

# Vai dove ti senti

di Enrico Caracciolo

PIEMONTE LANGHE



**Non c'è una direzione precisa ma colline, strade, cantine, vigneti che scandiscono le tappe della Strada del Barolo e dei grandi vini di Langa. Un'esperienza nel segno della passione, dal vino ai... cavatappi.**

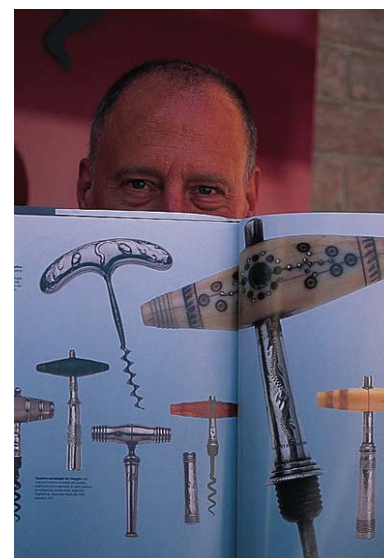


**B**arolo, Serralunga, Dogliani, Monforte sono i cartelli che si susseguono sulla Strada del Barolo. "Vai dove ti senti" è il cartello che non c'è, ma è come se fosse sempre presente e soprattutto è affidabile. Non ti fa sbagliare strada, mal che vada ti ritrovi tra i vigneti, alle porte di una cantina o a stringere la mano di un vignaiolo. La Strada del Barolo e dei grandi vini di Langa non segue un tracciato preciso, a volte è una sinuosa traccia asfaltata, altre volte un sentiero tra le vigne, oppure un balcone affacciato sulle colline o il tavolino di un'osteria. La Strada del Barolo è un'esperienza ispirata al movimento. Curve, salite, discese, incroci sono stati d'animo che ognuno vive liberamente. Il bello di questa strada è che non impone direzioni o programmi e ogni momento è buono per fermarsi, guardarsi intorno e dentro, ascoltare, assaggiare, guardare il mondo attraverso il rosso rubino di un bicchiere di Dolcetto.

## Equivoco Dolcetto

Sì, Dolcetto. Del Barolo ne parliamo poi. Già, perché la prima cosa che ho imparato lungo questa strada è che il Dolcetto non è come inganna il nome un vinello da pasto, simpaticamente "dolcetto" e di compagnia. Piuttosto un vino importante. Già presente nel Bando Vendemmiale di Dogliani del 28 agosto 1593 ma generalmente diffuso dall'800, il Dolcetto è il vino quotidiano di uomini, donne e bambini di Langa. Dolcissima l'uva, ricca di ferro, manganese, potassio a tal punto che durante le vendemmie era alla base della tradizionale "cura dell'uva" in quanto gli venivano riconosciute doti terapeutiche. Per secoli è stato il vino leggero da pasto poi, ultimamente, è cambiato qualcosa. "Estate più calde e asciutte hanno regalato a questo vino una gradazione più alta. Un tempo era impensabile bere

un Dolcetto di 13 o 14 gradi" mi racconta Claudio Marenco, sulle colline di Dogliani. E Domenico Clerico, uno dei produttori più noti della zona, mostra tutto il suo disappunto quando, in casa di amici, ci viene versato il Dolcetto in bicchieri ordinari: "Grande errore!" tuona il Clerico; "questo è un vino importante e merita i bicchieri nobili, quelli grandi che abbracciano essenze e profumi". Tanto per essere chiari, a parte il colore rosso rubino fiammante, dato puramente estetico, i viticoltori di Langa lo definiscono composto, pieno, fruttato; affinato nei legni o in bottiglia assume tonalità quiete, di grande eleganza e morbidezza. Non sono un sommelier né posso definirmi esperto, ma questa presentazione è degna d'un vino aristocratico, altro che "dolcetto quotidiano"! Le cose sono cambiate a tal punto che a Dogliani stanno pensando di cambiargli nome. E la cosa è comprensibile. Sarebbe come chiamare un re col suo nome da bambino: anche gli amici non chiamerebbero Umberto il Re dei Savoia.



**LA STORIA DEL CAVATAPPI Barolo: Paolo Annoni, farmacista di Torino, ha inventato il Museo dei Cavatappi. Nella pagina a fianco, il quattrocentesco Castello di Grinzane Cavour.**

## Sua Maestà Barolo

Solo dopo ho conosciuto Sua Maestà Barolo, incoronato intorno alla metà dell'Ottocento nelle cantine marchionali del Castello di Barolo dalla contessa Giulia Colbert Falletti: ne seguì l'esempio, sotto la guida degli esperti enologi Oudart e Staglieno, anche il Conte Camillo Benso di Cavour nella sua tenuta di Grinzane. Il vitigno di questo vino è il Nebbiolo, marchio autentico di Piemonte. Si chiama Nebbiolo ispirandosi alle nebbie autunnali che avvolgono le Langhe perché l'uva matura tardi. Per potersi chiamare Barolo il vino ottenuto da questo vitigno deve essere sottoposto a un periodo di affinamento di almeno tre anni, due dei quali in botti di rovere. In buona sostanza la





## Sentieri di Langa e di Barolo

Le Langhe offrono magnifiche opportunità per gli amanti del trekking. I sentieri collegano borghi e frazioni passando in zone non frequentate (o scarsamente) dal traffico motorizzato. Si tratta di percorsi che offrono un diverso punto di vista sul territorio e sintetizzano il meglio del "viaggiare lento" in un ambiente che ben si presta a questa modalità di spostamento. I sentieri delle Langhe sono un invito a scoprire zone di grande interesse paesaggistico entrando direttamente in contatto con persone e attività che caratterizzano queste colline. Si passa dai vigneti alle cantine, da boschi e creste panoramiche a piazze ed enoteche. L'Associazione Trekking in Langa ha recentemente pubblicato "Sentieri di Langa e di Barolo", una cartina dettagliata (scala 1:20.000) e ricca d'informazioni, strumento unico e indispensabile per muoversi senza problemi di orientamento sul territorio.

