



CAFFÈ RISTORANTE DEL PESO
Piazza Marconi 3, 15020 CAMINO (AL)
Tel. 0142.469122 - Cell. 339.7841406
info@ristorantedelpeso.it
www.ristorantedelpeso.it

ITINERARI IN MONFERRATO NEI DINTORNI DEL CAFFÈ RISTORANTE DEL PESO

IL MONFERRATO E LA PIETRA DA CANTONI

Con la bella stagione abbiamo anche il desiderio di una bella gita, fuori porta, per stare un po' all'aria aperta e riscoprire gusti e sapori semplici. E allora il nostro suggerimento è proprio quello di visitare il Monferrato alla scoperta della Pietra da Cantoni e del suo Ecomuseo.



Alla scoperta della Pietra da Cantoni

La pietra da cantoni, che tanta parte ha nel paesaggio, nell'economia, nell'architettura del territorio monferrino, è un sedimento marino, una formazione calcarea che ha una datazione che va da 20 milioni di anni fa a 13,5 milioni circa. Una storia di milioni di anni fa, quando quello che ci circonda era un mare in cui vivevano alghe, molluschi, e tante forme viventi, la cui presenza è raccontata dalla pietra da cantoni che ha conservato la loro storia attraverso i fossili.

Nell'ambito delle attività finalizzate alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico ed architettonico di cui è permeato il territorio dell'Ecomuseo della Pietra da Cantoni sono stati condotti studi e ricerche di primo approfondimento per il censimento e la caratterizzazione dei siti di cava della pietra.

Le scoperte emerse da tale analisi hanno consentito di riscoprire un patrimonio di luoghi, architetture e coltivazioni ormai quasi dimenticati e abbandonati.

Soffocati dalla vegetazione del Monferrato casalese ma ancora in parte esplorabili, sono stati rinvenuti alcuni antichi siti di cava in sottoterraneo che preservano le atmosfere simili a quelle dei luoghi creati da antiche civiltà: è trascorso poco più di mezzo secolo dalla cessazione delle estrazioni di pietra ed ora nei vuoti sotterranei non riecheggiano più i sordi rumori delle lavorazioni, nel silenzio assoluto resta solo la memoria tangibile dell'opera umana di pochi ma ingegnosi uomini di cava, mastri d'ascia nel taglio manuale della pietra, che colpo dopo colpo hanno modellato le viscere della terra.

Molti erano i cavaatori di mestiere, ma molti erano anche quelli per cui era un impegno stagionale, una volta estratti e accatastati, i "canton" e le pannelle venivano trasportati con carri trainati da

CAFFÈ RISTORANTE DEL PESO
Piazza Marconi 3, 15020 CAMINO (AL)
Tel. 0142.469122 - Cell. 339.7841406

info@ristorantedelpeso.it
www.ristorantedelpeso.it

cavalli alla volta di altri luoghi.

L'Ecomuseo intende documentare e tramandare la pietra da cantoni e le sue innumerevoli applicazioni, infernot, sculture, graffiti, architetture, ma anche gli attrezzi di lavoro, le ricostruzioni di storie e percorsi, per garantire alle generazioni future il ricordo della tenacia e dell'instancabile capacità dei Monferrini.



Infernot

Intimamente legati alla cultura del vino e all'esistenza delle arenarie, facilmente lavorabili, sono gli Infernot piccoli vani ipogei interamente scavati nella Pietra da Cantoni. Si tratta di un'appendice della cantina, priva di luce ed aerazione naturale, ubicata comunemente sotto le case, i cortili e talvolta le strade delle nostre colline. Sono vere e proprie opere d'arte, capolavori architettonici, nati dalla tradizione e dal sapere

contadino, realizzati nei lunghi inverni, non da semplici cavatori ma da scultori Monferrini, veri artisti rimasti anonimi nella quasi totalità dei casi.

Molti sono gli infernot presenti sul territorio, 47 sono quelli censiti dall'Ecomuseo della Pietra da Cantoni grazie al lavoro dell'Istituto Superiore Statale Leardi di Casale Monferrato. Per ognuno degli Infernot scelti, è stato eseguito un rilievo architettonico e fotografico con la relativa restituzione, sintetizzata in un manifesto e presentata in forma multimediale. Il lavoro, molto interessante e di notevole rilevanza, è già stato in parte pubblicato in due volumi.

Il modo migliore per conservarli è continuare a viverli, come si è sempre fatto, ma con grande rispetto.

OSSERVATORIO ASTRONOMICO PUBBLICO DI ODALENGO PICCOLO

Osservatorio astronomico pubblico di Odalengo Piccolo

L'idea dell'Osservatorio Astronomico Pubblico di Odalengo Piccolo nacque circa 5 anni fa, dall'intraprendenza dei soci fondatori del gruppo astrofili "Cielo del Monferrato".

L'iter del progetto e della costruzione è stato lungo e faticoso, ma alla fine tutto il lavoro ed il tempo impiegati per questa opera, hanno prodotto grandi soddisfazioni e sono stati ben spesi.

