

È arrivata IperFibra Vodafone da 20€ ogni 4 settimane

Scopri

Sei in: [Archivio](#) > [la Repubblica.it](#) > [2017](#) > [09](#) > [09](#) > [Il nuovo corso della Gall...](#)

Il nuovo corso della Gallina raffinato ristorante nel relais sulle morbide colline di Gavi

MARCO TRABUCCO

IL RESORT è forse il più bello del Piemonte, morbidamente adagiato sulle colline del Gavi. È Villa Sparina, una grande casa colonica del '700 che oggi comprende l'omonima cantina, una delle più prestigiose di questa nobile area vinicola del Piemonte, l'Ostelliere, raffinato relais di campagna. E infine La Gallina, il ristorante ospitato nel vecchio fienile, ristrutturato con gran gusto con un sala elegante e una terrazza spettacolare con vista sui vigneti.

Proprietaria del tutto è la famiglia Moccagatta.

Un luogo davvero incantevole, inaugurato ormai da oltre dieci anni, e dove vale davvero la pena organizzare un weekend di quiete e piccoli piaceri.

Nelle cucine della Gallina (perché su ogni tavolo del ristorante c'è una divertente gallina in legno) quest'anno è arrivato un nuovo chef, Matteo Monfrinotti. Giovane, nato nel vicino Pavese da cui è partito per girare a "imparare il mestiere". Tra i suoi maestri c'è Vera Caffini cuoca stella del ristorante mantovano Aquila Nigra. Monfrinotto è stato anche selezionato dall'ex masterchef Carlo Cracco tra i giovani emergenti in Italia. Ad affiancarlo in sala c'è Andrea Sbrizzo, friulano, allievo di un altro masterchef Jo Bastianich, incontrato nel più importante ristorante newyorkese della famiglia italoamericana, "Del Posto". E che lo ha poi scelto nel 2013 per essere il general manager per il suo primo locale in Europa: Orsone, in Friuli appunto.

Un luogo di spettacolare bellezza, un team giovane e svelto. E una cucina interessante, legata alla territorio e ai suoi prodotti, ma senza obblighi. E con una bella mano su pesce e piatti vegetariani.

Qualche esempio dalla carta: gambero rosso, bufala e mela verde (22 euro); tiepido e freddo di piselli, riso Carnaroli, cipolla (20); tajarin, rapa, ortica, riccio di mare e nocciola (20). Poi il lussuoso spaghetti'oro Verrigni con frutti di mare, fassona, caviale e limone salato (26) e tra i secondi la faraona rosolata in padella e scalogno (26) o il filetto di vitello arrosto "La Granda", rosmarino, taccole (28). Per concludere un classico Bonèt. C'è il menu Tradizione a 60 euro, quello A Mano Libera, otto portate a scelta dello chef. La carta dei vini è ampia, ricca di vini della casa (provare i Gavi d'annata è un'esperienza da fare) e di molte altre referenze, per scelta però a parte gli Champagne, solo piemontesi.

La Gallina - Frazione Monterotondo, 56 - Gavi (AI) - tel. 0143.685 132

©RIPRODUZIONE RISERVATA

SUL TAVOLO

Non solo nel nome: galline, e galli, tornano in ogni foggia e colore nel ristorante di Gavi

TOPIC CORRELATI

[PERSONE](#)[ENTI E SOCIETÀ](#)[LUOGHI](#)