

## trend tricolore: pranzo rurale

La corsa rosa attraversa l'Italia in bicicletta. Un itinerario che *Dove* ripercorre cercando i luoghi minimalisti di una nuova tendenza di primavera: le colazioni di campagna. Ecco gli indirizzi di norcinerie, piole, masserie dove dormire come negli anni '50 e assaggiare specialità del territorio

# Il Giro delle merende

Peer Cole Gerty Images



Picnic in campagna con il classico cestino: una moda che ritorna, e che premia i prodotti gastronomici del territorio.



Fotografie di Daniele Serra / DOVE

**B**asso, Evans o Pellizzotti? Castelmagno, Speck o Dauno? Se il primo è un dilemma che riguarda il possibile vincitore del Giro d'Italia 2010 (8-30 maggio), il secondo coinvolge una serie di prodotti gastronomici alle partenze e agli arrivi di tappa. Ciascuno dei 21 percorsi è caratterizzato, infatti, da golosità del territorio, in maggioranza formaggi, ma anche salumi, oli, aceti, prodotti ortofrutticoli, promossi dal ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (a pag. 97 la cartina con i prodotti delle tappe italiane; le prime tre si svolgono in Olanda). Perfetti per merende all'aperto che preludono all'estate. *Dove* ha scelto due itinerari piemontesi e un terzo tra Lazio e Campania. Per un tour di specialità gastronomiche, da acquistare per un picnic lungo i percorsi, o da gustare in trattorie e agriturismi. Un giro non meno emozionante di quello ciclistico.

### Savigliano-Cuneo

Il primo colpo di pedale del Giro in Italia, dopo le tre tappe olandesi, verrà dato a Savigliano, partenza della cronometro a squadre che, su un percorso di 32,5 chilometri, vedrà sfilare i partecipanti fino al tra-

guardo di Cuneo. Un percorso che solca la piana della Granda, innanzi a paesi e scorci campestri. Nessun sussulto, nessun tratto da strappi emozionanti. Ma, su un altro piano, ricompensa il gourmet per l'alta densità gastronomica, che invita a svariate divagazioni. Già alla partenza, **Savigliano**, con la storica **Pasticceria Scaraffia** sotto i portici di piazza Santarosa, tenta i golosi con fragranti brioches, o con il Paulin, aperitivo a base di vermouth ed erbe alpestri. Vale la pena di fare scorta anche dei cioccolatini saviglianesi al cacao e nocciole. Piazza Santarosa al mattino di martedì e venerdì ospita un bel mercato; chi medita un picnic con insalatine di stagione vada al banco di Vittoriana Sarzotti, ricco di lattughine, indivia, piccole barbabietole da grattugiare sull'insalata e una rara miscela d'una ventina di ortaggi ed erbe aromatiche, ideale per frittate. Quasi di fronte, il gioviale Giuseppe Agù, con il suo banco di formaggi, prodotti in proprio nella cascina Luisa di Carmagnola: tome, fra cui la Ciuca e la Bleuva, invecchiata da 60 giorni a un anno. Immane il Castelmagno, la Toma gorgonzolata e il Seirass del Feng, ricotta maturata nel fieno.

Salumi, fra cui la nobile salsiccia di vitello, da gustare cruda o alla griglia, sono di casa alla **Macelleria Capellino**. Feudo anche di Madama La Piemontesa, costata di circa sette etti con l'osso, tipica del Saviglianese che, con una piccola variante sul tracciato, può essere argomento di una sosta da **El Brandè**. Qui si può fare una sorta di picnic servito, in sala o nell'allegro dehors, per una gloriosa bagna cauda (su ordinazione), o una grigliata alla carbonella d'ulivo: galletto, costi-



1. Piazza Santarosa a Savigliano, partenza della 4ª tappa del Giro.  
2. Giuseppe Agù e i suoi formaggi.



Daniela Serra / DOVE



ne di maiale, agnello. E Madama La Piemontesa, servita con salsa Santarosa, una besciamella arricchita. Per finire, verdure fresche dell'orto, seguite da torta di nocciole e zabaione.

Ripresa la via per Cuneo, alle porte di **Genola**, ma in piena campagna, nei pressi di cascina Grangetta si avvertono i profumi del forno di **La Talpina**. Foyer dolciario in perenne fermento dove, accanto a minuscoli baci alla nocciola Piemonte, si producono barattoli di zabaione al Moscato e alcuni divertissement alla nocciola come le lose. In prossimità dell'aeroporto di Levaldigi, nelle retrovie di **Villafalletto** sono poi i formaggi a vantare un indirizzo speciale, quello delle **Fattorie Fiandino**. In cantina, un'infinità di forme di Grana Padano Dop. In particolare la Selezione Riserva Fiandino, esclusivamente da latte dei propri capi, fino a 20 mesi di stagionatura. Poi via via gli altri must: Burro 1889, salato, con retrogusto di mandorla. E le novità della linea Kinara, che impiega caglio vegetale, tecnica in uso fino agli anni Cinquanta e ripresa da poco, che utilizza il fiore di cardo selvatico essiccato. Si producono la Toma del Frà, cremosa e fresca; il Frumage Baladin, nella cui lavorazione è impiegata birra artigianale; Lou Bergier, stagionato su assi di abete. Una volta a **Cuneo**, sotto ai portici d'angolo di piazza Galimberti, **Ariano** è la summa di tutto ciò che di buono c'è.

