



RIVOLUZIONE TRANQUILLA

Nelle sale del San Quintino va in scena la rivoluzione tranquilla dello chef Federico Allegri

tico Rododendro di Boves. Per chi ama il rischio c'è il menu Allegrì (75 euro) dove lo chef osa (con successo) sperimentazioni più ardite come nel risotto ai ricci di mare, salty finger (un'erba tropicale) e lemon caviar (un particolare agrume) o nell'agnello e zenzero. Buona tecnica anche in pasticceria come nel frangipane al pistacchio di Bronte e arancia. In sala Elisa Vasetti, moglie dello chef, insieme a mamma, papà a figlia Degiovanini garantiscono un servizio davvero piacevole.

Buona scelta dei vini, anche al calice. Menu (c'è anche quello Green per i vegetariani) da 40 a 75 euro, 50 alla carta. Il resort offre anche qualche bella stanza e un appassionante allevamento di cavalli con maneggio.

San Quintino Resort - via Vigne 6 - Frazione San Quintino, Busca (Cn) tel. 0171.933743 - 348.3058350 www.sanquintinoresort.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CERTEZZA GENTILE

Al Giusti una coppia gentile assicura alla clientela una gestione fatta di gustose certezze

LUCA IACCARINO

MARTEDÌ vado alla presentazione del Salone del Gusto che, per la prima volta, non si terrà al Lingotto ma invaderà la città tutta. La notizia mi entusiasma. Alla felicità reagisco sempre allo stesso modo: mi

viene appetito. Così punto dritto su una delle più storiche trattorie di San Salvario, Giusti. Il locale ha esattamente la mia età — è del '72 — e lo recensii nel 2010. Cos'è cambiato? Poco. Un posto classico, ben tenuto, condotto da una coppia gentile che fa bene il proprio mestiere sottovoce, senza effetti speciali (tranne quelli delle locandine dei film alle pareti). Il menu? Lunghissimo, pieno di classici italiani, dalla chitarra abruzzese ai tortellini, dal pesce alla cotoletta fino al piatto unico prandiale a 9,50. Personalmente però consiglio le specialità di stagione, quelle scritte a mano: le pappardelle coi carciofi (€8,50), l'anatra all'arancia (12), i bocconcini di cinghiale (12) e via così. Io prendo l'ottima spalletta di agnello (10; grande anche quella di maialino) con patatine fritte buone assai. Ancora una volta: massimo rispetto per i locali storici.

PS: se non sapete cosa fare, martedì alle 18.30 al Circolo dei Lettori per la festa della donna presento il mio nuovo libro "Il gusto delle piccole cose": venite?

Giusti, via Principe Tommaso 17, tel. 011/6505939. Chiuso il mercoledì

> LA BOTTIGLIA

CAVALLITO & LAMACCHIA

Il grande Barolo degli eredi di M.me Colbert

IL VIAGGIO alle origini del Barolo non può che portare alla cantina dei Marchesi di Barolo. Qui riposarono i primi Baroli nati dalla storia d'amore che portò, all'inizio dell'800, Juliette Colbert di Maulévrier, pronipote del ministro delle finanze di Re Sole, a sposare il Marchese di Barolo. Ora come allora intorno al palazzo di famiglia vi erano tante vigne da Nebbiolo e la marchesa comprese subito le potenzialità di quell'uva scura e potente una volta vinificata con le tecniche francesi. Ma il bello delle storie di Langa è riuscire sempre a scorgere delle facce dietro le bottiglie che si stappano. Oltre al viso ottocentesco di Madame Colbert, nelle bottiglie dei Marchesi di Barolo potrete vedere quelle sorridenti e ospitali di Anna e Ernesto Abbona e dei figli Valentina e Davide, la quinta e sesta generazione che si occupa dell'azienda. Stappiamo una bottiglia

di Barolo Sarmassa 2011 e lasciamo che i profumi si spandano nella cucina. Da acini piccoli e scurissimi nasce questo Barolo da invecchiamento che ha grande complessità, sentori speziati e potenti ma una raffinatezza di fondo che lo rende elegante. Potete berlo subito — ma nel caso, forse, vi consigliamo il Barolo Coste di Rose — o aspettare la giusta occasione. La cantina produce una buona gamma di vino dal Nebbiolo alla Barbera, dal Grignolino al Roero passando dall'interessante Langhe Bianco Bric Amel, uvaggio di Chardonnay, Arneis e Sauvignon. In enoteca il Barolo Sarmassa lo potrete acquistare, secondo le annate, da 40 euro in su.

Cantine dei Marchesi di Barolo, Barolo, via Roma 1. Tel. 0173.564400, www.marchesibarolo.com

SUPER

Una bottiglia di Barolo Sarmassa, una specie di "ammiraglia" dei Marchesi



© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA