

SULLA STRADA DEL TARTUFO



IL FANTASMA DEL CASTELLO
Sopra, Marisa Torta, dell'Osteria del Castello, a Castell'Alfero (Asti), in una posa scherzosa.

E per concludere il menu in bellezza, via con i dolci: tra i più tipici troviamo i Baci di dama di Tortona (la cui ricetta è al centro di una contesa legale vecchia di un secolo), i Krumiri rossi (nati a Casale Monferrato nel 1878), gli Amaretti di Mombaruzzo (Mirella Arudi, dell'omonima pasticceria, è una maestra in materia), le specialità a base di marroni (ottime quelle di Agrimontana, a Borgo San Dalmazzo), il torrone con le nocciole (che si esprime al meglio a Visone, nella pasticceria Canelin) e, infine, il cioccolato del Monferrato.

Se poi ai nostri ospiti vogliamo offrire qualcosa di incredibile, la meta è Volpedo, dove nacque il pittore Giuseppe Pellizza (autore del celebre *Quarto stato*): qui, alla gelateria Gustavo, il signor Rocca prepara il gelato al tartufo. «Si può portarlo a casa nelle vaschette termiche e lo si serve in coppa con aceto balsamico», spiega. Il prezzo varia secondo il mercato del tartufo, ma quest'anno c'è una bella notizia: il clima ingrato, che ha purtroppo messo in crisi i vignaioli, in compenso ha fatto proliferare il gioiello di Alba, quindi i costi sono bassi e le profumate "grattatine" possono spaziare dall'antipasto al dolce senza mandarci in rovina. **M**

TRE ITINERARI SCELTI PER VOI

1 weekend del sapore

Ecco alcune proposte per un prelibato fine settimana sulle colli Langhe, del Roero e del Monferrato

Alessandria

Per mangiare: Al Belvedere (Bremiasco). I migliori piatti della tradizione in un ambiente caldo e accogliente. Un pasto medio costa 30-34 €, con vino della casa (chiuso martedì).

Per mangiare e dormire: La Gerzianella (Salvagnana), a 800 metri di altitudine. Otto graziosissime camere con i colori e i nomi dei fiori locali. Si fanno salumi in proprio e si organizzano gite. Il pacchetto weekend costa 73 € a testa e comprende: pernottamento, prima colazione e menu gastronomico della domenica. Durante la settimana, la doppia con prima colazione costa 52 €.

Da visitare: Volpedo (che diede i natali al celebre pittore Giuseppe Pellizza), Valenza (terra dell'oro, dove acquistare gioielli artigianali) e Casale Monferrato (cittadina di castelli e chiese, vini e krumiri rossi).

Asti

Per mangiare: Osteria del Castello (Castell'Alfero). Cucina tipica e raffinata tra atmosfere che sanno di leggenda. Il menu degustazione costa 31 €, escluso vino e grattata di tartufo (chiuso lunedì e martedì).

Per dormire: Locanda del Bosco Grande (Montegrosso d'Asti). Un accogliente cascinale ristrutturato con sette camere davvero graziose (124 € la doppia con colazione a buffet) e ristorante tipico (32-35 €, esclusi vini).

Da visitare: Castiglione d'Asti (con il bel castello visitabile), Nizza Monferrato (da

non perdere il Museo enologico della casa Bersano), Canelli (cittadina di g di cantine, come Ricaldone, Gancia Contratto).

Cuneo

Per mangiare e dormire: Osteria del Buon Padre (Vergne di Barolo). Ricetti genuine e robuste, secondo gli ingredienti stagionali, in un locale rustico e elegante. Un pasto costa 30-40 €, es so vino e grattata di tartufo. È anche borgo (graziose camerette doppie a l a notte). In tavola e nella cantina (vec chia di 120 anni), i vini realizzati in p prio, anche da acquistare al dettaglio.

Per mangiare e dormire: agriturismo Briccola, a Diano d'Alba (nella foto sc Menu genuini preparati da Ivana Oliv (che è anche sommelier) e quattro ca merette graziosissime dedicate a per reggi della mitologia. Un pasto medi costa sui 25 €, vino e grattata di tart esclusi; la camera doppia 60-80 €.

Da visitare: Alba "la bella" (per lo sh ping gastronomico e no), il castello i Grinzane Cavour (sede dell'Enoteca i gionale), La Morra (nota per i suoi p rami), Serralunga d'Alba (con lo sple dido castello visitabile), Barolo (sede dell'Enoteca regionale dell'omonimo no), Saluzzo (capitale del mobile d'a Bra (dove non perdersi il Museo di st naturale e il mercato dei manufatti i legno), Cherasco (che porta ancora i gni dell'invasione francese durante l Rivoluzione).

