

Le pagelle di Edoardo Raspelli

raspelli@tin.it



Vitello tonnato e tajarin al tartufo la cucina di Bovio

Il ristorante

Qualche osceno palazzone Anni 60 non riesce ad annullare il fascino dello sperone collinare della Morra. Prima del paese, fuori dal traffico, sotto la strada, sulla vostra destra, una rampa in ripida discesa vi porta nell'ampio spazio antistante questa bella casa grigia che, fino a qualche tempo fa, era il ristorante Bel Sit. Il grande comodo parcheggio, la bella terrazza estiva si affacciano sull'immenso panorama della Langa. E' oggi, da poco, il nuovo regno di Gian Bovio che ha deciso di vivere con ritmi più umani: eccolo allora, come sempre con la figlia ed alcuni validi aiuti, a mandare avanti con regale maestria questo piccolo locale da 40 coperti (contro i 200 di quel Belvedere, un chilometro più su, che gli ha costruito la fama). Vi sembrerà di mangiare in casa, posto che

casa vostra abbia una sala da pranzo così calda, con le grandi vetrate affacciate sulla valle e sulle colline. Ci sono solo dieci tavoli apparecchiati con cura dove vi viene servita, come al solito, la cucina del Piemonte con risultati ancora più ghiotti (insignificanti per la sguida Nichefin).

A parte il troppo salato burro francese, con i vini della casa gustatevi il capunet, il rotolo di anguilla, il vitello tonnato, la battuta di fassone piemontese, gli agnolotti, i tagliolini al tartufo bianco (35 euri contro i 140 del milanese Cracco), i ravioli di borragine, il capretto di Murazzano, gli entusiasmani formaggi, il tortino di noccioline. 55-65 euri alla carta (e menu degustazione a 42).

BOVIO
LA MORRA(CUNEO), VIA ALBA 17 BIS
TEL. 0173.590303 FAX. 0173.590350
WWW.RISTORANTEBOVIO.IT
CARTE DI CREDITO TUTTE
CHIUSO MERC. SERA E GIOVEDÌ
VOTO 15.5/20
PROVATO IL 22-10-2008

La quiete tra le palme si trova a Desenzano

Il borgo

dentro, poi, un ambiente mo-

In cantina

PAOLO
MASSOBRIO

Il Chianti ritrovato

CASA DEL VENTO
GAIOLE IN CHIANTI (SIENA)
BORGO CASA AL VENTO
TEL. 05777490968
UNA BOTTIGLIA DI GAIOLÈ 2005:
7 EURO



Il Chianti è la mia croce e delizia, segnato da mille rivoli che ne fanno un vino troppo diverso, nel prezzo come nella sostanza. E non è solo questione di denominazioni... Ma è una delizia quando ritrovi i tratti di un grande vino italiano. Che paga d'essere il frutto di uve diverse, ora autoctone ora internazionali e come madre sempre il sangiovese. Ora, se ragionissimo per ideologie dovremmo a priori sposare la tesi del Chianti con le uve autoctone; ragionando invece come chi il vino lo beve perché «l'è bono», io dico che questa soluzione che m'è capitata in tavola, con sangiovese e merlot, «m'ha attizzato». La famiglia Giofreda produce a Gaiole in Chianti solo dal 2003. Hanno ristrutturato un borgo medievale da sogno dove danno ospitalità per vacanze nel cuore del Chianti. Le loro 30 mila bottiglie sono il frutto di agricoltura biologica e il Chianti classico Aria 2006 m'è piaciuto per quel velluto che non provavo da tempo. Ma Casa del Vento firma anche il Gaiolè 2005, un rosso che ha un 40% di merlot insieme al sangiovese e che si manifesta più fruttato, più fresco, decisamente piacevole. Infine un Chianti riserva, il Foho, da accostare a una Chianina. Ma con quel Gaiolè, io mangerei una ribollita condita col loro olio extravergine di oliva. Questa è vita!



I consigli



Sagnette con lepre e pizza sapori dell'A

Osterie d'Italia

Lungo la fondovalle che dal litorale adriatico al Gran Sasso, seguendo il corso del Tavo, si arriva a Loreto Aprutino. Non fatevi impressionare dall'ampiezza della struttura gestita dalla famiglia Di Zio, perché la convivenza con i grandi gruppi è limitata, quando capita, a un'ala appositamente dedicata. Qui si pratica autentica e genuina cucina di territorio con prodotti locali che Sergio Nicola Di Zio reperisce presso affidabili fornitori. Gianni Antico, in sala, vi spiegherà a voce le proposte del giorno.

Si potrà iniziare con un antipasto di salumi, formaggio fresco, assaggi di fegatini con uova e peperoni, di misticanza con fagioli tondini del Tavo e uno squisito stufato di verdure, la ciudella. Tra i primi è da segnalare la pasta alla mugnaia, uno spaghetti realizzato

a ma
dito
con
Non
sagn
bian
ra co
gli a
con i
gli d
ra».
sulle
cuni
la tr
(che
tare
fritt
no. I
ce e
zion
etich
prov
to vi

LABI
LORE
TEL. I
PREZ
CART

Cioccolato in tra i carrugi

Luoahi del austro

diz