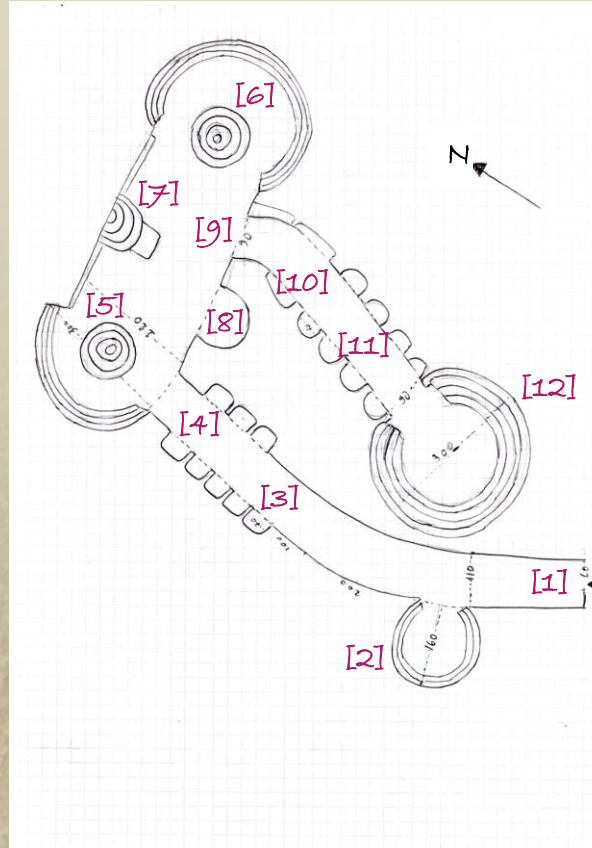


*Ai nonni Luigi e Rosina*

L'*infernot* è una cavità sotterranea scavata nel tufo sottostante la casa, ed adibita alla conservazione del vino e al ritrovo conviviale delle famiglie contadine. E' protagonista assoluto del sottosuolo del Monferrato, tanto da essere riconosciuto nel giugno 2014 Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. E' un luogo costruito con cura, passione e fatica, da generazioni di contadini durante la forzata sosta invernale per far riposare il vino, quello buono. E' lo scrigno, il cuore, il tesoro nascosto di tante case e vite. E' il lavoro e la dedizione totale. E' la curiosità dei suoi cunicoli, nicchie ed antri. E' la ricerca, la scoperta. E' la condivisione di questa meraviglia con tutti coloro che vogliono apprezzarla. E' il viaggio, partenza e arrivo. E poi ancora il viaggio.

L'*Infernot Provera* presenta una pianta a chiocciola allungata e si sviluppa ad una profondità costante di circa 4 metri dal livello del suolo, per una lunghezza totale di circa 30 metri e una superficie di 50 m<sup>2</sup>. L'altezza media è di 1.90 m. La temperatura si mantiene praticamente costante tutto l'anno, intorno ai 10-15° C. E' pressoché interamente modellato nel tufo, ad eccezione delle cupole delle nicchie più grandi che sono state terminate in mattoni. La datazione precisa è incerta ma, facendo coincidere l'inizio della sua costruzione con quella della casa sovrastante, si può collocare nella prima metà del 1800.



## *Infernot Provera*

Via Oliva 2

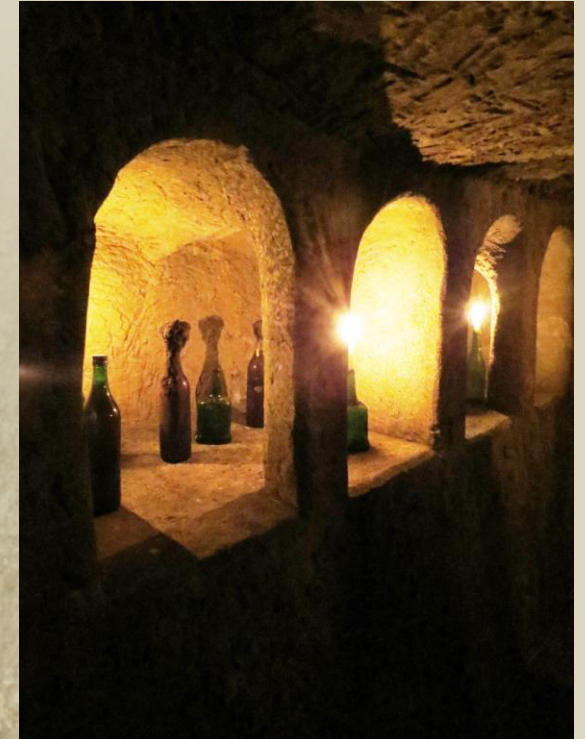
15030 Camagna Monferrato (AL)

[info@infernotprovera.com](mailto:info@infernotprovera.com)

<http://www.infernotprovera.com>

<https://www.facebook.com/infernotprovera>

## *Infernot Provera*



## Benvenuti nell'Infernot Provera

Per quanto il nome possa evocare una spaventosa discesa agli inferi, questo è un posto magico ed affascinante. Il viaggio inizia attraverso una stretta apertura della cantina [1], da cui si diparte un cunicolo largo poco più di un metro e alto circa due. Dopo pochi passi, sulla sinistra si apre la prima nicchia, a pianta circolare (diametro 160 cm) e cosiddetta *Nicchia Brüt e Dus* [2].



[3]

Il nome si deve al fatto che qui venivano riposte le uve di vini spumanti. Svoltando leggermente a destra, si prosegue verso il *Curidur dal Liquor* [3], composto da un susseguirsi di nicchie bifore su



[4]

entrambi i lati [4], dove venivano fatti riposare i vini liquorosi e a gradazione alcolica più elevata. Lasciato il corridoio, si giunge alla sala centrale o *Sala dal Turëtti* [5], di pianta ellittica (assi 5 x 2.5 metri).



[5]

Ai lati campeggiano due torrette a fasce concentriche (diametro max 1 m) [5-6], mentre al centro un sedile in pietra fa da base ad una scalinata di mensole [7]. Quasi frontalmente al sedile, si trova la *Nicchia dal Vaslot* [8], profonda circa 130 cm e contenente un barilotto per la degustazione del vino novello. Vista la presenza di sedili e piani di appoggio scavati nel tufo, la *Sala*



[6]

*dal Turëtti* è da ritenersi il punto conviviale e di ritrovo dell'*infernot*. Sulla destra della sala, leggermente rialzato si apre un secondo corridoio [9]. Alla destra è situata la *Nicchia dal Scalot* [10], che rievoca una scalinata di mattoni.



[11]

Quattro nicchie quadrate costellano ciascun lato del *Curidur dal Porti* [11], che ricorda una lunga passeggiata porticata. La camminata termina nella *Sala Infernot* [12], ultima tappa del nostro viaggio, a pianta circolare (diametro 3 m) e con volta in mattoni.



[12]

Al soffitto è appeso un *pintin*, una piccola pinta con la quale valutare lo stato di fermentazione del vino.