



Con il patrocinio di:

MINISTERO
PER I BENI E
LE ATTIVITÀ
CULTURALI



CONSIGLIO
REGIONALE
DEL PIEMONTE



Comunicato stampa

7 settembre 2016

CON IL PATROCINIO DELLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO
PEROSI 60 - TORTONA CITTÀ DELLA MUSICA
MUSICA & SAPORI

**Alla scoperta della patria dei Baci di Dama
e primo mercato reale del tartufo**

Tortona è ricca di tante golose sorprese

7-8 ottobre 2016

Venerdì 7 e sabato 8 ottobre a Tortona, nell'ambito della manifestazione "Perosi 60. Tortona città della musica", si svolgerà l'iniziativa Musica & Sapori che porterà nelle vie del centro della città i ristoratori tortonesi e i produttori del Consorzio e delle Strade del Vino. Le vie e le piazze del Centro storico verranno trasformate in un "ristorante per tutti" a cielo aperto. Ci sarà la possibilità di mangiare piatti tipici della zona, degustare salumi, formaggi (il famoso Montebore) del territorio e altri prodotti tradizionali di cui il territorio tortonese è ricchissimo. Per le degustazioni, occorre munirsi di un coupon (a pagamento) distribuito da apposite biglietterie in piazza del Duomo (riduzioni ed esenzioni per bambini). Si riceverà in omaggio un marsupio con un calice per le degustazioni. Il ricavato sarà interamente devoluto a favore delle vittime del terremoto nel piceno.

Ecco una presentazione del patrimonio enogastronomico tortonese dell'esperto Paolo Massobrio:

Tortona intanto è la capitale di un territorio abbastanza vasto e selvaggio fatto di valli spesso ancora incontaminate. E proprio per questo ha caratteristiche che gli sono proprie, che non si trovano altrove. Se mi avessero chiesto quando ero bambino per cosa era famosa Tortona, avrei risposto per i **baci dorati**, due sfere di pasta a base di nocciola tenute insieme dal cioccolato. Ma in realtà Tortona oggi è agli occhi del mondo per un vino, **il Timorasso**, che è un bianco salvato dall'oblio e dalla dimenticanza e che ha caratteristiche uniche. E poi Tortona vuol dire il **salame cucito**, oppure un **formaggio** anche questo riemerso di recente come il **Montebore**. E che dire delle **pesche di Volpedo**, carnose, fantastiche, e della **fragola profumata di Tortona** che rappresenta l'emblema assoluto di questa unicità.

Con la **patata quarantina**, che è una varietà che ben si adatta ai climi appenninici, qui fanno degli **gnocchi** davvero notevoli. Ma ci sono anche le **frittate**, quelle **coi ligaboschi** (asparagina), che hanno una valenza unica. Poi la zona è particolarmente ricca di funghi e tartufi, e persino uno chef importante come **Gualtiero Marchesi**, quando voleva togliersi la voglia veniva **Da**



Con il patrocinio di:

MINISTERO
PER I BENI E
LE ATTIVITÀ
CULTURALI



CONSIGLIO
REGIONALE
DEL PIEMONTE



Giuseppe a Montemarzino. Quella dei **tartufi** è un'altra faccenda strana, perché la notorietà è andata ad Alba, più per un'operazione commerciale che per la presenza del prodotto. Ma il **primo mercato reale del tartufo** in realtà si faceva a Tortona, che era un crocevia ideale.

Io credo che questo territorio viva ancora un momento di sonno, dovuto un po' all'estrema polverizzazione delle campagne e una mancata visione turistica. Oltre vent'anni fa ricordo quando andai a trovare un produttore di vino di Monleale, Augusto Massa, che prima di farmi assaggiare il suo vino mi portò in una stanza all'ultimo piano della sua cascina. Poi con un colpo secco aprì le persiane e mi disse. "Ecco, questo è un quadro del Pellizza".

Racconto questo aneddoto per dire che i produttori di queste terre sono appagati dalla bellezza, che ha ispirato anche artisti.

Il vino buono, la carne e di salumi delle ottime salumerie delle valli (qui il salame è una questione di orgoglio) sono tali perchè c'è una sorta di emulazione della bellezza. Mi piace poi ricordare le prime **aziende agrituristiche**, che hanno puntato sulla **sostenibilità**. Oggi **allevano i bovini all'erba**, come si faceva da sempre da queste parti e magari vendono i loro prodotti ai Gas (gruppi di acquisto solidale).

Insomma bisogna avere lo spirito del cercatore di funghi quando si viene da queste parti, per conquistarsi qualcosa di autentico. Che si trova sempre, anche nelle osterie eroiche. Se poi si è fortunati, ti invitano a casa a bere il vino e a mangiare la **schitta**, che è una pasta fritta in padella, addolcita con la marmellata oppure utilizzata per assaggiare il salame, in questo caso cotto. E si beve **Barbera**, una straordinaria Barbera, oppure il **Nibiò**, che è un **clone di dolcetto** che fanno solo da queste parti. Fanno anche il **vino col moscato d'Amburgo**, oppure con la croatina in purezza. E naturalmente il **Cortese**.