1. Le vetrine della **Pasticceria Scaraffia**, a Savigliano. Ci si va per l'aperitivo Paulin e per acquistare i **cioccolatini saviglianesi** al cacao e nocciole e gli arimondini, con un ripieno di cioccolato al Maraschino o al rum.  
2. Uno spiazzo nel bosco, con tavoli e panche per il picnic.

# Dove degustare e comprare le specialità del Giro

Le prime tre tappe si svolgono in Olanda. Per la quarta, la quinta e la nona, riquadro a pag. 108.

**Sesta tappa.** Per il Prosciutto Toscano e Pecorino Toscano: **Antica Drogheria Riacci**, corso Rosselli 1, Carrara, tel. 0585.71.936.

**Settima tappa.** Per l'olio extravergine Terre di Siena: **Az. Agricola Carraia** di Franco Bardi, fraz. Petroio, Trequanda (Si), tel. 0577.66.52.08, cell. 333.45.79.446.

**Ottava tappa.** Per i salamini italiani alla cacciatora: **Galli Salumi e formaggi**, via Battisti 44, Terni, tel. 0744.58.903, cell. 333.29.77.443, www.galli1950.it.

**Decima tappa.** Per gli oli extravergini Dauno e Terre d'Otranto e l'oliva La Bella della Daunia:

**Galleria Enogastronomica e Trattoria La Puglia in Tavola**, via Castel del Monte 27, Andria, tel. 0883.54.57.88, www.lapugliaintavola.it.

**Undicesima tappa.** Per gli gnocchi con zafferano e ricotta stagionata e i maltagliati al ragù di papera e zafferano: **Trattoria La Conca alla Vecchia Posta**, via Caldora 12, L'Aquila, tel. 0862.40.52.11.

**Dodicesima tappa.** Per l'olio extravergine Apruntino Pescaresc: **Forcella**, contrada Fonte Umato, Città Sant'Angelo (Pe), tel. 085.73.030, www.agricolaforcella.it.

**Tredicesima tappa.** Per la carne di Vitellone bianco dell'Appennino centrale: **Macelleria Severini**, via Falleroni 90, Recanati (Mc), tel. 071.75.74.330.

**Quattordicesima tappa.** Per il Parmigiano Reggiano, la Mortadella Bologna, l'Aceto Balsamico Tradizionale: **Goloseria**, via Garibaldi 27, Ferrara, tel. 0532.20.66.36.

**Quindicesima tappa.** Per il formaggio Montasio: **Tosoni**, via Barbeano 9/f, Spilimbergo (Pn), tel. 0427.28.00, www.tosonispa.it.

**Sedicesima tappa.** Per il formaggio Stelvio e il Prosciutto di San Daniele: **Pisching**, strada Lanz 6, San Vigilio di Marebbe (Bz), tel. 0474.50.10.40.

**Diciassettesima tappa.** Per lo Speck dell'Alto Adige: **Karl Bernardi**, via Centrale 36, Brunico (Bz), tel. 0474.55.54.72, www.bernardi-karl.it.

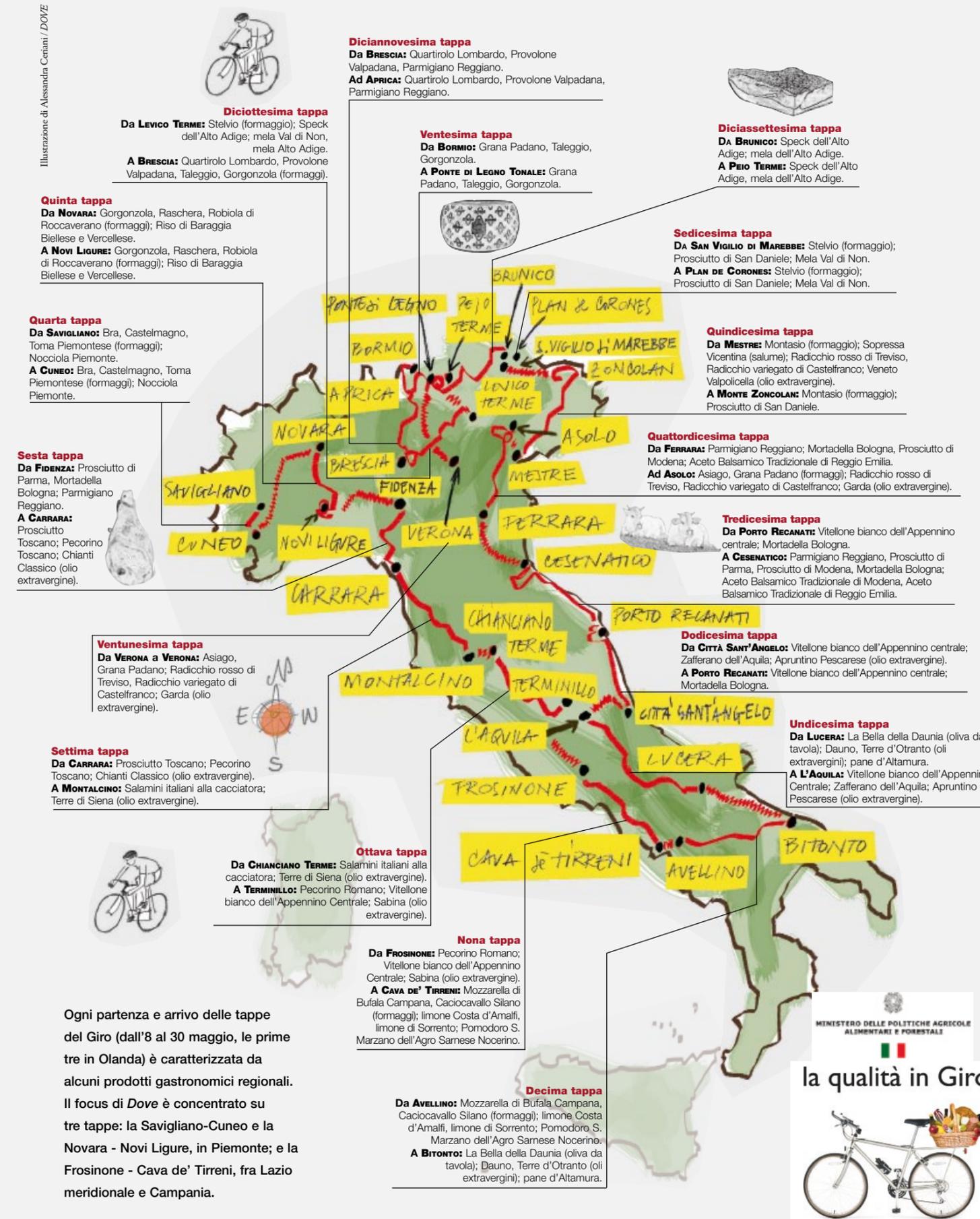
**Diciottesima tappa.** Per la mela della Val di Non e la mela dell'Alto Adige: **Demattè Frutta e Verdura**, piazza Duomo 39, Trento, tel. 0461.19.84.181.

