



# le langhe nel piatto

il vigneto

LE TRADIZIONI E I SAPORI TIPICI DEL TERRITORIO  
DEL BAROLO SONO PROPOSTI IN CHIAVE  
INNOVATIVA DA UN GIOVANE E TALENTUOSO CHEF  
di francesca tagliabue

**N**el cuore della terra del Barolo, Roddi d'Alba è il primo dei 12 comuni citati dal disciplinare di produzione di questo grande vino. Qui, in cima a una collina con vista a 360° si trova il ristorante Il vigneto, una bella cascina ristrutturata. Dalle porte finestre a piano terra si accede a quella che era la stalla, oggi accogliente sala da pranzo; il vecchio fienile è ora un luminosissimo locale con grandi vetrate. «La vera chicca è la cantina», spiega Manolo Allochis, chef del ristorante con una stella Michelin e un curriculum che include esperienze all'Enoteca Pinchiorri di Firenze e numerosi corsi di aggiornamento all'Istituto d'Arti Culinarie Etoile, «costruita in epoche precedenti, con volte di mattoni e pavimento in ghiaia è ancora perfetta per la conservazione del vino». Non manca l'alcova scavata nel tufo tipica delle Langhe: antenata del frigorifero, una volta era riempita di neve per la conservazione dei prodotti; oggi ospita gli *Antipasti piemontesi* preparati da Allochis, i sott'oli e sott'aceti con le primizie di stagione, la sua *cugná*, tipica composta autunnale preparata cuocendo nel mosto del Nebbiolo per 12 ore fichi, noci, nocciole, mele cotogne e pere

Martin Sec, antica varietà locale ideale per la preparazione di conserve, liquori o distillati. Una golosità da non perdere, come anche gli altri piatti dello chef: la sua cucina è di impronta innovativa, fortemente legata ai prodotti di questo territorio generoso.

Allochis acquista da artigiani e fornitori che seleziona con passione per la qualità dei prodotti (la carne viene solo da piccoli allevamenti in Alta Langa); ogni fornitore è ringraziato nel menu. Nascono così gli *Agnolotti ripieni di cervella saltati con verdure croccanti*, un piatto tradizionale rivisitato come la *Tartara di oggi e di ieri*, proposta in due versioni: tagliata al coltello e condita con solo olio, sale e pepe, o tritata con aglio e succo di limone, servita su piat-

ti dal colore viola ricavati da doghe di barrique di Barolo e accompagnata da un bicchierino del celebre vino. È un piatto articolato anche il *Capretto arrosto*: coscia e spalla ben arrostite vengono servite con le costole del carré impanate con le nocciole e fritte, il tutto accompagnato da un *Fritto alla Piemontese* rivisitato con un semolino dolce, fatto con latte di capra, amaretti e mela. Gli amanti del pesce non si perderanno il gustoso *Risotto alle erbe aromatiche con tartara ghiacciata di gamberi crudi*, tenerissimo. Rossano Allochis (nella foto con Manolo), sommelier e fratello dello chef, si occupa della sala e della carta dei vini: 200 etichette che affiancano grandi rossi francesi e vini del territorio.



## IL VIGNETO

Località Ravinali 19/20 - Roddi d'Alba (CU) - Tel. 0173.615630 - Chiuso: martedì Coperti: 70 + déhor - Costo medio (vini esclusi): 40 euro - È consigliata la prenotazione.

A TAVOLA