

# VALICANDO IL BRIC MONGIUETTO

Montaldo - Pezzere - Piancerreto - Montaldo

706

**Durata:** circa 3 ore  
**difficoltà:** nessuna  
**attrezzatura:** calzature appropriate in quanto la strada in alcuni punti può essere fangosa  
**periodo consigliato:** preferibilmente la primavera e l'autunno, ma anche l'inverno può essere particolarmente pittoresco

## PANE

La **grissia** monferrina è un pane a pasta dura, che si mantiene a lungo, frutto di un impasto a base di farina di grano tenero, acqua, olio, strutto, lievito naturale, lievito di birra e sale. Dopo la fermentazione della pasta si formano dei cilindri lunghi 25/30 cm. che vengono appiattiti con la mano; al centro la crosta viene arricchita, quindi si capovolge e si lascia lievitare. Al momento di infornare si taglia la base, in modo da consentire alla pasta di allungarsi e ottenere la sua caratteristica forma. Nella **biova** la farina viene impastata con lievito di birra sciolto in acqua leggermente salata. Dopo un breve riposo si formano dei pani di forma oblunga che, dopo un paio d'ore di lievitazione, a cottura ultimata presentano una crosta ruvida ed un interno ca-



## SALUMI

La **muletta** è un salame tipico monferrino, le parti migliori del maiale vengono impastate con vino Barbera ed aromatizzate con aglio fresco. La stagionatura varia dai 3 ai 6 mesi. Il suo nome deriva, probabilmente, dal fatto che, in tempi passati, nell'impasto venisse utilizzata carne di mulo o d'asino.



*Cirsium pannonicum* è una specie delle regioni steppiche del sud est europeo in Italia diffuso unicamente sulle Alpi Orobriche dal triestino al Lago di Como. Le stazioni dei colli di Crea (uniche in Piemonte) costituiscono l'estremo occidentale dell'areale.



Si parte da Montaldo di Cerrina, e più precisamente dalla piccola borgata di Pezzere.

Il percorso, ci fa conoscere le ripide colline ed i fitti boschi che nascondono querce secolari, morbidi cuscinetti di muschio, candidi pioppi bianchi, in uno scenario sempre diverso regno incontrastato di molte specie animali fra cui poiane, volpi.

Nei pressi delle ultime case inizia il sentiero che piegando subito a destra ci porta ad una vecchia cava di ghiaia, al cui interno è rimasto in piedi un pinnacolo di roccia sovrastante un piccolo vigneto; oltrepassato quest'ultimo si inizia un lungo tratto di discesa che porta al fondo di una vallata stretta ed umida: luogo prediletto dal cinghiale per fare i suoi bagni di fango di cui spesso lascia vistose tracce.

Oltrepassato il rigagnolo si risale lungo il versante opposto; la strada, lasciando intravedere singolari affioramenti rocciosi, si snoda in estesi boschi di castagno, in cui sopravvivono alcuni vecchi esemplari di pino silvestre che anticamente, su queste colline, costituiva interi boschi.

La salita termina al culmine di un colle dove, prendendo il sentiero che fa tornante sulla sinistra, si attraversano coltivi abbandonati colonizzati da prugnoli e rose selvatiche e da qui si giunge ben presto sopra le cave di ghiaia.

Da questo punto la vista può spaziare sul tranquillo abitato di Piancerreto e sulle colline che lo circondano. Proseguendo si fiancheggia un impianto di conifere e si arriva alla strada asfaltata nei pressi della cappelletta di San Carlo, posta su una panoramica sella ove si svolgerà a sinistra.

Dopo pochi minuti di asfalto, ci si immette sul sentiero che scende decisamente a sinistra al termine di un grosso prato, dal quale si gode un'ottima veduta: un susseguirsi di colline e vallate dall'aspetto selvaggio con all'orizzonte il Sacro Monte di Crea. Alla nostra destra si intravede il Castello dei Merli.

Al termine della discesa si stende una pianeggiante conca prativa, nei pressi della quale esistono i ru-

deri di un'antica chiesetta dedicata a San Nicolao, meritevole di una piacevole visita.

Dopo pochi passi ci si reimmette nel bosco, a tratti purtroppo assai degradato, e quindi da lì a poco si arriva ad un dosso da cui si imbecca la strada che sale verso sinistra e che percorre la cresta della collina, profondamente incassata nella tenera ed erodibile roccia sedimentaria.

Mantenendo la destra al prossimo bivio si raggiunge in poco tempo il punto di partenza nei pressi della piccola cava di ghiaia.

Il **salame cotto** è un altro prodotto tipico del Monferrato. Le carni suine di seconda scelta vengono grossolanamente tritate, condite con sale, pepe, cannella, santoreggia, chiodi di garofano e vino Barbera.

Non prevede stagionatura, il prodotto va fatto cuocere e può essere subito consumato.



## BOLLITO MISTO

I tagli utilizzati nel mix del **bollito misto** sono almeno sette: punta, biancostato, spalla, collo, testina, lingua e cotichino, ma si possono anche aggiungere gli zampini, la rolata bollita o la gallina. Il bollito misto va accompagnato dal **bagnet verd** (prez-zemolo, aglio, olio, sale, tuorlo d'uovo sodo, mollica di pane inzuppata d'aceto), dal **bagnet rus** con pomodoro cotto e aggiunta di zucchero o con la **cugnà**, mostarda fatta con l'ultima frutta della stagione. Un bollito di buona qualità può anche essere gustato intingendo semplicemente i bocconi di carne nel sale.



Il **bagnet verd** si accompagna magnificamente con le **acciuغه sotto sale** o **sottolio**, che devono essere completamente immerse nella salsa.

Altro piatto tipico del Monferrato casalese sono i **friçulin**, piccole frittelle nel cui impasto possono essere utilizzate erbe (pimpinella, dente di leone, le tenere punte dell'ortica) o le giovani biete. Il segreto di un buon friçulin sta nell'aggiunta di 2 o 3 foglie di erba San Pietro (che lascia un aroma ed un profumo inconfondibile) e di un po' di salame cotto tritato. (M.R. e E.C.)

CERRINA pp. 66-67