



PIEMONTE PER CHI HA NASO

Consigliato: con gli amici

Per Henri de Toulouse-Lautrec l'autunno era «la primavera dell'inverno», ma, tra una sbronza e l'altra, a quell'esplosione di colori non guardò mai. Poco male. Di scorci come paesaggi impressionisti sono ricche Langhe e Monferrato, terre di vino e poesia, pievi, castelli, relais di charme nel cuore di vigneti e borghi secolari. Come l'aristocratica Casale (Al), col mercato dell'antiquariato ogni secondo weekend del mese e i ghiotti Krumiri, ispirati ai baffi di Vittorio Emanuele II, sfornati da Portinaro secondo l'antica ricetta (via Lanza 17, tel. 0142 453030, www.krumirirossi.it). Bill Clinton è un fan di queste delizie di pastafrolla, perfette anche col Cortese di Gavi, fiore all'occhiello della Tenuta La Marchesa a Novi Ligure (via Gavi 87, tel. 0143 743362, www.tenutalamarchesa.it).

Dal Novese, le strade tra i colli si srotolano verso Alba (Cn), dove si va per dare un'annusata alla Fiera internazionale del tartufo (fino al 17 novembre, tel. 0173 361051, www.fieradeltartufo.org) e per vedere la mostra di Ellsworth Kelly, gigante del Minimalismo Usa (fino al 10 novembre al Coro della Maddalena, ingresso gratuito). Il gusto sposa l'arte, qui come presso altri due indirizzi eccellenti: La Piola, che serve i grandi classici piemontesi in un contesto di design, e Piazza Duomo, dove gli affreschi di Francesco Clemente fanno da sfondo alle creazioni dello chef tristellato Enrico Crippa e si mangia su piatti disegnati da artisti d'avanguardia.

Gusto e arte si intrecciano pure a Cherasco per il Mercato del Cioccolato d'Autore (il 10 novembre, tel. 0172 427050), base dei celebri Baci, specialità dal 1881 della pasticceria Barbero (via Vittorio Emanuele 74, tel. 0172 488373, www.pasticceriabarbero.com), che apre le sue vetrine vicino al ristorante Al Cardinal Mazzarino, tavola di tradizione in dimora d'epoca, e a Palazzo Salmatoris, cornice d'una mostra su Mario Sironi (fino al 12 gennaio 2014, tel. 0172 427050).

**MONFERRATO, LANGHE,
GAVI: CANTINE E COLLINE,
BISCOTTI E MOSTRE. RELAIS
CON PANORAMI E CULTURA
ALL'ODOR DI TARTUFO**

Per il weekend dall'8 al 10 novembre
Costo a persona: da 250 euro

DI BEBA MARSANO



Sopra

Tra i prodotti dei vigneti del Monferrato c'è il Cortese di Gavi, bianco doc (anche in versione spumante).

Sotto

I tavoli «in piazza» del Ristorante La Piola, bistro stellato dello chef Enrico Crippa ad Alba.

VIGNETI STELLATI

DOVE DORMIRE

Canonica di Corteranzo
via Gianoli 15, Murisengo (Al), tel. 0141 693110, www.canonicadicorteranzo.it

Doppia da 120 euro
Travi in rovere e camini nella dimora del curato immersa in 18 ettari di vigneto.

L'Ostelliere
frazione Monterotondo 56, Gavi (Al)
tel. 0143 607801, www.ostelliere.it

Doppia da 140 euro
Eleganze rurali in una casa colonica del XVII secolo immersa tra i vigneti.

Palas Cerequio
borgata Cerequio, La Morra (Cn)
tel. 0173 50657
www.palascerequio.com

Doppia da 220 euro
Cru resort nei domini del Barolo; nella cantina caveau, la Langa nella pittura di Gian Carlo Ferraris.

DOVE MANGIARE

Ristorante La Piola
piazza Risorgimento 4, Alba (Cn)
tel. 0173 442800, www.lapiola-alba.it
Prezzo medio: 25 euro
Bistrot d'arte del pluristellato Enrico Crippa, che possiede anche l'adiacente Piazza Duomo (prezzo medio: 80 euro).

Al Cardinal Mazzarino
via San Pietro 48, Cherasco (Cn)
tel. 0172 488364
Prezzo medio: 25 euro
In menu ravioli con ripieno di lumache e funghi porcini, tajarin con salsiccia.

Ristorante Gener Neu
lungo Tanaro dei Pescatori 4, Asti
tel. 0141 557270, www.generneu.it
Prezzo medio: 40 euro
Cucina (stellata) del vecchio Piemonte.

INFO UTILI

Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero
tel. 0173 35833, www.langheroero.it