

# Dalla storia dei sapori ai sapori della storia

L'Accademia Aleramica, braccio operativo dell'Associazione I Cavalieri d'Aleramo, è una delle realtà culturali più significative del *Monferrato Storico*. Dalla sua nascita, nel 2001, l'Accademia ha sfornato, anno dopo anno, idee tanto innovative che hanno spesso preceduto e stimolato le attività di altre associazioni, come pure quelle di enti e Comuni del medesimo territorio. A proposito di territorio. Parlare dell'Accademia Aleramica significa necessariamente riferirsi a una vasta area che, storicamente, si estende dalle risaie del Vercellese agli uliveti della Liguria. Ma il respiro della Marca Aleramica va ben oltre questi confini e raggiunge la Sicilia e il Vicino Oriente. L'Accademia Aleramica, fin dalle sue origini, ha fatto della storia di questo territorio il punto di riferimento principale. Le ricerche sulle suggestive architetture di castelli e borgate, le affascinanti vicende di nobili famiglie, le seduzioni infinite di un paesaggio sempre diverso, si sono sposate con il recupero e la valorizzazione dei prodotti alimentari dell'antica Marca Aleramica. Tra i primi eventi creati dall'Accademia spicca il *Mercatino Aleramico*, concepito come uno strumento per valorizzare questo territorio nelle sue più diverse sfaccettature: dalla storia alle feste, dalla cultura letteraria a quella materiale e alimentare. Vale la pena sottolineare il fatto che il *Mercatino*, pur essendo un evento commerciale, si evidenzia per l'eleganza dell'allestimento. Il suo carattere itinerante, inoltre, rappresenta un importante mezzo di promozione e di sostegno per le aziende che, pur avendo fatto dell'eccellenza alimentare il

proprio stile, non hanno sempre la forza di fare conoscere la loro produzione. L'obiettivo dell'Accademia non si limita all'aspetto gastronomico. Difatti, nel volgere di pochi anni, il *Mercatino* ha abbandonato il concetto di 'tipicità' per affrontare l'aspetto della 'storicità'. In altre parole si è voluto privilegiare il legame dei prodotti con la storia e l'immaginario di un territorio. La naturale evoluzione del *Mercatino* è stata la *Dispensa di Aleramo*. Progettata dallo Studio Letizia di Mango, la *Dispensa* è un autentico scrigno colmo dei più preziosi gioielli gastronomici della Marca Aleramica. Un altro fiore all'occhiello dell'Accademia è *La Cantina dei Vini Figli dei Fiori*. In questo caso l'idea di base consiste nell'esaltazione dei vini autoctoni, di grande rarità e pregio, che si producono nelle terre alte. Si tratta di prodotti che risalgono a epoche lon-

tane e che oggi, quando ormai la globalizzazione si è tradotta in omologazione dei sapori, sono capaci di suscitare nuove emozioni tra i cultori delle eccellenze vitivinicole grazie alla varietà e alla particolarità di profumi e sapori. Sul versante più propriamente culturale l'Accademia ha promosso la realizzazione di rievocazioni storiche e animazioni. Senza deformazioni folcloristiche, gli eventi puntano a fare rivivere agli spettatori il fascino delle vicende che nel corso dei secoli hanno coinvolto questa terra leggendaria. Per dare maggior spessore a questo genere di iniziative è cominciata una proficua collaborazione con il Circolo culturale I Marchesi del Monferrato, associazione per la ricerca storica su luoghi e personaggi della Marca Aleramica. Oltre all'organizzazione di convegni, la collaborazione si è tradotta nella realizzazione di

zione è avvenuto il 12 agosto nel castello dei Conti Cipollini di Alto. Grazie ai consensi ottenuti nella prima uscita, lo spettacolo sarà presto riproposto in una nuova veste, con l'ampliamento del cast di attori e musicisti. Recentemente, dall'inesauribile crogiolo dell'Accademia Aleramica è uscita una nuova, folgorante idea: *Il Carro delle Stagioni*, un vero carro itinerante che ripropone, con modalità diverse, le attività più significative realizzate negli anni scorsi. Il Carro vuole essere una citazione sia dei tradizionali mezzi dei 'cartunè' e dei vivandieri itineranti, ormai entrati nel mito, sia dei carrozzoni dei cantastorie e delle 'cattedre ambulanti' di istruzioni rivolte agli agricoltori, che circolavano tra la metà dell'Ottocento e gli inizi del Novecento. In pratica, il Carro delle Stagioni è attrezzato per la rappresentazione di piccoli spettacoli teatrali, per proiezioni video e per la presentazione di vini e prodotti alimentari d'eccellenza. Dopo una breve pièce teatrale con tema storico legato alla zona comincia un Carosello dei Sapori che vuole iniziare il pubblico al percorso del gusto. Al termine, con il coinvolgimento dei produttori, si apre la vetrina delle degustazioni. Un gruppo di esperti designa il vino o il prodotto che potrà fregiarsi della *Etichetta di Virtù*, che ne sancisce l'eccellenza. Questa idea vuole determinare il superamento delle solite 'grandi abbuffate'. Sarà quindi una degustazione consapevole con tutti i crismi tecnici: dal bicchiere di vetro, alla temperatura dei vini e alla singolarità degli abbinamenti con i prodotti, rigorosamente di stagione.

Un'importante anticipazione. Tra breve sarà pubblicata un'importante opera divulgativa intitolata *La Marca Aleramica*. Si tratta di un volume frutto di studi approfonditi da parte di storici di professione e studiosi locali: un testo divulgativo che farà emergere questo territorio nella sua giusta dimensione storica e culturale. ■

## L'Accademia Aleramica e il suo 'Mercatino'

studi e ricerche inedite, con la relativa pubblicazione, e più recentemente nella proposizione di spettacoli teatrali. Tra le produzioni messe in cantiere spicca una storia d'armi e d'amore, *Rambaldo di Vaqueiras*. Scritta dal commediografo bovesano Nino Berrini, rappresentata per la prima volta nel 1928 al teatro Manzoni di Milano, l'avvincente storia si riferisce a uno dei più importanti trovatori provenzali, protagonista alla corte di Bonifacio di Monferrato nel XIII secolo. Il debutto di questa riedi-



**Accademia Aleramica**

Pizza San Paolo, 3 - Alba (Cn)

Fax 0173 361524 - cell 333 1884911

**Circolo Culturale I Marchesi del Monferrato**

Via Gandolfi 25 - Alessandria

marchesimonferrato@yahoo.it

www.marchesimonferrato.com