

WEEKEND IN VAL CURONE

E' una valle ancora tutta da scoprire, con i suoi magnifici tartufi, i vigneti e una cucina piemontese genuina che lascerà indelebile il ricordo dei suoi sapori. Ecco allora gli indirizzi per un viaggio all'insegna del gusto

PER DORMIRE

In queste cascine, fattorie e agriturismo oltre a soggiornare piacevolmente potrete acquistare i loro deliziosi prodotti genuini

ALBERGHI

1 **La Genzianella**,
regione Selvapiana,
Fabbrica Curone,

tel. 0131 780135,
chiuso martedì.

Camere con tutti i comfort e cucina piemontese-pavese con corposo menu stagionale degustazione con possibilità di scegliere meno piatti. Affettati di produzione propria. Vini locali e dell'Oltrepo. Camera doppia 42/52 euro, pranzo 31 euro.

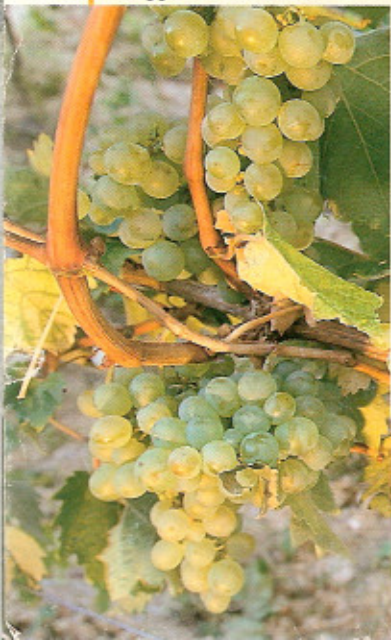
La sala di La Genzianella



TIMORASSO IL VINO BIANCO EMERGENTE

I Timorasso è un vitigno a bacca bianca antico, ovvero presente nel territorio da tempo immemorabile, che nasce solo nei **Colli Tortonesi**. L'uva è facilmente riconoscibile perché nello stesso grappolo sono presenti acini grossi e piccoli e perché c'è una elevata percentuale di aborti floreali (piccoli rametti del grappolo privi di acino). Questo difetto -

Grappoli di Timorasso



lo stesso, seppure meno accentuato, che ha reso famoso il Picolit friulano (che ne ha una percentuale elevatissima) - in passato gli ha fatto preferire il più produttivo Cortese. Ora che quel che conta è la qualità, non la quantità, il Timorasso sta guadagnando spazio e il vino che se ne ottiene è quel grande bianco che mancava al Piemonte, profumato, con sentori complessi che ricordano la pera matura, le foglie di pomodoro, il sambuco, fresco, molto longevo, tanto da poter raggiungere altissimi livelli anche oltre i 5/6 anni di bottiglia, caso assai raro nei vini bianchi. Eccellente aperitivo, regge una gamma molto vasta di abbinamenti: dagli antipasti, al pesce cotto in tutti i modi, ai primi piatti col tartufo, alle carni bianche, soprattutto quando tra gli ingredienti sono presenti erbe aromatiche, per non sfigurare neppure con i salami della tradizione locale.