librarsi

Gli Aleramici, storia del Piemonte non sabaudo

«Quest'opera offre un contributo importante alla comprensione e alla conoscenza di un territorio di grande valenza culturale, forse oggi non ancora sufficientemente conosciuto ed apprezzato, che va valorizzato». Sono parole scritte da Mercedes Bresso, presidente della Regione, nella prefazione del volume «La Marca Aleramica - Storia di una regione mancata», che sintetizza al contempo il contenuto del libro e l'intento degli autori. È una sorta di atlante storico, sviluppato con metodo scientificamente approfondito ma redatto in chiave ampiamente divulgativa, suddiviso in quattro sezioni dedicate allo sviluppo dinastico e alle aree di influenza degli Aleramici, le strade, i percorsi e le cittadine di quelle zone, le aree protette e le risorse ambientali che oggi vi esistono, i prodotti agroalimentari storici.

Il libro offre degli spunti di lettura e di documentazione che si riveleranno interessanti sia ad un lettore appassionato alle vicende storiche: «Guglielmo V segue un'attenta politica espansionistica in Oriente […] Tali aspirazioni raggiungono il loro culmine con i figli Corrado, che difende Tiro - ultimo baluardo del regno crociato in Oltremare - dalla minaccia del Saladino e viene eletto al trono di Gerusalemme, e Bonifacio, comandante della quarta crociata e re di Tessalonica». Sia a quello che si approccia, invece, per la prima volta a questi temi con curiosità: «La sua fama sarà tramandata ai posteri anche da Dante Alighieri che, nella Divina Commedia, lo citerà nel canto VII del Purgatorio: "… Quel che più basso tra costor s'atterra, guardando in suso, è Guglielmo marchese, per cui e Alessandria e la sua guerra fa pianger Monferrato e Canavese..."». Arricchiscono questa raffinata pubblicazione (sono circa 140 pagine di carta patinata) svariate immagini e carte geografiche che accompagnano il lettore ad una più facile comprensione dei frequenti mutamenti dei confini, durante gli oltre 700 anni di vicende che hanno coinvolto le famiglie che avevano infeudato un vasto territorio, dal Po al mare, attraverso le valli delle due Bormide e del Tanaro, fino alla riviera di Ponente.

L'Accademia Aleramica, braccio operativo dell'associazione culturale «I cavalieri d'Aleramo», in stretta collaborazione con il comitato scientifico del circolo culturale «I marchesi del Monferrato», opera per togliere dall'oblio la storia di quel Piemonte non Sabaudo, fino al 1708 Marchesato del Monferrato.

Gabriele Martelozzo

Accademia Aleramica
La Marca Aleramica - Storia di una regione mancata
Editore: Umberto Soletti Editore
prezzo di copertina: 25 euro

la buona forchetta

A Castell'Apertole panissa anche ad agosto

Livorno Ferraris. *(g.mart.)* «Il risotto nella forma del Grana Padano, che propongo da 31 anni, la panissa (anche ad agosto), il vitello tonnato e il bunet, sono i piatti che non posso più togliere dalla carta», parola di Balin, al secolo Angelo Silvestro, patron e chef dell'omonimo ristorante in frazione Castell'Apertole di Livorno Ferraris. Fin dall'apertura, avvenuta nel 1977, ha improntato la cucina sulle tipicità vercellesi e piemontesi, rivisitate e aggiornate alle abitudini alimentari del XXI secolo, ma conservando fermamente i sapori e i profumi originali. Il suo stile ha conquistato sia il consumatore, sia le istituzioni provinciali e regionali con cui collabora come ambasciatore della gastronomia piemontese nel resto d'Italia e in tutto il mondo.

Da «Balin» il menu non cambia mai radicalmente ma, nell'arco dell'anno, subisce inserimenti e sostituzioni occasionali, sull'onda di un'idea o seguendo la stagione. Dal pane alla pasta fresca ripiena (con la sola esclusione della pasta a grano duro) sono rigorosamente preparati in casa, un occhio di riguardo è posto per soddisfare le esigenze di chi soffre di celiachia, per i quali è stato organizzato uno spazio specifico dedicato e usando appositi accorgimenti. Il locale è ricavato in un antico edificio che sorge imponente in mezzo alle terre da riso e ha una capienza di circa una quarantina di coperti, distribuiti nelle graziose salette dai soffitti con travi di legno, il grande camino a separarle, quadri alle pareti e vari soprammobili che impreziosiscono e completano l'ambiente.

Angelo Silvestro (foto Michele Trecate)

La carta dei vini propone circa 250 etichette, soprattutto piemontesi con alcuni inserimenti dal resto d'Italia. I prezzi partono dai 9 euro, sono disponibili le bottiglie da mezzo litro e viene dato il servizio di mescita del solo bicchiere.

Il pranzo è stato introdotto da un pre-antipasto composto da una fetta di cotechino accompagnata da una di polenta adagiate su crema di verze. Sono seguiti, come antipasto, polentina di riso con salsiccia monferrina alla boscaiola, per i primi risotto Gigante di Vercelli con zucca, castagne, amaretti e zola e ravioli di fagianella al tartufo nero. Il coniglio con olive taggiasche all'Erbaluce di Caluso e la manzetta al Gattinara hanno concluso degnamente il pasto.

