccolo schermo
il Commissario più amato
arriva in edicola.

