TOUR 10 PEINDRE VOTRE JOURNÉE DE MONFERRATO

Le long de la route provinciale 37, nous traversons la vallée de Ghenza, un territoire formidable, qui raconte des histoires qui sentent le sous-bois, des craquements légers d'herbe gelée par le gel hivernal qui enveloppe les peupliers, les chênes, les saules et les tilleuls. La truffe blanche est le produit typique de cette région depuis des siècles, pour en préserver et protéger sa particularité, une ferme truffière contrôlée a été créée .

L'association Tartufai della Valle Ghenza offre également la possibilité d'essayer l'expérience de la "chasse à la truffe" avec les conseils d'experts "trifulau" (un terme qui dans le dialecte local indique les chasseurs de truffes) et bien sûr en compagnie de vrais protagonistes de cette aventure magnifique et passionnante ... les fidèles "tabui" (chiens truffiers). Pour les réservations (info@comune.rosignanomonferrato.al.it tél. 0142 489 009).

En chemin, nous vous recommandons de prendre la Strada Madonna delle Grazie et de vous arrêter au Big Bench n. 41 "<u>Grignolino Red</u>", d'où vous pourrez profiter d'une vue imprenable sur les collines environnantes du Bas Monferrato, jusqu'aux Alpes et aux Apennins. Le banc mesure plus de 2 mètres de haut et 3,5 mètres de long.

Il faut s'arrêter à la Cantina del Monferrato qui est né de l'histoire fascinante de la Cantina Sociale de Rosignano qui à étè fondée dans les années 1950. Ruché, Dolcetto, Barbera, Grignolino, Freisa, Bonarda ne sont que quelques-uns des noms des vins du Monferrato qui sont habilement produits de génération en génération et appréciés dans le monde entier. À la fin de la dégustation, les vins et d'autres produits locaux exposés dans la boutique peuvent être achetés. Dans le grand espace de la cour devant l'entrée de la cave, vous y trouverez le stand du Salumificio Miglietta le week-end qui vous proposera ses spécialités et que vous pourrez acheter. De la collaboration des deux activités naît une union parfaite du Monferrato: un excellent vin et saucissons. Pour le déjeuner, nous vous recommandons la taverne Fermo. Ici, vous y trouverez une cuisine fraîche, qui respecte et suit la saisonnalité des matières premières en sélectionnant soigneusement les producteurs du Monferrato. La collaboration avec ces derniers leur permet de proposer des plats délicieux mais jamais prétentieux, en essayant de trouver la bonne combinaison de tradition et un peu d'innovation. Pendant l'été, vous pourrez profiter de la cour privée pour déguster les spécialités proposées. La dégustation de produits piémontais est dédiée aux amateurs de vins locaux, dans la cave il y a un large choix de bouteilles, que vous pourrez acheter sur place. Si vous souhaitez rester pour la nuit des chambres donnant sur les collines environnantes sont Mouferrato Tourlst disponibles.

Pendant l'été, vous pourrez profiter de la cour privée pour déguster les spécialités proposées.La dégustation de produits piémontais est dédiée aux amateurs de vins locaux, dans la cave il y a un large choix de bouteilles, que vous pourrez acheter sur place. Si voussouhaitezrester pour la nuit des chambresdonnant sur les collinesenvironnantessontdisponibles.

Dans l'après-midi <u>Rosignano Monferrato</u> nous attend. Une pierre comme le sommet, sur laquelle repose un château du XII siècle entouré des plus vieilles maisons; un territoire aussi vaste qu'un comté, avec une chaîne de 70 km de routes entre collines et vignobles qui atteignent villages et hameaux dans un paysage suggestif et unique. Son histoire est un miroir de l'histoire du Monferrato; une histoire, glorieuse et orageuse, toute liée à la position de la ville, "sentinelle de Casale", saccagée à plusieurs reprises lors des luttes franco-espagnoles en Italie.

