

diventa anche tu
SOCIO



LA RICERCA DEL GUSTO
SENZA LASCIARE NULLA AL CASO

il club di papillon

- statuto
- cariche sociali
- cronistoria

i club d'italia



iscriviti alla newsletter
**"Se dici gusto,
dici Sedici"**

Paolo Massobrio

de.co.
la carta d'identità
del sindaco



le resistenze umane

- resistenze in programma
- le edizioni precedenti

educare con papillon

- il gusto in mostra
- il gusto del teatro
- il manifesto
- a scuola con papillon
- corsi sul vino
- corsi di cucina
- il cuore di Adesso

le infogolose

■ ristoranti ultime prove

Serralunga d'Alba (Cn)

Il Boscareto Resort Ristorante la rei

strada Roddino, 21

tel: 0173613036

Riposo settimanale: mai

prezzo pagato: 75 euro

provato il: 01/09/09



voto: 15/20

vale per: la cucina straordinaria, il posto romantico, la carta dei vini

punti critici: sono agli inizi, ma si capisce che cresceranno

Non abbiamo parole, non abbiamo aggettivi, per descrivere la bellezza del Boscareto Resort, un gioiello di attrattiva internazionale creato dalla famiglia Dogliani in mezzo ai vigneti di Serralunga d'Alba. E la cucina?

Con gli allievi di Renzo di Cervere, Vissani, Cracco e Perbellini. Può bastare? Arriviamo alla sera, in questo paese che s'apre con Fontanafredda, poi ti fa salire verso il castello maestoso e, a destra, in direzione Roddino dove le luci sono accese su questo complesso fascinoso al centro di una conca di grandi vigneti. Appena

entriamo, sul fondo della cucina, spunta Giampiero Vivalda, lo chef del ristorante Renzo a Cervere, che ha messo insieme la squadra: giovani cuochi che arrivano da Vissani, da Cracco, da Perbellini, come Marlene Puddu, soave pasticciera. Ci sono 38 camere mozzafiato, una spa, una piscina coperta, una vineria, un bar accogliente e intorno alla casa solarium e spazi per stare con se stessi. Il geniale architetto ha voluto valorizzare la luce, con ampie vetrate ovunque. Viene a salutarci anche la giovane Valentina Dogliani, che dirige l'intera struttura con un entusiasmo ammirevole. Quella sera, inaspettati come sempre, eravamo in pochi: il locale è aperto da qualche giorno. Una novità, una bella novità. Anche la carta dei vini è ricca, così come il menu: quello del "Territorio" a 65 euro, quello "Le Rei" a 75. Alla carta, una spettacolare terrina di fegato grasso d'anatra con la sua millefoglie affumicata, fichi brasati e pan brioche, il radioso timballo di peperoni con lingua di vitella e salsa di acciuga. Commozione sui tortellini farciti di robiola di Roccaverano ed erba cipollina; buono (ma si può fare di più) il Carnaroli mantecato con funghi porcini e fiori di zucca. Superbo

lo spiedo di maialino da latte Patanegra con fonduta alla senape di Dijon, eccellente il piccione in tegame, e così il capretto da latte di Roccaverano al timo. Ai dolci una piccola pasticceria da sballo (ma lo sono anche pane e grissini), con buoni profiteroles al caffè crema fredda di mandorle e spuma allo zabaione e una sfogliatina al cioccolato "Gobino" su caldo e freddo di fichi e albicocche da rivedere (pecca un po' in delicatezza e armonia). Ma se le premesse sono già radiose, dove arriveranno? Paolo Massobrio

lo spiedo di maialino da latte Patanegra con fonduta alla senape di Dijon, eccellente il piccione in tegame, e così il capretto da latte di Roccaverano al timo. Ai dolci una piccola pasticceria da sballo (ma lo sono anche pane e grissini), con buoni profiteroles al caffè crema fredda di mandorle e spuma allo zabaione e una sfogliatina al cioccolato "Gobino" su caldo e freddo di fichi e albicocche da rivedere (pecca un po' in delicatezza e armonia). Ma se le premesse sono già radiose, dove arriveranno? Paolo Massobrio



- chi è
- leggilo
- in Italia con Paolo
- Paolo su facebook

golosaria
rassegna di cultura e gusto
del Club di Papillon

l'Italiadi golosaria
LA PORTA TURISTICA DI PAPPILLON

LA MIA OPINIONE
Con il freddo apriamo bottiglie "dimenticate"

di Paolo Massobrio

IL BLOG
bar babet
DI PAOLO MASSOBRIO E MARCO GATTI

IL BLOG
Adesso
365 giorni da vivere con gusto



i nostri libri

le infogolose

- i ristoranti di Papillon
- i luoghi golosi della Circolare
- i vini
- i produttori della settimana
- i riconoscimenti di Papillon
- letti per voi
- le ricette
- dove vola il papillon