



Le pagelle di **Edoardo Raspelli**

raspelli@tin.it

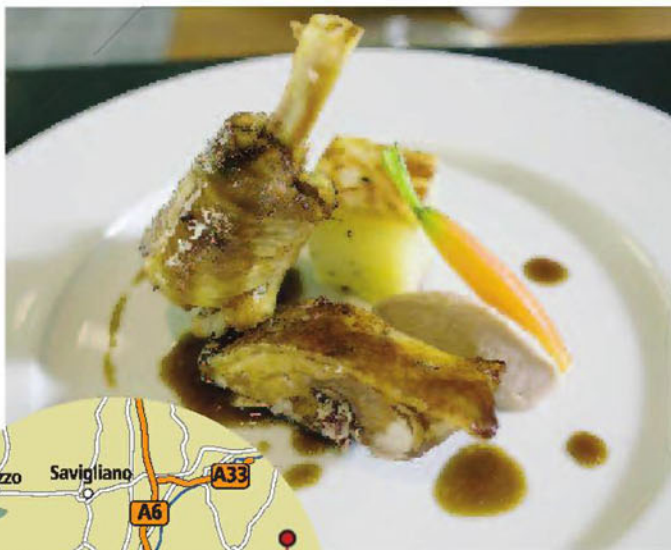
In Langa crudo di fassone, tajarin e cappone allo spiedo

A Serralunga nel nuovo resort una cucina da leccarsi i baffi

Il ristorante

Salito da Alba di pochi chilometri, inanellate 15 chilometri in altrettanti minuti e sarete in un Nirvana per ogni stagione. La vecchia grande panoramica cascina ha lasciato il posto, sulla cima del colle, prima di Serralunga d'Alba, lungo la strada che porta a Roddino, a questa grossa costruzione che è un sogno di straordinaria modernissima affascinante bellezza architettonica. Le dimensioni, non piccole, sono state acquisite nel verde di centinaia di alberi qui trapiantati già avanti con gli anni, a dare fascino e ad attutirne l'impatto. Il Piemonte, la Langa in particolare, ha finalmente una nuova grande struttura, un ambiente ultramoderno, vera e propria cittadella auto-sufficiente ma, contemporaneamente, quante altre mai legate al territorio, a cominciare dai creatori della struttura, la famiglia Dogliani dei Beni di Bataiolo. Dallo Chardonnay, al Barolo ed ora a questo Boscareto Resort & SPA che allinea: un centro benessere con un'affascinante piscina, un bar dai tavoli ben distanti e dal servizio accattivante e perfetto come in tutti i reparti, una vigna, un albergo da sogno spaziale multicolore di una quarantina tra stanze e suite e un ristorante aperto da pochi mesi ma già importante.

Gian Piero Vivalda, a Cervere, la patria del porro, manda avanti con il



BOSCARETO RESORT LA REI
SERRALUNGA D'ALBA (CN), STRADA RODDINO 21
TEL. 0173.613036 FAX. 0173.613041
SEMPRE APERTO
WWW.ILBOSCARETORESORT.IT
CARTE DI CREDITO TUTTE
PRIVATO IL 4-1-2010

padre Renzo la celebre Corona Reale da Renzo che dopo sei anni dalla mia prima invocazione su queste colonne ha ottenuto dalla Michelin gastronomica le Due Stelle di buona cucina. Miopie e lenta, la «sguida rossa» si è fatta bagnare il naso e precedere sia dalla Guida dell'Espresso sia dalla Guida Critica e Golsa di Paolo Massobrio e non dedica una riga ai Vivalda che qui danno un'importante consulenza gastronomica: Gian Piero, in particolare, ci ha portato uno staff di prim'ordine strappato ad alcuni tra i sommi ristoranti italiani ed ora avrete un servizio perfetto per classe ed educazione e una cucina da leccarsi i baffi.

I piatti sono un inno al Piemonte con sprazzi di fantasia interregionale: il pre antipasto potrà essere costituito da crostacei in salsa per poi essere seguito da carne cruda di fassone piemontese insaporito solo di olio (del Garda), dal molle uovo del pisano Paolo Parisi con salsa di scalcigno di Riolo, subric di topinambur e caviale. Al primo, minuscoli agnolotti del pin al burro e salvia e tagliolini al tartufo bianco. Al secondo, di straordinaria cottura il cappone di Morozzo allo spiedo. Straordinari anche i dolci e la piccola pasticceria, con la base dei marroni dell'Agrimontana e del torrione fatto in casa!

100-120 euro per sognare a tavola (per sognare a letto: 190 euro, da soli; 235-275 se in due).

Souvenir

Il caviale di Pavia

Dal Trentino, da Linfano di Arco, arriva qui nello spaccio vino, grappa e miele; dalle grandi vasche d'attorno i prodotti allevati nel Pavese: storione fresco ed affumicato, trota affumicata e marinata, uova di trota e di trota salmoneata, caviale di storione russo di varietà Oscietra. (Azienda Agricola Mandelli, via del Porto 26, Cassolnovo, PV, tel. 0381.928691 info@gruppomandelli.it). [E.RAS.]

il voto

16/20