**Diciannovesima tappa.** Per il Quattroiro Lombardo, il Provolone Valpadana e il Parmigiano Reggiano: **Questione di gusto**, viale Stazione 3, Brescia, tel. 030.44.363, www.questionedigusto.net.

**Ventesima tappa.** Per il Grana Padano, il Taleggio e il Gorgonzola: **Il Salumaio**, via Peccedi 20, Bormio (So), tel. 0342.90.33.82, www.ilsalumaio.bormio.it.

**Ventunesima tappa.** Per l'olio extravergine Garda: **Oleificio Cisano**, via Peschiera 54, Cisano, Bardolino (Vr), tel. 045.62.29.047, www.museum.it.

Illustrazione di Alessandra Cerami / DOVE



Ogni partenza e arrivo delle tappe del Giro (dall'8 al 30 maggio, le prime tre in Olanda) è caratterizzata da alcuni prodotti gastronomici regionali. Il focus di *Dove* è concentrato su tre tappe: la Savigliano-Cuneo e la Novara - Novi Ligure, in Piemonte; e la Frosinone - Cava de' Tirreni, fra Lazio meridionale e Campania.





1. Merenda all'agriturismo Fiori di Zucca di Fossano. 2. Una risaia di Baraggia, tipica del Verellese e del Biellese, da cui nascono sette varietà, tutte Dop.

Daniela Serra / DOVE



Propone una trentina di formaggi, in maggioranza piemontesi, fra cui non mancano il Castelmagno d'alpeggio, il Testun Ciuc stagionato nel mosto, la Robiola di Roccaverano. A questi si aggiungono alcune creazioni, ideali per una merenda fuori porta. Come la mozzarella affumicata al legno di faggio, o la robiolina d'Alba affumicata, ottima anche grattugiata sulla pasta. Non ultime le produzioni proprie, in barattoli o sottovuoto: tonno di gallina bianca di Saluzzo, curioso salame di trota, pressato di agnello Sambucano. Ultimo acquisto, il pane. Anche in questo caso, una ricercatezza da scovare alla **Panetteria Rossi**, bugigattolo d'antica data su corso Nizza: ogni giorno, ad eccezione del martedì, qui approdano i pani dei piccoli forni delle vallate cuneesi. Dal tondo e paffuto pane di San Damiano Macra, ottimo con i formaggi, al pane di Busca, compare scelto di salumi d'ogni sorta. Finale dolce con la Torta Fina di Vignolo, con nocciola tonda e gentile del Piemonte.

Una volta che la sporta è piena e la tappa conclusa, l'idea del pic-

nic è più che azzeccata. Particolarmente adatta l'area verde alle porte di Cuneo, che da viale degli Angeli s'allunga nel Parco Fluviale Gesso e Stura. Se invece si vuole chiudere la giornata in modo tradizionale, s'imbocca la statale per Fossano, e fra campi e boschetti lungo la Stura di Demonte, ci si ferma all'agriturismo **Fiori di Zucca**. Qui si può dormire, pranzare o cenare secondo le fantasie della cuoca, grande specialista di risotti e ottimi dolci. Per la domenica pomeriggio si può prenotare una robusta merenda sinoira: formaggi artigianali, salumi di produzione propria, antipastini casalinghi, vino.

## Novara - Novi Ligure

La quinta tappa del Giro scivola sino a Novi, tra terre d'acque e le poche asperità delle colline tortonesi. **Novara** è una delle province del Gorgonzola Dop, che può essere prodotto solo in determinate zone del Piemonte e della Lombardia. Il **Caseificio Mario Costa** (cor-



Ermine George / Corbis

1. Picnic nella campagna francese: una scena del film *Le château de ma mère* (1990), di Yves Robert.  
2. Un piatto di **panissa vercellese**: fra gli ingredienti, il pregiato Riso di Baraggia, fagioli, pancetta e vino.



