

LOCANDE D'ITALIA

Antologia
della buona accoglienza
2007-2008



Slow Food Editore



L'UNICA GUIDA AL "DORMIRE SLOW"

CUREGGIO La Capuccina

30 KM A NORD DI NOVARA
Uscita di Novara della A 4, ss 229; uscita di Borgomanero della A 26, ss 229

LA CAPUCCINA

AZIENDA AGRITURISTICA
Via Novara, 19 B
Tel. 0322 839930
Fax 0322 883691
E-mail info@lacapuccina.it
Internet www.lacapuccina.it
Aperto tutto l'anno



L'edificio nel Cinquecento serviva da base ai frati questuanti che da Varallo Pombia si recavano nel Vercellese. Acquisito da Francesco Bertinotti ai primi del Novecento fu trasformato dal figlio, dopo la seconda guerra mondiale, in azienda tessile. L'attuale erede della famiglia, Gianluca, ha deciso di riconvertire la vecchia cascina all'originaria destinazione agricola, aggiungendovi l'offerta alberghiera. L'attento restauro ha mantenuto il più possibile la struttura originaria. Ogni camera è intitolata a un vitigno del territorio: affacciandosi, è possibile ammirare proprio i filari corrispondenti al nome della stanza. La prima colazione, dolce o salata, comprende salumi, formaggi, dolci e confetture, tutto di propria produzione. Il ristorante, aperto anche agli esterni da giovedì a sabato (su richiesta la domenica), propone cucina del territorio a 24 euro vini esclusi.

♦ 4 camere doppie e 3 triple, con bagno, aria condizionata, balcone, frigobar, telefono, tv, presa modem ♦ Prezzi: singola 60, doppia 75, tripla 90 euro (supplemento letto aggiunto 10 euro), prima colazione inclusa ♦ Carte di credito: tutte tranne DC, Bancomat ♦ Struttura accessibile ai disabili. Parcheggio interno scoperto. Si accettano piccoli animali. Proprietari sempre presenti ♦ Bar, ristorante. Sala lettura, sala conferenze (60 posti), Giardino

DIANO D'ALBA

70 KM A NE DI CUNEO, 8 KM A SW DI ALBA SP 32
Uscita di Asti est della A 21 o di Marsino della A 6, per ss 231 o sp 661; 1,5 km dal centro del paese

RIZIERI

AZIENDA AGRITURISTICA
Cascina Ricchino
Tel. e fax 0173 468540
E-mail: locanda@rizieri.com
Internet: www.rizieri.com
Chiuso 20 giorni dopo l'Epifania

Si raggiunge questa osteria-locanda non arrampicandosi, come di norma accade in Langa, ma scendendo per una stradina ripidissima che si stacca dalla provinciale Alba-Bossolasco ai margini dell'abitato di Diano. Giunti alla meta, sorprendono l'ampiezza del panorama sulla valle del Tallonia, vitata a dolcetto e a barbera, e la bellezza dell'antica cascina accuratamente restaurata. Dai pavimenti in mattoni ai lavandini di marmo, tutto è stato mantenuto, arredando sia le confortevoli camere sia gli spazi comuni con mobili e oggetti della più schietta cultura contadina. Molti ingredienti della ricca colazione sono preparati in casa, dal pane alla torta di nocciolo, dalle confetture alle crostate; inoltre latte, caffè, bancia (te verde giapponese), a richiesta anche cibi salati.

♦ 2 camere doppie e 2 superior, con bagno, 2 con balcone ♦ Prezzi: doppia uso singola e doppia 60, superior 85 euro, prima colazione inclusa ♦ Carte di credito: tutte, Bancomat ♦ Camere accessibili ai disabili. Parcheggio interno scoperto. Si accettano piccoli animali. Proprietari sempre reperibili ♦ Ristorante. Sala lettura e tv. Terrazza

♦ Nel ristorante, Ivan Milani prepara i piatti classici della Langa a 22-25 euro vini esclusi.