Nous vous signalons la présence de l'Info Point situé sur la Piazza Sant'Antonio en face de l'église paroissiale de San Vittore Martire. Le bureau est ouvert le samedi et le dimanche (tél. 377 169 3394), pendant la semaine pour informations et visites sur rendez-vous vous pourrez vous adresser à la Mairie.

Afin d'améliorer la disponibilité des informations touristiques, la Mairie de Rosignano a mis à disposition, grâce aux nouvelles technologies mobiles, soit le service des codes QR que vous allez trouver sur les panneaux touristiques de la région et qui vont vous permettre de trouver instantanément des informations sur ce que vous êtes en train d'observer ; soit l <u>"Rosignano Monferrato APP"</u> qui vous permet d'être toujours informé en temps réel des actualités et des événements organisés par des associations ou par l'administration municipale.

La ville fait partie de la zone centrale de "Il Monferrato degli Infernot", une partie du site de l'UNESCO "Les paysages viticoles du Piémont: Langhe-Roero et Monferrato". Les Infernot sont des artefacts architecturaux singuliers, de petites chambres souterraines creusées à la main dans la Pietra da Cantoni, une formation géologique particulière qui se trouve uniquement dans le Basso Monferrato. La caractéristique de ces salles souterraines est l'absence totale de lumière et de ventilation directe, tandis que par rapport aux caves actuelles, Infernòt occupait généralement une position plus basse et était utilisée pour le stockage du vin en bouteille. Tous ou presque tous ces ouvrages ont été construits par des paysans et des excavateurs qui n'avaient aucune connaissance de l'architecture ou de l'ingénierie, mais malgré cela, ils ont survécu intacts au fil du temps et de l'histoire.

À Rosignano, vous pouvez visiter certains Infernot, dont trois sont publics (informations et reservations sur le site Web de la <u>Comune</u>) et d'autres particuliers le B&B "L'Infernot", situé dans le centre historique en touré des plus vieilles maisons du pays, avec une position panoramique qui permet aux clients de pouvoir admirer les paysages magnifiques depuis les fenêtres et le balcon;

et la cave <u>Zanello Paolo</u>. Au cours des 10 dernièresannées, le propriétaire a réalisé un excellent travail de récupération et de restauration du manoir et surtout de la cave historique (avec tous les outils à vin d'origine utilisés au cours des deux derniers siècles) et d'Infernot, en plus du remodelage des différentes activités de production de l'entreprise. L'entreprise a toujours été caractérisée par la production de vin. La sélection a été orientée vers la récupération des vignes autochtones, principalement rouges, originaires de cette zone: le Grignolino del Monferrato Casalese, Barbera d'Asti, Freisa et Bonarda.

Nous continuons vers le hameau de Colma où nous allons faire une agréable promenade pour découvrir les lieux du célèbre peintre divisionniste Angelo Morbelli. Le long des rues, des panneaux reproduisent certaines des œuvres dans lesquelles le maître a immortalisé ces lieux immergés dans les collines. Villa Maria, résidence habituelle du peintre depuis un demi-siècle, conserve son étude, son jardin et un patrimoine documentaire témoignant d'une époque artistique dont Rosignano M.to et ses collines ont été des modèles.

Dans sa maison, les meilleurs artistes de l'époque se sont relayés. Les traces de leur passage sont les médaillons peints sur le fronton de la villa elle-même, avec les visages de Segantini, Bistolfi, Pelizza da Volpedo, Longoni, Quadrelli, etc. Une œuvre inachevée de lui occupe un mur des bureaux municipaux. De nombre use sœuvressont exposées dans les principales galeries d'art internationales, certaines peintures sont également exposées au Musée Civique de Casale Monferrato.

