

Viaggi La Dolce Vita / 1

Scorribande

di Roberto Perrone



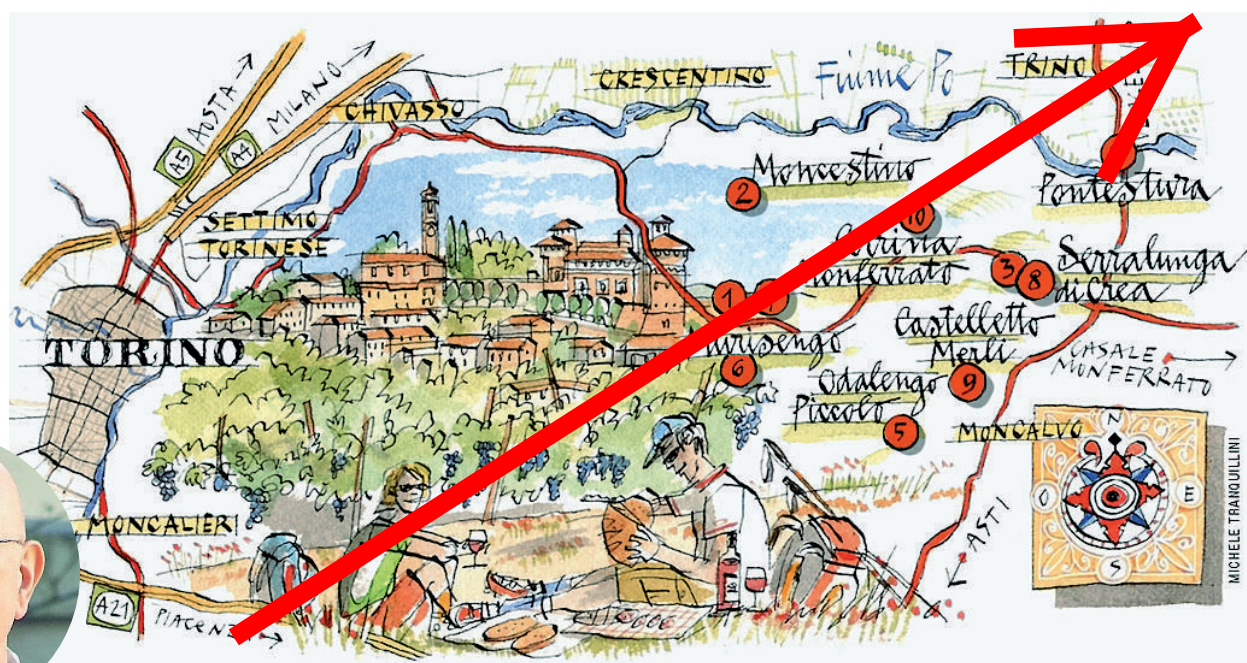
Monferrato, nel ristorante dei tagliolini con trenta rossi d'uovo

Far merenda al tagliere nell'ex ambulatorio

Il dottor Cesare Martini era il medico condotto di Corteranzo. La sua cascina ha ospitato il passaggio di quattro generazioni fino alla sua trasformazione in questo ristorante dai muri rossi e dall'ospitalità sopraffina che ha mantenuto il suo nome. Arrivo qui seguendo strade tra dolci saliscendi. Un paesaggio rilassante, ricco anche in una stagione di passaggio come questa, con gli alberi spogli e le rogge coperte da avanzi di neve o residui di brina dopo il gelo notturno. Siamo nella parte settentrionale del Monferrato, in provincia di Alessandria. Ci sono paesi che si srotolano sulle colline, si dividono in frazioni anche lontane. Su ogni collina c'è una chiesa, un castello.

Mi spingo in questi luoghi, che sembrano fatati e lontani, sebbene siano in mezzo alle due grandi metropoli industriali del Nord, seguendo il profumo di «Golosaria», la rassegna ideata da Paolo Massobrio che si svolge in questo weekend e nel prossimo con appuntamenti in provincia di Asti e Alessandria, con degustazioni, visite agli affascinanti castelli, spettacoli, fiere, convegni. Il Monferrato è grande, in tutti i sensi, quindi ogni anno scelgo un angolo diverso. Questa è la Valcerriana, nella parte più a Nord del basso Monferrato: parte da Casale e arriva all'inizio di corso Casale a Torino. Questo è il comune di Murisengo, famoso per la fiera del tartufo, seconda solo a quella di Alba, avviata nel 1967 ma con agganci lontani, alla Fiera di San Martino, 1530. Il registro comunale segnala un cittadino illustre, Luigi Lavazza (1859-1949) fondatore dell'azienda che porta il suo nome.

