

La gastronomia

La cucina del Monferrato seppur caratterizzata dalla semplicità, è molto ricca di piatti ed è impossibile elencarli tutti.

Ha origini povere dettate dalle modeste condizioni economiche della zona durante i secoli passati anche se con il trascorrere degli anni e delle generazioni i piatti del Monferrato sono leggermente cambiati, si sono arricchiti e, oggi, sono più elaborati che nel passato.

Mai, però, si dimentica di utilizzare l'ingrediente primario: la genuinità; i componenti sono infatti, tutti di provenienza locale.

Per la cucina acquese il discorso è lo stesso. Qui oltre all'influenza della cucina dell'Alto Monferrato si risente molto della vicinanza del Preappennino Ligure e della piana meridionale piemontese.

Le tre differenti tradizioni qui si uniscono creando piatti veramente importanti.

Tipici della cucina acquese sono focacce e ripieni, stoccafissi con olive della vicina Liguria e largo uso di erbe aromatiche quali il timo e la maggiorana. Per terminare citiamo i vini, molto importanti in questa zona, sia da pasto, sia dolci quali il Moscato e il famoso Brachetto.

Â

Il tartufo

Uno dei prodotti più apprezzati del Monferrato è senz'altro il tartufo. Nasce e si sviluppa sotto terra specialmente vicino alla quercia, al salice, al tiglio oppure al pioppo.

In base all'albero vicino al quale cresce ha una diversa intensità di profumo e soprattutto si differenzia per il colore che può essere bianco oppure arrivare al colore del caffè latte con alcune venature chiare.

La ricerca del tartufo, che normalmente ha inizio al 15 settembre e termina al 31 gennaio, è circondata da un alone di segretezza; ogni cercatore, infatti, sa quali sono i punti migliori in cui il tartufo può formarsi. Il tartufo si consuma fresco ed il suo profumo va ad esaltare piatti semplici come tajarin, risotti, fondute e uova al paletto.

Â

Viasualizza le altre sezioni del canale "Enogastronomia":Â

-
I Vini

-
Principali Vitigni

-
Produttori Vino

- Wine, food and bike

^