

La pagina del gusto

Pranzo
da
re

Ai piedi dell'Appennino il pollo alla cacciatora che piace ai grandi chef

MARCO TRABUCCO

TRA i gourmet più o meno raffinati la ricerca della trattoria "autentica" è equivalente a quella della pietra filosofale ai tempi dei maghi medievali: tutti dicono di averne i segreti nessuno alla fine sa davvero dove sia. Noi sappiamo dov'è. Lo sanno molti chef famosi che ci vanno in segreto nei giorni di riposo (ci andava Guido Alciati e ci va Scabin, per fare due nomi) e i cronisti gastrocritici che si passano il nome sotto-

Cacciatori di Cartosio, una trattoria elegante che sfugge a ogni definizione perché non ne ha bisogno

voce. Sta sulle prime pendici dell'Appennino tra Acqui Terme e la Liguria, a Cartosio, provincia di Alessandria, per la precisione. Si chiama Cacciatori. È una trattoria elegante ma anche un ristorante semplice e qualcosa che sfugge a una definizione perché non ne ha bisogno. Proprietaria ne è da decenni una famiglia di ristoratori, i Milano: adesso in cucina ci sono mamma Carla e Federica, la nuora. In sala, ma i ruoli poi si possono intersecare, papà Giancarlo e Massimo. L'ex sala bar è all'ingresso, poi la sala vera con tavoli larghi, tovaglie bianche e un piccolo museo d'arte moderna alle pareti. E d'estate una topia, un dehors che è una vera delizia. Nel piatto il meglio di ciò che viene definito cucina di territorio (di terra, ma a cavallo tra Piemonte e Liguria) e di stagione: una focaccia strepitosa, salumi scelti con cura, frittatine d'erbe, verdure ripiene, cima alla genovese. Tra i primi, tajarin come non ne avrete



CACCIATORI

La trattoria della famiglia Milano a Cartosio, nell'Alessandrina

davvero mai mangiati, risotti, agnolotti e poi le carni, il miglior pollo alla cacciatora del mondo, davvero, poi secondo stagione capretto, cacciagione, faraone. Tutto che arriva dalle cascine e dai boschi lì a due passi. Come i formaggi, pochi e ben selezionati. Tra i dolci, il gelato di papà Giancarlo alla crema è tra i migliori d'Italia. Se aggiungete una cantina che offre il meglio del Piemonte e buona Francia a prezzi convenienti e un servizio da grande ristorante (oltre a un prezzo davvero competitivo: a questi livelli si può stare senza vini sotto i 50 euro) capirete che vale il viaggio. E non vi spaventi la distanza: i Milano hanno anche una decina di stanze semplici ma con tutti i confort e a prezzi convenienti.

CACCIATORI — via Moreno 30, Cartosio (Al), info 0144/40123, www.cacciatori-cartosio.com

© FIP/VOCAZIONE/RISERVATA

LA BOTTIGLIA

CAVALLITO & LAMACO

Il Nebbiolo tradizionale di una cantina c

LAMORRA. Tetta di fortune gastronomiche e grandi fuochi. Proprio qui, negli anni '80, è divampata la fiamma della rivoluzione del Barolo, lo scontro generazionale dei "Barolo Boys" (buon pretesto, questo, per segnalare il bel film di Tiziano Gaia e Paolo Casalis, www.baroloboysthemovie.com) che ha cambiato per sempre il mondo del vino. Come in tutte le rivoluzioni, c'era un prima e un dopo, eccessi e successi. Ma è troppo facile fare i commentatori col senno del poi e il bicchiere pieno, così la prendiamo alla lontana per parlare di una cantina che ha assistito invece ai moti del 1848, al Risorgimento e via così, di pagina di storia in pagina di storia.

Insomma, nonostante l'età sandro Locatelli — che a occhi poco sopra i quaranta — in canno secoli di esperienza. Ma non la di impolverato nella produzione principalmente su nebbioglie Roccardo, vinificato tramente e affinato un anno in bere di Slavonia, un bere mo finato ed elegante. Si degustare magari con un bel piatto di fo

ROCCHES COSTAMAGNA torio Emanuele 8, La Morra. I relative al bel BG-B, su www.stamagna.it, 0173/509225