Questa non è stagione di tartufo, ma ci sono altre delizie come le carni e i salumi di Roberto Zanotto di San Giovanni Vecchio a Moncestino. Roberto non è solo un macellaio di qualità, si è inventato «La merenda a San Giovanni Vecchio» con tagliere di salumi, come il pregiato salame cotto, il lardo aromatico e i cacciatori. Qui c'è una storia in ogni angolo, nei resti del castello, nelle chiese romaniche e barocche ma, soprattutto, nella Cascina Martini. Il medico condotto ha lasciato il suo posto alla famiglia Giachino. I Giachino cominciarono a Coccinato all'inizio dell'800, poi, nel 1922 nonno Giacinto si trasferì a Chivasso, che ospitava, fino agli Anni 80, un grande mercato del bestiame. Avevano un albergo-ristorante con stallaggio. Poi nel 1995 l'attività di Chivasso è stata chiusa e dopo due anni dedicati al catering, Gian Luigi Giachino è venuto qua, in questo angolo bello e placido, sulla curva che sale verso la splendida chiesa barocca di San Luigi e il cimitero (da visitare). Alla Cascina Martini, Gian Luigi, con sua moglie Mariangela (in sala e ovunque) e i figli — quinta generazione



La nostra scelta

1) Cascina Martini (Cortezano), Murisengo Tel. 0141-693015

2) Carni e salumi S. Giovanni Vecchio, Moncestino, Tel. 142-945230

3) Pasticceria Ceruti Fraz. Madonnina, 62 Serralunga di Crea Tel. 0142-940184

4) Agriturismo Casa Costa Murisengo Tel. 0141-993243

5) Az. Agricola Melamangio Odalengo P. Tel. 0141-919210

6) Pasticceria Quilico Murisengo Tel. 0141-993182

7) Sapore di una volta Pontestura Tel. 0142-466583

8) Salumificio Miglietta Fraz. Madonnina Tel. 0142-940149

9) Emporio D. Penna Castelletto Merli Tel. 0141-918113

10) La bottega dell'Uisot Cerrina Monferrato Tel. 0142-94193

Gian Luigi Giachino (nel tondo) chef della Cascina Martini di Monferrato. In sala la moglie Mariangela e i figli

— Francesca (in sala e a volte in cucina) e Alessandro (in cucina: soprattutto ai dolci), propone la sua cucina che è legata al territorio ma lo declina attraverso la fantasia e la tecnica del cuoco. Giachino ha viaggiato, è stato in Francia da Troisgros e Vergè. E ora viaggio io, anzi volo, sul fassone nelle sue varianti, sui tagliolini ai trenta rossi d'uovo al battuto di salsiccia di Bra, sulla straordinaria lombata di agnello sambucano in crosta

di erbe e pistacchi di Bronte, cotta su pietra ollare. Un bunet cremoso alla Monferrina chiude il pranzo, allietato da un delizioso Ruché della cantina Crivelli. E, scrivendone, la nostalgia diventa canaglia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VOTA SUL CORRIERE.IT
La scorsa settimana ha vinto Dal Corsaro di Cagliari

La ricetta

Agnolotti gobbi ai tre arrostiti

di Gian Luigi Giachino *

Ingredienti per 4-6 persone: 300 g di spalla di vitello; 300 g di capocollo di maiale; 300 g di coniglio (o cavallo nell'astigiano); pasta all'uovo; 300 g farina 00; 6 rossi e 1 uovo intero.

Preparazione: cuocere i tre arrostiti separatamente al forno. Tritare le carni con il loro sugo, aggiungere due uova per legare l'impasto, una manciata di parmigiano, un pugno di scarola o cavolo-verza sbollentato, saltato al burro e anch'esso tritato; aggiustare di sale, pepe nero e noce moscata. Per la pasta, disporre la farina a fontana, aggiungere le uova e impastare fino a quando si forma una palla liscia ed elastica, lasciare riposare in frigorifero un'ora. Tirare una sfoglia sottile e fare gli agnolotti classici. Ricoprire con la seconda sfoglia i mucchietti di ripieno, premendo sui bordi per eliminare residui d'aria e tagliarli con rotella dentellata. Si bolliranno in un brodo di cappone, o in abbondante acqua leggermente salata. Si condiranno con il loro sugo di arrosto, o se proprio si deve con burro spumeggiante, salsiccia, rosmarino e aglio in camicia.

