

TOUR 3 SULLE STRADE DEL TUFO

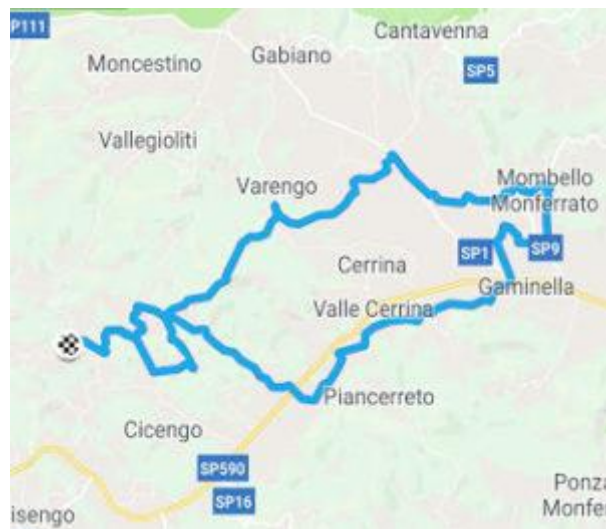
Colline e valli, bric e fos, si alternano e ad ogni curva il paesaggio si apre rivelando borghi, chiesette e cascine, che da tempo immemore mostrano l'attaccamento degli abitanti alla loro terra. Terra monferrina, terra calcarea, fine, tenera e friabile che l'antico mare, che fu il Monferrato migliaia di anni fa, ha lasciato nel sottosuolo. Impropiamente chiamato "tufo" o "Pietra da Cantone", blocchi squadrati di 32 kg di peso, con questo materiale i Monferrini ci hanno costruito le abitazioni, le strade e quanto era necessario al fabbisogno quotidiano. Vi proponiamo una piacevole e suggestiva giornata a cavallo, lungo il cammino si potrà notare il tufo ovunque al punto di caratterizzarne non solo i nuclei abitativi, ma anche i paesaggi agricoli e vitivinicoli definiti dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità. Da organizzare con [ASD Occhio con Occhio](#) (Bussetti Serena: Accompagnatore Equestre) il percorso "Par al strà 'd tuf (Sulle strade del tufo)", adatto a cavalieri anche poco esperti.

Difficoltà Turistico

Lunghezza 28km

Dislivello +120mt

Tempo 7 Ore



Partenza dal Centro Ippico Occhio con Occhio direzione Varenco-Borgatello passando per il Monte Favato. Arrivati a Borgatello ci si dirige verso Mombello M.to scendendo il versante della collina con a vista il paese di Pozzengo. Arrivando nel fondo valle costeggiando la SP1 si risale la costa della collina sino alla Chiesa di San Gottardo a Pozzengo, per poi proseguire per Mombello. Il viaggio di rientro prevede il passaggio lungo il torrente Stura fino al bivio per Montalero. Attraversata la statale si procede direzione Odalengo Grande – Case Incasale – Incasalone fino al campo sportivo con direzione S. Antonio. Con il personale del Centro Ippico si possono programmare anche le eventuali soste eno-gastronomiche del "bicchiere della staffa" e del pranzo forniti dall'organizzazione o presso strutture locali, gustandone i prodotti e i piatti tipici.

Lasciato il maneggio nella collina di fronte troviamo [l'Agriturismo La Cà Veja](#) Cascina Francia dove possiamo assaporare le specialità culinarie della casa e trascorrere nelle camere della struttura una notte rilassante e ristoratrice.

Meritevole di una visita risulta la Chiesa San Luigi Gonzaga di Corteranzo (Murisengo), esempio di tardo barocco piemontese realizzata da Bernardo Vittone (all'interno non si sono conservate opere d'arte), scendendo sulla statale verso Valle Cerrina troviamo il [Ristorante San Candido di Murisengo](#), dove Daniele e il suo staff propongono una cucina tipica piemontese in veste familiare ricca di una vasta scelta fra antipasti stuzzicanti, gustosi primi (meritano una menzione gli gnocchi rigorosamente fatti in casa), carni scelte cucinate secondo la tradizione e dolci golosi.

