





Rossano og Manolo Allochi står sammen om driften af den anerkendte restaurant, som ligger langt ude i vinmarkerne - Il Vigneto.

# BRØDRENE LIVSGLÆDE



Il Vigneto er resultatet af to brødres glæde ved at tage en udfordring op, følge den til dørs og skabe en succes, som kun lykkedes, fordi de hver især gjorde det, de var bedst til.

**P**å vejen ud til Il Vigneto vil man uvægerlig tænke, at man umuligt kan være på rette vej. Jo længere man kører, jo smallere bliver vejen, og jo mere bøhland åbenbarer der sig udenfor bilruden.

Eneste trøst er den vedholdende skiltning, som siger "Il Vigneto" - målet må altså være derude et sted.

For enden af vejen bliver alt anderledes. En skøn ejendom åbenbarer sig, højt hævet over landskabet, med smagfuld beplantning og en stor, velholdt og praktisk parkeringsplads smukt skjult bag grønne buske. Når man træder ud af bilen, byder stilheden velkommen på en så imødekommende måde, at humøret stiger et par grader helt af sig selv.

Dette usædvanligt smukke sted er skabt af brødrene Rossano og Manolo Allochis efter at den oprindelige initiativtager måtte give op. Stedet er ejet af en vinavler, Walter Lodali, som gennem 5 år forsøgte at skabe

det, som brødrene til sidst lykkedes med. Efter 5 år med skiftende forpagtere kontaktede Walter Lodali Manolo, som den gang i 2005 var souschef i køkkenet på Michelin restauranten La Ciau del Tornavento i landsbyen Treiso. ▶



Når vejret er til det, er det en fornøjelse at indtage aperitif'en udenfor, hvor der er flere hyggelige miljøer til gæsterne.



Som i så mange andre stjerneveranstalter er også køkkenet i Il Vigneto så trangt, at man helst skal være gode venner for at få tingene til at glide.

► Manolo talte med sin bror Rossano, der arbejdede som hovmester for en rigmand på en lystyacht i Middelhavet. Efter to år ombord var han moden til at prøve noget nyt og var derfor straks tændt på Manolos idé. Det tog nogle måneder at forberede åbningen af deres nye sted, som de døbte Il Vigneto. Men så var de også klar. I september 2005 – lige op til trøffelsæsonen. Det blev en succes fra dag ét.

På grund af Manolos baggrund fik de masser af presseomtale, og folk var selvfølgelig interesserede i at smage, hvad han kunne præstere, når han selv havde det fulde ansvar.

Fra vinavlere i nabolaget fik de også en god opbakning. De bragte gæster med og talte godt om maden. På den måde var der en positiv gensidig udveksling.

Som et resultat af alle disse kontakter etablerede Rossano og Manolo en vinbutik med stort udvalg af de lokale vine. Eftersom nabolaget producerer alle typer vine i formidable kvaliteter, har Il Vigneto egentlig ikke behov for vine andre steder fra. Alligevel kan man finde enkelte fra andre

områder af Italien blandt de over 100 forskellige i sortimentet.

Med den store succes blev der råd til betragtelige investeringer i ejendommen, og da Walter så, at det gik, som han havde håbet, var han med på at udbygge samarbejdet. Hvert af de efterfølgende år blev der derfor iværksat nye byggeprojekter. En overdækket terrasse til store selskaber om sommeren, en stor flot asfalteret parkeringsplads, haveanlæg med afskærmning, så naboejendommen ikke virker så påtrængende, og i 2014 skal der etableres en ny swimmingpool til de overnattende gæster. Mange foretrækker at gøre brug af tilbuddet om overnatning, som tilbydes til en overkommelig pris. 100 euro for et dobbeltværelse og 115 eller 130 for en suite.

Som om Il Vigneto ikke er udfordring nok, er Manolo yderligere involveret i et nyt madsted med undervisningslokaler i den gamle borg i Roddi, som åbnede i sommeren 2013. De tre andre kokke i hans team er alle gennemtrænede og erfarne, og med det naturlige sæsonudsving mener han, at han kan magte endnu en udfordring.

Idéen med madstedet er da heller ikke, at han skal køre det alene, men at mange af kollegerne fra de andre gode spisesteder i nabolaget skal bidrage med arrangementer og begivenheder, så det bliver et alsidigt og levende sted, der forener frem for at skabe konkurrence.

I området omkring Alba er der hele ni restauranter med Michelin stjerner, så der er nok af veluddannede folk at vælge mellem.

Med beliggenheden midt i hjertet af Albas trøffelområde er det oplagt, at Manolo vælger en af sine egne retter med trøfler, når VinoVenue beder om opskrift på en ret, der passer til en Nebbiolovin. Manolo har udviklet Gnocci med rå æggeblomme og hvide trøfler, som er blevet menukortets mest populære ret i efterårsperioden.

Det er en opskrift, som kræver en del øvelse. Man skal tage sig god tid og lære, hvor tyk dejen skal være, for at æggeblommen forbliver rå efter kogningen af gnocchi'en. Og så skal man naturligvis også have håndslag for at folde kartoffeldejen rundt om den rå æggeblomme. ■





## **GNOCCHI MED FYLD AF VAGTELÆG – SERVERET MED HVIDE TRØFLER**

### **INGREDIENSER:**

Gnocchi  
1,2 kg kartofler til mos  
300 g hvedemel  
2 æg  
30 g smør  
40 g revet parmesanost  
salt  
muscatnød

### **FYLD:**

16 vagtelæg  
50 g smør  
1 slev bouillon  
60 g hvide trøfler  
Del vagtelæggene og bland hvider med blommer. Fordel massen jævnt i en plastbakke til isterninger og stil det i fryseren et par timer.  
Kog de hele kartofler møre i vand med salt. Skræl dem, mos dem og bland mosen sammen med de øvrige ingredienser til en dej. Form dejen til hule skaller lidt mindre end en halv bordtennisbold.  
Læg den frosne æggemasse i hulningerne og saml dem to og to til en hel bold. Glat efter, så æggemassen er fuldstændig dækket. Kog kuglerne i saltet vand til de flyder op i overfladen og lad dem koge et par minutter før de drænes. Herefter de dyppes de en gryde med smeltet smør og bouillon. Serveres med masser af hvide trøfler.

## **NEBBIOLO SEGGI DI LANGA**

as si none volupta culparum  
rehentem eumquam int et  
re dandendit odi commis  
dipsam, sum reictum qui  
inveribus estias si none  
volupta culparum rehentem  
eumquam int et re dandendit  
odi commis dipsam, sum reic-  
tum qui inver.