Balin
frazione Castell'Apertole 6, Livorno Ferraris
tel. 0161.47121
Chiuso la domenica sera e il lunedì
Menu degustazione 25/39 euro a persona, bevande escluse.
Provato il 19 novembre 2008

orto e frutteto

Il cachi, frutto che colora l'autunno

Il cachi è un albero da frutto che da noi non esiste allo stato spontaneo, ma è stato importato dall' Estremo Oriente verso la metà del 1800.

Nelle regioni a clima temperato il frutto matura sulla pianta. Nelle regioni settentrionali invece si raccoglie prima dei geli e si fa maturare sulla paglia o accanto alle mele che con il loro profumo ne accelerano la maturazione. A livello industriale invece la maturazione avviene sottoponendo i frutti all'azione del gas etilene.

Nel nostro Paese i cachi vengono consumati per lo più freschi, nei paesi di origine invece si usa molto farli essiccare. Un frutto così cremoso si direbbe ideale per marmellate invece è poco adatto perché, essendo privo di pectina, non sopporta la cottura e la sua consistenza diventa eccessivamente liquida ed inoltre di sapore allappante.

Il cachi maturo è un frutto notevolmente vitaminico, proteico e ricco di beta-carotene con una blanda azione lassativa. È indicato soprattutto per gli intestini delicati dei bambini e delle persone anziane. È un antispasmodico intestinale, attenua gli stati ansiosi e concilia il sonno.

Il frutto non ben maturo è invece astringente.

La sua introduzione relativamente recente fu accolta da pregiudizi e credenze assurde come quella che lo considerava cancerogeno.

È un frutto invece che merita tutta la nostra considerazione per il suo alto potere nutritivo, la sua digeribilità e per il delicato sapore. Essendo molto ricco di zuccheri è però sconsigliato ai diabetici, come altri frutti autunnali quali l'uva e i fichi.

Mirta

adotta un cane

a cura dei volontari che si occupano di loro

Questo è uno spazio dedicato a tutti quei cani sfortunati che si sono smarriti, sono stati abbandonati o ai quali è mancato il proprietario e che adesso sono ospiti dei canili della nostra zona. Se hai intenzione di adottare un amico a quattro zampe scegli uno di loro. Sono animali sani, vaccinati, di ogni taglia e razza; non aspettano altro che di essere adottati da umani buoni come loro. Ce ne sono altri sul sito **www.adottauncane.net**

SALUGGIA *Scodinzolandia*	**CRESCENTINO** *Balto*	**LIVORNO F.** *Piccole Impronte*	**ALICE CASTELLO** *la Tana*	**VERCELLI** *Lega per la difesa del cane Onlus*
CHICCO «Sono un bel cagnetto marrone di taglia medio-piccola. Mi piace fare lunghe passeggiate ma qui in canile non è possibile. Chissà se c'è qualche lettore che ha voglia di passare i pomeriggi con me a camminare in campagna?»	**DANKAN** Meticcio spinone di 5 anni. Intollerante verso gli altri esseri animali ma dolcissimo e affettuoso con il genere umano.	**BILLI** Ultimo arrivato in canile, ha un anno ed è spaventatissimo; cerchiamo una famiglia che gli ridia fiducia!	**BAILI** È un bel cagnolino tipo terrier, media taglia, buono e allegro. Abbandonato a fine agosto, stava sempre nello stesso luogo ad attendere che gli umani che lo avevano lasciato lo venissero a riprendere. É un po' claudicante, cerca una vera famiglia che gli voglia bene e non lo abbandoni più.	**MAFFI** Ha circa sei mesi, simpatica e vivacissima, un vero terremoto che fatica a stare compresso nel box del canile. Cerca casa con cortile e qualcuno che ami giocare con lei.
via Redipuglia fraz. Sant'Antonino	**strada antica di Casale (ex Ente Risi)**	**via Chivoli**	**via Ronchi, 13**	**strada per Villata Borgovercelli**
tel. 329.8824593	**tel. 347.9252120**	**tel. 347.0110207**	**tel. 348.7453808**	**tel. 328.0972616**

per ulteriori informazioni scrivere a adottauncaneinfo@adottauncane.net

micio

a cura dei volontari che si occupano di loro

Anche molti gatti cercano casa perchè abbandonati o perchè le famiglie che li ospitavano non possono più tenerli. In ogni numero qui saranno ospitati due mici, scelti tra quelli più urgenti da collocare.

VERCELLI *Lega per la difesa del cane Onlus*	
LILLI È una micina buonissima, tranquilla e molto sfortunata. Raccolta ferita, ha subito un pesante intervento da cui é guarita ma purtroppo la famiglia che l'aveva salvata e adottata non ha più potuto tenerla a causa di gravi motivi.	**TOMMY** Ha circa due anni, é un micio molto tranquillo e casalingo, castrato. Cerca con urgenza un'altra famiglia a causa di una forte allergia del bambino di casa.
strada per Villata Borgovercelli	
tel. 333.5814529	

per ulteriori informazioni scrivere a legadelcanevercelli@libero.it