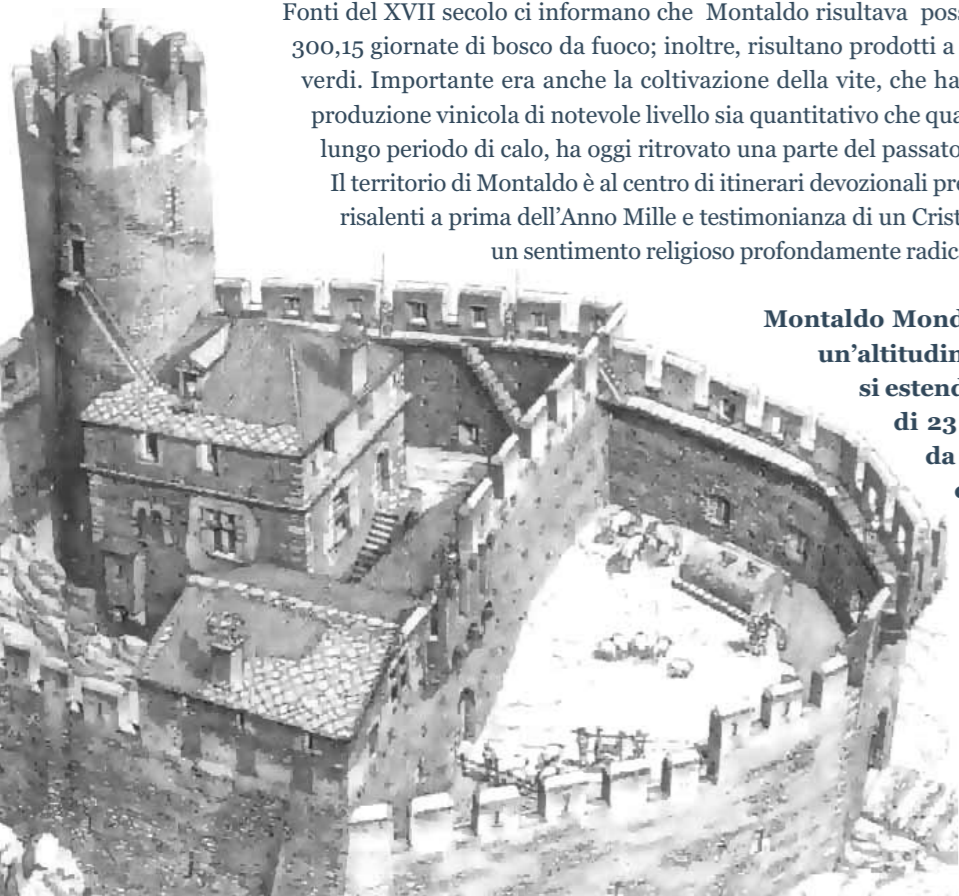


La storia di Montaldo si collega con la storia antica e medievale e con le testimonianze archeologiche e di cultura materiale proprie del luogo. Intorno al X-XI secolo a. C., all'inizio dell'età del Ferro, si insediò, in quello che è oggi Comune di Montaldo, un popolo di pastori e agricoltori del ceppo dei "Ligures Montani". Scavi archeologici in località Castel hanno riportato alla luce pietre con incisioni coppelliformi riferite a probabili pratiche sacre legate a forme rituali e cultuali, riportate alla luce dalla Soprintendenza Archeologica del Piemonte durante lo svolgimento di una campagna di scavi negli anni '80. Lo storico Tito Livio narra della campagna di invasione dei Romani che si insediarono in un luogo posto lungo la via per il mare (l'attuale Roà Marencia); due lapidi, ora murate nella cappella di San Rocco, testimoniano tale insediamento. Il nome Montaldo compare per la prima volta nel 1041 su un documento dell'imperatore germanico Arrigo III che cita il "Romitorio di S. Ambrogio detto di Montaldo". Nel 1200 la "Villa di Montaldo" diviene proprietà del Vescovo di Asti e successivamente passerà ai Savoia. Tra il 1680 e il 1699 Montaldo subisce gravi perdite durante la "Guerra del Sale", combattuta tra gli abitanti del Monregalese e Casa Savoia, che intendeva abolire l'antico privilegio del libero acquisto del sale imponendovi, come sul resto dei territori, una gabella (editto del 29 giugno 1697). Le comunità di montagna di tutta l'area si opposero e bande di uomini minacciarono abitanti dei paesi della piana e agenti appaltatori delle tasse. Vittorio Amedeo II nel luglio 1698 lasciò al marchese Des Hayes il comando delle truppe. Quest'ultimo volle dare una punizione esemplare alla Comunità di Montaldo che ancora resisteva; quarantanove ribelli furono impiccati e otto delle nove frazioni che componevano il paese furono distrutte; le 564 famiglie, complessivamente 2578 persone, furono esiliate nelle terre paludose del Vercellese e con un editto dell'8 luglio 1699 si ordinò la distruzione dei castagneti presso Montaldo per negare ai ribelli cibo e riparo.

