7 experience da vivere nel Monferrato (appena sarà possibile!)

scritto da Silvia Fissore | 15/12/2020



Tartufi, vino, nocciole, ma anche donne e uomini che hanno scommesso sui tesori della loro terra. Sono questi i protagonisti di 7 percorsi di gusto e relax proposti dal Consorzio Sistema Monferrato per rilanciare il distretto nel 2021

Dal prodotto agricolo al prodotto turistico. Si può sintetizzare così il nuovo progetto di marketing territoriale "Bottega Monferrato Autentico", voluto dal Consorzio Sistema Monferrato e finanziato attraverso il FEASR Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale. L'obiettivo è promuovere il turismo incoming di questo territorio unico, partendo dalle eccellenze enogastronomiche che lo caratterizzano per dare vita a nuovi flussi turistici nella stagione 2021.

«Si stima che oggi i 2/3 dei turisti – spiega Andrea Cerrato presidente del Consorzio Sistema Monferrato e coordinatore del progetto – scelgono un luogo per l'enogastronomia e negli ultimi anni il turismo passivo (villaggi o viaggi organizzati) è diventato esperienziale, ovvero il turista si reca dove può essere partecipe della vita di quel territorio facendo "qualcosa"».

Le esperienze sono pertanto la fonte primaria e la discriminante per scegliere una meta piuttosto che un'altra, ma devono essere costruite, testate, proposte al consumatore locale e successivamente al turista.

«Il miglior testimonial di un territorio è proprio il prodotto che lo caratterizza» continua Cerrato.

Quest'ultimo è anche il criterio sulla base del quale sono state scelte le prime 7 aziende coinvolte nel progetto e che faranno da apripista:

- 1. Cantina Hic et Nunc e agriturismo Ca' dell'ebbro di Vignale Monferrato (AL)
- 2. Bioagriturismo Tenuta Antica di Cessole (AT)
- 3. Azienda agricola e agriturismo Terra d'origine Fratelli Durando di Portacomaro (AT)
- 4. Azienda agricola Agripassione di Asti
- 5. Azienda agricola e tenuta storica di charme per eventi Torre di Batibòdi Asti
- 6. Azienda vitivinicola Garrone Evasio e Figlio di Grana (AT)
- 7. Azienda vitivinicola Garino e agriturismo L'acino d'uva di Cunico (AT).

Turismo in Monferrato: 7 esperienze tra cibo, vino e arte

Il progetto **Bottega Monferrato Autentico** permetterà di far crescere nei produttori la convinzione delle potenzialità di sviluppo del territorio, non ancora pienamente espresse ma fondamentali nel far crescere l'attrazione turistica.

Scopriamo insieme le 7 experience alla scoperta del Monferrato e dei suoi tesori.

In Quad tra i vigneti

Un tour tra i 20 ettari di vigneto della **tenuta Hic et Nunc**, con degustazione finale alla scoperta dei classici piemontesi: dolcetto, freisa, cortese e barbera. Il pezzo forte dell'experience? La "**cantina trasparente**", una terrazza di vetro e acciaio che svela agli ospiti i segreti del vino: una vera immersione nella filiera produttiva. E per chi vuole fermarsi a dormire, ci sono **7 camere** nell'annesso agriturismo o una praticissima area camper per gli amanti dell'oudoor. **Info**: <u>Cantina hic et nunc</u>.

Pic nic tra i noccioli

Una tenuta bioagricola con produzione di nocciole e vino biologico, ma anche uno splendido boutique hotel in cui rilassarsi degustando i prodotti locali. Ad accogliere il turista e a guidarlo nei percorsi sensoriali è **Maria Pia Lottini**, ex manager informatica che 20 anni fa si innamora di questi luoghi e li fa rinascere riconvertendo le produzioni a biologico. Il **Pic nic tra i noccioli** della tenuta

è sicuramente un tuffo nel passato, una rievocazione di gusto e memorie che riportano il turista alle antiche merende nei campi. **Info**: **Tenuta Antica di Cessole**.



