

- [About us](#)
- [Redazione](#)
- [Partners](#)
- [Diffusione](#)
- [Links](#)
- [Contact](#)



- [TURISMO»](#)
- [NOTIZIE OGGI](#)
- [WELLNESS](#)
- [KALEIDOSCOPE](#)
- [CULTURA»](#)
- [ARCHIVIO»](#)
- [English»](#)

ITALIA, [TURISMO](#) — 31 luglio 2012 at 10:30

Piemonte, la regione del (buon) gusto



Testo di Cora Ebeling e Foto di Oliver Blum

Quando si dice che la ricchezza di certi luoghi va ricercata nella terra stessa è il caso dell'Alta Langa in Provincia di Cuneo, che offre dai prodotti tipici che questa terra regala alle risorse naturalistiche e culturali tutto quello che rende un luogo unico e prezioso.

Le Langhe sono una regione del Piemonte che comprendono le provincie di Asti e Cuneo e si dividono in Alta e Bassa Langa.

Questa terra, che rappresentava un passaggio tra l'ovest e il sud-est dell'Europa, è testimone della storia dell'Italia. Qui hanno lasciato la loro testimonianza con castelli e chiese affrescate Celti, Saraceni, Normanni, Visigoti nonché le truppe di Napoleone e hanno visto la luce Cesare Pavese e Beppe Fenoglio.



Ma è anche terra di grandi tradizioni agroalimentari come la nocciola, il tartufo, i formaggi dop e vini di fama mondiale come il Barolo e il Dolcetto d'Alba.

Lo testimonia l'antica via del sale, una rete di sentieri che portava attraverso i dossi delle colline piemontesi fino in Liguria e già ai tempi del medio evo serviva allo scambio merci tra le due regioni come vino e grano contro pesce e sale. Oggi, persa il suo valore commerciale, è diventata meta di escursioni e trekking snodandosi in paesaggi di particolare interesse naturalistico. Si possono ripercorrere tratte della via del sale anche in carrozza con i storici *Cartune*, i carrozzieri che un tempo trasportavano le merci.

Chi vuole godere della meravigliosa natura ed esplorare i dintorni "andando per Langa" come si dice da queste parti, può percorrere una via conosciuta come "pedaggera", la quale attraversa campi di cereali, prati, boschi di castagni e pinete lungo il dorsale collinare che separa la Valle del Belbo dalla Bassa Langa. Si tratta anche qui di una strada commerciale che faceva parte dell'antica via del sale e chi transitava qui con il suo carico di merci facendo la spola tra il mare e le montagne doveva appunto pagare un pedaggio.



Le pendici collinari a volte inaridite dalla siccità e a volte inondate da forti precipitazioni, hanno costretto nei secoli gli abitanti a trovare strategie di sopravvivenza diverse da quelle degli agricoltori della pianura. L'altitudine rende difficile per esempio la coltivazione della vite, quindi si è dovuto ripiegare sui terrazzamenti fatti con la tipica pietra bianca di Langa, nonché incentivare l'allevamento di pecore e la coltivazione della nocciola che ancora oggi rappresentano un'agricoltura in armonia con l'ambiente.

Guardando il panorama ci si accorge che gli abitanti dell'Alta Langa hanno costruito i loro paesi sulla sommità delle colline non solo per motivi pratici ma anche per ragioni estetiche. Da una parte sono luoghi al riparo dalle frane e un tempo meno avvicinati dai nemici, dall'altra sono sicuramente più adatti a contemplare l'orizzonte che sta oltre le dorsali collinari e che rimane

nascosto a chi sta più in basso. In più, quando in piena estate nelle basse valli regna un caldo torrido, qui su si respira un'aria più fresca e piacevole.



Le Langhe non costituiscono soltanto una frontiera dal punto di vista del paesaggio naturale, ma sono anche una sorta di frontiera antropologica. Qui non solo dialetti e accenti piemontesi si fondono con quelli liguri, ma anche tradizioni e usanze, dando origine a un curioso crogiuolo di lingue e culture.

L'Alta Langa è costituita da 43 piccoli comuni arroccati sulle colline, di cui alcuni raggiungono appena un centinaio di abitanti.

Questi borghi dell'Alta Langa mantengono inalterato il loro fascino, con i vicoli stretti e tortuosi e le case costruite anche loro con la caratteristica pietra di Langa che, un tempo nascosta dall'intonaco, oggi è tornata a essere visibile.

Per la maggior parte questi paesi sono però abitati solo da anziani e donne con bambini dato che questa zona prevalentemente rurale e montagnosa è interessata da un costante spopolamento soprattutto per quanto riguarda i giovani che emigrano in cerca di lavoro verso le industrie della vicina Alba.



