

In Langa
 «Il Centro» a Priocca è da sempre un luogo simbolo dell'acucinadi Langa. Ma da pochi mesi accanto al ristorante aperto anche una nuova struttura, il relais di charme «Dimora Cordero»: è stato ricavato da una casa che sorge nel centro del paese



Il vino Labirra



• Se lo assaggi non te lo dimentichi. È il suo intenso profumo floreale di rosa eviolata a renderlo unico nel suo genere. Parliamo del Ruché, un vitigno autoctono, semi aromatico, uno dei più rari di quelle coltivati sulle colline del Monferrato. Un tempo veniva utilizzato come uva da tavola e, in qualche caso, per la preparazione di un vino dolce auso familiare. A farlo riscoprire è stata la determinazione ed el parroco di Castagnole Monferrato negli anni Settanta. Le sue origini sono incerte, come pure il suo nome. Lo studio del Dna, fatto realizzare dall'azienda Montalbera, lascia supporre una sua vera e propria originalità. Nel bicchiere «Lacento 2018», una selezione dall'inconfondibile patrimonio aromatico, si presenta morbida, sapore secco ed asciutto con un tannino setoso appena accennato. 14 euro per un abbotto di chera con l'anima del Piemonte. (Piera Gentà)

• La Helles Diablon nasce a Trecate dall'azienda Crocedi Malto. L'amicizia, unpub, la passione per la birra e una vacanza in Belgio convinsero quattro ragazzi nel 2000 ad aprire un birrificio artigianale fra Piemonte e Lombardia. «Pocopi cinque gradi alcolici per questa etichetta abassa fermentazione che presenta ladiabolica aggiunta di malto affumicato e un pizzico di peperoncino — spiega il biere sommelier campione del mondo alla World Champion 2015 Simon Mattia Riva —: all'olfatto il sorprendente aroma di peperone arrostito si innesta su una classica base maltata». Attaccodolce «con ricordi di panificato seguito da una sottile levana affumicata e unisce all'ave piccantezza che arriva a fine sorso». Il consiglio: perfetta conspeck, provolone, pasta e pizza al pomodoro. (s.d.c.)

Il ritordelle colazioni gourmet nel relais di charme di Priocca

Nella «Dimora Cordero» l'esperienza può durare anche un'ora e mezza

Intema «food» si è scritta ormai qualunquocosa. Bisognerebbe però parlare dei «figli dei ristoranti»: generazioni di bambini cresciuti da genitori senza mai tempo per loro perché in perenne rincorsa della comodità del cliente e ossessionati dalla perfezione. Quel piatto è un'atletica frenesia più diffusa che chesiano in giro. Da quando poi i giochi hanno iniziato a urlare in televisione (senza che nessuno facesse notare che non solo sbraitare è maleducazione, ma chesio tienti spesso solo il risultato contrario), non c'è quasi più limite al «sadomasochismo» da fornello. Eppure, resta una grande passione. Ecco perché molti di quei bimbi abbandonati a dormire sul tavolo la sera, dimenticati la domenica mentre i compagni di scuola se ne andavano a sciare col papà e il Natale era sempre quello degli altri, nonostantetutto hanno seguito le orme dei genitori.

Oggi Giampiero Cordero riceve, durante il Xraduna nazionale di trifolau e de icani

Chi è



• Giampiero Cordero, 32 anni, diplomato all'ascuola enologica di Alba. Ha esperienze in cucina con Ferrane Albert Adrià a Barcellona, da ARZA Ka San Sebastian, nelle Louis XV Alain Ducasse hotel di Parigi e Montecarlo

datartufo Canale, il premio come migliore imprenditore dell'anno promosso dall'ente regionale del Roero. Il premio consisteva nell'ultimo tartufo della stagione. Giampiero ha 32 anni e la prima volta che capì che avrebbe fatto questo mestiere si trovava a Barcellona a fare un stage da Ferran Adrià in mezzo a giovani di tutto il mondo: «Realizza che quei ragazzi erano lì a giocare situttoper poter, un giorno, forse aprire un ristorante. Mentre io, il mio, ce l'avevo già. Ho iniziato a sognare di tornare in patria».

«Il Centro» a Priocca è un luogo simbolo dell'acucinadi Langa che Enrico Cordero, in sala, ed Elide Mollo in cucina, hanno traghettato da trattoria a ristorante stellato. È stato un progetto che ha coinvolto la famiglia intera, compresa la sorella di Giampiero che da diversi anni vive a New York dove fa il giornalista finanziaria, ma vuole un giorno tornare a casa. La figura di Cordero è stata promossa all'unanimità per la promozione del territorio.

Infatti, oltre «Il Centro», da pochi mesi ha aperto una nuova struttura, il relais di charme «Dimora Cordero» ricavato da una casa che sorge nel cuore del paese a pochi metri dal ristorante. «Cisone voluti quasi 3 anni di lavoro per farla diventare come la immaginavo — racconta — un mix di antico e moderno con una spalla quintopiano interrato che d'estate apre il soffitto di vetro e lascia il cielo libero di stare sotto il cielo». Gastronomicamente parlando, Giampiero ha sviluppato un'idea che differenzia l'offerta: le colazioni gourmet. «Sono partiti dalla mia esperienza personale. Detestavo una notte in albergo e io e i tre trovammo un buffet di discarica qualità che non soddisfava le mie esigenze».

Un ricco buffet
 Di routine ci sono 6 portate e 6 dolci, 4 tipi di pane, frutta, marmellate, focacce

L'esperienza in albergo è, spesso, la naturale conseguenza di quella fatta al ristorante. La sera prima non può permettersi di essere di livello minore». Alla «Dimora Cordero» il buffet non è solo la prima colazione e cucinata espressa (da un brigata capitana ad all'amma), come in un ristorante. Può durare anche un'ora e mezza. Di routine ci sono 6 portate e 6 dolci: dal salmone e prosciutto cotto affumicato al dorso, ai 4 tipi di pane, al croissant alle marmellate. E poi, la frutta tagliata al momento, le focacce, le torte e ovviamente un'ovocinacate piacere (con senzatartufo). Ec'è una chicca inaspettata: «Il nostro amico Teo Costaharecupera un'arazzo storico di piemontese di mai alinieri, la razza Cavour, e ha iniziato a produrre prosciutti eccezionali che superano di gran lunga anche i Pata Negra. Li affettiamo al coltello. Non si trovano in giro e ha accettato di darli a noi dopo infinite suppliche».

Francesca Angeleri
© RIPRODUZIONE RISERVATA

S. Bernardo
 OGNI GOCCIA CONTA

QUALITÀ DAL 1926

PH NEUTRO

34,5 mg/l RESIDUO FISSO

0,8 mg/l SODIO

71 GOCCE 33cl

1,4 mg/l NITRATI

DESIGN BY GIUGIARO

105 GOCCE 75cl

105 GOCCE LITRO 1l