





Simphoto



## ROCCAFORTI DEL GUSTO

Tra Langhe, Monferrato e Roero, nel triangolo magico per appassionati del bello e soprattutto del buono  
*Strongholds of taste. Langhe, Monferrato, Roero: the magical triangle for the lovers of good and beautiful*

DI MAGDA MUTTI



Quello tra Monferrato, Langhe e Roero è il triangolo magico per weekend da veri sibariti, attenti al bello e soprattutto al buono. Ecco il menù degustazione proposto da Gentleman in questo territorio Patrimonio dell'Umanità a poco più di un'ora d'auto da Torino, Genova, Milano e l'Emilia. Paesaggi emozionali, dunque: poggi vitati, cantine d'arte, castelli medioevali e palazzi settecenteschi rievolti a resort, enoteche sapienti, chef autori e trattorie come una volta. Nel Monferrato si accavallano ricette di varia paternità, piemontesi, liguri, lombarde, per cui cima e insalata russa, verso Ovada farinata e panissa, nell'Astigiano tonno di coniglio, rabaton (gnocchetti di ricotta e bietole) e il fritto misto alla piemontese, cioè cucina della festa, abbracciato di dolce e salato, di carni e carote. Qui è nata la merenda sinoira, l'originale dell'odierno happy hour, che all'imbrunire apparecchia un nastro di cacciatorini, peperoni ripieni, vitello tonnato, giardiniera e chi più ne ha più ne metta. La sinoira si fa ancora e nella guida *Monferrato Alessandria e Asti* di Elisa B. Pasino (Morellini Editore) si trovano le dritte giuste. Il trecentesco Castello di Moasca custodisce una galleria d'arte contemporanea che porta al ristorante Tra la Terra e il Cielo dove togliersi

Da sinistra, in senso orario: Serralunga d'Alba; crema di patate, uovo di quaglia e tartufo bianco d'Alba di Enrico Crippa (sotto), chef del Piazza Duomo di Alba; il Relais Sant'Uffizio (Asti) e i ravioli integrali del plin di Enrico Bartolini.

From the left, clockwise: Serralunga d'Alba; cream of potatoes, quail egg and Alba white truffle, by Enrico Crippa (below), chef of Piazza Duomo in Alba; Relais Sant'Uffizio (Asti); plin ravioli by Enrico Bartolini.

The magical triangle between Monferrato, Langhe and Roero grants perfect weekends for true sycophants, attentive to beauty and above all good. Gentleman proposes its tasting menu in this area, a World Heritage site, just over an hour's drive from Turin, Genoa, Milan and Emilia. Emotional landscapes: vineyards, artists' cellars, medieval castles and eighteenth-century buildings turned into resorts, wise wine shops, creative chefs and traditional trattorias. Recipes of various authorship from Piedmont, Liguria, Lombardy come together in Monferrato, and thus: cima and Olivier salad, then towards Ovada farinata and panissa, in Asti area rabbit tuna, rabaton (ricotta and beetroot gnocchi) and Piedmontese mixed fry. That is: cuisine for a celebration, granting a sweet and savoury hug, made of meat and carrots. This is where merenda sinoira was born, the original version of today's happy hour, which at dusk proposes a ribbon of cacciatorini, stuffed peppers, veal with tuna sauce, giardiniera pickles and so on. La sinoira is still prepared, and in the guide *Monferrato Alessandria e Asti* by Elisa B. Pasino (Morellini Editore) you'll find the best tips. The fourteenth-century Castle of Moasca

la voglia di agnolotti, tajarin e bagna cauda, secondo la ricetta dell'omonima Confraternita. Il Relais Sant'Uffizio a Cioccaro di Penango (Asti), ha scelto lo chef più stellato d'Italia, Enrico Bartolini, che ristilizza i classici, dalla carne cruda battuta al coltello ai ravioli pizzicati (plin), dalla finanziaria a bonet e panna cotta.

Sconfinando nelle colline del Gavi si può sostare in una delle eccellenze agricole biodinamiche del territorio creata dalla famiglia Rossi Cairo, la Locanda La Raia dove degustare ricette bio e i Gavi biodinamici dell'azienda. Tra le colline del Barbera, alla Tenuta La Court dell'azienda Michele Chiarlo, si va anche per scoprire la land art nata tra i filari e ispirata ai quattro elementi.