Fonti del XVII secolo ci informano che Montaldo risultava possedere 4042 giornate di castagneti e 300,15 giornate di bosco da fuoco; inoltre, risultano prodotti a Montaldo 11700 sacchi di castagne verdi. Importante era anche la coltivazione della vite, che ha consentito per molto tempo una produzione vinicola di notevole livello sia quantitativo che qualitativo: produzione che dopo un lungo periodo di calo, ha oggi ritrovato una parte del passato vigore.

Il territorio di Montaldo è al centro di itinerari devozionali presenti nell'area, alcuni dei quali risalenti a prima dell'Anno Mille e testimonianza di un Cristianesimo ascetico, simbolo di un sentimento religioso profondamente radicato nella popolazione rurale.

Montaldo Mondovì è posizionato ad un'altitudine di 796 metri slm e si estende su una superficie di 23 Kmq, circondato da una serie di caratteristiche frazioni.



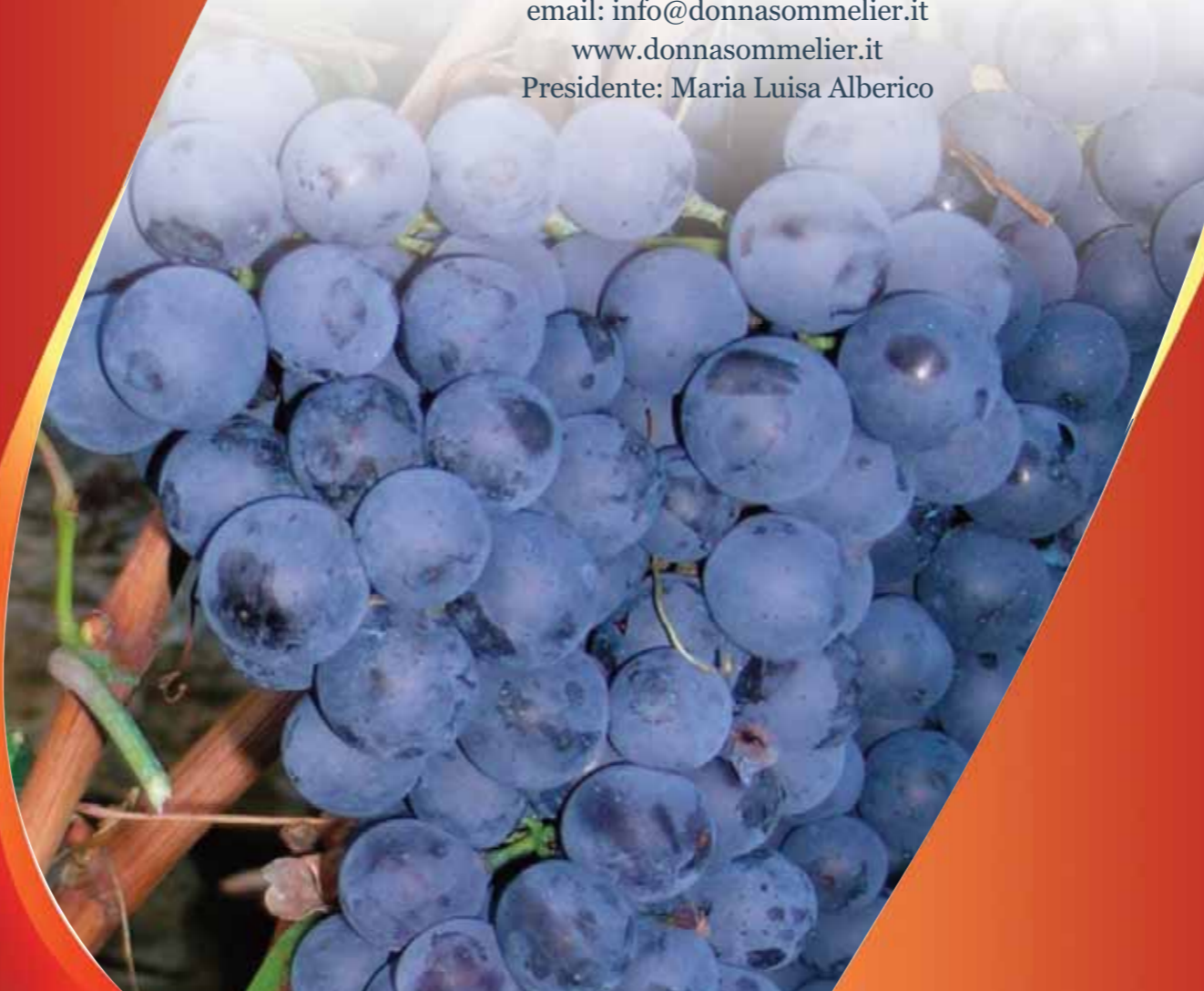
PER INFORMAZIONI E CONTATTI:

