



Nizza Monferrato

La patria della Rossa che ama il Moscato



Dov'è

Nizza Monferrato è una città in provincia di Asti. Contende alla vicina Canelli il titolo di Capitale della Vallebelbo. È considerata da sempre, e sempre di più negli ultimi tempi, la patria della Barbera d'Asti, chiamata al femminile come si suole fare quando si parla del grande vino rosso piemontese. Eppure con i suoi circa 221 ettari coltivati a Moscato, Nizza è a tutti gli effetti una delle aree dedicate al grande vitigno bianco aromatico del Piemonte. Le origini della città risalgono al XIII secolo. Il nome Nizza, secondo alcune ricostruzioni storiche, deriverebbe, come per l'omologa città francese in Costa Azzurra, dall'antico nome di un fondo del luogo. Prima di diventare "Monferrato", in onore all'area geografica di appartenenza, Nizza era detta "della Paglia", non è chiaro se a causa della copertura in paglia delle case o perché lungo le sponde del torrente Belbo, che attraversa il suo territorio, crescessero erbe adatte a essere essiccate e diventare paglia. L'economia è basata su viticoltura e produzione vinicola. È presente anche un florido comparto commerciale al dettaglio dove la fanno da padrone le attività di prodotti alimentari locali come la carne di razza piemontese e le verdure coltivate nelle serre e negli orti della zona.





Le curiosità

Il cardo con la gobba

Si chiama “Cardo Gobbo di Nizza Monferrato” ed è una verdura particolare tipica della zona. I cardo nascono, infatti, nei terreni sabbiosi tra Nizza, Incisa Scapaccino e Castelnuovo Belbo centri rurali a pochi chilometri. La semina è a maggio. La raccolta a ottobre. I cardo diventano “gobbi” per via di una particolare tecnica di coltivazione: a settembre, quando sono già alti, i cardaroli (così sono chiamati i coltivatori di questa singolare e buona verdura) li ripiegano su se stessi e li ricoprono di terra. Nel tentativo di ritrovare la luce la pianta si gonfia e s’incurva formando la caratteristica gobba. Durante questa fase di coltivazione le coste del cardo diventano tenere e bianchissime perdendo completamente la clorofilla. Dopo un mese il procedimento è terminato. I cardo sono dissotterrati, sono eliminate le foglie esterne e le coste rovinare e si tiene solo il cuore della pianta. Prepararli al consumo è semplicissimo: basta risciacquarli con un po’ d’acqua e sono pronti. Tutti i cardo si mangiano cotti, solo il cardo gobbo di Nizza Monferrato è buono crudo, straordinariamente dolce e croccante. È anche ingrediente fondamentale di uno dei piatti mito della gastronomia piemontese: la bagna cauda, tradizionale salsa a base di aglio, olio extravergine e acciughe che va consumata bollente, nel periodo invernale (ma ci sono “coraggiosi” che ne cucinano una versione estiva non calda) intingendovi verdure di stagione.





Il monsù delle tomatiche

Il titolo riporta due parole piemontesi che ricordano la lingua francese: “monsù” è l’equivalente del francese monsieur cioè signore, inteso come appellativo e forma di cortesia destinato al genere maschile, e tomatica (plurale tomatiche) come in molte parti del Piemonte si chiama il pomodoro con un termine simile alla parola francese “tomate” che vuol dire, appunto, pomodoro. Ebbene proprio a Nizza Monferrato nacque, esattamente il 25 dicembre del 1836 secondo la sua biografia ufficiale, Francesco Cirio, fondatore di quella che sarebbe diventata una delle più importanti industrie conserviere d’Italia che del pomodoro in scatola ha fatto la sua punta di diamante. La Storia di Francesco Cirio è simile a quella di molti imprenditori ed è da romanzo. Il padre era un modesto commerciante di granaglie e sarebbe stato lui a infondere al piccolo Francesco il seme degli affari. Così, come raccontano i biografi, a soli 14 anni il giovane Cirio era già attivissimo nel mercato ortofrutticolo di Porta Palazzo a Torino.

Poi arriva l’intuizione geniale. I mercati europei, soprattutto Regno Unito e Francia, richiedevano primizie italiane fresche e così Cirio avvia un commercio di frutta e ortaggi verso le città transalpine e britanniche diventando in pochi mesi il più importante esportatore agricolo del Piemonte.



Nel 1856, appena ventenne, Francesco viene a conoscenza dei primi metodi di conservazione in scatola degli alimenti e apre, a Torino, la sua prima fabbrica. Da qui s’inizia l’espansione della Cirio come industria di conserve alimentari che, per il suo business, si rivolge anche al Sud d’Italia acquisendo vaste aree rurali dove sono coltivati frutta e verdura, pomodori soprattutto che finiscono nelle scatole firmate Cirio. La Storia dell’attività inventata e sviluppata dal nicese Francesco Cirio continua ancora oggi, comprendendo molti prodotti oltre ai pomodori in scatola, ed è un vanto del “made in Italy” nel mondo.



Vino dove

A Nizza Monferrato, nei locali di Palazzo Crova, uno dei più storici edifici della città, è attiva l'enoteca regionale dove si possono trovare vini del territorio compreso il Moscato d'Asti e l'Asti docg, sia dolce che secco.



Enoteca Regionale di Nizza
Via Crova, 2
14049 Nizza Monferrato
tel. +39 0141 793350
info@enotecanizza.it
<http://www.enotecanizza.it/>

Contatti

Comune di Nizza Monferrato
Piazza Martiri d'Alessandria, 19
Nizza Monferrato (AT)
Telefono: (+39)0141720511
E-mail: info@comune.nizza.at.it
Pec: nizza.monferrato@cert.ruparpiemonte.it
<https://www.comune.nizza.asti.it/it>