

Nell'Astigiano, madre e figlia in cucina, con il ricettario della nonna. Il risultato? Da non perdere

## Dove la bontà è tradizione di famiglia

**O**steria, un corno. Questa è la prima, brutalmente ammirata considerazione. Può anche essere sfumata: osteria, mica tanto. Insomma, non aspettatevi tavolacci di legno col segno delle bottiglie, o tovagliette a quadri. Di questo luogo ci s'innamora prima ancora di mangiare. Il bel castello settecentesco, di mattoni. Due sale al piano terreno, con stucchi e altre decorazioni. Un bellissimo dehors, sotto gli alberi o sotto bianchi ombrelloni, da cui si spazia sulle colline. Non aspettatevi nemmeno camerieri in livrea, un'atmosfera scostante. Anzi, calore, senso dell'ospitalità. Questa è una trattoria sublimata. Da tre anni ci lavora la famiglia Torta, originaria di Vinchio. È partita nel '92 dal centro di Asti, poi s'è spostata a Cagniglie, da tre anni è a Castell'Alfero e speriamo ci resti a lungo, perché alla bontà della cucina (che già c'era) si unisce il fascino del luogo.

Motore della famiglia è Marisa, ai fornelli con mamma Luciana e con un occhio alle ricette della mitica nonna Pina. Marisa cura anche la cantina (bella carta a prezzi corretti) e all'occorrenza dà una mano in sala, dove sono suo fratello Mauro, suo figlio Giacomo e la nuora Elena. Rispettato il rituale dei numerosi antipasti, tre-quattro da questo ventaglio: vitello tonnato, carne cruda, sformato di topinambur con fonduta, frittatine, tortino di patate e porcini, cotechino con purè e un'insalata russa che da sola vale il viaggio. In carta è indicata come insalata Rousse. Spiega Marisa: «La Russia cosa c'entra? È un cuoco dei Savoia, un francese di cognome Rousse, che ha aggiunto la maionese a un piatto già diffuso in Piemonte». I primi: tajarin al sugo d'arrosto, agnolotti ai tre arrostiti (vitello, maiale, coniglio), gnocchi di patate, zuppa di ceci con costine di maiale, maltagliati con fagioli. I secondi: stracotto di fassone al Barbera, coniglio all'Arneis, capretto al forno, finanziaria (da urlo), trippe in umido, solo il venerdì merluzzo al verde con polenta. Non lo facciamo spesso, il lettore lo sa, ma in questo caso vi diciamo: scegliete quello che vi pare, cascherete bene comunque. Per chiudere: panna cotta, bonet, crostate di frutta, mousse al cioccolato fondente (da non perdere), pere caramellate al Moscato con zabaione. Uscita autostradale più vicina: Asti est.

### L'OSTERIA

#### DEL CASTELLO

via Castello 1,  
Castell'Alfero (Asti);

tel. 0141-204115;

CHIUSO: lunedì  
e martedì; COPERTI:

60 (+ 50 esterni);

FERIE: dal 7 al 31

gennaio; CARTE

DI CREDITO: tutte

tranne Ae; COSTO

di un pasto-tipo

(vino escluso): euro 35