I sentieri sono ad anello, con partenza e arrivo dallo stesso luogo, non presentano difficoltà tecniche, sono segnalati con cartelli indicatori in entrambe le direzioni e con strisce di vernice bianca e rossa; le distanze variano dai 12 ai 30 km e possono essere percorsi anche parzialmente da un borgo all'altro. In particolare l'associazione fa riferimento a Elio Sabena, camminatore e gran conoscitore del territorio che sintetizza il gran lavoro effettuato evidenziando lo spirito che l'ha animato, vale a dire "creare una sentieristica la più possibile interessante sia per la tipologia del percorso che dal punto di vista panoramico, aprendo vecchie stradine in disuso ripercorrendo antichi sentieri nei boschi, purtroppo sempre più rari, per dare la possibilità al turista di conoscere questo territorio camminandoci dentro".

Info e contatti: Associazione Trekking in Langa c/o Locanda del Barbaresco, Frazione San Rocco Seno d'Elvio 2, Alba (CN); tel/fax 0173.366734, cell. 333.8695428, [info@locandadelbarbaresco.it](mailto:info@locandadelbarbaresco.it).



vendemmia di quest'anno produrrà Barolo nel 2011. Dal 2013 si potrà parlare di Barolo Riserva. Qualche numero per rendere l'idea: i vigneti di Nebbiolo da Barolo sono circa 1240, i viticoltori poco più di 800 per una produzione di 95mila quintali d'uva e circa 10 milioni di bottiglie. Salute! Grandi quantità ma anche una qualità riconosciuta in tutto il mondo.

### Passione rosso rubino intensa

Seguendo l'indicazione "Vai dove ti senti" si entra nel mondo dei viticoltori, personaggi tanto diversi tra loro accomunati unicamente dal fatto che producono vino. Piccole aziende familiari, storici produttori, cantine antiche e strutture dal design moderno, piemontesi doc e "stranieri" che hanno scelto questo paradiso per vivere, giovani e anziani. Oltre al vino il comune denominatore è la passione per quello che fanno, una passione rosso rubino intensa. Persino i produttori di origine svizzera e piemontesi di adozione mi hanno trasmesso una passione mediterranea. E così il viaggio attraverso le cantine, oltre legendarie degustazioni che talvolta hanno reso complesso il ritorno a casa (le curve si moltiplicavano...) è stato e può essere il viaggio nelle case dove, sempre con un calice in mano, si può ascoltare, parlare, imparare tanto su questo angolo di Piemonte. La gentilezza è nell'aria e, sfatando il luogo comune di piemontesi chiusi e poco comunicativi, anche chi esperto di vini non è può appassionarsi. Almeno quando si torna a casa si può compiere quel gesto di far girare il vino nel bicchiere con un minimo di consapevo-



**ARTE DEL PAESAGGIO La Morra: il celebre belvedere sulle Langhe.** Nella pagina a fianco, in alto, segnaletica lungo un sentiero; sotto, vigneti a Serralunga d'Alba.

lezza in più e si comprende che "tannico" vuol dire che allappa e al palato risulta astringente (tipico dei vini giovani prima dell'invecchiamento), che "ampio" significa dal sapore armonico ed equilibrato, "rotondo" che le percentuali dei suoi componenti sono perfettamente dosate, e "molle", al contrario, indica difetto di corpo, gusto e carattere.

Chi invece è già un bevitore esperto e "affinato" avrà l'occasione di approfondire e conoscere vini che non basterebbe una vita... Solo per provare più di 800 etichette di Barolo.

### La grande famiglia

Il Barolo giovane, quello che non finisce in botte, è il Nebbiolo. Dallo stesso vitigno si produce questo vino della stessa famiglia che può essere bevuto l'anno successivo alla vendemmia. Per avere un'idea completa, oltre al Barolo, questo vitigno è padre di altri vini importanti: Barbaresco, Roero, Nebbiolo d'Alba e Langhe Nebbiolo. Completano il quadro dei grandi vini di Langa la Barbera, principale vitigno a bacca nera del Piemonte, l'ultimo arrivato, il Langhe Chardonnay, il Langhe Freisa, vale a dire il vino fresco di tutti i giorni e il

Verduno Pelaverga, limitato al territorio di Verduno e in alcune zone di La Morra e Roddi: le prime produzioni in purezza (non abbinato ad altri) di questo vitigno risalgono agli anni '70 ma grazie a un Seminario Permanente di Luigi Veronelli su una vigna sperimentale e agli ottimi risultati ha ottenuto la doc nel 1995.

### Salute!

Non resta che brindare al vostro viaggio. Vi consigliamo un paio di itinerari ma andate sempre dove "vi sentite". Se volete riempirvi gli occhi non perdetevi i balconi di La Morra e Diano d'Alba. E se amate camminare seguite i sentieri segnalati; in particolare consigliamo gli "indimenticabili": da Barolo a Monforte e ritorno e l'anello di Sinio passando ai piedi di Montelupo e Serralunga. Se

volete scoprire che grande mondo si nasconde dietro a un cavatappi andate a Barolo da Paolo Annoni, farmacista di Torino, che ha inventato il Museo dei Cavatappi. "Il gesto e lo strumento che preludono a uno degli storici piaceri della vita meritavano un luogo per meditare e conoscere". Come non dargli ragione? Da queste parti lo vedrete fare spesso. E quando tornerete a casa ancora di più. Salute!