Va considerata una passeggiata al Parco dell'Addolorata di Cerrina nella frazione Case Bolli, che cambia veste di colori e profumi a seconda della stagione mantenendone intatto il fascino, la vista da qui spazia sulle dorsali delle colline in parte boschive e valli e altipiani a coltivo. Scendendo a Cerrina, proprio di fronte alla piazza dove si svolge il mercato domenicale troviamo il [Ristorante Albergo Italia](#) pronto a servirvi specialità della cucina piemontese e grande varietà di piatti tipici monferrini, come agnolotti, fritto misto e torta di nocciole, accompagnati da ottimi vini della zona. L'annesso bar è molto frequentato dai locali e se volete fare conoscenza con una chiacchiera, farvi raccontare qualche aneddoto o chiedere informazioni troverete sicuramente qualcuno disponibile ad accontentarvi.

Un'esperienza unica che vi consigliamo di fare è senz'altro seguire il consiglio dei titolari dell'Agriturismo [Canonica di Corteranzo](#): "*Potreste anche non fare niente*", dimenticare tutti i problemi e i pensieri quotidiani e immergerci nella vita tranquilla della Canonica lasciando semplicemente scorrere il tempo con l'occhio che si perde nella vista spettacolare delle colline che si alternano alle valli fino all'orizzonte, lasciandoci coccolare dal calore e l'attenzione che la famiglia Calvo riserva ai suoi ospiti. L'amore e la cura dei dettagli traspare ovunque, i vini ricchi di profumi tipici del terroir monferrini da assaggiare, la cucina ricca dei prodotti del territorio che vengono dai frutteti e orti circostanti da gustare, le camere arredate con mobili e tessuti di pregio per riposare e al mattino per iniziare al meglio una nuova giornata il rito della colazione con i biscotti e le torte ancora calde di forno. Tutti i giorni su prenotazione sono possibili degustazioni e visite guidate all'[Azienda Agricola Isabella](#). Gabriele vi racconterà la sua filosofia del coltivare biologico e l'amore e la passione del produrre vino, valori ed emozioni inscindibili dalla vita stessa.

Al termine del soggiorno se vuoi portare con te un ricordo della tua vacanza ti suggeriamo un acquisto presso questi esercizi commerciali:

[Pantalonificio Durio di Cerrina](#) – produzione artigianale italiana pantaloni;

[Tech-legno](#) a Cerrina - produzione di oggettistica, mobiletti e giochi in legno. Il materiale in vendita, ed utilizzato per le creazioni è il legno, disponibile in molteplici varianti dalla più economica alla più nobile, che consente di creare qualsiasi cosa, dal classico mobiletto di uso comune, all'oggetto personalizzato di piccole e grandi dimensioni;

Le [Fotografie di Chiara](#) a Cerrina dove immortalare la visita in Monferrato. Innamorata del proprio lavoro Chiara vi aspetta nel suo studio per una coccola, una chiacchiera, un momento speciale in condivisione;

[Cascina Iuli](#) di Montaldo – vini che si bevono con facilità, non banali, possibilmente eleganti, freschi, dinamici e croccanti, vini conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo;

[Panificio pasticceria Arrodetti](#) Alessandro di Cerrina tel.339 541 4293 – produzione pane a pasta dura con la famosa forma "Monferrina", grissini stirati a mano, torte di nocciole, *brut e bun*. In occasione delle feste rituali: panettoni, focaccia della Befana, colombe e uova pasquali;

Azienda Agricola Modina di Cerrina tel.347 106 0834 – burro, formaggi e salumi. Tutta produzione propria, in quanto hanno un allevamento di mucche nella zona alta del paese;

Macelleria Biglia di Cerrina Tel.0142 943462 – carni scelte e salumi.