* Ristorante Cascina Martini

Weekend 48 ORE a REIMS

Le «cave» di Champagne fra facciate Art Déco e atmosfere Belle époque



Ore 14 di venerdì

Le «caves» del Domain Pommery

Realizzate nel 1868 su progetto di Madame Pommery, collegano 120 cave di gesso di origine gallo-romana scavate a 30 metri sotto terra. Oggi in 18 km di gallerie sono conservate 25 milioni di bottiglie di champagne. La visita con guida (5, place du General Gouraud), include i grandiosi bassorilievi scolpiti alle pareti da Gustave Navlet. L'ingresso a 12 euro comprende la degustazione, consigliato prenotare nei fine settimana.



Ore 17 Un tuffo

nell'Art Nouveau e Déco

Villa Demoiselle, uno degli edifici storici di Reims, venne costruita nel 1906, rispecchiando nella struttura esterna e arredi Art Nouveau e Déco. Durante la Seconda guerra mondiale divenne sede degli alleati, aperta 5 anni fa al pubblico. Il parquet è ricavato da 70 mila listelli di 4 grandi botti di Jarras. Si pernotta in pieno centro all'Hotel du la Paix, in un palazzo d'epoca (9, rue Buirette). Ideale per muoversi a piedi.



Ore 10 di sabato

La cattedrale di Notre Dame

Simbolo di Reims compie a maggio 800 anni. Un capolavoro dell'arte gotica iniziato nel 1211, qui venne battezzato Clodoveo e furono incoronati 25 re di Francia. Sono oltre 2 mila le statue scolpite, a partire dal grande «Angelo Sorridente», l'emblema della città, che accoglie il visitatore. Da non perdere le splendide vetrate colorate di Marc Chagall nell'abside dietro l'altare. Consigliata la visita con audioguida in italiano (5 euro).



Ore 13 Pranzo

con assiette e champagne

Pranzo a «Le café du Palais», storico ritrovo della città (14, place Myron Herrick), gestito dal 1930 dalla famiglia Vogt. Un bistrot con fascino da Belle époque, menu da 25 euro per un'assiette di prosciutto e formaggi locali, da innaffiare con bicchiere di champagne. In alternativa «Au Conti» nella zona pedonale del centro (93, place D'Erlon). Menu da bongustai: terrina di paté e tagliatelle con lumache (da 40 euro).



Ore 16 Il palazzo Tau

e i «macarons»

Per continuare il giro artistico-culturale vale la pena visitare il palazzo-museo di Tau. Dal V secolo dimora arcivescovile e residenza dei re durante l'incoronazione. Nelle sale una raccolta di tesori, ornamenti e vestigia vecchi di 15 secoli. Prima del rientro, shopping nei negozi sotto i portici e gallerie del centro. Per finire una scatola di biscotti rosa di «Fossier», o dei colorati macarons de «La petite Triade».



Ore 11 di domenica

Un faro nei vigneti

Il weekend si chiude con una visita all'originale «Le Phare» di Verzenay. Un faro a 15 km da Reims, costruito a inizio '900. Dall'alto niente vista mare, bensì un panorama mozzafiato con sguardo a 360 gradi sui vigneti. La salita (7 euro) comprende anche l'ingresso al museo della vite. Dopo il pranzo, in una delle brasserie locali, passeggiata nella vicina foresta di faggi secolari di Verzy.

A cura di Umberto Torelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STOP!

Rottamazione in corso...

PORTACI LA TUA VALIGIA USATA...

RICEVI IL 20% DI SCONTO*

PORTA LA TUA VECCHIA VALIGIA IN UN PUNTO VENDITA SEGUE... E RICEVI SUBITO UN BUONO SCONTO DEL 20% SULL'ACQUISTO DI UN PRODOTTO VIAGGIO.

Partecipando a questa promozione contribuisce alla ricostruzione di Haiti insieme con

Agenzia Scalabrini per la Cooperazione allo Sviluppo

*Promozione valida dal 26 febbraio al 31 marzo 2011 fino ad esaurimento scorte. Promozione non cumulabile con altre iniziative commerciali all'interno del punto vendita. Regolamento disponibile su www.segue.it

Segue...

accessori e altri capricci.

WWW.SEGUE.IT • NUMERO VERDE 800272020