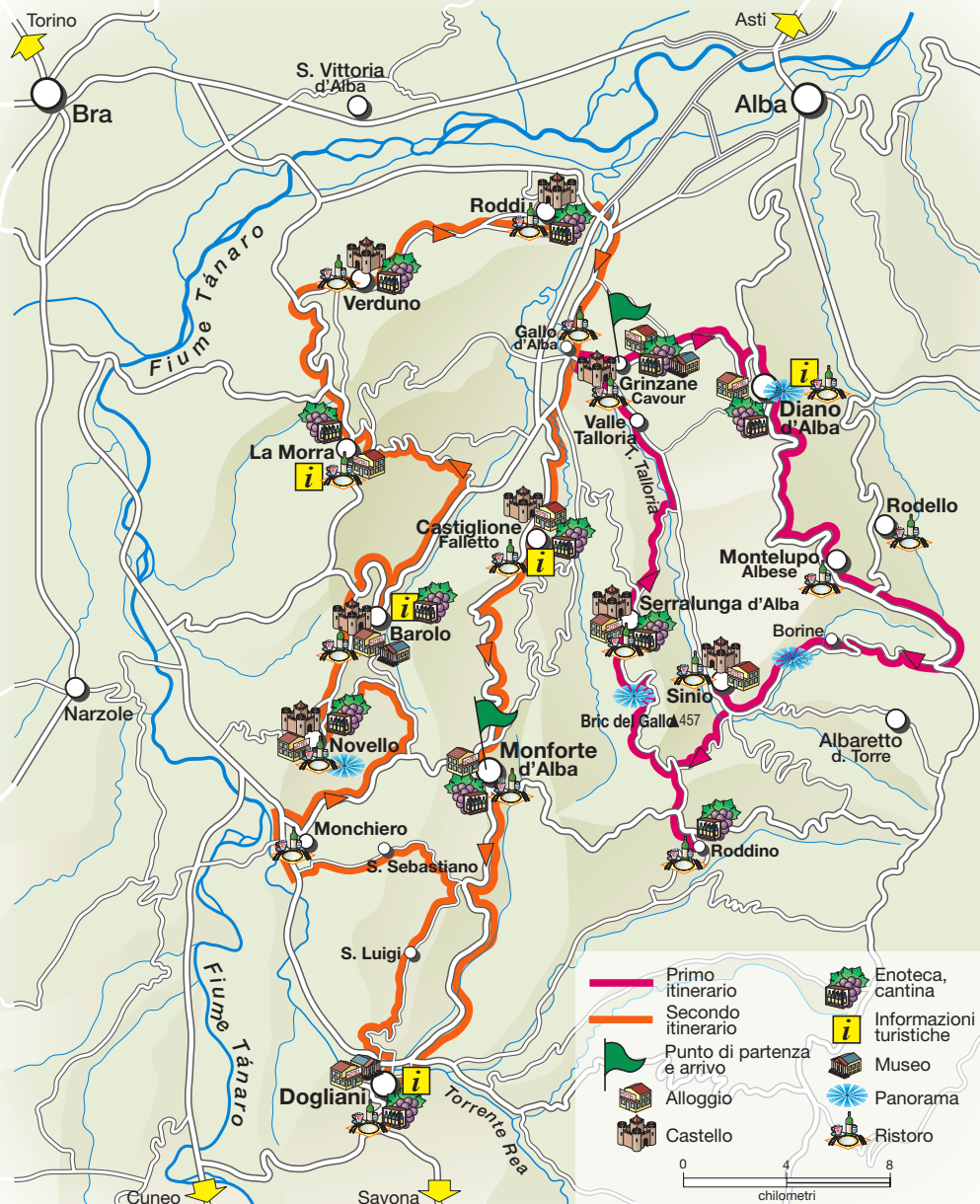
**COLLINE GENEROSE** Scorcio del borgo di Serralunga circondato dai vigneti; sotto, Monforte d'Alba: passaggio voltato a Palazzo Scarampi del Cairo e l'insegna del Barolo Bar. Nella pagina a fianco, dall'alto in basso e da sinistra a destra: Roddino, Cascina Mucci; Alexander Bion e la moglie Carlotta; Monforte d'Alba, Diego Marengo tra i vigneti dell'Azienda Vitivinicola Cà Brusà; Verduno: la cantina dell'Azienda Agricola F.lli Alessandria.



