

Guido

loc. Pollenzo

via Fossano, 17b

tel. 0172458422

chiuso domenica e lunedì; aperto

solo la sera escluso in ottobre,

novembre e dicembre

ferie dal 24/12 al 15/1; 1-25/8

prezzo 75.00 euro vini escl.

carte di credito DC, CSI, Visa, POS

Suonate il campanello, il portone si aprirà su uno degli squarci più belli che vi possa capitare di vedere, il borgo di Pollenzo, dichiarato dall'UNESCO patrimonio dell'umanità. Una volta attraversato il cortile arriverete all'ingresso del ristorante: la grande sala dalle ampie volte in mattoncini rossi, i tavoli ben distanziati e apparecchiati in stile moderno, la bellissima foto della mano di mamma Lidia che ha tirato e pizzicato milioni di agnolotti. Piero Alciati e Marcella Mongelli vi accoglieranno e vi seguiranno nel corso della cena con rara professionalità e cortesia. La carta dei vini, divisa in volumi per tipologia, è naturalmente ricca di referenze territoriali. E poi c'è la cucina: la linea tradizionale e di carne, condotta da Ugo Alciati, quella di pesce, curata da Savino Mongelli. Gusterete, sempre al massimo livello, i classici - la finanziaria (perfetta), il vitello tonnato, gli eternamente buoni agnolotti al sugo d'arrosto, il capretto di Roccaverano al forno - ma anche ottimi piatti di pesce, come i semplici ma gustosi maltagliati con frutti di mare e broccoletti e il delizioso bianco di San Pietro alla piastra con carciofi e vellutata di topinambur. Nella nostra esperienza purtroppo anche qualche scivolone: una banale insalata di mare patate schiacciate e olio alle erbe e una slegata insalata di coniglio e animelle. Splendidi invece i dolci: semifreddo allo zenzero e dolce morbido al torrone d'Alba. Dopo una tisana e un buon distillato uscirete con la voglia di ritornare presto.

Osteria dell' Arco

p.zza Savona, 5

tel. 0173363974

chiuso domenica e lunedì

ferie mai

prezzo 35.00 euro vini escl.

carte di credito

AE, DC, CSI, Visa, POS

La formula è vincente: cucina di territorio, pochi piatti ma fatti bene, grande attenzione alle materie prime (soprattutto Presidi Slow Food), ambiente informale e allegro, una carta di vini ampia con prezzi molto onesti. L' "osteria" che si trova nel centro di Alba (siamo a Piazza Savona) offre piatti classici che però non fanno mai annoiare. Si comincia con l'irrinunciabile carne cruda all'albese battuta al coltello, il vitello tonnato, il tonno di galletto nostrano all'aceto balsamico, ma è interessante anche l'insalatina di merluzzo fresco con pomodorini olive e capperi. Poi immancabili i tajarin al burro e salvia (o sugo di salsiccia) oppure gli gnocchi di patate con pomodoro ciliegino e basilico. Per secondo un gustosissimo coniglio "grigio di Carmagnola" all'Arneis e la classica noce di vitello cotta al sale.

Molto invitati anche le lumache di Cherasco al verde e il filetto di maialino scottato con cipolla rossa di Tropea. Classici e buoni anche i dolci come la panna cotta con fragole, la mousse al gianduja e noccioline Piemonte, lo zuccotto con cremoso al caffè. Si beve bene anche al bicchiere. Servizio gentile e attento.

Ristorante dell'Agenzia

loc. Pollenzo

via Fossano, 21

tel. 0172458600

chiuso domenica

ferie dal 24/12 al 6/1

prezzo 40.00 euro vini escl.

