

C I B I  
D I V I N I

## Il Vigneto, in Piemonte spunta una nuova stella

nostro inviato a Roddi

● A Roddi si salta, a Roddi si pappa. E molto bene, in un comune accanto Alba, che da alcuni mesi mi segnalavano la cucina di **Manolo Allochis**, per un lustro ai fuochi della **Ciua** a Treiso e dal settembre 2005 titolare con il fratello **Rossano del Vigneto**. Gran bella struttura, due coccole sale da pranzo e sei comode stanze, al centro delle vigne di **Walter Lodali**, che ha il merito di non uscire dai suoi confini. Questo è importante perché **Manolo** ha una personalità che deve poter esprimere senza vincoli in un Piemonte che, sommando cibi e vini, è la regione più golosa d'Italia, nonostante il pesce si riduca alle alici. Ma c'è un

ma: la tradizione ripetuta con stanchezza, replicata all'infinito senza guizzi, come quei mariti e quelle mogli che tentano di fare l'amore, quando l'amore tra loro è svanito, e si assopiscono sbadigliando.

A furia di proporre sempre gli stessi piatti perché non si ha il coraggio di osare, si rischia di ritrovarsi fuori dal tempo (cosa che sta accadendo alla Toscana, imbalsamata come una mummia egizia). Ecco: questo 28enne fa la sua parte per mantenere il Piemonte in orbita. E lo fa proponendo le sue idee accanto al classico che non tramonta mai perché Le Uova al tegami-  
no, in carta a 4 €, non solo rappresentano

**IL VIGNETO**  
in località Ravinali 19  
**RODDI (Cuneo)**  
**Telefono:** 0173.615630  
**Mai:** ilvigneto\_2005@libero.it  
**Chiusura:** tutto martedì  
e mercoledì a pranzo  
**Prezzi medi:** antipasti 11,  
primi 10, secondi 13  
e dessert 7 €  
**Degustazioni:** 35 e 45 €  
**Coefficiente di difficoltà:**  
buono, cucina d'autore

la cucina in una delle sue espressioni massime, ma sono anche la base perfetta per una grattata di tartufo bianco. Idem i Tagliolini *trentatretuorli* al burro e salvia, la morte del magnatum pico. Se non fosse così non sarebbero arrivati fino a noi.

Dove **Manolo** ci mette del suo, inteso come pensiero personale, è in tutto il resto: la Millefoglie di ananas croccante, tonno battuto al coltello e zenzero (giusto una nota lontana); la Carne cruda di "ieri" e la battuta al coltello di "oggi", due tartare ben distinte tra loro, macinata fine e agliata la prima, più *de* masticare sognati la seconda; il Vitello Tonnato... nuova interpreta-

zione; gli Agnolotti quadrati di cervella e capperi; il Tenerone di fassone brasato al Nebbiolo; il Filetto in due cotture con fonduta e uovo alla coque (a parte) fino al doppio Tiramisù, classico e da bere.

Nota a parte per il Vitello tonnato. Trattasi di un tonno marinato per quattro ore in sale e zucchero, poi infilato in una tasca di fassone o il tutto cotto arrosto con attenzione perché alla fine solo la superficie risulti scura, a seguire un millimetro grigio e quindi il grosso ancora rosa senza apparente distinzione tra carne e pesce. Concettualmente un signor piatto. Bravo.

E-mail: paolo.marchi@lgiornale.it