## Andar per cantine

In molte cantine è possibile acquistare e degustare i grandi vini di Langhe. Ecco le cantine associate alla Strada del Barolo e grandi vini di Langhe. Tutte le informazioni relative alle aziende si trovano sul sito [www.stradadelbarolo.it](http://www.stradadelbarolo.it). Quelle contrassegnate con l'asterisco effettuano degustazioni gratuite. **Barolo:** Borgogno Francesco, Via Crosia 29; tel. 0173.56212, [www.cantinaborgogno.it](http://www.cantinaborgogno.it). Cascina Lo Zoccolaio\*, Località Boschetti 4; tel. 0141.88551, [www.cascinalozoccolaio.it](http://www.cascinalozoccolaio.it). Fratelli Barale, Via Roma 6; tel. 0173.56127, [www.baralefratelli.it](http://www.baralefratelli.it). Fratelli Serio e Battista Borgogno\*, Via Crosia 12, Località Cannubi; tel. 0173.56107, [www.borgognoseriobattista.it](http://www.borgognoseriobattista.it). Bric Cenciurio\*, Via Roma 24; tel. 0173.56317, [www.briccenciurio.com](http://www.briccenciurio.com). Famiglia Anselma, Località Castello della Volta 3; tel. 0173.560511, [www.anselma.it](http://www.anselma.it). **Castiglione Falletto:** Gigi Rosso, Strada Alba - Barolo 46; tel. 0173.262369, [www.gigirosso.com](http://www.gigirosso.com). Terre del Barolo\*, Via Alba - Barolo 5; tel. 0173.262053, [www.terredelbarolo.com](http://www.terredelbarolo.com). **Dogliani:** Marengo Aldo Fratelli\*, Frazione Pamparato 25; tel. 0173.721090, [www.marengoaldo.it](http://www.marengoaldo.it). La Fusina di Abbona Luigi e Massimo\*, Frazione Santa Lucia 33; tel. 0173.70488, [www.lafusina.com](http://www.lafusina.com). La Bruna di Adriano Bruno\*, Borgata Valdiberti 47, San Luigi; cell. 339.5422809, 333.3377468. Boschis Francesco\*, Frazione Pianezzo 57; tel. 0173.70574, [www.mardegrazia.com](http://www.mardegrazia.com). Abbona Marziano\*, Borgata San Luigi 40; tel. 0173.721317, [www.abbona.com](http://www.abbona.com). Ribote, Via Valdiberti 24; tel. 0173.70371. **La Morra:** Rocche Costamagna\*, Via Vittorio Emanuele 8; tel. 0173.509225, [www.rocchecostamagna.it](http://www.rocchecostamagna.it). Gian Piero Marrone\*, Frazione Annunziata 13; tel. 0173.509288, [www.agricolamarrone.com](http://www.agricolamarrone.com). Negretti\*, Frazione Santa Maria, Località Peso 53; tel. 0173.509850, [www.negrettivini.com](http://www.negrettivini.com). **Monforte d'Alba:** Domenico Clerico\*, località Manzoni 67; tel. 0173.78171. Addari Loredana-Podere Ruggeri Corsini\*, Località Bussia Corsini 106; tel. 0173.78625. Cascina Fontana\*, Vicolo della Chiesa 2, Località Perno; tel. 0173.789005, [www.cascinafontana.com](http://www.cascinafontana.com). Fantino Alessandro e Gian Natale\*, Via Silvano 18; tel. 0173.78253. Pira Giorgio\*, Vicolo Cavaour 35, Località Perno; tel. 0173.78413, [www.piravini.it](http://www.piravini.it). Rocca Giovanni\*, Borgo San Giuseppe 43/A; tel. 0173.78504. Silvano Bolmida\*, Località Bussia 30; tel. 0173.789877, [www.silvanobolmida.com](http://www.silvanobolmida.com). Tenuta Rocca\*, Località Ornati 19; tel. 0173.78412; [www.tenutarocca.com](http://www.tenutarocca.com). **Novello:** Elvio Cogno, Via Ravera 2; tel. 0173.744006, [www.elviocogno.com](http://www.elviocogno.com). Vinicola Marengo\*, Località Serra 1; tel. 0173.731141, [www.cantinamarengo.com](http://www.cantinamarengo.com). Stra\*, Località Ciocchini 5; tel. 0173.731214, [www.aziendaagricolastra.it](http://www.aziendaagricolastra.it). Luigi Vietto\*, Località Panerole 22; tel. 0173.731379, [www.vietto-panerole.it](http://www.vietto-panerole.it). Le Strette\*, Via Le Strette 2; tel. 0173.744002, [www.lestrette.com](http://www.lestrette.com). **Roddi:** Cadia di Giachino Bruno\*, Via Roddi - Verduno 62; tel. 0173.615398, [www.cadia.it](http://www.cadia.it). Olivero Mario\*, Via Fontanassa 18; tel. 0173.615256. **Roddino:** Cascina Mucci di Bion Alexander\*, Località Mucci 2; tel. 0173.794089; [www.cascinamucci.it](http://www.cascinamucci.it). Dell'Orto Matteo Vittorio, Località Pozzetti, 7; tel. 0173.794203. La Castella di Cassino Silvio\*, Località Bosco 1; tel. 0173.794267. **Serralunga d'Alba:** Vinicola Palladino\*, Piazza Cappellano 9; tel. 0173.613108; [www.palladinovini.com](http://www.palladinovini.com). Gabutti\*, Borgata Gabutti 3/A; tel. 0173.613165, [www.gabuttiboasso.com](http://www.gabuttiboasso.com). **Verduno:** Fratelli Alessandria\*, Via Beato Valfre 59; tel. 0172.470113, [www.fratellialessandria.it](http://www.fratellialessandria.it).





## Gli itinerari



### Primo itinerario

**Punto di partenza e arrivo:** Grinzane Cavour

**Distanza:** 40,7 km

**Tipo di strada:** asfaltata

**Durata:** 3 - 4 ore (in bici)

**Note:** l'itinerario presenta un'altimetria allegra e il tratto più impegnativo è rappresentato dalla salita che collega Sinio con Roddino. Nonostante il

chilometraggio relativo una giornata è appena sufficiente per godere appieno dei molti punti d'interesse. Da non perdere soste nei centri di Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Sinio, Roddino e Serralunga.