Daniela Serra / DOVE

so Vercelli 3, tel. 0321.45.08.61) lo propone dal 1919 in varie tipologie: dolce, cremoso riserva, erborinato, piccante come una volta, al mascarpone. Ed è uno dei must della **Casa del Parmigiano**, insieme a gloriose forme di Grana, Bettelmatt, tome d'alpe e Taleggio.

Lasciata la città, in un paesaggio disegnato da fiumi e canali, grandi cascine storiche emergono da scacchiere di risaie. Tante le varietà tipiche della zona. Dal Riso di Baraggia Biellese e Vercellese Dop, che tutela le sette varietà (dall'Arborio al Carnaroli al Gladio) di 28 comuni dell'area, a quelle più singolari. Come L'Artiglio, dal chicco affusolato, ideale per insalate e risotti di pesce, esclusiva di **Cascina Fornace di Vespolate** (tel. 0321.88.23.23, [www.risorizzotti.com](http://www.risorizzotti.com)), venduto in azienda in sacchetti da 2 a 5 chili. Riso con Speck, e mirtilli, e alle erbe aromatiche sono invece il vanto dell'**Azienda Agricola Vignarello di Tornaco**, che dal giovedì alla domenica propone piatti con i propri prodotti, uova, cereali, verdura e frutta. Dopo Morta-

ra, un susseguirsi di rogge, navigli, mulini e sentieri preannuncia il Parco Naturale Valle Ticino. Alla ricerca del posto giusto dove rinverdire i riti del picnic, si scantona per strade campestri del Pavese fino a Motta Visconti, per raggiungere il Guado della Signora. Luogo ameno dove si fa merenda in un contorno di barche in darsena. Ripreso l'itinerario della tappa, si punta su Lomello, e superata Pieve del Cairo, a **Isola Sant'Antonio**, s'approda **Da Manuela**. Un ex capanno di pesca sull'argine del Po, elegantemente trasformato, che sarebbe piaciuto a Soldati e Bacchelli. Cucina familiare e curata, cementata da salumi fatti in casa, carpaccio di trota affumicata, anguilla in carpione. E poi risotti con pasta di salame e Barbera, fritti di rane e pesciolini e una sfilza di formaggi, presentati sul carrello a tre piani, fra cui sveltano Blu del Monviso e tome della Val Staffora, Gorgonzola, Raschera e Robiola di Roccaverano.

A partire da Tortona, fra colline spesso coltivate a vite, ecco il



1. Alcuni piatti cucinati con la carne di **Vitellone bianco dell'Appennino centrale**, un prodotto Igp.
2. Pranzi e merende all'aperto, nei terreni della **Masseria Giò Sole** di Capua, vicino al fiume Volturno.



Roberto Della Neca / DOVE

piccolo mondo di Fausto Coppi, l'Airone di Castellania, e Costante Girardengo, l'Omino di Novi. Seguendo le loro orme si giunge al **Convento di Vezzano**, a **Carezzano**, agriturismo con buon ristorante (via Case Sparse 15, tel. 0131.83.60.70; da 25 €). In tavola, piatti da prodotti biologici, salame cotto e coppa, ravioli al ragù, arrostiti con le prugne. In paese, voluttuosi salami a cominciare dal crudo a grana grossa, un must del **Salumificio Pernigotti** (punto vendita: via 5 Martiri 34, tel. 0131.83.91.31), e della **Salumeria Pietro Tambussi**. Per il picnic, anche i formaggi di pecora a latte crudo di Luca Montaldo: robirole maturate in cera d'api, formaggette stagionate sotto la cenere di robinia, latticini affinati al nocino e al whisky, in

vendita nel caseificio del suocero **Vincenzo De Maria**. Vini e confetture si acquistano alla **Vecchia Posta** di **Avolasca**, tre camere e un ristorante con bella terrazza panoramica (via Montebello 2, tel. 0131.87.62.54; sui 30 €). Tra i piatti di punta, risotto con topinambur e bagna cauda, tripe in umido. Chi poi volesse perfezionare le proprie doti culinarie, a **Il Fiorile** di **Borghetto Borbera** può assaggiare i curiosi corzetti al formaggio Montebore, e poi seguire una lezione di cucina su gnocchi e agnolotti. Capolinea di tappa, **Novi**. Un tempo villeggiatura eletta della nobiltà genovese, ha fatto sua la focaccia stirata con olio ligure, da comprare al **Forno del Pugliese** (via Cavallotti 130, tel. 0143.32.36.07). La farinata con bianchetti o