carte di credito

AE, DC, CSI, Visa, POS

È normale che all'interno di un comprensorio così bello e così fertile

- popolato com'è dal tre forchette Guido, dalla prestigiosa Università di Scienze Gastronomiche e dalla Banca del Vino - qual è appunto l'Agenzia di Pollenzo, ex sede direttiva dei Savoia, sia nata una nuova realtà culinaria a metà fra la tradizione e il godereccio. L'omonimo ristorante parte con tre punti a suo favore: l'atmosfera magica e metafisica che aleggia nel cortile dell'università, dove affaccia con le sue ampie vetrate, il fatto che ai fornelli ci sia Daniele Sandri - ex dell'"Osteria dell'Arco" di Alba - coadiuvato ogni tanto da un certo Gepis Barbero, alias signor "Boccondivino" di Bra, e la location dell'Albergo dell'Agenzia che lo ospita, rustica ed elegante allo stesso tempo. *Last but not least*, ci sono i piatti, la cui elaborazione è quel tanto che basta per esaltare la bontà delle materie prime. Qualche esempio? Fra gli antipasti il classicissimo vitello tonnato come pure la carne cruda battuta al coltello coi grani di pepe e il sale delle Hawaii; poi i tajarin al sugo di salsiccia di Bra e i ravioli del plin, classici (burro e salvia) che più classici non si può; arrivando ai secondi il coniglio grigio di Carmagnola all'Arneis e la tagliata di Fassone ai capperi di Pantelleria. Fra i dolci, il budino al miele con torrone e la panna cotta con pere Madernassa al Moscato.

L' Angolo del Beato

via Guttuari, 12

tel. 0141531668

chiuso domenica

ferie dal 26/12 al 6/1; 9-23/8

prezzo 45.00 euro vini escl.

carte di credito AE, CSI, Visa, POS

Questo grazioso ristorante nel centro di Asti è il posto ideale per gustare la vera cucina piemontese. Da molti anni la famiglia Campagna conduce il locale proponendo esclusivamente piatti di stretta osservanza regionale, realizzati sempre con materie prime attentamente selezionate. Collocato in una casa di fine '800 l'ambiente è molto accogliente, con soffitti e mura in mattoni a vista, alcuni tappeti che arredano il bell'ingresso e tavoli apparecchiati con fine tovagliato e bella posateria. La cortesia di Antonio Campagna, patron del locale, riesce sempre a fare sentire come a casa i propri clienti. Dal menu alla carta vengono proposti tra gli antipasti un delizioso

tonno di coniglio astigiano e una squisita insalata russa; tra i primi gli intramontabili agnolotti del plin con sugo d'arrosto e gli gnocchi di patate alla bava; tra i secondi un delicato coniglio disossato in crosta di pane e un succulento filetto di bue alla griglia. Il classico bonet astigiano e le pesche ripiene all'amaretto e cioccolato per concludere in dolcezza. La carta dei vini giocata principalmente su ottime selezioni regionali, fra cui una buona scelta

Otium

via Bottego Vittorio, 6

tel. 011599466

chiuso sabato a pranzo e domenica

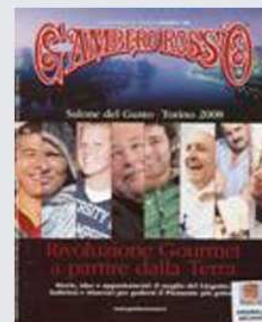
ferie 2-24/8

prezzo 100.00 euro vini escl.

carte di credito

AE, DC, CSI, Visa, POS

L'otium è la virtù dei saggi: lo diceva Seneca e lo conferma la neo-omonima struttura torinese, all'interno della quale ci si può piacevolmente perdere fra libreria, negozio di fiori, negozio di utensili per la cucina e - naturalmente - ristorante. Dietro ai fornelli c'è il bravo Massimo Guzzone, torinese di origini siciliane. A differenza di molti locali dove il menu degustazione è costruito sulla base delle esigenze della cucina, qui quello denominato "Otium" (90 euro) contiene una significativa selezione dei suoi piatti migliori. Eccoli: fra gli antipasti è deliziosa la triglia di scoglio ai profumi di Sicilia su passatine di finocchi alla vaniglia e ottima la patata di montagna cotta nel sale con fonduta e uovo poché affumicato in crosta di pane nero e pepe; a seguire fragranti e freschi sono i tagliolini con colatura di alici di Cetara e puntarelle, mentre densamente golosi gli spaghetti di Gragnano con porri di Cervere e bottarga di tonno; tra i secondi, invece, ci hanno convinto di più la crepinette di agnello farcita con il suo caglio su rape caramellate e salsa di liquirizia, e la zuppetta di pesce allo zafferano con pane Carasau e filetti di mandorle. La carta dei vini è piuttosto estesa.



Gambero Rosso
supplemento
SPECIALE SALONE
DEL GUSTO DI TORINO
Ottobre 2008