

VADEMECUM DA PASSEGGIO 7/7

Approfondimenti tematici sulle peculiarità culturali e naturalistiche del Roero.
Approfondissements thématiques sur les particularités culturelles et naturalistes du Roero.
In-depth studies about cultural and naturalist aspects of Roero.

ENOGASTRONOMIA CENOGASTROMIE WINE&GASTRONOMY

Tradizione culinaria e sapori del Roero.
Tradition culinaire et saveur du Roero.
Traditional food and taste of Roero.



Ecomuseo
delle Rocche
del Roero

Piazza Vittorio Veneto 27
12046 Montà (cn)
+39 0173 97 61 81
info@ecomuseodellerocche.it
www.ecomuseodellerocche.it

I VINI Il vino è un elemento fondante nella storia del paesaggio delle colline roerine. Tra i capisaldi della viticoltura roerina ricordiamo il Roero DOCG, il vino rosso che porta il nome della propria terra: viene prodotto con uve Nebbiolo, vitigno storico citato per la prima volta nel Roero nel 1303. Tra i vini bianchi primeggia certamente il Roero Arneis DOCG: la sua storia sembra risalire al XV secolo, quando a Canale compare il toponimo Renesio. Nella cultura popolare il nome Arneis viene utilizzato anche per indicare un individuo estroverso, originale e simpatico.

LES VINS Le vin est un élément clé dans l'histoire des collines du Roero. Le vin rouge Roero DOCG porte le nom de sa propre terre et il est produit avec les grappes de Nebbiolo, vignes historiques citées pour la première fois dans le Roero en 1303. Parmi les vins blancs prime très certainement le Roero Arneis DOCG: son histoire remonte au XV siècle, quand à Canale apparaît le lieu "Renesio". Dans la culture populaire le nom Arneis est utilisé pour indiquer un individu extraverti, original et sympathique.

WINES Wine is an important element in the history of landscape of Roero's hills. Among the cornerstones of Roero's viticulture, we can find the Roero DOCG, red wine that has the name of its land: it is produced from Nebbiolo grapes, historical species first mentioned in the Roero's area in 1303. Among the white wines the leader is certainly Roero Arneis DOCG: its history seems to date back to the XV century, when in Canale turned up the place-name "Renesio". In the popular culture the name Arneis is also used to indicate an extroverted, original and funny individual.

Cantina tipica del Roero.
Presso le aziende vinicole sparse sul territorio è possibile degustare i vini tipici della zona.

Cave typique du Roero.
Auprès des entreprises viticoles étendues sur le territoire, il est possible de déguster les vins typiques de la région.

Typical cellarage of Roero.
In the winery firm of the territory you can taste the typical wines of the area.

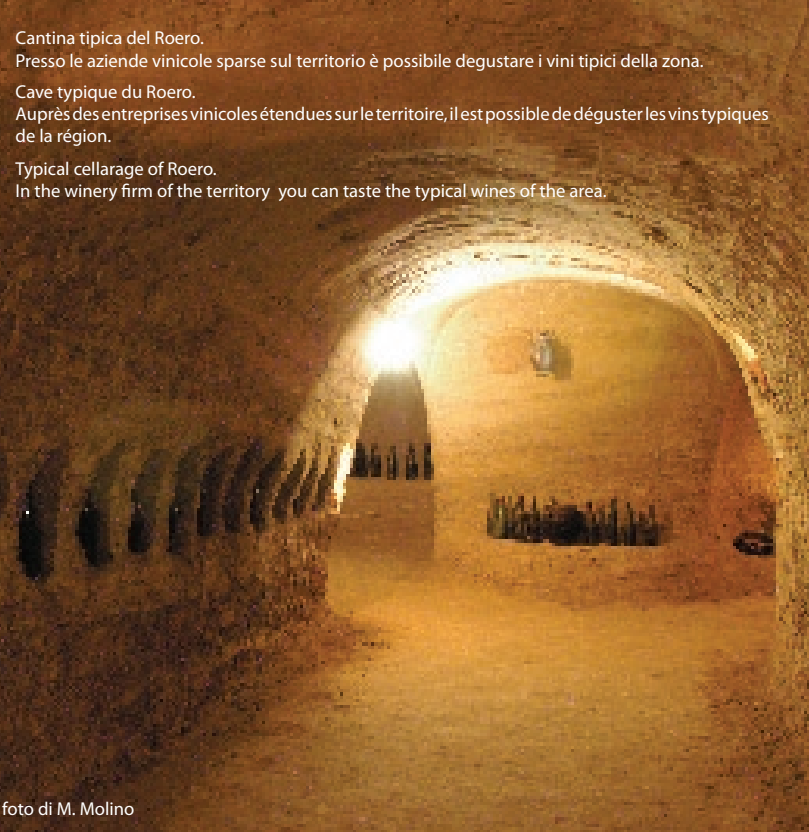


foto di M. Molino

PRODOTTI TIPICI Le colline del Roero ospitano frutteti che regalano prelibatezze quali la pera della Madernassa, le fragole di Sommariva Perno, le pesche di Canale e le castagne. Il castagno, che secondo la tradizione è stato importato dai Romani, si trova qui nella sua varietà detta "della Madonna": il frutto matura precocemente intorno all'otto settembre, festività dedicata alla Madonna. Altro prodotto tipico del territorio è il miele, d'acacia o di castagno, che si ottiene dalle innumerevoli fioriture botaniche dei boschi e delle Rocche del Roero.

