



L'ANTICA NICIA PALEAURUM, L'ODIERNA NIZZA MONFERRATO

NIZZA MONFERRATO

Nizza Monferrato, a 38 km da Asti, si estende tra il torrente Belbo e il Rio Nizza, su un pianoro compreso tra i 134 e i 314 metri sul livello del mare. I Nicesi sono poco più di 10.000.

NIZZA MONFERRATO E LA SUA STORIA

Le prime fonti storiche di Nicia, l'odierna Nizza Monferrato, città il cui centro antico presenta una forma singolarmente triangolare, risalgono al 1021. Tuttavia, viene comunemente considerato come data di fondazione l'anno 1225: la città sarebbe sorta grazie all'unione degli abitanti di sette castelli distrutti dagli Alessandrini nella contesa con gli Astesi. Una narrazione più fantasiosa racconta della ribellione dei terrazzani contro i signori del luogo, che esigevano lo *ius primae noctis* sulle fanciulle locali. Dal XVI sec. Nizza viene citata come Nicia Paleaurum, nome che la tradizione riferisce alla consuetudine di coprire le case con steli erbacei essiccati.

Nizza diventa via via dominio del marchese Guglielmo VII di Monferrato, di Manfredi di Saluzzo, di Carlo II re di Napoli e del marchese Teodoro Paleologo, per passare poi ai Gonzaga, desiderosi di impossessarsi di un territorio a quei tempi ricco di uve pregiate, cereali, lino, canapa, zafferano e altri prodotti della terra. La coltivazione del gelso per l'allevamento del baco da seta e la filatura dei bozzoli completavano un fiorente panorama economico. Nel 1613 la città, governata dal cardinale Francesco Gonzaga, alleato con gli Spagnoli, si libera con strenua resistenza dall'assedio delle truppe di Carlo Emanuele I, duca di Savoia e, come voto di

ringraziamento, viene istituita una processione nel giorno di San Carlo Borromeo, oggi patrono della città. Dopo un difficile periodo che la vede contesa dai duchi di Savoia alla famiglia Gonzaga, nel 1708 Nizza passa infine sotto il dominio dei primi, salvo una breve interruzione durante l'occupazione Napoleonica.

MONUMENTI STORICI

Nizza Monferrato è tutta da scoprire nella bellezza delle vie del Centro Storico e dei suoi Nobili Palazzi: fra questi il Palazzo Comunale e la Torre Civica, il Palazzo Crova, il Foro Boario, la Via Maestra, il Palazzo De Benedetti e l'Ospedale Santo Spirito. Anche Chiese e Oratori meritano sicuramente una visita attenta: la Chiesa di San Siro, la Chiesa del Convento delle monache Benedettine, la Chiesa della Madonna della Neve o del Bricco, la Chiesa di San Giovanni in Lanero, la Chiesa di Sant'Ippolito, l'Oratorio della Santissima Trinità, il Santuario della Madonna di Loreto.

■ Palazzo del Municipio

Risalente al 1353, più volte rimaneggiato, il Palazzo è dotato di una antica torre campanaria che ha svolto nei secoli le funzioni di torre di difesa, torre campanaria e sede comunale. La struttura medievale risulta alterata.

■ Palazzo Baronale Crova

Sede dell'Archivio Storico, della Biblioteca civica. Le sale nobili ospitano mostre e convegni. Al piano terreno ha sede l'ufficio di Informazioni Turistiche. Nelle cantine sotterranee, restaurate è attiva la Bottega del Vino con annesso ristorante "La Signora In Rosso", dove è possibile accompagnare la degustazione della Barbera "NIZZA" e degli altri nobili vini locali con i piatti tipici del territorio.

■ Chiesa di San Giovanni

in Lanero

Chiesa dell'antico convento Fran-cescano, fu ampliata e modificata nel 1772. Attualmente ospita gli arredi dell'antica abbazia costruita dalla Regina Teodolinda sulla piazza del Comune e demolita per volontà del Sindaco Pio Corsi agli inizi del 1800. Del vecchio convento resta il pregevole campanile romanico.

■ Il Foro Boario

Lunga ala in muratura ritmata da grandi archi è simbolo del commercio. Spazio dedicato ad affollati mercati agricoli e di bestiame nella Nizza di fine '800, oggi è il fulcro di eventi, di Sagre e Fiere dedicate al vino e a piatti gastronomici locali.

■ Chiesa di San Siro

Fondata nel 1311, l'attuale costruzione risale, però, al 1790-1800. La chiesa di San Siro, in stile barocco, presenta, a lato, resti dell'antico Convento delle monache benedettine, attualmente incorporato all'ospedale.

