

Viaggio "Tra la terra e il cielo" di Moasca, per compiere un tuffo nel XIV secolo

MOASCA (AT) – Nel centro del paese, a pochi passi dalla chiesa di San Pietro, in un ambiente suggestivo, ricco di storia e mistero, il Castello di Moasca sprigiona tutto il suo fascino a chiunque voglia rivivere un tempo che non c'è più, avvolto da un panorama mozzafiato che si fregia del titolo di Patrimonio dell'Umanità. Il Castello, che fu coinvolto nelle sanguinose lotte tra guelfi e ghibellini, è diventato una meravigliosa location per cerimonie ed eventi in genere, grazie alle doti imprenditoriali e alla professionalità del dottor Alessandro Massimelli e del dottor Alfredo Roggero Fossati, capaci di trasportare l'ospite nell'atmosfera magica profusa nei vari ambienti. La storia del castello inizia nel XIV secolo, quando ad Asti i guelfi presero il sopravvento e i ghibellini fuggirono dal contado, rifugiandosi proprio in questa roccaforte; assediato dai guelfi nel 1308, i ghibellini si arresero, abbandonando la fortezza che venne distrutta. Fu ricostruita nella seconda metà del Trecento ma poi iniziò un lento declino, che ha risparmiato solo una parte dell'imponente architettura, tra cui le mura della facciata orientale con i torrioni cilindrici, resi più confortevoli tra il 2005 e il 2007, grazie a un importante programma di recupero e valorizzazione della struttura, avviato dall'amministrazione comunale di Moasca. La cantina ad archi del castello medie-



vale, che un tempo occupava tutta la zona interrata e dalla quale si accedeva ai cunicoli sotterranei adibiti parzialmente a carcere, si è recentemente trasformata in una luminosa sala ristorante che può contenere fino a 50 persone, oltre a un'intima nicchia esterna per 8 persone. L'eccentrico chef propone un menu del territorio rivisitato in chiave moderna, a base di prodotti selezionati localmente; i piatti della tradizione, inaffiabili con vini rigorosamente piemontesi, promuovono una cucina rustica, che testimonia una parsimonia e un senso della sacralità del cibo forse dimenticati. Una cucina senza sprechi, fatta di alimenti poveri ma valorizzati dalla ricca sapienza trasmessa dal passato. Una delle numerose serate a tema in programma prevede una cena dal titolo "Alla ricerca dell'agnolotto perduto", organizzata con l'intento di proporre il risultato di uno studio sulle varie ricette del territorio, mentre la "bagna cauda", il piatto più conviviale

per eccellenza, sarà proposta nei mesi più freddi, nel rispetto della ricetta ufficiale della confraternita della Bagna Cauda di Nizza Monferrato, di cui il dottor Roggero Fossati è maestro. Il Castello non offre solo una sala per la ristorazione: le torri contengono 4 stanze, tutte accessibili, e tramite una scala a chiocciola si può accedere alla cima dell'imponente struttura, dove godere di un impagabile panorama. E ancora, il secondo piano presenta un'ampia sala per mostre d'arte e congressi, oltre a un curatissimo giardino e un open bar per aperitivi e cene all'aperto, nella cornice mozzafiato offerta dalla natura.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni contattare:
"Tra la terra e il cielo"
Piazza Castello 9/11
14050 Moasca (AT)
Cell: 324/6873737
<http://tralaterraeilcielo.org>
info@tralaterraeilcielo.org
Facebook: Tralaterraeilcielo Moasca