



A sinistra: Chen Shiqin. Sotto: La Rei, a Serralunga d'Alba. In basso: una zuppa di pesce



LA TAVOLA di Enzo Vizzari

## LANGHE A MANDORLA

**L**a più bella novità dell'ultima annata, fra ristoranti che chiudono e altri che penano, si chiama La Rei, è a Serralunga d'Alba ed è il volto autenticamente gourmet del Boscareto Resort, il miglior albergo che le Langhe abbiano mai avuto. Ne scrissi l'anno scorso, subito dopo l'apertura e oggi rilancio: più che discutibile l'impatto della costruzione modernissima sull'ambiente, di gran comfort l'albergo (con spa, piscina...), eccellente tutto quello che arriva in tavola e tutto ciò che attorno alla tavola gira. Chi in primavera e nel cuore dell'estate si è regalato una cena al fresco della terrazza che sovrasta il cru della Briccolina (Barolo di classe) e domina le Langhe tra La Morra e Castiglione Falletto, sa che non è il caso di aspettare l'autunno inoltrato per riprovare una delle cucine più

brillanti di tutta la regione. La squadra allestita e guidata da Gian Piero Vivalda (che pure non allenta neppure per un'ora la presa sulla sua Antica Corona Reale di Cervere) è di prim'ordine e fa perno su un fuoriclasse riconosciuto, Davide Ostero, direttore della ristorazione, e un purosangue emergente, lo chef cinese Chen Shiqin. Che cosa si mangia a La Rei? La carne e il pesce, il Piemonte e il Mediterraneo, il territorio e, giudiziosa, l'innovazione, i ravioli del plin ai tre arrostiti, da manuale, e i migliori spaghetti aglio, olio, peperoncino e tartufi di mare da me assaggiati quest'anno, i porcini della Valle Pesio e un'aerea variazione di tempura "dal mare... all'orto". Con l'arrivo del tartufo, apoteosi dei classici, dai tajarin all'uovo in cocotte. Detto così si può pensare a una cucina generalista, buona ma senza identità. E in-

vece è impressionante la capacità mimetica di Chen nell'interpretare, anima e sostanza, i piatti di varia ispirazione che egli stesso e Gian Piero Vivalda studiano e mettono a punto. Il menu degustazione (80 euro) e la carta sono la vetrina dei migliori prodotti possibili, locali e non. Con il contorno di un servizio impeccabile, di piatti e posate che più belli e raffinati non si può, di una cantina, ampia e ragionata, gestita da Matteo Toso, sommelier-bambino di radioso avvenire.

La Rei - Il Boscareto & spa  
Serralunga d'Alba (Cn)  
Strada Roddino, 21  
tel. 0173 613036

Chiuso: lunedì tutto il giorno;  
martedì e mercoledì a pranzo.  
[www.ilboscaretoresort.it](http://www.ilboscaretoresort.it)  
[guide@espressoedit.it](mailto:guide@espressoedit.it)