Il primo passo è stato necessariamente, trovare un comune interessato al progetto, e dopo alcuni altri tentativi, abbiamo trovato nel sindaco di Odalengo Piccolo, il Sig. Angelo Ferroglio, concreta solidarietà, disponibilità, ed entusiasmo.



Approvato il progetto, il Comune di Odalengo Piccolo, con la partecipazione di altri Enti, ed in particolare della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, ha provveduto al finanziamento dell'opera.

I componenti del gruppo astrofili conoscevano già molto bene la zona di Odalengo Piccolo, in quanto si recavano molto spesso sulle colline del paese con i propri telescopi, per compiere le loro osservazioni al riparo dalle luci cittadine, da uno dei luoghi più bui di tutto il Monferrato.

Con l'aiuto del sindaco è stata individuata l'area sui cui ora sorge l'Osservatorio, terreno che ha richiesto numerose giornate di lavoro solo per renderlo praticabile, essendo da decenni incolto, era ricoperto da piante e rovi di ogni genere.

Una volta disboscata e resa praticabile l'area, si è subito dato il via ai lavori di costruzione della struttura.

Il gruppo astrofili ha partecipato attivamente alle fasi di progettazione e costruzione vera e propria, e del suo impianto.

A distanza di diversi mesi, il progetto iniziava a prendere forma, nonostante le numerose difficoltà logistiche e burocratiche che ne hanno rallentato notevolmente la realizzazione.

Una volta ultimata la struttura, con l'installazione del tetto scorrevole ad apertura totale, si è proceduto con i lavori esterni alla costruzione, dove si è creata l'ampia e gradevole area verde piantumata, adibita a parco di sosta accessibile a tutti.

Nelle immediate adiacenze della costruzione sono stati lasciati ampi comodi spazi, utili per chi desidera sistemare le proprie strumentazioni personali durante le serate osservative pubbliche.

All'interno dell'Osservatorio è stata creata una stanza di comando, dalla quale, via computer, si possono gestire i movimenti del telescopio principale e le funzioni dei suoi accessori.

La fornitura dei materiali scientifici è stata attentamente valutata e selezionata dai soci del gruppo, che hanno provveduto anche alla loro installazione e collegamento.

Nel locale superiore è piazzato il telescopio principale, uno Schmidt-Cassegrain Meade da 14" con in parallelo un rifrattore Astro-Physics da 6", sorretti da una montatura motorizzata Astro-Physics GOTO 1200.



Oltre gli accessori classici quali oculari, lenti di barlow e filtri vari, la strumentazione dell'Osservatorio comprende anche un apparato CCD per le riprese fotografiche astronomiche Sbig ST10, corredato di ruota portafiltri; telecamera digitale per riprese planetarie ad alta risoluzione, filtro solare in H-Alpha Coronado da 60 mm, focheggiatore elettronico Microfocuser, e un telescopio per l'osservazione solare PST Coronado.

DISTILLERIA MAZZETTI D'ALTAVILLA



Correva l'anno **1846**, in un paesino del **Monferrato**, immerso fra i vigneti ed i castelli di quel **Piemonte** percorso da fermenti politici e non, che di lì a breve sarebbero sfociati nella prima guerra d'indipendenza, un uomo dotato di capacità e di ingegno si interessava ad altri tipi di fermenti. Estratte dal mosto appena svinato le vinacce fragranti ricche di umori alcolici, Filippo Mazzetti dava inizio all'attività distillatoria. Da quel primo fumante

alambicco incominciava così a sgorgare quel liquido incolore e cristallino, denso di aroma, che ha nome "**GRAPPA**".

In quel lontano giorno del 1846, non sapeva Filippo Mazzetti di aver piantato un seme da cui



sarebbe nato un albero dai molti, vigorosi rami: in quell'albero l'attuale Filippo Mazzetti, terzo in ordine di tempo a portare il nome che fu del trisnonno fondatore, rappresenta la linfa vitale.

Nella distilleria di Altavilla, infatti, egli prosegue coadiuvato dalla moglie e dai figli, l'attività di

famiglia, quell'attività tramandata in linea retta di padre in figlio attraverso 160 lunghi anni, che egli, solo fra tutti gli attuali discendenti, ha raccolto e proseguito senza soluzione di continuità, con passione e sapienza, tanto da trasformarla quasi in arte. Ogni anno nella distilleria di Altavilla, che qui di fianco compare in una foto d'epoca del primo nove- cento, confluiscono le migliori vinacce della zona, provenienti dalle più prestigiose aziende agricole del Monferrato, che rappresentano il vanto della produzione enoica locale.

Grignolino, Barbera, Freisa, Malvasia, Moscato, Ruchè, Brachetto, Bonarda e Chardonnay sono i vitigni che concorrono, con le loro caratteristiche e peculiarità, a dare origine ad altrettante grappe di mono- vitigno.

Ottenute da vinacce freschissime e distillate con alambicchi di rame a vapore, dopo un attento e scrupoloso scarto di teste e di code, le grappe dell'Antica Distilleria di Altavilla, racchiuse in pregiate botti di rovere di Siavonia ed in barriques di Troncais, consumano così l'ultimo atto di quel processo produttivo, custodito nel tempo, che viene tramandato da 6 generazioni.