Si parte nei pressi del **Castello** di **Grinzane Cavour** imboccando Via IV Novembre seguendo la **S.P. 157** che procede tra i vigneti verso Diano d'Alba. Percorso circa 1 km la strada comincia a guadagnare quota regalando una bellissima vista sul castello di Grinzane Cavour, le colline delle



**SCORCI SUPERBI** Dal belvedere di Diano d'Alba; in basso, Sinio, Bricco del Gallo: Giovanni e Francesca Zahnd della Fattoria Biomonte, dove si producono eccellenti formaggi.

Langhe e l'arco alpino dove si stagliano gli inconfondibili profili del Monviso, del Cervino e del Monte Rosa. Dopo 3,7 km, all'incrocio, si tiene la destra verso il centro di **Diano d'Alba** percorrendo la **S.P. 32** che si raggiunge dopo circa 800 metri (4,5 km). Qui vale la pena salire nella parte alta del paese fino al **belvedere** nei pressi della **chiesa** che offre un gran panorama a 360 gradi sulle Langhe. Si continua con le indicazioni per Bossolasco seguendo ancora la **S.P. 32** che ora scende con una certa decisione per circa 2,5 km fino a quando si entra nel territorio comunale di **Montelupo Albese** per cominciare a salire nuovamente tra i vigneti. Percorsi 6,2 km da Diano si raggiunge una rotatoria dove si prosegue alla volta di Bossolasco in leggera salita. Attraversata la frazione di **Valgaia** la strada si snoda ora nel territorio di **Rodello** entrando nel tipico ambiente dell'Alta Langa dove i vigneti lasciano spazio ai nocciolieti. Dopo 2,4 km (dalla rotatoria), in presenza di un'evidente curva a sinistra, si lascia la **S.P. 32** imboccando sulla destra la strada secondaria indicata con il cartello per Borine. La strada precipita letteralmente verso Sinio con un andamento vario, curve a gomito, pendenze superiori al 12%, e un gran panorama.

Percorsi 5,6 km di discesa si oltrepassa il bivio a sinistra per Albaretto Torre (salita n° 5 del circuito ciclistico "**Le salite dei Campioni**") e dopo circa 1 km si arriva nei pressi del cimitero e del bivio per **Sinio**, borgo che merita la breve deviazione di 1 km e una sosta (20,5 km). Da Sinio si scende nuovamente fino alla rotatoria dove s'imbocca a sinistra la **S.P. 130**: la si percorre per circa 800 metri per poi girare a destra seguendo la segnaletica per Roddino. Poco dopo, al bivio si può andare indifferentemente a destra o proseguire dritto perché le due strade si ricongiungono: girando a destra si sale più dolcemente verso il **Bric del Gallo** e la **Cascina Biomonte** (produzione di formaggio); andando dritti la salita molto ripida passa per **Cascina Mucci** (produzione di vino). Arrivati sulla Provinciale (24,5 km) si va a sinistra in salita fino a **Roddino** che si raggiunge dopo 1,5 km. Dal centro di Roddino (26,8 km) s'imbocca nuovamente la **S.P. 57** in direzione di Grinzane Cavour e dopo 400 metri si piega a destra in direzione Serralunga e Grinzane sulla **S.P. 125** ripercorrendo in parte il tratto già percorso precedentemente in salita.

Accompagnati da un magni-





fico panorama si scende tra i vigneti seguendo sinuose traiettorie e si raggiunge **Serralunga d'Alba** (32,3 km) che merita una sosta. La parte finale dell'itinerario procede in gradevole discesa per circa 6 km passando per la frazione di **Baudana** e una rotonda (38,2 km) dove si torna in pianura: qui si piega a destra sulla **S.P. 3** passando per **Valle Talloria** e **Gallo** (39,2 km) dove si continua a destra per **Grinzane Cavour** (40,7 km).

## Secondo itinerario

**Punto di partenza e arrivo:** Monforte d'Alba

**Distanza:** 55,2 km

**Tipo di strada:** asfaltata

**Durata:** 4 - 5 ore (in bici)

**Note:** itinerario di grande pregio paesaggistico; per chi lo effettua in bici si sconsiglia di percorrere il tratto sulla S.P. 3 bis (breve tratto ma trafficato) dopo Roddi e procedere verso Gallo sulla vecchia provinciale meno frequentata.



Dalla piazza di **Monforte d'Alba** s'imbocca la **S.P. 9** in direzione Dogliani. Dopo un primo tratto in discesa si lascia l'ambiente tipico caratterizzato da vigneti per entrare nella fitta vegetazione boscosa fino al paese di **Dogliani**. All'ingresso in paese, in corrispondenza di un incrocio a T (6,9 km), si gira a destra. Dopo 500 metri si attraversa il ponte sul **torrente Rea** e poi si gira a destra in direzione Cuneo e Savona. Dal centro di Dogliani, nelle vicinanze della **chiesa di San Paolo**, si oltrepassa nuovamente il fiume, girando a destra sul ponte (7,7 km) fino ad una rotonda dove si procede dritto iniziando a salire. Dopo circa 700 metri si lascia la strada principale per girare a sinistra (8,4 km) in salita seguendo le indicazioni per le borgate Nocello e San Luigi e la **segnaletica della sentieristica Langa-Barolo** verso Monchiero, Monforte e Roddino. Si segue il tracciato principale per 600 metri (9 km) per poi girare a destra come indicato dal cartello della sentieristica.