LES PRODUITS TYPQUES Les collines du Roero abritent des vergers qui offrent des délicatesses telle que la poire de Madernassa, les fraises de Sommariva Perno, les pêches de Canale et les châtaignes. La châtaigne, qui selon la tradition fut importée des Romains, se trouve dans la variété "della Madonna": le fruit mature précocement aux alentours du 8 septembre, fêtes dédiée à la Madonna. Autre produit typique du territoire le miel, d'acacia ou de châtaigne, qui s'obtient à partir d'innombrables espèces de fleurs botaniques des bois et des Rocche du Roero.

TYPICAL PRODUCTS Roero's hills host orchards that offer delicacies such as the Madernassa pear, the strawberries of Sommariva Perno, the peaches of Canale and chestnuts. According to the tradition the chestnut tree was imported by the Romans, here we find the variety called "chestnut of Madonna": its fruit has an early maturation, dated about the 8th September, feast dedicated to Maria's Nativity. Another typical product of this territory is the honey, acacia or chestnut honey which is obtained from many botanical blooms of the woodland of Roero's Rocche.



Pesche di Canale.
L'ultima settimana di luglio si svolge la Fiera del Pesco.
Pêches de Canale.
La dernière semaine de juillet se déroule la manifestation "Fiera del Pesco".
Peaches of Canale.
The last week of July takes place the "Fiera del Pesco".

foto di O. Scarsi

VADEMECUM DA PASSEGGIO 7/7

Approfondimenti tematici sulle peculiarità culturali e naturalistiche del Roero.
Approfondissements thématiques sur les particularités culturelles et naturalistes du Roero.
In-depth studies about cultural and naturalist aspects of Roero.

ENOGASTRONOMIA CENOGASTROMIE WINE&GASTRONOMY

Tradizione culinaria e sapori del Roero.
Tradition culinaire et saveur du Roero.
Traditional food and taste of Roero.



Ecomuseo
delle Rocche
del Roero

Piazza Vittorio Veneto 27
12046 Montà (cn)
+39 0173 97 61 81
info@ecomuseodellerocche.it
www.ecomuseodellerocche.it

ideazione e grafica

CUCINA TRADIZIONALE Quella del Roero è una cucina nata da ingredienti semplici e da sapori propri della cultura contadina. Tra i piatti tipici ricordiamo la bagna cauda, dove olio d'oliva, aglio e filetti di acciuga sotto sale si mescolano per originare un composto profumatissimo che nobilita verdure crude e cotte; primi piatti quali gli agnolotti al plin, dalla tipica forma "pizzicata", e i tajarin, i tagliolini all'uovo fatti a mano; tra i dolci vale la pena di gustare la torta di nocciole e il bunét, budino a base di cioccolato e amaretto.

LA CUISINE TRADITIONNELLE Celle du Roero est une cuisine née à partir d'éléments simples et de saveurs propre à la culture paysanne. Parmi les plats typiques nous notons la fameuse "bagna cauda", où l'huile, l'ail et les filets d'anchois se mélangent pour donner une base très parfumée qui accueillent légumes cuits et crus; les entrées où l'on déguste les "agnolotti al plin", dont la forme typique est dite "pincée"; et "tajarin" à l'oeuf fait à la main; parmi les desserts il est essentiel de déguster la tarte aux noisettes et le "bunét" qui est une sorte de flan à base de chocolat et amaretto.

TRADITIONAL CUISINE The Roero cuisine is made up of simple ingredients and rural tradition tastes. Among the dishes we can find the "bagna cauda", where olive oil, garlic and salted anchovy fillets are mixed up to create a recipe that enriches the taste of raw and cooked vegetables; pasta dishes such as "agnolotti al plin", with a pinched form and "tajarin", hand made egg noodles; among the desserts it is worth to taste the cake of hazelnuts and the "bunét", pudding made with chocolate and macaroons.



foto di M. Molino

La manifestazione enogastronomica Il ponte dei sapori.
Si svolge l'ultima settimana di agosto sul suggestivo ponte di Montaldo Roero.

La manifestation œnogastronomique "Le pont des saveurs".
Se déroule la dernière semaine d'août sur le suggestif pont de Montaldo Roero.

The event "The bridge of flavours".
It takes place the last week of August on the suggestive bridge of Montaldo Roero.

TARTUFO Il tartufo è sicuramente il più autorevole ambasciatore della cucina del Roero. In un documento di Vezza d'Alba del 1741 è descritto come "un frutto dato dalla Provvidenza a quei miserabili paesi di collina, che col loro prezzo suppliscono in parte al pagamento de' reggi tributi". Dalle terre sabbiose delle Rocche se ne estrae la varietà più pregiata, caratterizzata dalle forme regolari e dall'eccezionale qualità di profumo e di gusto. Il tartufo si presta a diversi utilizzi in cucina: ottimo per arricchire primi e secondi piatti, oppure semplicemente affettato su un uovo al palet.

LA TRUFFE La truffe est l'ambassadeur fortement influent de la cuisine du Roero. Un rapport ancien et presque magique existe entre ces terres et la précieuse truffe. Les truffes du Roero ont une valeur précieuse et se caractérisent par leurs formes régulières. La qualité de leur parfum et de leur saveur est exceptionnelle. En cuisine la truffe s'utilise soit pour optimiser une entrée ou un plat, ou bien simplement déposé en fine tranche sur un oeuf.

TRUFFLES Truffle is undoubtedly the most important ambassador of Roero's gastronomy. In 1741 in a document of Vezza d'Alba it is described as "a fruit given by Providence to those miserable countries in the hills, the people by selling truffles could partially afford the payment of taxes". From the sandy soils of Rocche you extract the most valuable variety, characterized by regular shapes and the extraordinary quality of aroma and taste. The truffle can be used in cooking in different ways: excellent for enriching the first and second courses, or simply sliced on egg.

Cane da tartufo intento nella ricerca del prezioso tubero.
Chien de truffe en pleine recherche de la précieuse tubercule.
A truffle dog searching the precious tuber.

