

# Il ragazzo delle prossime Langhe

Lo cerchiamo perché segnalato da amici, da quando ha rilevato in Roddi un ristorante gestito da altri e perché lo abbiamo incontrato da Davide Palluda mentre utilizzava il giorno libero per confrontarsi con un collega più affermato. Qualche guida ne parla ma la valutazione appare incerta.

La strada: dopo Alba si incontra Roddi sulla destra, ma occorre proseguire in direzione di Barolo, fino alla rotonda del Gallo, per svoltare a destra verso la collina. Si sale rapidamente ad una media altezza e si arriva nel cortile di una ex-cascina agricola di pietre e mattoni, restaurata e adottata a ristorante, con alcune belle camere per gli ospiti.

Il paesaggio è magnifico: siamo alle soglie dell'area Barolo e di fronte alla terrazza di ristorazione estiva si snodano i castelli di Verduno e del Roero prossimo.

I dolci di Manolo Allochis: decisamente autorevoli, con una panna cotta di alta levatura (a proposito, perché non la si trova più nelle carte dei dolci?) e altri dolci della tradizione bene interpretati. Si nota in questa carta estivo-autunnale che i vini sono elencati nella pagina accanto, ma sembrano non entrare in cucina. Il patrimonio aromatico piemontese merita di essere impiegato anche così. Ottimo livello, si farebbero dei bis.

Altre annotazioni: l'ambiente, il servizio, la conversazione con Manolo fanno pensare ad un sicuro avvenire, di cui la pigra Langa ha assoluto bisogno per dare nuova vitalità ad una cucina che certo questo giovane chef sa praticare, ad esempio col gusto del paese. Restiamo a credito di una personalità più netta, quella che già si degusta nei suoi dolci. Il prezzo è di 48 euro (vini a parte, 45 euro



per un Barbaresco) con una media a piatto di poco superiore ai 10 euro, quindi corretto e apprezzabile.

## Il Vigneto

località Ravinali 19  
12060 Roddi (CN)  
tel. e fax 0173.615630  
ilvigneto\_2005@libero.it  
www.ilvignetodiroddi.com

*chiuso martedì tutto il giorno e  
mercoledì a pranzo  
ferie tra gennaio e febbraio*