Alba è uno scrigno di tipicità: tartufi bianchi, nocciole tonde, Nebbiolo, Barbaresco e Barolo, formaggi. All'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo si laureano i dottori in Gusto. E in collina è il momento dei segugi, si tratta di caccia al tartufo che a lamelle piove poi su tajarin, plin, uova e carne cruda. Alba ha cuochi talentuosi, un condensato di stelle: i vignaiuoli Ceretto nell'omonimo ristorante di Piazza Duomo affidano l'ipnosi al tristellato Michelin Enrico Crippa. Terra mitica la definiva Cesare Pavese, definizione azzeccata. Specie in fatto di enoteche. Nel Castello di Barolo c'è il Museo del Vino, ma tra le stradine si nasconde l'unico Museo del Cavatappi al mondo. La Morra è definita il balcone delle Langhe. Vero. E in centro c'è la libreria-galleria d'arte Paesi Tuoi, citazione di Cesare Pavese. Nel borgo si trova l'oasi gourmand di Massimo Camia, famoso per le rivisitazioni della tradizione piemontese, tipo Nuovo tonnato. All'Osteria Arborina di Andrea Ribaldone si aggiunge la possibilità di dormi-

houses a contemporary art gallery that leads to the restaurant Tra la Terra e il Cielo, where guests can satisfy the desire for agnolotti, tajarin and bagna cauda. The Relais Sant'Uffizio in Cioccaro di Penango (Asti) chose the most starred chef in Italy, Enrico Bartolini, who restyles the classics, from raw meat cut to plin ravioli, from finanziaria to bonet and panna cotta.

Trespassing into Gavi hills you can stop at one of the biodynamic agricultural excellences of the area, created by the Rossi Cairo family: the Locanda La Raia, to taste organic recipes and biodynamic Gavi produced in the estate. Among Barbera hills, at La Court estate of Michele Chiarlo winery, you can also discover the land art born between the rows and inspired by the 4 elements.

Alba is a treasure trove of typicity: white truffles, tonda-variety hazelnuts, Nebbiolo, Barbaresco and Barolo, and a wide range of cheeses. Amongst Langhe hills, it is time of hounds and truffle hunting, which then falls on tajarin, plin, eggs and raw meat. Alba has talented chefs, an epitome of stars: the Ceretto vine-growers entrust the magic of local excellent food to the Michelin-starred Enrico Crippa in their Piazza Duomo restaurant. Cesare Pavese called it a mythic land. Especially as for wine shops. The Castle of Barolo houses the Wine Museum, while the only Corkscrew Museum in the world hides among the narrow streets of the town. La Morra is called the balcony of the Langhe. True. In the centre there is Massimo Camia's gourmand oasis, famous for its reinterpretations of the Piedmontese tradition, like the Nuovo tonnato. The Osteria Arborina of Andrea

## GENTLEMAN

12 Dic 2019, pp. 41-45



Simephoto



re. Comodo. Lo chef Ugo Alciati del ristorante Guido nel castello trecentesco di Serralunga d'Alba propone le eccellenze regionali in chiave stellare. Nel Roero, a Guarene, alla Madernassa il giovane Michelangelo Mammoliti, cuoco fresco di seconda stella Michelin, mette in tavola petali e radici delle sue colline.

Dulcis in fundo ad Alessandria, dov'è nato il Borsalino, il copricapo di feltro delle icone di stile da Bogart fino ad Harrison Ford, si fa scorta di Baci di Gallina, dell'omonima pasticceria, al cacao e burro di nocciole, ricoperti di cioccolato al latte o fondente.

Ribaldone gives also the possibility of sleeping. The chef Ugo Alciati of Guido restaurant, in the 14th-century castle of Serralunga d'Alba, proposes regional excellences in a stellar key. In Guarene, in Roero area, the young Michelangelo Mammoliti uses petals and roots of his hills for the dishes he proposes at the Madernassa restaurant.

Dulcis in fundo in Alessandria, where the mythical Borsalino was born, the felt hat of style icons such as Bogart and Harrison Ford, you must stock up with Baci di Gallina, from the homonymous pastry shop.