COMUNE DI MONTALDO MONDOVI

Via Municipio, 19 - 12080 - Tel: 0174.32.31.05
email: montaldom@libero.it
Sindaco: Geom. Angelo Dho

DONNA SOMMELIER EUROPA

Piazza Castello, 9 - 10123 Torino - Tel: 011.57.85.220
email: info@donnasommelier.it
www.donnasommelier.it
Presidente: Maria Luisa Alberico



REGIONE
PIEMONTE



Donna
sommelier Europa

PROGETTO ACCARDINA

**Percorso di valorizzazione del vitigno autoctono
Accardina del Comune di Montaldo Mondovì.**

**WINE SHOW 2009
TORINO - LINGOTTO FIERE**

**DOMENICA 25 OTTOBRE 2009
ORE 11,00**

**SPAZIO INCONTRI REGIONE PIEMONTE
CONFERENZA STAMPA
PRESENTAZIONE DEL PROGETTO**

Iniziativa realizzata con il concorso finanziario della Regione Piemonte
Assessorato Agricoltura - Tutela della fauna e della Flora

Intervengono: MINO TARICCO
LUIGI SERGIO RICCA
ANGELO DHO
VINCENZO GERBI
LIDO RIBA

Assessore Agricoltura Regione Piemonte
Assessore alla Montagna Regione Piemonte
Sindaco di Montaldo
Università di Torino - Facoltà di Agraria
Presidente Uncem Piemonte

Coordina: MARIA LUISA ALBERICO

giornalista enogastronomico
responsabile del progetto

All'interno del progetto di salvaguardia di un ambiente prevalentemente agro – silvo – pastorale e nell'ambito di un programma di promozione del territorio il

COMUNE di MONTALDO MONDOVI' in collaborazione con

DONNA SOMMELIER EUROPA e con il sostegno

dell'Assessorato alla Montagna e dell'Assessorato all'Agricoltura,

ha promosso il percorso di valorizzazione del vitigno autoctono "Accardina", radicato in passato nella zona di Montaldo ed attualmente di produzione limitata, a più ampio raggio, che, prevede un lavoro focalizzato sulla riscoperta della cultivar autoctona e delle sue caratteristiche varietali e organolettiche all'interno di un programma di studi più generale riguardante la viticoltura piemontese e la riscoperta degli antichi vitigni di montagna.