## Il tour dei golosi

Ero in Sala Montanelli, al *Corriere della Sera*, per la consegna a Sergio Zavoli del premio alla carriera nel nome del grande Indro. Prima della cerimonia, con il premiato e un non più giovane collega, abbiamo ricordato i nostri Giri d'Italia. Roba da museo, ormai, ma che non avevamo dimenticato: inviati speciali, *Processo alla Tappa*, campioni e gregari, vincitori e vinti. Come Malabrocca, eterna maglia nera, sempre ultimo. Ricordavamo il mitico organizzatore Torriani e il "maestro" Orio Vergari, che sul *Corriere* raccontava poco la corsa, per divagare su un'Italia che scopriva, in un certo senso "nuova", dopo la guerra da poco finita. Raffinato gourmet, era amico dei grandi chef di allora che, a fine tappa, se lo contendevano. A Napoli gli piaceva il ristorante la Bersagliera sulla banchina Santa Lucia davanti a Castel dell'Ovo, ma non rinunciava a una pizza da Ciro. A Bologna era cliente del ristorante Diana consigliato dal direttore Missiroli, a Torino allo storico Cambio per una bagna cauda come piaceva a Cavour. A Venezia non disdegnava una

corsa in motoscafo a Burano da Romano. A Verona prediligeva il Dodici Apostoli. A Roma frequentava le trattorie di Trastevere, da segnalare alla nascente Accademia della Cucina. Compagno delle serate il commendator Zambrini, grande capo della Bianchi, che era l'unico ascoltato da Coppi, il quale, a dirla tutta, aveva un bel caratterino. Poi c'era Magni, che mangiava rigorosamente in albergo con la squadra. Stava per lanciare quella che è stata la vera rivoluzione del ciclismo: le squadre, allora obbligate a reclamizzare soltanto il marchio della bicicletta che usavano, Legnano, Bottecchia, Atala, sarebbero state sponsorizzate da marchi commerciali, un aperitivo come la Carpano, o una fabbrica di salumi come la Molteni. Magni, oggi novantenne, è un facoltoso commerciante di auto e di moto a Monza. Un clan a parte era quello di Gianni Brera. Gastronomicamente era legatissimo alla cucina lombardo-pavese, gli piacevano le rane in guazzetto. A Genova prediligeva la zuppa di pesce e beveva il vero Sciacchetra.



Fedele Toscani / Archivio RCS

A Milano era di casa al Riccione. Fumava il Toscano e le pipe di Lavisce scolpite per lui. Il Giro era per un mese una grande famiglia. Ricordo con commozione il 30 maggio 1956. Con la corsa, il giorno dopo, sarei partito da Livorno per Bologna. Nella notte nacque il mio primo figlio, Luca. Lasciai in fretta il Giro con l'autista Manavola per correre a Milano. Il mattino seguente tutte le auto della carovana issarono sull'antenna della radio una bandierina azzurra per festeggiare la nascita. Vecchio, affettuoso, indimenticabile Giro...

Mario Oriani

# P

cipollotti si gusta, in alternativa a panissa di ceci, stoccafisso, zuppa di ceci, a **La Rotonda** (via Pavese 11, tel. 0143.72.101; da 12 €); o alla trattoria-enoteca **Il Banco** (via Monte di Pietà 5, tel. 0143.74.46.90; da 15 €). Per un gran finale tradizionale, sulla via di Gavi, **Cascina degli Ulivi**, oltre alla notorietà dei suoi vini, offre l'atmosfera cordiale di una sala con cucina a vista in cui deliziarsi con zuppe di farro, agnolotti e gnocchi di patate con fonduta di formaggi e nocciole. Una piacevole prova di resistenza.

## Frosinone - Cava de' Tirreni

La Ciociaria riserva piacevoli sorprese gastronomiche e tappe veramente da gourmet. A partire dai suoi prodotti, come il vitellone bianco dell'Appennino centrale, allevato allo stato brado, una carne riconosciuta come Igp (Indicazione Geografica Protetta) dall'Europa, ottenuto da tre razze pregiate, la chianina, la romagnola e la marchigiana. Lo alleva e lo vende, in pochi esemplari, Loreto Pacitti nella sua azienda agrituristica **Casa Lawrence di Picinisco**. Qui produce anche ottimi formaggi, come il Pecorino, la ricotta moscia, il conciato romano sannita, il Blu della Meta, il Paciotto, nonché il Cardunculus, fatto con caglio vegetale e fiori di cardo. Accanto all'azienda c'è il ristorante, dove, in un'atmosfera familiare, ci si può concedere qualche piatto a vocazione

agropastorale: bistecche di Vitellone bianco cotte alla brace, oppure spezzatino alla cacciatora o in umido. Notevoli anche gli arrosticini di pecora. Più o meno a metà strada tra Picinisco e Frosinone, l'**Osteria del Tempo Perso di Casalvieri** è la meta ideale per gustare salumi e formaggi in allegria. Quest'anno è stata inaugurata anche la nuova enoteca

1. Bagna cauda con verdure dell'orto da **El Brandè** di Savigliano.
2. Uno scorcio dell'**Enoteca La Botte** di Casagiove, vicino a Caserta.
3. Merenda in riva al fiume.
4. Un tratto della Costiera Amalfitana, adatta ai picnic.

per prendere l'aperitivo o mangiare stuzzichini. Nel ristorante la famiglia Iacobelli continua a proporre cucina casereccia del territorio. Il menu cambia ogni giorno e in tavola arrivano le pizze concie, ovvero fritte, accompagnate da formaggi e salumi locali, sformati di verdure, torte rustiche, tagliatelle tirate a mano con porcini e cinghiale, arista di maiale nero del Casertano.

