



1 Caluso-Carema

IL VOLTO NASCOSTO DEL PIEMONTE

IL VIAGGIO IN CIFRE

Distanze in km

COMPLESSIVI	86,9
TAPPE	
CALUSO-AGLIÈ	17,8
AGLIÈ-CARAVINO	21,6
CARAVINO-ROPPOLO	13,7
ROPPOLO-IVREA	17,3
IVREA-CAREMA	16,5

TEMPO DI PERCORRENZA

1 ORA E 40 MINUTI

Soste escluse

DA NON PERDERE

- **Ad Agliè**, il Castello (comune.torino.it/musei/elenco/aglie.shtml; tel. 0124330102; chiuso lun. e mart.) e Villa il Meleto (tel. 0124330150).
- **A Masino**, il Castello dei Valperga (tel. 0125778100, chiuso lunedì e martedì).
- **A Roppolo**, il Castello (per visite: info@castellodiropolo.it).
- **A Ivrea**: il Duomo, con l'antichissima cripta, in parte d'età carolingia; il Castello (comune.ivrea.to.it/index.php/scopri-ivrea/cosa-vedere/item/il-castello-di-ivrea.html); il Museo dell'architettura moderna di Ivrea (maam.ivrea.it), che, su un percorso di due chilometri, illustra in sette stazioni tematiche quanto ha realizzato l'Olivetti nei campi dell'architettura, dell'urbanistica, del disegno industriale e della grafica pubblicitaria.
- **A Montalto Dora**, il Castello (castellomontaldora.com).
- **A Settimo Vittone**, la pieve di San Lorenzo e il battistero di San Giovanni Battista (prolocosettimovittone.com), che hanno conservato integro l'aspetto che già avevano nel IX secolo.



I Canavese avrebbe tutti gli ingredienti per essere una meta turistica di primo livello: paesaggi preservati, splendidi castelli, ottimi vini, cucina stimolante... E, invece, continua a restare un po' in disparte. Meglio per voi, che potrete godervi in tutta tranquillità questo itinerario che parte da Caluso. Puntate verso ovest seguendo le indicazioni per l'A5: invece di entrare nell'autostrada, però, proseguite verso San Giorgio Canavese. Se il cielo è limpido, la catena alpina all'orizzonte sarà dominata dall'inconfondibile piramide del Monviso. Ad Agliè, in ogni caso, vi aspetta una sontuosa dimora sabauda, proclamata Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco: splendido il parco, oltre 300 le stanze e innumerevoli i tesori, dagli stucchi settecen-

teschi del salone d'ingresso agli affreschi secenteschi di quello da ballo. Sempre ad Agliè, c'è Villa il Meleto, la casa dove Guido Gozzano trascorreva le vacanze, con i mobili, i libri e gli oggetti che appartenevano al poeta. Ma è tempo di puntare verso San Martino Canavese e, oltrepassata di nuovo l'A5, Romano Canavese. Superato il ponte sulla Dora, ecco Caravino, che nella frazione Masino serba un altro gioiello: il Castello dei Valperga, trasformato in fastosa residenza tra '600 e '700. Magnifici interni a parte, da segnalare la collezione di carrozze, il parco all'inglese e il giardino all'italiana con labirinto: su tutto veglia il Fai.

Proseguiamo verso est. Nel verdissimo paesaggio spunta Azeglio, con il castello-palazzo già di proprietà di Massimo D'Azeglio, e sullo sfondo l'inconsueto profilo rettilineo della Serra, rilievo morenico lungo una ventina di chilometri, che collega i monti sopra Ivrea ai colli attorno al Lago di Viverone. Lo skyline della "capitale" del Canavese è dominato dall'imponente Castello in mattoni rossi, con le sue quattro torri cilindriche, eretto nel '300 da Amedeo VI di Savoia. D'obbligo una passeggiata sul Lungodora e nel centro storico, tagliato da via Palestro e via Arduino. Poi, via lungo la s.s. 26 per Aosta, che corre parallela alla Dora Baltea. Sono vigneti sostenuti da piccoli pilastri, posti su terrazzamenti aggrappati alla montagna e sorretti da muretti, ad accompagnarci a Carema, che dà il nome al più importante vino locale. Un borgo che offre strette viuzze in cui è bello perdersi, fra archi e fontane di pietra.

← Il Ponte Vecchio di Ivrea, che scavalca la Dora Baltea, collegando il Lungodora all'antico quartiere del Borghetto. Ora è in pietra, ma fino al '600 era in legno



Viverone, affacciata sull'omonimo lago, che qui, sulla sponda settentrionale, offre qualche piccola spiaggia



Il Castello di Roppolo (visitabile su appuntamento), che domina il Lago di Viverone, ospita l'Enoteca regionale della Serra

→ Il campanile del settecentesco Palazzo di Città, sede del Municipio, svetta sui tetti delle case di Ivrea. La "capitale" del Canavese vanta un delizioso centro storico, dominato da un castello con quattro torri cilindriche e tagliato dalle vie Palestro e Arduino



GLI INDIRIZZI GIUSTI

PER DORMIRE

Residence La Corte
via L.Bretti 3, Caluso
Tel. 3409567411
Prezzo medio: €
residencelacorte.com

