

30 KM A NO DI NOVARA, SS 142

70 KM DA CUNEO, 8 KM A SUD DI ALBA

## LA CAPUCCINA

Azienda agrituristica  
Via Novara, 19 B  
Tel. 0322 839930-335 6283827  
Chiuso lunedì, martedì e mercoledì  
Orario: sera, domenica su prenotazione  
Ferie: non ne fa  
Coperti: 45 + 20 esterni  
Prezzi: 26 euro vini esclusi  
Carte di credito: tutte, Bancomat

Raffaella Fortina e Gianluca Zanetta, marito e moglie, gestiscono questo agriturismo ubicato in un edificio del Cinquecento: ex convento di frati, ex opificio, è oggi un ristorante con alloggio (nove camere al piano superiore), ma anche un'azienda in cui si producono miele, verdura, frutta e si allevano capre bianche svizzere di razza saneen. La si raggiunge percorrendo la strada che da Fontaneto d'Agogna va verso Cureggio, pochi chilometri dopo l'uscita autostradale di Borgomanero. Il menù è fisso e comprende sette portate (tre antipasti, due primi, un secondo e un dolce), il servizio è forse un po' troppo sbrigativo.

Aprono solitamente il pasto i formaggi freschi e i salumi prodotti in azienda (da provare il **salam dia doja**), cui seguono zucchini trifolate, **carne cruda battuta al coltello**, roto di coniglio. Il riso del Novarese è utilizzato per la preparazione di buoni **risotti** alle verdure (molto buono quello con fiori di zucca e zucchini); in alternativa, gnocchetti di ricotta e tagliolini con le verdure. Classiche cotture per i secondi di carne: arrosto o **brascato di vitello**, agnello cotto su fondo bruno, **capretto al forno**. Come contorno, le verdure dell'orto oppure (in inverno) polenta da farina macinata a mano. Si chiude con formaggi caprini dell'azienda e con dolci casalinghi: torta di mele con zabaione, torta al cioccolato con gelato alla vaniglia, torta della nonna.

La bella selezione di vini promuove soprattutto i produttori della zona, anche quelli poco conosciuti. La prenotazione è consigliata.

## LOCANDA RIZIERI

Osteria annessa alla locanda  
Cascina Ricchino  
Tel. 0173 468540  
Chiuso domenica sera, lunedì e martedì  
Orario: sera, sabato e festivi anche pranzo  
Ferie: 20 gg dopo l'Epifania, ultime 2 sett di agosto  
Coperti: 40 + 40 esterni  
Prezzi: 25-35 euro vini esclusi  
Carte di credito: tutte, Bancomat

Semplice e piacevole giungere fin qui: superato Diano d'Alba, in direzione Montelupo Albese una ripida stradina conduce a una cascina ben ristrutturata. Qui Ivan Milani, aiutato da Roberto Pia in cucina, dalla sorella Michela e da Luisa Ferrero in sala, ha aperto qualche anno fa una bella locanda. Particolare la cura nella scelta delle materie prime, provenienti dall'azienda di famiglia o acquistate presso piccoli produttori locali. La proposta gastronomica si caratterizza per un duplice filone: al ricco menù tradizionale da 25 euro si affianca un menù dichiaratamente creativo.

Per cominciare, rientrano spesso all'interno del primo il **vitello tonnato**, l'agliata monferrina, la **carne cruda battuta al coltello**, cui seguono il **risotto alla saliccia di Bra**, i **tajarin** ai funghi, i **ravioli dal plin** in tre versioni (nel tovagliolo, al sugo d'arrosto e burro e salvia). Al momento del secondo, ampio spazio è riservato ad arrosti di agnello e capretto; da provare anche il **coniglio grigio di Carmagnola** (Presidio Slow Food) glassato al miele e lo **stinco di vitello**. Gli accostamenti arditi della seconda carta potrebbero far storcere il naso ai puristi, eppure risultano convincenti, ad esempio, il risotto agli stimmi di zafferano con code di gamberi saltate nel Cognac o la **ganache di foie gras** con gelatina di frutto della passione. Al tutto si accompagna il buon pane fatto in casa. Si può concludere il pasto con validi formaggi o dessert per lo più tradizionali: pesche ripiene, panna cotta, **bonet**, mousse di cioccolato fondente. La cantina è spiccatamente territoriale, ma per bianchi e spumanti si rivolge verso zone storicamente più vocate: Friuli, Franciacorta, Champagne.

Osteria accessibile ai disabili.