Per assaggiare il Pecorino romano e l'olio della Sabina, senza dimenticare i prodotti più tipici di questo territorio, si va a **Ferentino**, all'**Osteria La Mula**. Nel bel dehors o sui tavoli sotto le arcate in legno e pietra viva, si gustano gnocchetti di ricotta all'ortica con zucca, salsiccia e Pecorino, o roast beef di bufalo in crosta di sale, condito con olio della Sabina. Fra gli altri piatti, il millefoglie di melanzane con la ciambella di Morolo – un formaggio affumicato all'antica – e la lasagnetta della Mula con ragù bianco, Speck e Mozzarella di bufala. La sera è stimolante cenare con specialità come l'ossobuco o lo spezzatino di bufaletto di Amaseno, lo strangozzo con il baccalà, la zuppa di ceci. Tutti piatti veramente a chilometro zero. Dove? Nel borgo medievale di **Castro dei Volsci** (24 km a sud di Frosinone), alla **Locanda del Ditirambo**. A pochi metri, l'omonimo albergo diffuso, con sette belle camere.

Arredi design fanno da cornice al piatto con il Vitellone bianco



Daniela Serra / DOVE



Roberto Della Noce / DOVE



Michael Boys / Corbis



dembaptista



dell'Appennino, ovvero una costata ai ferri con patate o asparagi selvatici secondo la stagione, cucinata all'**Angolo Divino** di **Cassino**. Da assaggiare anche gli gnocchi con fave, Pecorino romano e guanciale.

Lasciata la campagna laziale, il giro transita per Capua, antica città romana. La zona è quella dell'Alto Casertano, terra della celebre Mozzarella di bufala. Qui si mangiano ricotte, caci e latticini unici per gusto e tradizione; ma anche salumi fatti con il maialino nero e la carne di bufala. **Torre Lupara a Pastorano** è un'azienda agricola-casearia modello, dove vengono allevate 2000 bufale. Qui la filosofia è quella della filiera chiusa, corta e controllata: il latte viene raccolto e lavorato in sede e il benessere degli animali è all'origine di prodotti di elevata qualità. Il negozio aziendale propone mozzarella fresca Dop di diverse pezzature, provola affumicata e yogurt di latte di bufala. I vicini castagneti di Roccamonfina, parco regionale dal 1993, sono una buona meta per un picnic nel verde dei boschi. In alternativa, a **Capua**, la **Masseria Giò Sole** è uno scampolo di campagna aristocratica che i baroni Pasca aprono volentieri ai viaggiatori gourmet. Una novità della tenuta è il Percorso Fluviale, inaugurato nel 2008 con il recupero ambientale degli spazi lungo il Volturno. Vi si arriva solo a piedi, in bicicletta, o con il trattore dell'azienda. Lo scenario naturale è intatto e si pranza, volendo, sull'erba o più comodamente sotto i capanni, su tavoli e panche di legno. Il pranzo arriva dalla masseria ed è a base di prodotti locali, dalla mozzarella alle verdure dell'orto di casa, all'ottima carne. La tappa, tra Santa Maria Capua Vetere e Caserta,

Il negozio di **Torre Lupara**, azienda casearia di Pastorano, che produce **Mozzarella di bufala** campana Dop, Provola, yogurt.

## Per amanti del buon vino

*La Gazzetta dello Sport* non organizza solo il Giro d'Italia, con le sue propaggini gastronomiche. Maggio è il mese centrale di un'altra iniziativa, tutta editoriale, ma per appassionati del vino. Esce in 15 volumi (ognuno di 176 pagine), illustrati e realizzati appunto in collaborazione con il Gambero Rosso, la collana **I Love Vino**. Dal 12 aprile, con cadenza settimanale e fino al 19 luglio, a 12,99 € più il prezzo del quotidiano. In particolare, il 3 maggio è in edicola il volume dedicato ai **Rossi di corpo**; nelle settimane successive, Rossi giovani, Bianchi di struttura, Bianchi leggeri, Spumanti e vini rosati, Vini d'Europa, Vini del mondo...



## Gli indirizzi

### Dove comprare

#### Pasticceria Scaraffia

Specialità: l'aperitivo Paulin, i saviglianesi al cacao e noccioline.  
**Indirizzo:** piazza Santarosa 50, Savigliano (Cn), **tel.** 0172.71.23.97. **Orari:** 8-13, 14.30-19.30 (chiuso mer.).  
**C/credito:** no.

#### Macelleria Capellino

Salsiccia e salumi di eccellenza.  
**Indirizzo:** via Saluzzo 23, Savigliano (Cn), **tel.** 0172.71.51.33. **Orari:** 8-12.30, 16-19.30; mar. e gio. 8-12.30 (chiuso dom.). **C/credito:** Visa.

#### La Talpina

Pasticceria country in una cascina.



**Indirizzo:** via Granetta 1, Genola (Cn), **tel.** 0172.64.87.08. **Orari:** 7-14, 15.30-20 (preavvertire; chiuso dom.). **C/credito:** no.

#### Fattorie Fiandino

Formaggi tradizionali e innovativi.  
**Indirizzo:** via Termine 25, Villafalletto (Cn), **tel.** 0171.93.00.14. **Orari:** 8.30-12, 14-17.30 (chiuso sab. e dom.).  
**C/credito:** no.

#### Ariano

Formaggi, salumi e golosità



d'autore come il salame di trota.  
**Indirizzo:** via Pascal 2, Cuneo, **tel.** 0171.69.35.22. **Orari:** 8-13, 15.30-19.30; lun. 15.30-19 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

#### Panetteria Rossi

Pani rustici di valle, biscotti.  
**Indirizzo:** corso Nizza 41, Cuneo, **tel.** 0171.66.621. **Orari:** 8-13, 16-19.30; gio. 8-13 (chiuso dom.). **C/credito:** no.

