



Dolce & salato

PAOLO
MASSOBRIO

Il buon mattino si vede dai sapori della Langa

Ha ragione Mauro Carbone, il direttore dell'Ente Turismo Alba, Bra, Langhe e Roero nel sostenere che queste colline meritano di vivere, turisticamente parlando, tutto l'anno. Però, vivaddio, non ci si può permettere sconti sulla qualità come a volte è capitato in certi alberghi. La prova del nove di un buon albergo è la prima colazione. Non può essere che le marmellate siano quelle industriali e le brioches rinvenute al microonde.

Iginio Massari, il presidente dei maestri pasticceri italiani, ha dimostrato come i costi non siano molto distanti tra una colazione anonima e una fatta con l'anima. Sta poi accadendo un fenomeno, che è quello dei bed & breakfast, che sulla colazione puntano le loro carte migliori. È il motivo per cui l'amico che deve lavorare in zona oggi preferisce l'agriturismo **Cascina Rocca** (tel. 017350380) in frazione Annunziata di La Morra, o il **Gelso** (017350840) in Borgata Croera o il **Santa**

Maria (0173509826) che ha persino un centro di fitness, agli alberghi della città. La Morra si sta trasformando per il turismo per tutto l'anno e l'ultima della serie è l'**Art Suites Rocche Costamagna** (0173509225). E che dire, sulla strada che da Cherasco porta a La Morra, della calda attrattiva di un albergo di campagna come **La Spiga** (0172489046)? L'ultima scoperta è il **Vigneto di Roddi** (0173615630), ambientato su una collina in località Ravinali. Oltre alle camere, qui c'è anche uno dei ristoranti più interessanti provato negli ultimi tempi. Da citare solo un piatto: «il vitello tonnato nuova interpretazione», filetti di tonno marinati dentro a un fiocco di manzo: all'esterno la carne rosolata, all'interno il tonno; il tutto accompagnato da una salsa tonnata. Se fosse davvero così la Langa di domani.