



► 18 Maggio 2017

## Le cantine Montalbera incontrano la cucina stellata di Mammoliti

“Io cucino, tu pensa ai vini”: ecco la frase che ha fatto scoccare la scintilla fra **Michelangelo Mammoliti**, chef del ristorante **La Madernassa**, e **Franco Morando**, patron dell'azienda vitivinicola **Montalbera**. Così è avvenuto l'incontro fra due persone dal carattere moto forte ma con un obiettivo comune: trovare il migliore connubio fra cucina stellata e cantine vinicole.

Durante l'incontro fra Michelangelo Mammoliti e Franco Morando presso il ristorante La Madernassa di Guarene, un paesino di poco meno di 3500 abitanti, che sorge a sinistra del Tanaro, uno dei maggiori fiumi italiani, in provincia di Cuneo, ha avuto così vita un altro tipo di incontro, quello fra due arti: la cucina di Mammoliti e il vino di Morando. I piatti dello chef trentaduenne di Giaveno (TO) hanno sposato l'etichetta Montalbera, di proprietà della famiglia Morando da ormai sei generazioni.

L'azienda vitivinicola Montalbera è nata all'inizio del XX secolo in un territorio compreso fra i sette comuni del Monferrato astigiano e dal 2003 è il principale interprete del raro e prezioso autoctono Ruchè. Oggi Montalbera è l'azienda vitivinicola più grande per numero di ettari (ben 170) accorpata in un unico appezzamento.

Il cavallo di battaglia di Montalbera è il **Ruchè**: è un vino che rappresenta l'altra faccia del Piemonte, è il Piemonte innovativo e che sa andare oltre le storiche denominazioni. Il Ruchè è un vitigno a bacca rossa con foglia medio-piccola, trilobata e più raramente pentalobata di colore verde chiaro e glabra. Il grappolo ha forma cilindrico-piramidale, allungato, compatto e composto da acini medi e subrotondi dal colore tendente al violaceo, buccia consistente e molto pruinosa. Si tratta di un vino unico, inconfondibile, dalle origini misteriose e di innegabile fascino, e “**La Tradizionale Ruchè DOCG 2015**” ha ricevuto gli ambiti **Tre Bicchieri del Gambero Rosso**. I suoi sentori floreali di rosa e viola, le note fruttate di albicocca e la speziatura non solo lo rendono immediatamente riconoscibile nel bicchiere, ma si sono anche sposati alla perfezione con i piatti che hanno portato La Madernassa e Michelangelo Mammoliti a conquistare la stella Michelin.

“Il piatto che mi ha davvero conquistato lasciandomi senza parole”, ha confessato Franco Morando, “sono stati gli **spaghetti BBQ**, gli spaghetti cotti al barbecue con brodo di prosciutto di Cuneo. Sono sicuro che siano il piatto che è valso la stella a Michelangelo, e sono il piatto che mi ha definitivamente convinto che la sua cucina fosse una compagna perfetta per i miei vini”.



“La Natura dona la vita e noi artigiani della cucina, non possiamo far altro che riconoscerne la bellezza e ringraziare in qualche modo per la fortuna ricevuta. Come? Offrendo a tutti coloro che decideranno di varcare la soglia del mio ristorante, nuove emozioni” sono invece parole di Michelangelo Mammoliti, innamorato follemente della terra dove lavora.

Il **Roero**, il **Monviso** che pare essere tanto vicino e quelle Langhe che tutto il mondo invidia all'Italia: in cucina lo chef esalta i colori del suo territorio, e i sapori vengono sublimati grazie all'accostamento con i vini dell'azienda Montalbera. **Una stella Michelin, tre bicchieri del Gambero Rosso**, due indirizzi da segnare in agenda.



### **LA MADERNASSA**

Località Lora, 2 - Guarene (CN)

Tel.: +39 0173 611716

### **MONTALBERA**

Cantine Sito di produzione – vinificazione, affinamento e visite

Via Montalbera, 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)

[Di Indira Fassioni per nerospinto.it](http://DiIndiraFassioni.com)