Si sale con decisione per altri 600 metri, poi la strada prosegue in prevalente pianura. Poco dopo si raggiunge un incrocio a T con una **capella votiva** (a sinistra): si tiene la sinistra imboccando la strada che procede in cresta e offre una bellissima vista sui vigneti raggiungendo la località **San Luigi (chiesetta)** dove si trova l'**azienda agricola La Bruna**. Si continua dritti lambendo l'**azienda Pechenino** per poi raggiungere una deviazione (12,5 km): anziché procedere a destra verso la S.P. 9 Monforte - Dogliani, percorsa in discesa, si effettua una curva a U sulla sinistra seguendo l'indicazione della sentieristica Langa-Barolo per Monchiero. Si mantiene il tracciato principale, tra noccioli e vigneti con bella vista su Monforte evitando tutte le deviazioni che conducono alle aziende agricole della zona. Si passa nei pressi della **chiesetta di San Sebastiano** (14,6 km) procedendo in saliscendi tra le vigne. Dopo 1 km si entra nel comune di **Monchiero** e la strada scende con decisione fino all'innesto a T (17,2 km) con la provinciale dove si gira a destra per Monchiero. Alla rotonda (18 km) si prosegue dritti per Narzole. Dopo circa 400 metri si gira a destra, subito dopo la farmacia, seguendo l'indicazione per Monforte sulla **S.P. 57** (18,4 km).

Superata la deviazione per il centro storico si prosegue dritti e raggiunta una rotonda (22,1 km) si gira a sinistra verso Barolo e Novello imboccando la **S.P. 163**. Esattamente 2 km dopo la rotonda si gira a sinistra in **Via Ravera SC-1** (24,1 km), in evidente salita (questa deviazione richiede attenzione perché non è facilmente individuabile: il punto di riferimento è una **cascina**



**BORGO DIVINO** Veduta di Barolo; sotto, i due itinerari da noi sperimentati e descritti sono estremamente panoramici ma presentano un'altimetria "allegria". Nella pagina a fianco, i tetti di Monforte d'Alba.

sulla destra). Dopo 1,7 km ci si immette sulla strada che entra nel centro di **Novello** arrivando nei pressi della **torre** medievale e la **chiesa di San Michele Arcangelo** (26,2 km): da non perdere la stradina che effettua in senso orario il giro del borgo con superbo panorama passando per la **piazza Marconi** e il **Municipio**.

S'imbocca la strada già percorsa e, alla rotonda (27,2 km), si procede dritti verso La Morra sulla **S.P. 158** lungo la cresta. Si continua ancora in discesa sulla **S.P. 3** alla volta di Barolo fino ad un incrocio a T (30,7): a destra si raggiunge rapidamente il centro di **Barolo** che merita senz'altro una sosta, a sinistra si prosegue sulla S.P. 3. Dopo 2,5 km si piega a sinistra in direzione La Morra - Annunziata sulla **S.P. 58**. In salita si raggiunge l'abitato di **La Morra** (38,4) con il celebre **belvedere** sulle Langhe.

Da La Morra si seguono le indicazioni per Verduno lungo la S.P. 58 passando davanti alla chiesetta di **Santa Lucia** e proseguendo sulla **S.P. 182**. La strada scende dolcemente e dopo circa 3 km (41,7 km) nei pressi di una rotonda si entra nel paese di **Verduno** raggiungendo la



piazza con la **chiesa** settecentesca di **San Michele** (42,3 km). Si torna indietro fino a **Via Barbero** che s'imbocca girando a sinistra in evidente discesa alla volta di Roddi con spettacolare vista sui vigneti circostanti. Dopo circa 3 km, al bivio, si continua a sinistra in salita verso il centro di **Roddi** seguendo le indicazioni per la chiesa parrocchiale e il castello, raggiungendo la **Piazza Cavour** (43,1 km). Da qui si prende **Via Alba** in discesa in direzione di Grinzane Cavour. Raggiunta

una grande rotonda (44,3 km), si prosegue a destra verso Alba e dopo neanche 1 km si mantiene la destra alla volta di Castiglione Falletto, Novello e Serralunga. Si segue ora la **S.P. 3 bis** che corre sul fondovalle (trafficata) lasciandola al km 10 per deviare alla volta di Castiglione Falletto, passando davanti alla **cantina Terre del Barolo** (48,4 km). Si procede in salita sulla **S.P. 9** fino a raggiungere l'abitato di **Castiglione Falletto** (51,5 km) continuando ancora l'ascesa verso **Monforte d'Alba** che si raggiunge dopo altri 6,5 km (55,2 km).





**Durata** 3-7 giorni  
**Quando** primavera e autunno

### Come arrivare

A6 Savona - Torino, uscita Marene e proseguimento sulla E74 per Alba (38 km) e le Langhe; A21 Alessandria - Torino, uscita Asti Est e proseguimento fino ad Alba (30 km).

