

La tavola

Villa Sparina, un weekend di gusto sulla collina

di Marco Trabucco

Il posto più bello in Piemonte per passare un week end tra vino, buon cibo e natura? Le risposte possono essere più di una: certo, Langhe e Monferrato e i laghi prealpini offrono occasioni importanti. Ma se dobbiamo scegliere noi, dopo anni di pellegrinaggi in regione, beh la mia signora e io, scegliamo questo resort, Villa Sparina, sulle colline di Gavi. E il suo ristorante La Gallina. Proprietaria è la famiglia Moccagatta che produce nelle vigne attorno al resort alcuni dei vini più interessanti della zona. E che ha tenuto chiusi albergo e ristorante nell'anno triste di pandemia per dare una ulteriore svolta verso il bello e il buono all'hotel e al ristorante. Per l'albergo, oltre a una rinfrescata alle stanze, dove domina un raffinato stile country elegante, anche nuove sale per meeting ed eventi. Per ciò che riguarda invece il ristorante, una nuova cucina a vista, nuove sale e una seconda cucina riservata a cene e show cooking privati. Fare una cena o un pranzo qui, nell'antico fienile ristrutturato, tra le tante galline stilizzate che arredano il locale in onore al suo nome, vale la pena prima di tutto per il panorama che vi si gode, in particolare dalla terrazza. E prima è d'obbligo un aperitivo davanti al tramonto, nell'orto. Poi, certo, per la cucina: lo chef da due



anni è Thomas Papa, che qui è cresciuto e ha scalato la gerarchia. Uno umile, determinato, bravo. Uno da due cappelli per la Guida dell'Espresso, ma in ulteriore crescita. Thomas ha sposato il progetto della famiglia Moccagatta, centrato sul territorio e con uno slogan che ben riassume lo stile di cucina: modernamente antica, una cucina di territorio contemporanea.

La scheda

Ristorante La Gallina-L' Ostelliere
Frazione Monterotondo
Gavi (AI)
telefono 0143/685132
Menu a 70 e 95 euro alla carta sui 60 euro.
Informazioni sul sito villasparinaresort.it

Che è poi quella che oggi preferiamo. Si parte dalle materie prime. Le verdure provengono dall'orto biologico del resort e i prodotti, stagionali e a km zero, da produttori piemontesi e liguri. Qualche piatto che ci è piaciuto particolarmente: tra gli "assaggi", gli antipasti insomma, la crema di zucchine, acciuga, limone, con briciole di bruschetta o il cervello in panatura croccante con spinaci e aceto balsamico di Modena. Cuociono "Nell'acqua bollente" i primi come i tortelli di Parmigiano, bietole e aceto (l'Emilia non è così lontana) o il riso Carnaroli al pomodoro, con acciuga, capperi, crescenza, cipolla e origano, dove gli ingredienti, tanti, si fondono in modo mirabile. Tra i secondi "Sul fuoco" le costine del maiale Nero di Parma (ancora l'Emilia), "Ricordo di una grigliata" sono di straordinaria golosità come la spigola, ligure, con crema di piselli, pomodoro e patate. Ma da non perdere è il pollo arrosto molto tradizionale, cotto sul barbecue. Semplice e grande. Per chiudere, d'obbligo il gelato alla crema con i suoi "divertimenti". C'è anche un menu piemontese per gli amanti della tradizione. Serviti con classe disinvolta, si beve bene. Solo vini piemontesi, per scelta. E Champagne.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