Agriturismo La Desiderata
Cascina Desiderata 2, Agliè
Tel. 012433522
Prezzo medio: €
agriturismoladesiderata.it

Relais Villa Matilde
Viale Marconi 29,
Romano Canavese
Tel. 0125639290
Prezzo medio: €€
relaisvillamatilde.com

B&B Spazio [Bianco]
Via Patrioti 17, Ivrea
Tel. 01251961620
Prezzo medio: €€
spaziobiancoivrea.it

PER MANGIARE

Gardenia
Corso Torino 9, Caluso
Tel. 0119832249
Chiuso: martedì
Prezzo medio: 70 euro
Una villa ottocentesca dove gustare i sapori e i prodotti del Canavese. Una cucina naturale, che affonda le radici nella tradizione, ma sapientemente riproposta attraverso tecniche moderne, sempre tenendo come punto di partenza la terra e i suoi prodotti, come le erbe spontanee della Valchiusella tanto care alla chef Mariangela Susigan.

Tre Re
Piazza Martiri della Libertà 27,
Castellamonte
Tel. 0124515470
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 50 euro
Un'antica locanda che affonda le radici nel passato, fino al Barbarossa, e che alterna piatti della più tipica cucina piemontese, come la finanziaria e la tofeja, ad altri di matrice più creativa. Non solo terra: anche proposte di mare.

Blupum

Corso Botta 38, Ivrea
Tel. 3333146158
Chiuso: domenica sera e lunedì
Prezzo medio: 40 euro
Un nuovo concetto di trattoria quella del Blupum, che porta la firma di Davide Scabin. L'anima del Combal Zero di Rivoli qui schiera infatti buona parte dei suoi collaboratori più fidati. Il risultato sono piatti che vanno a pescare nella tradizione italiana, rimasterizzandola poi in base all'estro della cucina.

La Mugnaia

Via Arduino 53, Ivrea
Tel. 012540530
Chiuso: a pranzo da martedì a venerdì e lunedì
Prezzo medio: 35 euro
Da tenere a mente per la sua cucina contemporanea. Materie

prime di pregio elaborate con sapienza e una buona dose di creatività, a prezzi contenuti. Da non perdere la tartare di tonno al fumo di prugno e il cubo di Fassona alla brace di timo.

Ramo Verde

Via Torino 40, Carema
Tel. 0125811327
Chiuso: sabato a pranzo, dom. sera, lunedì e martedì
Prezzo medio: 25 euro
Cucina di tradizione dall'esecuzione curata sia nella forma sia nella sostanza. Da assaggiare i plin, la battuta di carne cruda e le lumache.

PER COMPRARE

Salumificio Nadia

Via Pasubio 50, località Arè,
Caluso

Tel. 0119832804
La meta da tenere in considerazione per scoprire un salume della tradizione contadina del Canavese: il Salampatata.

Orsolani

Via Michele Chiesa 12,
San Giorgio Canavese
Tel. 012432386
Le coordinate giuste per scoprire il vitigno più rappresentativo del Canavese: l'erbaluce, anche in versione spumante e passito.

Cantina dei Produttori di Nebbiolo di Carema

Via Nazionale 32, Carema
Te. 0125811160
Per fare scorta di una delle più nobili ed eleganti espressioni dell'uva nebbiolo: il Carema.

NON SOLO VINI

● **DUE PICCOLE ENCLAVI** vitivinicole dalla storia molto diversa, quelle dell'Erbaluce e del Carema. La prima, la cui origine si perde nei secoli, con quel nome evocativo: la leggenda di Albaluce, la ninfa dei boschi, figlia dell'amore impossibile tra l'Alba e il Sole, dalle cui lacrime stillò la potente uva bianca di Caluso. La seconda, ancora viva per la testardaggine dei vignaioli che coltivano le uve nebbiolo sulle aspre pendici della montagna all'imbocco della Valle d'Aosta, dove il Piemonte esala i suoi ultimi sospiri sugli epici terrazzamenti segnati dai "pilun" in pietra e calce. Sono entrambi vitigni soberrimi: l'erbaluce, arcigno e testardo, regala bacche che a maturazione diventano ambrate, ricche di zuccheri e capaci, nonostante la latitudine, di esprimere valori alcolici di rispetto. Diffuso esclusivamente nell'anfiteatro morenico di Ivrea da lungo tempo, è un vitigno assai versatile, che oggi regala vini a Denominazione d'origine fermi, secchi e dolci, ma anche buone versioni di spumanti Metodo Classico: vini di carattere, spesso dalla personalità spiccata e particolare. Molto più circoscritta, addirittura a un pugno di coltivatori, la produzione di Carema, che prende il nome dal paese attorno a cui sono posti i vigneti. Vini rossi asciutti, ma molto comunicativi,

urgenti nella loro tipicità, ma capaci d'invecchiare e impreziosirsi nel tempo. Ricchissima la messe di piatti tipici: dalla tofeja, minestra di fagioli e cotiche, alla zuppa canavesana (foto sotto) ai tajarin fatti in casa, alle polente, ai formaggi, ai salumi e, soprattutto, alla celebre bagna caoda, potente salsa agliata da abbinare a verdure fresche.

