Il Viaggiatore Magazine – Orto Piazza Duomo – Alba, Cuneo – Foto di L. Vannucchi

Il **Gruppo Ceretto**, azienda familiare che ha le sue radici in un territorio di rara bellezza come quello delle Langhe, in Piemonte, apre al pubblico l'**ORTO PIAZZA DUOMO**: l'orto del ristorante Piazza Duomo che esprime la passione per il mondo vegetale dello **chef tristellato Enrico Crippa**, che nella Tenuta Monsordo Bernardina, situata a pochi chilometri da Alba, coltiva e attinge materia prima per i menu del suo ristorante.
Nato dalla comune visione di Enrico Crippa e della famiglia Ceretto, l'orto comprende una serra di coltivazione (450 m^2) e un appezzamento (4000 m^2), dove lo chef si reca personalmente ogni giorno per selezionare e raccogliere ortaggi, erbe e fiori. Oltre agli ortaggi più comuni (sempre, però, selezionati, tra varietà antiche e particolari), vengono coltivate all'incirca 400 specie vegetali, tra botaniche e orticole, seguendo una ricerca costante su piante edibili e sementi provenienti da circuiti il più possibile locali e, comunque, certificati.
La serra assicura prodotti freschi lungo tutta la durata dei mesi invernali: dagli Asian greens, vera passione dello chef, ai germogli e alle aromatiche più diverse, sino ai fiori edibili, ovvero buona parte degli ingredienti che compongono il signature dish 21-31- 41 -51.

Il Viaggiatore Magazine – Orto Piazza Duomo – Alba, Cuneo – Foto di B. Murialdo

Di particolare interesse è la collezione delle alofite: crambe, atreplice, salicornia, carpobrotus, mertensia, piante che conferiscono ai piatti una nota marina, senza dovere necessariamente utilizzare pesci e crostacei.
La maggior parte dei prodotti coltivati viene consumata nello stadio di germogliazione o in quello non di molto successivo, di modo che gusto e consistenza siano all'apice della freschezza, racchiusi in una forma vegetale perfettamente miniaturizzata. Oltre all'orto e alla serra, a seconda della stagione, grande attenzione viene dedicata alla raccolta di spontanee e fiori edibili (violetta, tarassaco, strigoli, primule, portulaca, fiori di sambuco, di robinia, ecc.). Inoltre, senza soluzione di continuità tra la terra e la cucina, parte dell'attività dell'orto consiste nella trasformazione di alcuni prodotti in fermentati e sottaceti.
Per Enrico Crippa, dunque, l'orto è il luogo ideale dove converge l'esperienza degli anni trascorsi in Giappone, quella con chef eminenti quali Gualtiero Marchesi e Michel Bras e la tradizione orticola locale con particolare attenzione alla fitoalimurgica piemontese.

Il Viaggiatore Magazine – Orto Piazza Duomo – Alba, Cuneo – Foto di B. Murialdo

Grande scelta varietale, particolare attenzione alla qualità e spiccato senso del cromatismo sono gli elementi fondamentali che caratterizzano i piatti di Piazza Duomo.
Tutte le coltivazioni dell'orto e della serra – curate dai giardinieri-ortolani Enrico Costanza, Pietro Merlo e Nicola Borio – vengono gestite nella totale assenza di prodotti chimici e fertilizzanti di sintesi, ma solo con preparati ammessi in coltivazione biologica e con metodo biodinamico, secondo una filosofia già applicata da anni ai vitigni Ceretto.

Il Viaggiatore Magazine – Orto Piazza Duomo – Alba, Cuneo – Foto di B. Murialdo

INFORMAZIONI VISITE

Per prenotazioni: compilare il form sul sito www.piazzaduomoalba.it (sezione orto) oppure scrivere a visit@ceretto.com

La visita all'Orto e della Serra di Piazza Duomo si svolgeranno tutti i giovedì alle 10.30 a partire dal 5 aprile in abbinamento ad una delle degustazioni che potranno essere scelte tra le 3 proposte dalle Cantine Ceretto e consultabili sul sito **www.ceretto.com** (sezione visite). L'appuntamento è in Località San Cassiano 34 ad Alba sede della Tenuta Monsordo dove lo staff Ceretto accoglierà per la visita della cantina e quindi per presentarvi la degustazione scelta. Alle 11.30 circa si raggiungeranno l'Orto e la Serra situati a circa 500 metri dalla cantina dove verranno spiegati dai nostri ortolani i processi lavorativi e la filosofia green tanto amata dallo chef Crippa.
I posti sono limitati a gruppi di massimo 12 persone.