



LA TAVOLA di Enzo Vizzari

LANGHE E TARTUFI

È buona regola non giudicare un ristorante appena aperto, la macchina deve rodarsi. Per una volta però l'eccezione si impone, perché a Serralunga d'Alba sta nascendo una tavola eccellente. Si chiama La Rei ed è parte del Boscareto Resort, ovvero l'albergo di gran lusso che sino a tre mesi fa le Langhe non hanno mai avuto. La costruzione moderna di cristallo e acciaio (38 camere, grandi spazi, piscina e spa, una vigna che aprirà nei prossimi mesi) contrasta con l'anima e con il paesaggio langarolo e ha quindi suscitato le proteste degli ambientalisti. Questione di gusti. Quel che è innegabile è il valore aggiunto per un territorio che, in quanto a strutture ricettive, è in vistoso ritardo rispetto alle bellezze e alle bontà che racchiude. La famiglia Dogliani, proprietaria dell'azienda vitivinicola Beni di Batasiolo, ha compiuto un'impresa gigantesca: critiche consentite, ma onore al coraggio e all'impegno. La cucina de La Rei è stata concepita e messa a punto da Gian Piero Vivalda, cuore e motore di quel grande ristorante che è l'Antica Corona Reale di Cervere (dove, beninteso, Gian Piero è

l'insostituibile papà Renzo continuano a officiare, in forma smagliante). Ai fornelli ha messo il giovane cinese Chen Shingin, che da quasi dieci anni è la sua ombra e che giorno dopo giorno si conferma interprete di straordinaria sensibilità e precisione non soltanto di magistrali tajarin e agnolotti "del plin", del conturbante uovo in cocotte con fonduta e tartufo e del meraviglioso cappone di Morozzo allo spiedo, ma anche di piatti ambiziosi e "stranieri" come l'aragosta con fagioli e lardo o il musetto di vitella fondente con gamberi di San Remo, alla faccia dei pasdaran del km 0 e di chi crede di trovare qui la replica della cucina di Cervere. Dirige la sala il perfetto Davide Ostorero, "maitre dell'anno" due anni fa della "Guida de L'espresso", quando lavorava da Carlo Cracco, mentre l'ottima e più che onesta cantina è gestita da Matteo Toso, enfant du pays di brillante curriculum e radiose speranze. Conto, ineccepibile, intorno agli 80 euro, senza tartufi. Da provare subito.

Il Boscareto Resort & Spa - Ristorante La Rei
Serralunga d'Alba (Cn)
Strada Roddino 21, tel. 0173 613036
Sempre aperto
www.ilboscaretoresort.it
guide@espressoedit.it

Riscossa rossa

Qualcuno si ricorda i vestiti degli anni '80, con quelle spallone imbottite da astronauta dei fumetti? Vedere le foto dell'epoca suscita spesso ricordi tra l'ironico e l'inorridito.

A partire da quel decennio, e fino a qualche anno fa, i vini erano fatti allo stesso modo: gonfiati, pesanti, sgraziati. Finti come una imbottitura. Una reazione crescente porta ora fette sempre più ampie della produzione italiana a un sano ridimensionamento.

A vini cioè più naturali, non anabolizzati. Basta ad esempio paragonare un rosso dell'Italia centrale di dieci anni fa a uno attuale: l'alleggerimento di toni è (nella media) evidente. Minore pesantezza, minore massa tannica, minore mollezza gustativa, e al contrario maggiore freschezza, quindi maggiore bevibilità. Un ripensamento che interessa anche tipologie che per loro natura sono robuste e impegnative, quale l'umbro Sagrantino. Le sue uve danno sempre rossi poderosi e tannici, ma un tempo questi caratteri erano spesso esasperati, mentre oggi si trovano Sagrantino, se non leggeri, più vivi e "dinamici", più equilibrati, perciò più godibili a tavola.

Ernesto Gentili e Fabio Rizzari

Sui sentieri del piacere

È bello che uno chef, principe delle tecniche, abbia l'intelligenza di affidarsi a due alfieri della parola. "Semplicità reale" di Niko Romito, scritto con Chiara e Gigi Padovani (Giunti, 192 pagg., a colori, 25 euro) ha una struttura innovativa, divisa per percorsi geografici (Montagna, Territorio e Tradizione) e mentali (Memoria, Evoluzione creativa, Semplicità). Strade e sentieri che portano a scoprire angoli d'Abruzzo gastronomici e mentali. Se di alcune ricette il lettore si limiterà ad apprezzare la scoperta che dietro certa croccantezza c'erano sei ore di cottura nel latte a 90°, sono invece replicabili e godibili quelle che legano un piatto a un prodotto-bandiera della regione. Come scrive Enzo Vizzari nella prefazione, quelli di Niko sono «saponi vividi, abruzzesi, italiani, moderni».

R. C.