Uniquement sur réservationen consultant les références de la Mairie, vous pourrez visiter le Studio et le Jardin de la Villa Maria

Le Musée Paysan s'étend sur toute la zone municipale, le seul exemple du genre en Monferrato et parmi les très rares ainsi articulés dans le nord de l'Italie. Il est composé de postes de travail qui ont été placés comme exemples de petits ou grands équipements agricoles du passé (des anciennes semoirs pour champs, aux pressoirs à vin, des équipements de coupe du foin, aux charrues et aux anciens équipements pour les caves, à bien plus). À côté des produits individuels, il y a un tableau explicatif et un "QR Code" pratique.

Dans la ville nous allons trouver la boutique "La Dispensa" qui exerce différentes activités, comme celle du boucher, celle de l'épicerie fine, les marchands de journaux et le Tabac, mais sa force est la qualité des produits vendus. Le boucher a pour principale caractéristique la production de saucissons cuit et cru avec une vieille recette familiale traditionnelle. Les viandes vendues proviennent d'agriculteurs locaux. La gastronomie propose des plats typiques tels que le De.Co. di Rosignano comme le csenta (pain de village typique qui ressemble à une focaccia) et la friciulin (boulette de viande de village typique principalement à base d'herbes) mais aussi d'autres produits typiques du Monferrato, tous cuisinés principalement avec des ingrédients de la région.

En vous déplaçant sur les côtés du château de Rosignano, vous allez arriver sur un balcon naturel avec une vue magnifique: à partir des Alpes à la plaine milanaise, du Monferrato aux Apennins liguriens. C'est la forteresse sur laquelle se dresse Rosignano Monferrato, qui a fait l'objet du sujet des études géologiques récentes (Université de Turin et National Geological Soc.) Pour ses particularités et ses caractéristiques naturelles. Qui souhaite peut le suivre en entier, en descendant vers les tours crénelées du Castello Mellana, aura l'impression d'être dans un village médiéval.Le long du parcours, dans Viale Repubblica, vous y trouverez le totem qui illustre les "carrières" de Rosignano, dont la pierre précieuse Cantoni a été extraite, et un "Conseil géologique" qui illustre les particularités et l'unicité du territoire.

Ceux qui viennent ici pour passer quelques jours à la recherche de bien-être et de détente trouveront dans le resort I Castagnoni un lieu de paix enchanteur. Une résidence historique évocatrice datant de la seconde moitié du XVIIIe siècle est toujours utilisée comme maison familiale, aimée, soignée et transmise depuis des générations. Chaque détail de la structure ou du jardin évoque un souvenir ou raconte une anecdote : de l'admiration de D'annunzio pour les chevaux, aux promenades silencieuses du comte Cavour dans le jardin. Les chambres sont logées dans la structure en forme de L divisée en deux « âmes » : l'anciennement agricole adjacente à la grange et l'autre historiquement « noble » ou résidentielle, certaines d'entre elles sont décorées de fresques, d'autres avec des plafonds en berceau ou des poutres apparentes; Elles sont meublées avec des meubles d'époque, certaines ont des portes et des clés d'origine du XVIIIe siècle, d'autres des sols en terre cuite antique, toutes équipées du plus grand confort et accessibles par une connexion Wi-Fi gratuite, comme le reste des espaces communs. Du petit-déjeuner "international Monferrato", au déjeuner léger au bord de la piscine ou à l'ombre du jardin, en passant par les plats et vins traditionnels locaux proposés pour le petit-déjeuner du soir.

Pour le dîner nous vousconseillons: <u>Casa di Babette</u> lieu intime et romantique, accueillant, meublé avec goût et raffinement. Chez Babette, le concept du km zéro n'est pas dicté par la territorialité, mais par la relation unique que les propriétaires entretiennent avec les producteurs. Il y a la possibilité d'acheter le vin et les excellents produits gastronomiques qui sont utilisés dans la cuisine. Vous pourrez aussi passer la nuit dans l'une des 12 chambres de la Locanda della Distilleria située dans le même bâtiment.

Traduit par Alexandra Berto

