

Artistic Dreams of Wine-Food - Il Vigneto for Mesa Buta

LA MESA BUTA PER IL RISOTTO AL BAROLO

Nata quasi per gioco nel 2009, segnando in due una bottiglia per offrire ai turisti un piatto curioso dove mangiare il risotto al Barolo, è ora un marchio registrato che sta riscuotendo successo, anche grazie al suo abbinamento alle esposizioni di **Tole**. Si chiama **Mesa Buta**, ovvero mezza bottiglia. Ad inventarla e brevettarla sono stati due fratelli, **Manolo e Rossano Allochis**, entrambi con una lunga e qualificata esperienza nel campo della ristorazione e da 9 anni assai apprezzati in **Langa** per la gestione del ristorante **Il Vigneto di Roddi**, suggestivo locale con vista mozzafiato sui vigneti, in cima alla collina di **Ravinali** che conduce a **La Morra**, comune dei più pregiati vini **Barolo**. Proprio lì è nata questa bizzarra idea che - verificata la difficoltà a lavorare le bottiglie in vetro - li ha portati a progettare e forgiare la **Mesa Buta** con tanto di piedini stabilizzanti, come piatto di portata per il riso (o per il pane). Alla curiosità iniziale di molti è seguito il concreto interesse ed apprezzamento di clienti, fornitori, partner e soprattutto turisti, culminato nella presentazione ufficiale della **Mesa Buta** in una favolosa serata di luglio, nel dehors estivo, alla presenza di autorità e tanti produttori di blasonati Barolo. Una festa con doppia sorpresa: gli oggetti di **Tole**, ovvero le borse in raffinata lamiera ed imbottitura in stoffa reversibile ed i supporti da muro cesellati su misura per esporre le mezze bottiglie, e la confezione **tricolore** con la **Mesa Buta** in servizio da sei pezzi: verdi, bianche e rosse. In tale occasione i commensali hanno delibato squisite ricette dello chef Manolo: il *musetto di vitello impanato coi pistacchi* e il *polpo con patate viola e pinoli "sottovuoto"*, ovvero ammannito in una intrigante scatoletta di metallo con l'apertura a strappo (realizzata nella cucina de Il Vigneto grazie ad un apposito attrezzo chiudiscatole). Ma soprattutto hanno gustato il *riso carnaroli al Barolo* servito nella comoda **Mesa Buta**, funzionale anche per l'appoggio della forchetta nel collo della bottiglia e, perchè no, per un risotto in piedi all'apericena. Il Vigneto non è certo nuovo a simili estrose inventive...

MESA BUTA: HALF BOTTLE FOR BAROLO RISOTTO



TOLE & FRIENDS - MESA BUTA E IL VIGNETO

- sopra: la Mesa Buta inventata dai fratelli Rossano e Manolo Allochis con il risotto al Barolo (foto Mariella Sella Angelino)

- nell'altra pagina: la sala del ristorante il Vigneto con le Mesa Buta
- nell'altra pagina in basso: il piatto di Vitello Tonnato creato dallo chef Manolo (foto Mariella Sella Angelino)

- above: the Mesa Buta half bottle invented by brothers Rossano and Manolo Allochis filled with Barolo risotto

- on the opposite page: the dining room in Il Vigneto restaurant with the Mesa Buta dishes and, at bottom, a dish of veal stuffed with tuna fish sauce by chef Manolo

It all started half kiddingly in 2009 when a wine bottle was sawn in half in order to create an unusual plate on which to serve tourists dishes of **Risotto cooked in Barolo**. Now **Mesa Buta** (half bottle in local dialect) is a successful registered trademark and is being promoted within the **Tole** art show. Brothers **Manolo and Rossano Allochis** both with many years of experience in the restaurant business, invented and registered the trademark. They own the restaurant **il Vigneto in Roddi**, a beautiful place with breathtaking view over the vineyards, on top of the **Ravinali** hill on the way to **La Morra** (one of **Barolo's** wine most prestigious villages).