#### Casa del Parmigiano

Boutique casearia di grande tradizione.  
**Indirizzo:** corso Italia 11, Novara, **tel.** 0321.62.36.15. **Orari:** 8.30-12.30, 15.30-19.30; mer. 8.30-12.30 (chiuso dom.).  
**C/credito:** no.

#### Salumeria Pietro Tambussi

Salami cotti e crudi, salamelle e cotechini.  
**Indirizzo:** via Villalvernia 46, Carezzano (Al), **tel.** 0131.83.91.51. **Orari:** 8.30-12, 15.30-19; mer. 8.30-12 (chiuso dom.). **C/credito:** no.

#### Caseificio Vincenzo De Maria

Ottimi formaggi di pecora a latte crudo di Luca Montaldo.  
**Indirizzo:** strada Convento 12, Carezzano (Al), **tel.** 0131.83.343, **cell.** 340.90.40.023. **Orari:** 9-13 (chiuso dom.). **C/credito:** no.

#### Torre Lupara

Allevamento di bufale e produzione di mozzarelle e altri

derivati dal latte di bufala.

**Indirizzo:** contr. Torre Lupara 3, Pastorano (Ce), **tel.** 0823.65.41.96. Punto vendita a 3 km: Caseificio lemma, via Casilina, Pignataro Maggiore (ce), **tel.** 0823.87.25.69. **Orari:** 9-20; dom. 9-13 (mai chiuso).  
**C/credito:** no.

#### Enoteca La Botte

Vini, formaggi e olio.  
**Indirizzo:** via Nazionale Appia 166-180, Casagiove (Ce), **tel.** 0823.49.40.40. **Orari:** 8.30-13.30, 16-20.30; dom. 8.30-13.30; lun. 16-20.30 (mai chiuso).  
**C/credito:** Mc, Visa.

#### Terre del Principe

Azienda vinicola con bed&wine e ristorazione su prenotazione. In vendita vini autoctoni.  
**Indirizzo:** via SP SS. Giovanni e Paolo 30, Castel Campagnano (Ce), **tel.** 0823. 86.71.26. **Orari:** 9-12, 13-17 (telefonare in anticipo; mai chiuso). **Prezzi:** pranzo tipico 40 €; camera doppia da 80 €. **C/credito:** tutte.

#### I Sapori di Corbara

Produce e vende pomodori Corbarini.  
**Indirizzo:** via A. De Vito 14b, Corbara (Sa), Punto vendita a 2 km, in via Corallo 175, Pagani, **tel.** 081.95.49.39, **cell.** 335.58.52.386. **Orari:** su prenotazione.  
**C/credito:** no.

#### Caseificio Casarè Bisogno

Mozzarella di bufala, Caciocavallo, Provola affumicata.  
**Indirizzo:** via XXV Luglio 115, Cava de' Tirreni (Sa), **tel.** 089.46.16.34. **Orari:** 7-22; dom. 7-12 (mai chiuso). **C/credito:** tutte.

## Dove mangiare

#### El Brandè

Grigliate, bagna cauda, anche all'aperto.  
**Indirizzo:** via Saluzzo 101, Savigliano (Cn), **tel.** 0172.31.116. **Orari:** 20-22; sab. e dom. 12-14, 20-22 (chiuso mar.). **Prezzi:** 30-32 €. **C/credito:** Ae, Visa.

#### Fiori di Zucca

Agriturismo. Risotti, formaggi e salumi artigianali; la domenica merende su prenotazione.  
**Indirizzo:** fraz. Murazzo 123, Fossano (Cn), **cell.** 333.57.73.750. **Orari:** solo su prenotazione, ven. e sab. sera; dom. anche a mezz. e pom. **Prezzi:** menu 23 €; merenda sinoira da 10 €. **C/credito:** no.

#### Vignarello

Cucina con prodotti dell'azienda agricola.  
**Indirizzo:** via Barbarava 2, fraz. Gallenca, Tornaco (No), **tel.** 0321.84.66.06. **Orari:** 12.30-14, 20-22 (chiuso lun.-mer.). **Prezzi:** da 29 €. **C/credito:** Mc, Visa.

#### Da Manuela

In riva al Po. Risotti, pesce di fiume, gran carrello dei formaggi.  
**Indirizzo:** via ponte sul Po 31,



Isola Sant'Antonio (Al), **tel.** 0131.85.71.77. **Orari:** 12-14.30, 20-22.30 (chiuso lun.). **Prezzi:** da 35 €.  
**C/credito:** Ae, Mc, Visa.

#### Il Fiorile

Specialità: corzetti al Montebore.  
**Indirizzo:** via XXV aprile 6, fraz. Castel Ratti, Borghetto Borbera (Al), **tel.** 0143.69.73.03. **Orari:** 19.30-21.15; sab. e dom. 12.30-13.30, 19.30-21.15 (chiuso lun.). **Prezzi:** da 35 €.  
**C/credito:** Ae, Mc, Visa.

#### Cascina degli Ulivi

Agriturismo. Specialità: gnocchi con fonduta di formaggi e noccioline.  
**Indirizzo:** strada Mazzola 14, Novi Ligure (Al), **tel.** 0143.74.45.98. **Orari:** 12-14.30, 19.30-20.30 (chiuso da lun. a mer.). **Prezzi:** da 30 €. **C/credito:** tutte.

