

OSTERIE D'ITALIA

Sussidiario

del mangiare bere all'italiana

2008



Slow Food Editore



CON IL DIZIONARIO DELLA CUCINA REGIONALE

CUNEO

OSTERIA DELLA CHIOCCIOLA

Enoteca-ristorante
Via Fossano, 1
Tel. 0171 66277
Chiuso la domenica
Orario: mezzogiorno e sera
Ferie: 1-15 gennaio e Ferragosto
Coperti: 60
Prezzi: 30-35 euro vini esclusi
Carte di credito: tutte

Nella parte vecchia della città, la più suggestiva, e precisamente in una parallela di via Roma, l'insegna di una grande chiocciola vi invoglierà a entrare in questo bel locale, da sempre sulla nostra guida. L'ingresso al piano terra introduce nell'enoteca, con il grande barzone, qualche tavolo e le bottiglie protagoniste dell'arriccio. Al piano superiore, il ristorante ampio e luminoso si giova di pregiate soffitti a cassettoni. La doppia formula suggerisce che il vino qui è protagonista: bottiglie piemontesi, italiane e internazionali.

Nel ristorante (carta e due menu degustazione) sono sempre presenti i classici della cucina piemontese: la carne cruda battuta al coltello e i fiori di zucca fritti; i salami (anche con un sugo di zuccine, tallarano e pancetta: buono); l'agnello sambucano e lo stinco di vitello; il borsò e la panna cotta. D'inverno si preparano le lumache e in autunno non manca il tartufo d'Alba. La marcata stagionalità della linea di cucina consente altri piatti interessanti con accostamenti originali, ma mai sopra le righe: aspic di verdure con marmellata di cipolle, stornello di melanzane con pomodoro, crema di sedano e pecorino; il risotto al rucchio con un fazzoletto di aceto balsamico; gli gnocchetti al castelmagno o con pomodoro fresco e basilico. Lo scamone alle olive fegatasche è un secondo norovese, come le scaloppe di fegato o il filetto di malata con speck e salvia.

I dolci tradizionali saranno l'ottima conclusione di un pasto servito con professionalità dall'equipe guidata da Gigi e Cordana, i padroni di casa.

DA in corso Nizza, al 52. Tuttocarni vende carni da La Granda e prodotti da Freschi, al 16 gli ottimi gelati della gelateria Il Corso. Da Anone, piazza Galimberti 14, vanno al non è perduto.

CUREGGIO

30 KM A NO DI NOVARA, SS 142

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: 25 euro vini esclusi
Carte di credito: tutte, Bancomat

A pochi chilometri dall'uscita della A26 di Borgomanero, sulla strada che da Fontaneto d'Agogna va verso Cureggio, una strada sterrata ben segnalata porta all'agriturismo. Lo gestisce una giovane coppia di sposi, Raffaella Fortina e Gianluca Zanetta. L'edificio, del Cinquecento, era un convento di frati; successivamente divenne un cascinale e ospitò anche un'attività tessile. Ora è un'azienda agricola che produce miele, verdura, frutta e alleva capre bianche svizzere di razza saanen.

Si parte con i salumi della casa che consistono in **salam d'la doja**, pancetta, lardo, **fidighina** e cotichino; poi, a seconda della stagione, troviamo **bagna caoda** oppure ortaggi in pastella e delicate **frittatine**. Per la preparazione dei **risotti** si usano risi del Novarese, insaporiti con zucca, barbabietola oppure, in primavera, con asparagi ed erbe di campo. Deliziosi anche gli **agnolotti**, di ricotta o al sugo d'arrosto. I secondi sono incentrati sulle carni che possono essere di vitello (**stinco** o **brasato**), di animali da cortile (coniglio, **oca**, anatra) oppure di capra. Da non perdere, se disponibile, il tenerissimo **capretto al forno**. Come contorno una polenta da farina macinata a mano (in inverno) oppure verdure dell'orto. In chiusura, non perdetevi il fiore all'occhiello dell'agriturismo: la selezione di **formaggi caprini**, freschi e stagionati, tra cui spicca una strepitosa ricotta. Casalinghi i dolci: torta di mele con zabaione, torta al cioccolato con gelato alla vaniglia, torta della nonna.

L'acqua da tavola è dei dintorni, come del resto tutte le 120 bottiglie che potrete scegliere per accompagnare il pasto. Per chi volesse pernottare sono disponibili nove camere al piano superiore. La prenotazione è sempre consigliabile.