L'Accardina, così nota presso i produttori del Monregalese, è sinonimo di Cardin o Montanara ed era un tempo molto diffuso nel Saluzzese, al punto di costituire, in alcuni comuni, il vitigno dominante. Attualmente è un vitigno "di nicchia" presente solo in alcune località e in limitatissima concentrazione: a Montaldo Mondovì, si sta lavorando per cercare di rafforzarne la produzione e farlo conoscere al di fuori della ristretta cerchia di amatori.

Il vitigno Accardina è compreso tra l'altro nel documentato lavoro di ricerca di prossima pubblicazione che la Regione Piemonte e la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, con l'equipe coordinata dal Prof. Gerbi, hanno dedicato ad una serie di vitigni minori del patrimonio autoctono piemontese degni di azioni di sostegno e valorizzazione.

L'Accardina (Cardin) è uno dei vitigni a germogliazione più precoce tra quelli a bacca nera piemontesi, di buona vigoria, con fertilità elevata e media produttività, con un buon equilibrio tra sviluppo vegetativo e produzione. Teme i ritorni di freddo per via della precoce germogliazione, ma è poco sensibile alle malattie che interessano la produzione, in modo particolare al marciume, anche se talora può presentare acinellatura verde e sensibilità agli attacchi della cicalina verde.

Si vendemmia una decina di giorni prima del Dolcetto e potrebbe quindi, in certi ambienti, essere considerato un'interessante alternativa al Dolcetto, anche se non se ne conoscono ancora con precisione le potenzialità enologiche. Va ricordato tuttavia che in passato era utilizzato come vino da pasto, colorato e corposo; in degustazione in purezza evidenzia un colore rubino intenso e accattivante, profumo caratteristico di frutti di bosco e al palato buon equilibrio tra acidità e tannicità, gusto persistente e distinguibile dai sapori dei più tipici sentori dei principali vini piemontesi. L'abbinamento suggerito dal sommelier è con fritto dorato di funghi o risotto ai funghi, robiole di media stagionatura, coniglio arrosto con aromi.

Quando si dice Monregalese, si intende oggi quell'area sulla quale esercita una qualche influenza la città del Monte Regale, ossia Mondovì. Tuttavia risulta difficile trovare una linearità storica, tradizionale, culturale o economica che dir si voglia in un territorio che non è definibile da confini precisi se non nei tratti dell'antica "Provincia di Mondovì" così come viene descritta da alcuni testi storici.

Provincia che si estendeva dalle valli alpine che fanno da naturale corollario alla città di Mondovì stessa fino alla pianura, a comprendere Benevagienna e Cherasco. La città di Mondovì è attestata per la prima volta il 27 ottobre 1198, prima testimonianza certa dell'esistenza di una comunità civica sul Mons Regalis, tradotto, *Monte dei Diritti*, con riferimento alla collina su cui sorge la parte più antica e andò ad inserirsi nell'ambito di un tessuto storico insediativo già ampiamente organizzato e più antico. Da allora, indubbiamente, la città esercitò la propria influenza su di un ampio territorio, grazie alla sua crescente egemonia culturale, politica ed economica.

Oggi sappiamo che nel periodo intorno al mille non esistevano in quest'ampia area che piccoli villaggi, collegati tra loro da vie di comunicazione le quali proseguivano verso sud, in direzione di Garessio e del mare, e verso nord in direzione di Vico, entrambi noti centri abitati, già anticamente.

La Liguria di Ponente e il Basso Piemonte hanno sempre costantemente mantenuto stretti contatti attraverso le vie del sale, percorsi di cui la Via Marenga è il più importante. Dalle Langhe, dai vigneti più importanti di Italia, con percorsi di media collina, attraverso castagneti, prati, pioppeti si possono raggiungere le pendici nord delle Alpi Liguri e qui attraverso sentieri, vecchie mulattiere, antiche strade militari si possono attraversare le Alpi e ridiscendere nella patria dell'oliva taggiasca sino al mare della Riviera dei Fiori.

