



Uno scorcio del Castello di Grinzane Cavour, in provincia di Cuneo, dove ogni anno si tiene l'asta del tartufo bianco di Alba.

# Piemonte SEGRETO

Le Langhe e il Monferrato sono il posto ideale per chi cerca relax. E soprattutto ottimi indirizzi dove gustare il tartufo bianco di Alba e passare un fine settimana nella natura

DI Annalia Venezia

**N**ovembre, è tempo di tartufi e di gite in Piemonte, tra le Langhe e il Monferrato. Lo sanno bene molte star internazionali che ogni anno, lontano dagli occhi indiscreti dei fotografi, arrivano in zona per pranzi da veri estimatori. Lo scrittore americano Bret Easton Ellis, qualche anno fa, fece persino inserire una tappa del suo tour letterario ad Alba, in provincia di Cuneo, per gustare dei piatti a base di tartufo. Qualcuno ancora ricorda che ne aveva dimenticato uno, gigante, nella camera dell'hotel dove aveva soggiornato. Ma la passione per la trifola non conosce pausa. E così anche quest'anno,

sebbene la stagione non sia stata favorevole per la mancanza di pioggia, vicino ad Alba, sono stati avvistati l'ex presidente francese Nicolas Sarkozy con la moglie Carla Bruni e il batterista dei Rolling Stones Charlie Watts, visto a pranzo alla **pizzeria Gennaro Esposito (via Cavour 9)**, a Bra. Lo ha tradito una foto con un fan, perché i ristoratori non lo avevano riconosciuto. Per capire quanto gli inglesi siano amanti delle Langhe, basti pensare che Jade Jagger, la figlia della rockstar Mick, ha passato una settimana in luna di miele ad Alba col marito, il dj Adrian Fillary, gustando molti pranzi **al ristorante**





A sinistra, la cantina di Cascina Faletta, nel Monferrato. Sopra, uno scorcio delle vigne Ceretto, nelle Langhe. A destra, tartufi bianchi appena trovati.

## Dal piccolo ristorante di provincia al relais extralusso, la parola d'ordine è discrezione

La Piola (piazza Risorgimento 4), di proprietà della famiglia di produttori di vini Ceretto.

Chi poi non riesce a venire, ordina i tartufi da ogni località del mondo. Il Principe Carlo d'Inghilterra ne ha ordinati due chili, come l'imprenditore Flavio Briatore per il Twiga di Montecarlo e il ristoratore Giuseppe Cipriani. Un'ordinazione importante è arrivata anche da James Rothschild, marito di Nicky Hilton, e dal principe Alberto di Monaco che ne ha voluta una partita per l'amico chef Alain Ducasse. Intanto quest'anno, mentre gli esperti spiegano che le quotazioni del pregiato tubero dipendono dalle condizioni meteo e ci ricordano che il tartufo bianco non si coltiva, mentre il nero sì, la parola d'ordine sembra essere discrezione nei relais extralusso.

Blindato è il Relais San Maurizio (*relaisanmaurizio.it*) a Santo Stefano Belbo, molto amato dalla principessa Paola del Belgio mentre il Boscareto, in via Roddino 21 a Serralunga d'Alba, è il buen retiro della top model Eva Herzigova. Il Palas Cerequio, in località La Morra, è già un indirizzo amato dalle star che vogliono vivere nel lusso anche in campagna: li attendono nove suite, la spa privata e tartufi bianchi su richiesta.

Non hanno resistito a fare foto tra i fornelli della cucina Molteni il conduttore Alessandro Cattelan, lo chef Carlo Cracco e il calciatore della Juventus Claudio Marchisio, al ristorante Campamac-Osteria di livello (strada Giro della valle 1) a Barbaresco, inaugurato da poco. Alla base del successo annunciato di questo posto c'è una storia di amicizia tra lo chef da una stella Michelin Maurizio Garola, lo stesso del rinomato La Ciau del Tornavento (piazza Leopoldo Baracco 7) a Treiso, e il manager Paolo Dalla Mora, appassionato di carni e vini, al punto da aver incontrato a una degustazione, e poi sposato, Rossana

Gaja, figlia del grande produttore piemontese Angelo Gaja. Tutto è in vendita e creato sul momento, come il pane e la pasta. La carne piemontese è solo di mucche al pascolo e la cantina ha più di 20 mila bottiglie, tra Barolo, Barbaresco e bollicine metodo classico dell'Alta Langa. Per pernottare da queste parti, c'è Casa Boffa (in via Torino 9) o l'Agriturismo Rivella (*agriturismorivella.it*), entrambi raggiungibili a piedi.

Intanto sembra essere tornata in auge la "rivalità" tra le Langhe e il Monferrato, visto che la zona un tempo più famosa per le nocciole oggi sembra competere anche per qualità dei vini. Addirittura il paese Terruggia, in provincia di Alessandria, che conta meno di 900 abitanti, è stato soprannominato la Beverly Hills del Piemonte, per la cura del paesaggio e per il reddito pro capite, visto che molti industriali hanno scelto di vivere qui. Tra i luoghi preferiti di alcuni volti noti in cerca di anonimato c'è la Cascina Faletta (Regione Mandoletta 81), a pochi chilometri da Casale Monferrato, una costruzione che risale all'800, oggi ristrutturata e diventata ecosostenibile e a impatto zero. Ha persino una piscina ad acqua salata, per ridurre la presenza del cloro. I proprietari Giovanni Rosso e Elena Novarino hanno scelto di seguire le orme dei loro bisnonni viticoltori e sono tornati a produrre vini già premiati dalla critica, come il 3 Fucili, un Pinot Nero, il Braja a base di Barbera, e il Marchesa Virginia, un spumante ottenuto con metodo classico. La cucina dello chef Paolo Viviani è a vista e i prodotti sono tutti a chilometro zero. I formaggi, ad esempio, sono della Fattoria della Capra Regina (*capraregina.it*), che in alcune occasioni, manda prodotti a domicilio. L'ultima richiesta è arrivata da una vera appassionata del genere, la conduttrice Barbara d'Urso. ■