



## Le colazioni gourmet da 90 minuti

di **Francesca Angeleri**

Nel relais di charme «Dimora Cordero», a Priocca, la colazione è un rito e l'esperienza può durare un'ora e mezza: 6 portate salate e 6 dolci, croissant, focacce e marmellate. Si trova nel cuore del Comune cuneese, accanto al ristorante «Il Centro».

a pagina **11**

# Il rito delle colazioni gourmet nel relais di charme di Priocca

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

**I**n tema «food» si è scritta ormai qualunque cosa. Bisognerebbe però parlare dei «figli dei ristoranti»: generazioni di bambini cresciuti da genitori senza mai tempo per loro perché in perenne rincorsa della comanda del cliente e ossessionati dalla perfezione. Quel-

la del piatto è una tra le frenesie più diffuse che ci siano in giro. Da quando poi gli chef hanno iniziato a urlare in televisione (senza che nessuno facesse notare che non solo sbraitare è maleducazione, ma che si ottiene spesso solo il risultato contrario), non c'è quasi più limite al «sadoma-

sochismo» 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, nonostante tutto hanno seguito



le orme dei genitori.

Oggi Giampiero Cordero riceve, durante il X raduno nazionale dei trifolau e dei cani

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

«Il Centro» a Priocca è un luogo simbolo della cucina di 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 la giornalista finanziaria, ma vuole un giorno tornare a casa. La figura di Cordero è stata proposta all'unanimità per la promozione del territo-

rio. Infatti, oltre a «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. «Ci sono voluti quasi 3 anni di lavori per farla diventare come la immaginavo — racconta — un mix di antico e moderno con una spa al quinto piano interrato che d'estate apre il soffitto di vetro e lascia i clienti liberi di stare sotto il cielo». Gastronomicamente parlando. Giampiero ha sviluppato

un'idea che ne differenzia l'offerta: le colazioni gourmet. «Sono partito dalla mia esperienza personale. Detesto passare una notte in albergo e ritrovarmi la mattina di fronte a un buffet di scarsa qualità che non soddisfa le mie esigenze.

L'esperienza in albergo è, spesso, la naturale conseguenza di quella fatta al ristorante la sera prima e non può permettersi di essere di livello minore». Alla «Dimora Cordero» il buffet non esiste e la prima colazione è cucinata espressa (da una brigata capitanata dalla mamma), come in un ristorante. Può durare anche un'ora e mezza. Di routine ci sono 6 portate salate e 6 dolci: dal salmone e prosciutto cotto affumicati da loro, ai 4 tipi di pane, al croissant e alle marmellate. E poi, la frutta tagliata al momento, le focacce, le torte e ovviamente uova cucinate a piacere (con o senza tartufo). E c'è una chicca inaspettata: «Il nostro amico Teo Costa ha recuperato una razza storica piemontese di maiali neri, 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

## Un ricco buffet

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

## Il vino

### La birra



● Se lo assaggi non te lo dimentichi. È il suo intenso profumo floreale di rosa e viola a renderlo unico nel suo genere. Parliamo del Ruché, un vitigno autoctono, semi aromatico, uno dei più rari di quelli coltivati sulle colline del Monferrato. Un tempo veniva utilizzato come uva da tavola e, in qualche caso, per la preparazione di un vino dolce a uso familiare. A farlo riscoprire è stata la determinazione e del 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 «Laccetto 2018», una selezione dall'inconfondibile patrimonio aromatico, si presenta morbido, sapore secco ed asciutto con un tannino setoso appena accennato. 14 euro per una bottiglia che racconta l'anima del Piemonte. (Piera Genta)

● La Helles Diablo nasce a Trecate dall'azienda Croce di Malto. L'amicizia, un pub, la passione per la birra e una vacanza in Belgio convinsero quattro ragazzi nel 2000 ad aprire un birrificio artigianale fra Piemonte e Lombardia. «Poco più di cinque gradi alcolici per questa etichetta a bassa fermentazione che presenta la diabolica aggiunta di malto affumicato e un pizzico di peperoncino — spiega il bierre 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». Attacco dolce «con ricordi di panificato seguito da una sottile vena affumicata si unisce alla lieve piccantezza che arriva a fine sorso». Il consiglio: perfetta con speck, provolone, pasta e pizza al pomodoro. (s. d. c.)