

"LA BRAJA" A MONTEMAGNO (AT)

# Tradizioni e stagioni

**S**iamo a Montemagno, punto di congiunzione fra il Monferrato Casalese e quello Astigiano. E il Ruché è il vino che spicca da questo paese, insieme a Barbera e Grignolino. Una delle grandi mete del gusto, da sempre, è il ristorante la Braja, che già guarda la parte astigiana, dove scende il paese e ha di fronte a sé proprio i vigneti dell'azienda Montalbera. È la creatura dei fratelli Palermينو, Antonio e Giuseppe, di origine pugliese, che, dopo una esperienza al ristorante Il Giardinetto a Grazzano Badoglio, lo conducono dal 1975. La famiglia è il nucleo intorno al quale ruota tutta l'attività: Giuseppe in cucina, con il figlio Ezio e la nuora Kerri, Antonio in sala con il figlio Cristian. Il locale è un'antica villa appartenuta al vecchio medico del paese ristrutturata dall'architetto Antonio Guarene, che l'ha resa esclusiva e preziosa. Una sala da 40 coperti; una da 18, un'altra da 12 e una saletta da 8 coperti. All'esterno, la zona giardino utilizzata prevalentemente per l'aperitivo o il caffè.

La cucina, legata alle tradizioni storiche che spaziano dal Piemonte alla Puglia e al corso delle stagioni, è semplice e raffinata al tempo stesso, basata su materie prime prevalentemente locali, accuratamente selezionate, come i funghi porcini, i tartufi del Monferrato e di Alba, la caccagione. Piatti della tradizione sapientemente rielaborati per adattarli ai gusti di una clientela sempre più esigente. Come quella che frequenta la Braja, affezionati del posto e turisti



stranieri per i quali il locale è un punto di riferimento, grazie anche agli unanimi riconoscimenti tributati da guide nazionali e internazionali. Tra i piatti ci ha colpito lo Sfizio di gamberi avvolti con fiore di zuccina e lardo, gli Involtini di bresaola di Fassone ripieni di robiola e nocciole, la Carne battuta al coltello con la salsa di uovo, lo Sformato di cardi di Nizza con bagna cauda, tra gli antipasti; il Risotto Carnaroli con funghi porcini, gli Agnolotti del plin fatti a mano, Tjarin al nero di seppia fatti a mano con calamari, gamberi, cima di rape e fonduta di bufala per chi predilige il pesce come primo piatto. Tra i secondi, il Filetto di branzino con cipolle rosse di Tropea e fagiolini, il Filetto di vitello Fassone alla Barbera o al Ruché e il filetino di maialino con foie gras e tartufo nero, ma anche la trippa di Fassone con crema di cannellini e le Costatine di agnello alla griglia. Semifreddo al torrione d'Asti o Bunét con crema alla vaniglia e pere caramellate come dessert.

L'enoteca e la carta dei vini, sinonimo di altissima qualità nella continuità di una prestigiosa tradizione, propongono una vasta selezione di prodotti, provenienti innanzitutto dal Piemonte, dall'Italia e da tutto il mondo. Sugli scaffali, accanto alle più grandi bottiglie nazionali e francesi, autentiche rarità enologiche, frutto di una grande passione e di una continua e minuziosa ricerca.

*Ristorante La Braja  
Via S. Giovanni Bosco 11,  
Montemagno (AT)*

## TJARIN AL RUCHÉ



Con il Ruché Laccetto dell'azienda Montalbera, Giuseppe Palermينو propone Tjarin al Ruché con ristretto di coniglio e funghi porcini