#### Casa Lawrence

Si pranza anche all'aperto con formaggi e carne di produzione propria.  
**Indirizzo:** loc. Cervi, contrada Serre, Picinisco (Fr), **tel.** 0776.68.81.83, **cell.** 349.07.23.087. **Orari:** sab. 20-22; dom. 13-15.30, 20-22 (chiuso lun.-ven.; prenotazione indispensabile). **Prezzi:** 30 €. **C/credito:** no.

#### Osteria del Tempo Perso

Aperitivi, stuzzichini e cucina casereccia.  
**Indirizzo:** piazza San Rocco 13, Casalvieri (Fr), **tel.** 0776.63.80.39. **Orari:** 20-22; dom. 13-14.30, 20-22 (chiuso lun.). **Prezzi:** 28 €. **C/credito:** Mc, Visa.

#### Osteria La Mula

All'interno di un vecchio mulino o nel dehors.  
**Indirizzo:** via Casilina Sud 336, Ferentino (Fr), **tel.** 0775.39.53.58, **cell.** 393.92.69.065. **Orari:** 19.30-23; dom. 12.30-14 (chiuso lun.). **Prezzi:** 35 €. **C/credito:** Mc, Visa.

#### La Locanda del Ditirambo

Ristorante d'un albergo diffuso. Piatti a km zero.  
**Indirizzo:** via dell'Orologio 11a, Castro dei Volsci (Fr), **cell.** 348.40.37.557. **Orari:** 20-23; sab. e dom. 13-15, 20-23 (chiuso lun.). **Prezzi:** 35 €. **C/credito:** Mc, Visa.

#### L'Angolo Divino

Specialità: costata di vitellone bianco dell'Appennino, gnocchi con fave e Pecorino.  
**Indirizzo:** via del Carmine 26, Cassino (Fr), **tel.** 0776.24.596. **Orari:** 18.30-24; dom. 12.30-14.30 (chiuso lun.). **Prezzi:** 48 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.

#### Masseria Giò Sole

Azienda agricola con country house. Da maggio a ottobre è aperto il Parco Fluviale per pranzare in riva al Volturno.  
**Indirizzo:** via Giardini, 31, Capua (Ce), **tel.** 0823.96.11.08. **Orari:** 13.30 (pranzo al parco fluviale). **Prezzi:** 30 € (bambini 20 €). **C/credito:** Dc, Mc, Visa.

#### Luna Galante

Menu coi prodotti dell'Agro Nocerino Sarnese.  
**Indirizzo:** via Santacroce 13, Nocera Superiore (Sa), **tel.** 081.51.76.065. **Orari:** 8-15, 19-24 (chiuso lun.). **Prezzi:** da 30 €. **C/credito:** tutte.

# P

sfora il paese di Casagiove: consigliabile una sosta all'Enoteca la Botte. Ci si perde tra scaffali pieni di bottiglie e formaggi, olio extravergine e pasta di Gragnano, conserve di pomodori, mieli. Un autentico tempio delle eccellenze, dove poter degustare alcune delle bottiglie simbolo di questo territorio come il Falerno, ma anche il Pallagrello Nero e Bianco e il Casavecchia. Per conoscere più da vicino storia e gusto dei due vini, che derivano da antichi vitigni autoctoni, bisogna raggiungere la tenuta Terre del Principe a Castel Campagnano, dove si è accolti tra botti e filari, con possibilità di pranzo tipico su prenotazione. Proseguendo verso sud si attraversa la piana di Maddaloni, famosa per la mela campana, e si punta dritti verso Nola e quindi l'Agro Nocerino Sarnese, la terra dei pomodori San Marzano

Dop. Da provare, quelli interi, non pelati e di primissima scelta che produce Sabatino Abagnale e che mette in barattolo con l'etichetta "Il Miracolo di San Gennaro". A circa 7 chili da Nocera Inferiore, alle pendici dei Monti Lattari c'è il comune di Corbara, che recentemente è entrato nei taccuini di molti chef stellati: qui si coltivano i Corbarini, pomodori dalle proprietà organolettiche uniche, di forma allungata, buoni sia freschi sia conservati. A produrli, in appena 300 quintali, l'azienda I Sapori di Corbara, di Carlo d'Amato: i migliori vengono messi in barattoli di vetro con acqua e sale. A Nocera Superiore, la trattoria Luna Galante propone un menu stagionale e di territorio, che spazia dai carciofi alla carne di mucca podolica, dalla melanzana violetta ai peperoni dell'Agro e ai pomodori, San Marzano e

Corbarino, utilizzati per le linguine allo scarpariello. Arrivo di tappa a Cava de' Tirreni, alle porte della celebre Costiera Amalfitana, dove il profumo delle zagare e dei limoni inebria l'aria. Un indirizzo da ricordare, quello del Caseificio Casarè Bisogno, dove si acquistano mozzarelle fresche, Caciocavallo, Provola affumicata. Vietri sul Mare con le sue spiagge, le ceramiche variopinte e i giardini di limone è a cinque minuti d'auto e invita a un picnic pieds dans l'eau.

*Inviata da Dove, Federica De Luca, Loredana Tartaglia e Donatella Bernabò Silorata*



Giro d'Italia e sapori: indirizzi su <http://viaggi.corriere.it>