Il progetto Tourval è un progetto transfrontaliero approvato a marzo 2010, il cui obiettivo è la crescita delle aree interne del territorio tra le Alpi Marittime, Imperia e la parte confinante della provincia di Cuneo. Per questo si mira a un miglioramento della qualità della vita e delle condizioni socio economiche in questo territorio attraverso lo sviluppo locale sostenibile e l'offerta diversificata e destagionalizzata del turismo dedicato alla natura, alla cultura, allo sport, soprattutto alle attività all'aria aperta come Mountain bike e Nordic Walking, ai prodotti tipici e all'offerta ricettiva e ristorativa.

I prodotti tipici vengono valorizzati grazie al progetto "Tourval Café", al quale hanno aderito 24 imprese italiane, di cui 6 in Alta Langa, che hanno le caratteristiche di piccoli bistrò di paese, una sorta di spaccio o bottega in grado di offrire servizi come ristorazione veloce con prodotti tipici, informazioni turistiche, internet point e alcuni anche possibilità di pernottamento. Lo scopo è di far conoscere i prodotti locali e valorizzare le risorse naturali e culturali del territorio, per questo rientrano in un progetto interreg dell'Unione Europea e si avvalgono del partenariato francese, delle Camere di commercio di Cuneo e Imperia nonché del GAL Langhe Roero.

Questi bistrò, che si ispirano ai Bistrot des Pays francesi, si possono trovare solo nei comuni con meno di 500 abitanti dove non ci sono né bar né altri esercizi commerciali nel centro storico.

Attualmente i "Bistrò di paese" dell'Alta Langa sono Il Sole e La Luna a Cerretto Langhe, la Trattoria Belvedere a Serravalle Langhe, La Costa Agriturismo a Torre Bormida, Nocciolarte a Castelletto Uzzone, la Bottega di Paese a Paroldo e la Torre Ristoro ad Albaretto della Torre.

La cucina dell'Alta Langa è conosciuta come genuina e ricca di piatti tradizionali a base di prodotti tipici come salumi, formaggi, funghi, selvaggina nonché castagne e nocciole. Chi vuole dedicare tempo ai piaceri dello stomaco può degustare queste e tante altre specialità gastronomiche nei ristoranti, nelle trattorie e negli agriturismi sparsi per le colline dell'Alta Langa.

Info

Info

www.langheroero.it

www.parcoculturalealtalanga.it

www.tourval.org

www.oliverblum.com



.....

Share:

Iscriviti per: Emotions Newsletter

Email Address
Preferred Format

- HTML
- Text

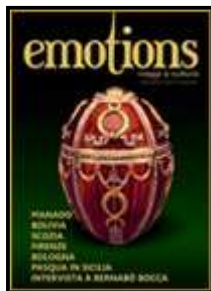
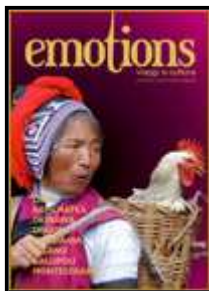
Mobile

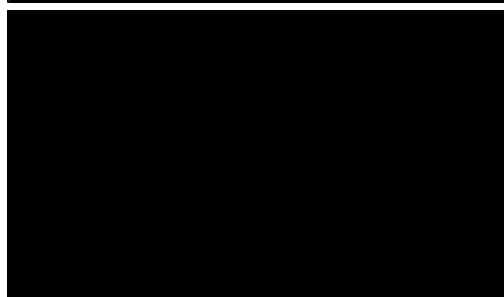
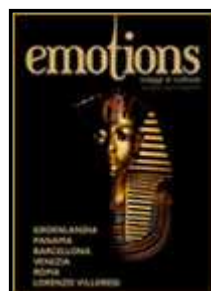
Subscribe

Read Emotions in English

-  Nicaragua. A paragon of nature, history and beauty
-  CAVALIERI GRAND SPA CLUB. A magical island in the heart of Rome
-  Bonbini! Welcome to Aruba
-  BORGIO SEGHETTI PANICHI 'S BIO-ENERGETIC GARDEN
-  OKINAWA'S SECRET RECIPE

Riviste 2012





Like us on Facebook

Latest Tweets

- Ho pubblicato una nuova foto su Facebook <http://t.co/ljKteQRW> # 19 ore fa
- Piemonte, la regione del (buon) gusto <http://t.co/ZtJHyexV> # 19 ore fa
- Ho pubblicato una nuova foto su Facebook <http://t.co/a73Fp8K3> # Jul 30, 2012

Widget



Segui le nostre news giorno per giorno

agosto: 2012

L M M G V S D

1 2 3 4 5

6 7 8 9 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19

20 21 22 23 24 25 26

27 28 29 30 31

[« lug](#)

Copyright © 2012 — Emotions Magazine. All Rights Reserved Designed by 