Wine tasting & Big Bench con le Cantine Garrone

Sono più di 100 le Panchine Giganti, o Big Bench, che costellano le colline del Monferrato e regalano dalla loro posizione una vista incredibile su panorami mozzafiato. Per chi visita le Cantine Garrone, guidate da Dante Garrone, vero e proprio artigiano del vino, è possibile abbinare alla wine tasting anche un percorso tra le vigne di Ruchè di Castagnole Monferrato e di Barbera d'Asti con soste presso tre celebri Panchine: la n° 91 di Casorzo, la n° 51 di Castagnole Monferrato e la n° 68 di Calliano. **Info: Cantine Garrone**.

Esperienza "nocciola"

La tonda gentile è sicuramente il simbolo del Monferrato. Visitare un autentico laboratorio di lavorazione delle nocciole può essere un'occasione unica per scoprire questo tesoro, soprattutto se a guidare l'esperienza è una famiglia che da generazioni coltiva queste terre. Stiamo parlando dell'azienda **Agricola F.lli Durando**, conosciuta da quasi 4 secoli per il suo Grignolino e il suo Ruché e oggi focalizzata anche sulla produzione della tonda gentile. I partecipanti al laboratorio avranno a disposizione il kit del mastro nocciolaio e, partendo dalla materia prima, potranno realizzare la propria e personalizzata crema di nocciole! **Info**: Azienda agricola **F.lli Durando**.



Il Monferrato in un barattolo

Siamo a due passi da Asti, celebre per il suo Palio e il Moscato e nodo nevralgico per il turismo incoming. In questa piccola azienda agricola che produce frutta e verdura è nato anche un laboratorio di trasformazione dei prodotti in conserve sotto vetro. I turisti di passaggio possono cimentarsi in divertenti laboratori di produzione secondo le antiche ricette contadine, per poi portarsi a casa il frutto del proprio lavoro. Da provare la "bagna fausa", una bagna cauda reinventata, preparata solo con finocchio, acciughe e olio e molto apprezzata da chi non ama il gusto forte dell'aglio. **Info:** Agripassione.

Tartufai per un giorno

Il "Trifulao", il cercatore di tartufi in piemontese, e il suo fidato cane, sono figure quasi fiabesche che si aggirano tra le nebbie notturne del Monferrato. E la "cerca" del tartufo bianco è sicuramente una delle esperienze più ambite per gli amanti dell'oro bianco. Per chi soggiorna nell'antica dimora **Torre di Batibò**, poco distante da Asti, è possibile sperimentare un'autentica "cerca" in notturna, in compagnia di un trifulao esperto, forniti di torce elettriche e una buona dose di fortuna. Al termine dell'escursione, la "merenda sinoria", secondo la migliore tradizione monferrina con salumi, formaggi, marmellate, antipasti, acciughe, carne cruda, uova e chiaramente il tartufo. **Info: Torre di Batibo**.



Alla scoperta delle Pievi

Ma il turismo in Monferrato non è solo colline, vigneti e tartufi: è anche un luogo ricco di storia e di preziose testimonianze artistiche e architettoniche del nostro passato. Per questo l'**Azienda agricola Vini Garino**, specializzata in vini biologici, ha pensato di proporre, oltre alle consuete wine tasting, anche un insolito percorso in e-bike, alla scoperta delle antiche Pievi romaniche che costellano la zona. Qui la protagonista assoluta è l'**Abbazia di Vezzolano** e il percorso si snoda tra antiche chiese in mattoni e borghi arroccati, per concludersi fino all'antico cascinale del '700 di proprietà della cantina e trasformato in agriturismo di charme. Qui è possibile terminare l'esperienza con un pranzo all'aperto o nel vecchio fienile. **Info**: **Azienda Agricola Garino**.