This is exactly the place where they had the extravagant idea of creating **Mesa Buta** to use as a serving dish for rice or bread, standing on small supporting feet. At first it raised only curiosity, then real interest and appreciation by clients, suppliers, partners and tourists

and finally it had an official presentation on a fabulous July night in front of many VIPs and renowned Barolo producers. A party with a double surprise: **Tole** metal objects, in the shape of a refined tin bag with reversible fabric padding and wrought wall hangers, custom made to hold the half bottles and a six-piece set featuring the three colours of the Italian flag, green, white and red. On that occasion, guests tasted some exquisite recipes made by chef Manolo: *veal snout stuffed with pistachio; octopus, purple potatoes and canned pine nuts* (served in an intriguing can with a flip opener that was manufactured in the Il Vigneto restaurant kitchen with a special machine to seal cans). Above all, they tasted **Carnaroli** rice cooked in **Barolo** wine and served in the **Mesa Buta** dish which is particularly functional because one can lean one's fork in the neck of the bottle and - why not? - one can eat risotto as a standing aperitif rather than as dinner. **Ristorante Il Vigneto** is not new to such creative innovations ...



IL VITELLO TONNATO RIPIENO DE "IL VIGNETO"

Una ricetta di **Manolo**, un originalissimo Vitello Tonnato, è finita anche sul libro **Barilla** in cui sono stati celebrati i piatti più creativi della tradizione culinaria italiana. Chi ha già varcato la soglia del ristorante di **Roddi** ben conosce la suggestione delle arcate in cotto delle volte a botte che rievocano una cantina e l'elegante dehors estivo col gazebo in legno affacciato sulle vigne. Sa anche dell'accoglienza ospitale che riserva **Rossano**, già in sala a **Villa d'Este**, in **Inghilterra** e sul panfilo di 80 metri di un miliardario russo, ma soprattutto non può dimenticare quella creazione dello chef che abbina innovazione a tradizione. Col **vitello di Fassona** (le materie prime sono accuratamente selezionate) viene realizzata una "tasca" imbottita di tonno rosso marinato, da scottare in padella: una succulenta raffinatezza servita tagliata a tranci come un filetto, capace così di reggere la saporita maionese all'olio extravergine d'oliva. Infinitamente vario è il menu di **Manolo**, stagista da **Pinchiorri** dopo **l'Alberghiero di Pinerolo** e poi nella brigata dello stellato **Ciau del Tornavento**, che spaziano dai *gnocchi ripieni di uova di quaglia* al *plin di pasta al cacao ripieno di gorgonzola*, dal *riso con anice, gamberi, zenzero e polvere di caffè* al *filetto di Fassona in doppia cottura con uovo alla coque* che, in autunno, è sublime col **Tartufo bianco d'Alba!** (F.C.)

Il Vigneto - ristorante con camere Tel. +39 0173 615630

VEAL STUFFED WITH TUNA FISH SAUCE

One of **Manolo's** recipes, a very unusual veal with tuna fish sauce, ended up in **Barilla's book** that features the most creative dishes of Italian culinary tradition. Those who have already been to the restaurant in **Roddi** have experienced its fascinating atmosphere, with a vaulted ceiling like an old wine cellar and its elegant summertime verandah with a wooden gazebo facing the vineyards. They have also experienced **Rossano's** friendly hospitality. He worked at the renowned **Villa d'Este**, in **England** and also on an 80-metre-long yacht owned by a **Russian** millionaire, where he developed his unique creativity which combines tradition with innovation. After accurate selection of premium ingredients, he makes a 'pocket' of **Fassone** (Piedmontese beef) veal and stuffs it with marinated red tuna which he browns in a pan. Then he serves it in succulent and refined slices like a fillet with a tasty mayonnaise made from extra-virgin olive oil. **Manolo's** menu is extremely various. After cooking school in **Pinerolo** he worked as stagiste at **Pinchiorri** and then joined the kitchen crew at Michelin's star-restaurant **Ciau del Tornavento**. He features among his dishes potato dumplings filled with quail eggs; cacao pasta filled with **Gorgonzola** cheese; rice with aniseed, shrimps, ginger and coffee powder; double cooked Fassone veal fillet with hard-boiled egg and, in autumn, **Alba white truffle!**



www.ilvignetodiroddi.com