■ Chiesa della Madonna

della Neve

Nota come la Madonna del Bricco, dalla posizione sulla sommità di una collina, la Chiesa si trova nelle vicinanze di Nizza.

■ Chiesa di Sant'Ippolito

Sorta nel secolo XIII, rimase in uno stato di completo abbandono fino al restauro del 1750; il suo interno è stato in parte modificato dalla metà del '900 da restauri e pitture. Elementi originali sono l'altare e la tela con Sant'Ippolito sulla parete absidale.

■ Chiesa della Santissima Trinità

Costruita nel 1448 e ampliata nel 1526, presenta nella facciata un portale ligneo dalle tipiche decorazioni settecentesche. Sopra di esso, in una nicchia, s'innalza il gruppo scultoreo con la Santissima Trinità.

■ Santuario della Madonna

di Loreto

All'interno del Santuario, fondato nel 1631 e ampliato nel 1666, il presbiterio mostra, entro una nicchia, la statua della Madonna Lauretana.

PRODOTTI TIPICI

Nel XVIII sec. Nizza era già rinomata per la lavorazione della seta. Oggi è in espansione l'attività industriale ed importante l'allevamento e la produzione agricola: ricordiamo la coltivazione dell'esclusivo cardo gobbo, utilizzato nella preparazione del tipico piatto la "bagna cauda". Ma Nizza costituisce soprattutto un grande centro di produzione vinicola: oltre alla famosissima Barbera d'Asti Superiore "NIZZA", si producono altri 16 vini DOC e 2 DOCG. Il Nizza è una Barbera d'Asti Superiore prodotta in una zona ristretta che comprende 18 comuni intorno a Nizza Monferrato. Al fine di mantenere standard qualitativi elevati, un disciplinare fissa vincoli molto rigidi sul piano colturale ed enologico. Per tutelare e promuovere la qualità di questo vino, i produttori si sono organizzati in una associazione. Interessante davvero una visita al Museo "Bersano" delle Contadinerie e delle Stampe sul Vino, Piazza Dante 21, Nizza.

Tel. 0141 720211.

A SPASSO PER VINERIE

La Bottega del Vino

Sotto i voltoni delle cantine del settecentesco Palazzo Crova, si trova la Bottega del Vino.

L'enoteca, appartenente al circuito delle enoteche pubbliche, propone un servizio di vineria, offrendo una schietta cucina piemontese con piatti preparati a seconda della disponibilità stagionale. E' aperta dal Mercoledì alla Domenica dalle ore 11 alle 13 e dalle 17 alle 24. Il servizio di Vineria è attivo dalle ore 17 alle 24 negli stessi giorni. Il Sabato e la Domenica è aperta anche a pranzo.

La corsa delle botti

Nel primo fine settimana del mese di giugno si svolge la tradizionale corsa delle botti, competizione che risale all'inizio dell'Otto-cento. Si svolge nelle vie della città e i partecipanti sono i produttori di vino della zona.

Il Cardo Gobbo

Il Cardo di Nizza Monferrato, ortaggio ricco di sostanze nutrienti e salutiste, ma poverissimo di calorie, prende il nome di Cardo Gobbo per la forma che assume a seguito della particolare lavorazione manuale. La varietà che si coltiva a Nizza, segnalata con il logo distintivo, è detta "Spadone" per la forma che presenta la foglia ed il fusto. Purtroppo, il Cardo Gobbo viene oggi prodotto in piccole quantità, per cui quello di Nizza Monferrato è diventato prezioso al pari del tartufo. E' per questo motivo che da un lato i produttori hanno aderito ad un rigoroso disciplinare di produzione e, dall'altro, Slow Food ha istituito un Presidio per la tutela di questo ortaggio. Il suo abbinamento ideale è con la "Bagna Cauda", ma altrettanto gustosi risultano i "Ravioli di Cardo Gobbo" e lo "Sformato di Cardo Gobbo con Fonduta".

La Carne Bovina

"Razza Piemontese"

Nizza può vantare un'affermata tradizione nel settore delle carni della pregiata Razza Piemontese. Dal limitato tenore di grasso e con un basso tasso di colesterolo che la rende unica, questa carne è particolarmente tenera e magra, ma gustosa. Riconosciuta a livello internazionale tra le migliori carni in assoluto, è possibile trovarla presso le macellerie cittadine. Da non perdere il tradizionale Bollito Misto alla Piemontese, che attira buongustai locali e turisti.