### Dove dormire

Le strutture con l'asterisco effettuano anche servizio ristorazione. **Barolo:** *Ca' San Ponzio*, Via Rittane 7, Frazione Vergne; tel. 0173.560510, [www.casanponzio.com](http://www.casanponzio.com) (62 - 68 € la doppia): ideale per chi ama il cicloturismo, Maurizio e Luciano sono esperti ciclisti. **Diano d'Alba:** *Il Cortile*, Via Santa Croce 17; tel. 0173.69595, [www.agriturismoilcortile.it](http://www.agriturismoilcortile.it) (70 € la doppia): agriturismo in una tradizionale cascina langarola. **Dogliani:** *Cascina Martina\**, Borgata Martina III 12; tel. 0173.721239, [www.cascinamartina.net](http://www.cascinamartina.net) (60 € la doppia con colazione): agriturismo, possibilità di acquistare vino e noccioline. **La Morra:** *Villa Carita*, Via Roma 105; tel. 0173.509633, cell. 347.2413455, [www.villacarita.it](http://www.villacarita.it) (120 € la doppia): B&B immerso nei vigneti con straordinaria vista sulle colline del Barolo. *Ca D'Armando*, Frazione Annunziata, Località Rocca 120; tel. 0173.50424, [www.cadarmando.it](http://www.cadarmando.it) (62 € la doppia): casa vacanze situata nell'azienda agricola Armando Brezza. **Monforte d'Alba:** *Cà Brusà\**, Località Manzoni 26; tel. 0173.78169, cell. 333.2836366, [www.cabrusa.com](http://www.cabrusa.com) (70 € la doppia con colazione): agriturismo a 2 km dal centro. *B&B Cascina Amalia*, Località Sant'Anna 85; tel. 0173.789013, [www.cascinaamalia.it](http://www.cascinaamalia.it) (90 € la doppia con colazione): immerso tra i vigneti, possibilità di acquistare vini e noccioline. *Il Grillo Parlante*, Località Sant'Anna, Frazione Rinaldi 47; tel. 0173.789228, [www.piemonte-it.com](http://www.piemonte-it.com) (66 € la doppia): affittacamere sulla strada tra Monforte e Roddino. *Arco dei Nobili*, Frazione Perno Castello; tel. 0173.293307, [www.arcodeinobili.com](http://www.arcodeinobili.com) (60 € la doppia con colazione): residenza storica. *Hotel Villa Beccaris*, Via Bava Beccaris 1; tel. 0173.78158, [www.villabeccaris.it](http://www.villabeccaris.it) (176 - 320 € la doppia con colazione): quattro stelle di atmosfera, dimora storica. **Novello:** *Al Castello\**, Piazza Marconi 4; tel. 0173.

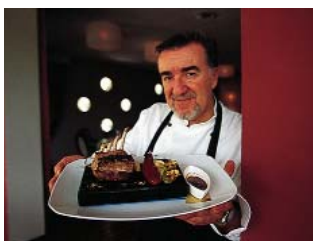
744502, [www.castellodinovello.com](http://www.castellodinovello.com) (80 - 180 € la doppia): castello neogotico con camere e suite "regali". *Rosso di Sera*, Località Saccati 4; tel. 0173.731471, [www.rossodiserapiemonte.it](http://www.rossodiserapiemonte.it) (59 € la doppia): affittacamere in aperta campagna. *Due Ciancie\**, Località Corini 13; tel. 0173.731261 (60 € la doppia): agriturismo a gestione familiare; produzione di vino. *Il Nocciolo\**, Località Chiarene 4; tel. 0173.731323, [www.ilnocciolo.com](http://www.ilnocciolo.com) (70 € la doppia con colazione): agriturismo tra noccioli e vigneti; uso piscina, tariffe agevolate per bambini (gratis fino a 6 anni, 50% fino a 12), animali ammessi. **Serralunga d'Alba:** *Casa Palladino*, Via Foglio 8; tel. 0173.613108, [www.palladino.vini.com](http://www.palladino.vini.com): B&B presso l'azienda vincola. *Grappoli*, Borgata Parafada 5; tel. 0173.613165, [www.grappoli.net](http://www.grappoli.net) (50 € la doppia): due bilocali e due monolocali ricavati da un'antica casa agricola. **Sinio:** *Il Sole delle Rive*, Località Rive 1; tel. 0173.263715, [www.ilsoledellerive.it](http://www.ilsoledellerive.it) (60 € la doppia con colazione): B&B in bella posizione, atmosfera accogliente; ospiti di Maurizio e Maria, esperti viaggiatori; servizio di guida e noleggio bici. *Pilone Votivo\**, Località Sant'Eufemia 2/A; tel. 0173.263885, [www.pilonevotivo.com](http://www.pilonevotivo.com) (80 € la doppia con colazione): agriturismo in antico casolare in pietra ristrutturato dove si può degustare vino. *Le Arcate\**, Borgata Gabutto 2; tel. 0173.613152, [www.agriturismolearcate.it](http://www.agriturismolearcate.it) (62 € la doppia con colazione): agriturismo in azienda familiare.

### Campeggi e camper

**Barolo:** *Sole Langhe*, Piazza della Vite e del Vino, Frazione Vergne; tel. 0173.560977, [www.campingsolelanghe.com](http://www.campingsolelanghe.com).

### Dove mangiare

**Barolo:** *La Locanda nel Borgo Antico* (sotto), Via Boschetti 4; tel. 0173.56355, [www.locandanelborgo.com](http://www.locandanelborgo.com): fuori dal borgo presso l'azienda agricola Lo Zoccolaio (strada per Monforte). **Diano d'Alba:** *Trattoria nelle Vigne*, Via Santa Croce 17 (località Cascinotto); tel. 0173.468503. **Grinzane Cavour:** *La Salinera*, Via IV Novembre 19; tel. 0173.262915. *Nonna Genia*, Via Borzone 1; tel. 0173.262410. **La Morra:** *Belvedere*, Piazza Castello 5; tel. 0173.50190. *Vin*



*Bar*, Via Roma 46; tel. 0173.509104. **Monforte d'Alba:** *Osteria dei Catari*, Vicolo Solferino 4; tel. 0173.787256, [www.osteriadeicadari.com](http://www.osteriadeicadari.com). **Montelupo:** *Cà Del Lupo*, Via Ballerina 15; tel. 0173.617249. **Roddino:** *Da Gemma*, Via Marconi 6; tel. 0173.794252. **Sinio:** *Osteria del Maiale Pezzato*, Via Carlo Coccio 2; tel. 0173.263845, [www.maialepezzato.com](http://www.maialepezzato.com).

