

# UNADONNAALCONTRARIO

Lifestyle, Travel E Un Pizzico Di Crescita Personale



## DOVE MANGIARE NELLE LANGHE E MONFERRATO

Luglio 10, 2019

Se vi conosco bene, so che, dopo avervi portato su e giù per le colline e i vigneti delle Langhe, Roero e Monferrato (<https://www.unadonnaalcontrario.com/2019/07/03/langhe-roero-monferrato-cosa-fare-vedere/>), qualcuna/o di voi avrà pensato: *“E se ad un certo punto, ci venisse fame?”*

Perché, certo, l'atmosfera di questo viaggio è senz'altro poetica ma noi siamo esseri umani, fatti di materia e spirito (<https://www.unadonnaalcontrario.com/2016/12/14/materia-e-spirito-sono-separati/>) e il corpo, ad un certo punto, reclama la sua parte.

Aggiungerei inoltre che l'esperienza in questa terra, persino quella dell'anima, non potrebbe essere completa senza la scoperta del suo immenso patrimonio enogastronomico.

Perciò eccomi a consigliarvi tre ristoranti **dove mangiare nelle Langhe e Monferrato** che ho testato personalmente. Poi non dite che non vi voglio bene, eh, eh!

## Dove mangiare bene nelle Langhe Roero e Monferrato



La tavola del Gu bi str ò

Partiamo dal Monferrato e precisamente dal suo centro più importante, Casale Monferrato.

Se siete tipe/i che guardano il mondo col naso all'insù, non potrete non notare la *Torre Civica di Santo Stefano*. Prendetela come punto di riferimento, seguitela dritto per dritto e, quando vi ritroverete ai suoi piedi, nella piazza che porta il nome dello stesso santo, cercate il civico 7a.

## GuBistrò – Casale Monferrato

Il *GuBistrò* (<http://www.gubistro.it/>), per l'appunto in Piazza Santo Stefano 7a, è uno di quegli spazi che sceglierei senza pensarci due volte. La prima cosa che ho amato di questo ristorante è proprio l'impatto visivo: il design, minimal e caldo allo stesso tempo.

a l'altro ho scoperto solo successivamente esserci stata che, nel passato, questo luogo era sede di un vecchio noma: strane le coincidenze della vita, vero?!

Il *GuBistrò* è un ristorante adatto sia al pranzo sia alla cena e, perché no, anche all'aperitivo, un momento della giornata che, come sapete bene, amo molto... quando riesco a concedermelo.

un bistrò dove la tradizione si fonde con l'innovazione, dove la qualità delle materie prime è messa al primo posto.

Lo chef, Nicolò, insieme al suo amico Maurizio, sono il cuore del *GuBistrò*. Un passato tra le cucine stellate di Antonino Cannavacciuolo e Carlo Cracco, un'amicizia lunga una vita, il rispetto e il valore dei prodotti del Monferrato.

Forse questi sono i punti di forza del *GuBistrò*, sicuramente quelli che io ho apprezzato di più.



Uno dei dessert del Gu bi strò a Casale Monferrato

## Ristorante nelle Langhe Cantina storica Marchesi di Barolo

Il secondo dei tre ristoranti di cui vi parlo è parte integrante della storia di questo territorio.

Non si tratta infatti solo di un ristorante, anzi definirei il ristorante come la costola naturale di ben altro.

Sto parlando delle *Antiche Cantine dei Marchesi di Barolo* (<https://www.marchesibarolo.com/>).

Arrivare qui è già di per sé un'esperienza mistica, visto che dovrete attraversare i vigneti di Nebbiolo che danno vita al vino che mi affascina di più in assoluto, il Barolo... ed immagino di non essere l'unica ad amarlo.

La storia di questa cantina inizia nel 1807 quando Juliette, moglie del Marchese di Barolo, Carlo Tancredi Falletti, percepì il grande potenziale di queste vigne e a loro decise di dedicare la sua vita.

Sarei che la cara Juliette era fornita di grande intuito!

Dopo la morte della marchesa, fu Pietro Abbona ad acquistare le antiche cantine dei Marchesi di Barolo e, nel rispetto del lavoro e della tradizione tramandate da Juliette, a fare in modo che tutto il mondo conoscesse questo vino tanto prezioso.

Ancora oggi è la famiglia Abbona che porta avanti, generazione dopo generazione, un patrimonio fatto di tradizione, ricerca e passione.

Se programmate una visita in questa parte di Piemonte, vi consiglio assolutamente di recarvi in Via Roma 1, a Barolo, e visitare le *Antiche Cantine dei Marchesi di Barolo*, non solo per la loro bellezza, per i profumi, per l'incanto dei luoghi, ma anche perché, qui dentro, si respira l'arte del vino.

Sì, lasciatemela chiamare "arte" visto che si tratta di un processo antico, delicato ed estremamente creativo.

E se poi siete amanti della storia del vino, vi consiglio di farvi portare nel *caveau* delle cantine, dove troverete bottiglie ed etichette risalenti al 1861: un vero tesoro.



Ravioli del Plin al ristorante delle cantine storiche Marchesi di Barolo

In tutto questo il ristorante?

Vi sarà facilmente immaginabile che a tanta cura corrisponda altrettanta maestria in cucina. Soprattutto se ai piatti lascerete che il personale abbini il vino più adatto che, udite un po', proviene dalle vigne appena fuori dalle finestre del ristorante. Diciamo che qui il Km 0 è una realtà appurabile con i vostri stessi occhi.

## Il Cascinale Nuovo



Se cercate un posto dove mangiare carne nelle Langhe, il Cascinale Nuovo è sicuramente un posto che fa per voi. Questa tartare è incredibile!

Tra i migliori posti dove mangiare nelle Langhe, non potevo non nominare un ristorante stellato: il *Cascinale Nuovo* (<http://www.walterferretto.com/>) di Walter Ferretto (<http://www.walterferretto.com/>).

Credo che qui la cucina piemontese trovi la sua massima espressione!

C'è senz'altro una ricerca accurata della tradizione, uno sguardo rivolto al futuro e alle novità dell'alta cucina, una cura del dettaglio nella location e nella presentazione dei piatti.

Si trova ad Isola d'Asti, a pochi chilometri dal comune piemontese e, tra le belle cose di cui potrete godere qui, c'è anche la possibilità di mangiare all'aperto nel patio o a bordo piscina, che d'estate non è cosa di poco conto.

Insomma una stella Michelin che vi invito ad onorare con tutti i vostri cinque sensi e che conclude nel migliore dei modi questo nostro viaggio tra i ristoranti dove mangiare nelle Langhe e nel Monferrato.

A me non resta che augurarvi: buona degustazione!