"LA SIGNORA IN ROSSO" - Enoteca Vineria

Wine Shop

Via Crova, 2

14049 Nizza Monferrato (AT) Italy

Tel: +39 0141793350

Fax: +39 0141724683

e-mail: info@signorainrosso.com

web: www.signorainrosso.com

FRANCESCO CIRIO

Numerosi sono i personaggi che hanno reso illustre nel tempo la città di Nizza: oltre ad Agostino Natta, giurista del XV sec., a Carlo Giuseppe Pistone di Montalto (1739-1795), vescovo di Alessandria e all'autore Giulio Cesare Cordara (1704-1785), ci piace ricordare in particolare **Francesco Cirio**, nato a Nizza nel 1836, pioniere dell'industria conserviera degli ortofrutticoli. Iniziata la sua attività a Torino nel momento in cui si stava compiendo l'unità d'Italia, colse l'occasione per spostare al Sud le sue imprese conserviere. Grazie a intraprendenza e senso pratico non comuni, fece poi conoscere Nizza e i prodotti della sua terra in tutto il mondo. Francesco Cirio morì a Roma il 9 gennaio 1900, lasciando una delle più grandi e prestigiose aziende agro-alimentari d'Europa, ancora oggi leader del settore. A lui è dedicato il busto recentemente trasferito nella piazza XX Settembre, attuale sede del mercato ortofrutticolo di Nizza.

PRO LOCO di Nizza Monferrato

Svolge opera di promozione turistica, promuove ed organizza manifestazioni (convegni, spettacoli, mostre, festeggiamenti, manifestazioni sportive, fiere), organizza iniziative dei prodotti tipici locali, dell'agricoltura, dell'artigianato e del commercio, ma anche del patrimonio culturale, storico ed artistico.

Tutti gli anni, il 26 Dicembre collabora con il Comune ad organizzare l'iniziativa denominata "Santo Stefano sotto il Campanon". Alle 12,30 il "Campanon" suona a martello per ricordare ai nicesi che i loro avi seppero reagire alle sopraffazioni. In tale occasione la Pro Loco offre alla popolazione "l'aperitivo del lardo".

Durante le feste nicesi la Pro Loco opera in Piazza Garibaldi presso il "Ciabot", che in piemontese significa casupola, intesa come costruzione di servizio in campagna per il ricovero degli attrezzi. In questo caso è la casetta di legno ove l'Associazione distribuisce i piatti tipici della tradizione nicese.

A tavola

I PIATTI DELLA PRO LOCO

La “Belecauda” (Farinata) Viene preparata in occasione di feste e sagre dalla Pro Loco con grandi teglie e bracieri. Farina di ceci, acqua di fonte e teglia appositamente stagnata: ecco i segreti di una ricetta di indiscusso successo.

La Torta verde, viene preparata in occasione di Pasqua, viene distribuita presso il “Ciabot”.

La Bagnacauda con Cardo gobbo

Tipico piatto piemontese a base di aglio e acciughe, che a Nizza è tradizione mangiare con il cardo gobbo.

Pro Loco di Nizza Monferrato,

Via Crova 2, tel. 0141721753

NIZZA MONFERRATO (AT)

INFORMAZIONI TURISTICHE

Il comune di Nizza Monferrato ha aderito a un progetto finanziato dalla Regione Piemonte finalizzato allo sviluppo e al miglioramento qualitativo dei territori turistici del basso Monferrato Astigiano mediante la realizzazione di circuiti, percorsi e aree di sosta attrezzate.

AREA SOSTA CARAVAN: La sosta per le autocaravan è consentita su tutto il centro urbano nel rispetto delle norme del Codice della Strada. E' però consigliabile, per ovvi motivi di comodità, la sosta presso l'apposita area attrezzata situata in Piazzale Pertini, a due passi dal centro. Detta area, completamente recintata, offre il carico/scarico acqua, allacciamento alla rete elettrica (220v) al costo di Euro 5,00 per 24 h. Per l'ingresso all'area telefonare nell'ordine ai seguenti numeri: 3380653893 - 3385058712.

Come raggiungerci

In auto da Torino: Autostrada A21-E70 uscita Asti Est; percorrere la SS 231 fino all'uscita di Isola d'Asti, in Isola d'Asti imboccare la SS456 seguendo le indicazioni per Nizza Monferrato (circa 15 km). Da Milano e Genova A7: uscita consigliata Alessandria Sud.

In treno da Torino: Fermata ad Asti con collegamento per Nizza Monferrato.

In aereo da Torino Caselle: più Autobus di collegamento per Asti.