### Castelli

**Falletti di Barolo**, tel. 0173.56277. **Grinzane Cavour**, tel. 0173.262159. **Serralunga d'Alba**, tel. 0173.613358. **Roddi**, tel. 0173.363480/615001 (solo domenica da maggio a ottobre).

### Enoteche, Botteghe e Cantine



*Enoteca Regionale Piemontese Cavour* (a fianco), Via Castello 5, **Grinzane Cavour**; tel. 0173.262159. *Enoteca Regionale del Barolo*, Piazza Falletti, **Barolo**;

tel. 0173.56277, [www.baroloworld.it](http://www.baroloworld.it). *Bottega del Vino Dolcetto di Dogliani*, Piazza San Paolo 9, **Dogliani**; tel. 0173.742260, [www.comune.dogliani.cn.it](http://www.comune.dogliani.cn.it). *Cantina Comunale di La Morra*, Via Carlo Alberto 2, **La Morra**; tel. 0173.509204, [www.cantinalamorra.com](http://www.cantinalamorra.com).

### Musei

**Barolo:** *Museo dei Cavatappi*, Piazza Castello 4; tel. 0173.560539, [www.museodeicavatappi.it](http://www.museodeicavatappi.it); orari di visita: 10 - 13 e 14 - 18.30, chiuso giovedì.

### Prodotti tipici e artigianato

**Sinio:** torroni e tartufi al cioccolato preparati con metodi artigianali presso l'*Antica Torroneria Piemontese* (Regione Borgonuovo 1; tel. 0173.263984, [www.torrone.it](http://www.torrone.it)). **Miele** di Langhe, millefiori, acacia, tarassaco e melata presso l'*Azienda Agricola Apistica Seghesio Giuseppe* (Via di Croce 3; tel. 0173.263924, [seghesio\\_sergio@libero.it](mailto:seghesio_sergio@libero.it)). Ottimi i formaggi di Giovanni e Francesca Zahnd della *Fattoria Biomonte* (Bricco del Gallo 1, tel. 0173.263957).



**Dogliani:** libri d'Arte, stampe calcografica, incisioni acquerforti da Teresita Terreno presso la *Calcografia "Al Pozzo"* (Via Fontana 3; tel. 0173.721567, [www.alpozzo.it](http://www.alpozzo.it)). Vasi in terracotta da Giancarlo Fiesco (*Il Vasaio*, Via Savona 4; cell. 339.2638380).

### Associazioni

*Associazione Strada del Barolo e dei grandi vini di Langhe*, c/o Unione di Comuni Colline di Langhe e del Barolo, Piazza Umberto I 2, Monforte d'Alba; tel. 0173.789245, [www.stradadelbarolo.it](http://www.stradadelbarolo.it). *Circolo Sociale Roddinese Profumi di Langhe*, Via Roma 32, Roddino; tel. 0173.794098, cell. 339.8594600. *Associazione Culturale Ca Dj'Amis*, Via Vittorio Emanuele 8, La Morra; tel. 0173.50230, 0173.509225. *Turismo in Langhe*, Via Cavour 16, Alba; tel. 0173.364030, [www.turismoinlanghe.it](http://www.turismoinlanghe.it). *Famija Albèisa*, Via Pietrino Belli 6, Alba; tel. 0173.441742, [www.famijaalbeisa.it](http://www.famijaalbeisa.it). *Terranostra*, Piazza Foro Boario 18, Cuneo; tel. 0171.447280, [www.campagnaamicacuneo.it](http://www.campagnaamicacuneo.it).

### Cartografia e bibliografia

*Carta dei Sentieri Langhe&Barolo*, 1:20.000, Associazione Trekking in Langhe. D. Bosca, *Masca Ghigna fàussa*, Priuli&Verlucchi 2005. R. Cavallo, Erica Comunicazione, *Prodotti di nicchia di Langhe e Roero*, Savigliano 2004. E. Comencini, D. Palluda, L. Sugliano, *All'Enoteca del Roero*, Savigliano 2001. Beppe Fenoglio, *I Ventitré giorni della città di Alba*, Einaudi 2005. *La grande cucina Piemontese*, Savigliano 2002. L. Sugliano, *Gemma: ai tavoli delle osterie di Langhe*, foto di B. Muraldo, Piobesi d'Alba, Stampa 2004.

### Indirizzi utili

**Ente Turismo Alba Bra Langhe & Roero**, Piazza Risorgimento 2, Alba (CN); tel. 0173.35833, [www.langheroero.it](http://www.langheroero.it). **Unione di Comuni Colline di Langhe e del Barolo**, Piazza Umberto I 2, Monforte d'Alba (CN); tel. 0173.789245, [www.unioneinlanghebarolo.it](http://www.unioneinlanghebarolo.it). Uffici di informazione turistica: **Barolo**, Piazza Falletti 1, Castello Comunale Falletti, tel. 0173.56277, [www.baroloworld.it](http://www.baroloworld.it); **Castiglione Falletto**, Via Cavour 24, tel. 0173.62938, [www.comune.castiglione-falletto.cn.it](http://www.comune.castiglione-falletto.cn.it); **Diano d'Alba**, Via Umberto I 11, tel. 0173.468542, [www.terredicultura.it](http://www.terredicultura.it); **Dogliani**, Piazza Einaudi 9, tel. 0173.70210, [www.comune.dogliani.cn.it](http://www.comune.dogliani.cn.it); **La Morra**, Piazza Martiri 1, tel. 0173.500344, [www.comune.lamorra.cn.it](http://www.comune.lamorra.cn.it).