

viaggi | cibo | benessere | design | moda | sport | DOLCEVITA



MANGIA E BEVI

GIANNI E PAOLA MURA



Ma che bel castello. Dopo il restauro è anche molto buono

Perché Vistaterra? Perché Vistamare nel Canavese e in tutto il Piemonte non si può. Ma che bella la vista su questa terra molto verde, sullo sfondo le colline moreniche, e poi questa non è una terra qualunque, se n'è accorta anche l'Unesco: è a Parella che Adriano Olivetti aveva creato i Vivai canavesani, accanto al castello di San Martino (XVII secolo), fatiscente e abbandonato da una decina d'anni. Acquistato all'asta da Manital, leader italiano nel Facility Management, comincia a essere restaurato nel 2011 con grande gusto e massima attenzione alla sostenibilità, perché il progetto non è fine a se stesso ma prevede una valorizzazione del territorio. In uno dei cortili del castello già s'affacciano piccole botteghe che propongono prodotti artigianali del Canavese, dai miele ai formaggi, dai dolci al cachemere. La vigna ha ricominciato a produrre Erbaluce. Tra poco al parco (12 ettari) si aggiungeranno una Spa e un lago balneabile che aumenteranno il fascino dei luoghi. Cui, naturalmente, non è estranea la cucina. Con tre diversi ristoranti, ma unica è la guida, affidata al giovane chef Raffaele Cerrato, 31 anni, salernitano di Sarno. Alessio I, cui si riferiscono i costi indicati nella scheda, è il ristorante gastronomico, aperto solo per cena (domenica anche a pranzo). Caffè alla Lettera è sempre aperto, lo completa una sala lettura con biblioteca: il sapere non disgiunto dal sapore, giusto. L'enoteca alle Volte apre la sera di venerdì e sabato, domenica anche a pranzo. È pensata per tavolate di amici e degustazioni di vini, salumi, formaggi. Si è circondati da bottiglie, oltre 350 etichette di tutta Italia, col

Piemonte più rappresentato. Dovunque, questo ci piace dirlo perché succede raramente, dalla reception dell'hotel al bar all'aperitivo, il personale è giovane, sorridente e molto preparato. Qualche piatto di Alessio I: salmerino alpino in panzanella, ravioli di "seirass", melanzane e brodo al fieno, storione con foglie di capperi, sedano-rapa e frutti rossi, filetto di fassona con fegatini di pollo, chutney di albicocche e coriandolo, la nespola e i tre cioccolati. In sintesi: qui, ma anche alla Lettera e alle Volte, come cascate, cascate bene.



VISTATERRA

via Carandini 40, Parella (Torino); **Info:** tel. 0125-19371; **chiuso:** mai; **ferie:** quest'anno non ne fa; **carte di credito:** tutte tranne Ae e Dc; **costo:** antipasti 16/18 euro; primi 16/18; secondi 20/26; dolci 8



LA BOTTIGLIA

MORANDINA 2017
Graziano Prà
Monteforte
d'Alpone (Verona)

Il rosso lieve
che profuma
anche
i pesci

Sei specialista in vini bianchi, Soave per la precisione? Ma perché non cimentarsi con i rossi? Questo il percorso di Graziano Prà, che ci ha fatto pensare alle Langhe. Quanti, in questa terra di nobili rossi, hanno sfornato grandi, a volte grandissimi bianchi? Non pochi, e i loro Riesling, Chardonnay e Sauvignon erano da applausi. Graziano è vignaiolo per tradizione di famiglia, ma prima che arrivasse il suo diploma in enologia le uve venivano vendute. La prima bottiglia di Soave firmata Prà è del 1983. Il vino rosso s'affaccia in azienda all'inizio di questo secolo, con l'acquisto di sette ettari di vigna a Mezzane, in val d'Ilasi, coltivati in regime biologico a 450 metri sul mare. La Morandina è il nome della vigna, che dà un Amarone (uve appassite per 90 giorni) e il Valpolicella di cui stiamo trattando. Graziano ha

deciso di interpretarlo come vino profumato, da essere bevuto e ribevuto nella sua prima giovinezza. Anche fresco di temperatura, anche su piatti di pesce. Colore lieve, profumi di bacche rosse e nere con spezie leggere sullo sfondo, un sorso davvero piacevole. A Venezia all'enoteca Millevini, a Fiumicino (Roma) all'enoteca Ostricheria sui 12/14 euro.

FORNELLI ALL'ANTICA

QUANDO GLI CHEF NON DETTAVANO LEGGE

Interessante libro di Giovanna Alatri: *Ricette di grasso, di magro e per stomaci deboli* (Fefè, pp. 143, euro 12). Ci riporta a tempi, tra il 1920 e il 1950 più o meno, in cui si parlava poco o nulla di chef ed erano le donne a dettare le ricette, a scrivere su testate che vendevano anche un milione di copie (*La Domenica del Corriere*). Si chiamavano Ada Boni, Lidia Morelli, Carmelina Vittori, Amalia della Rovere Moretti Foggia, che aveva due *noms de plume* mai svelati fino alla sua morte, nel 1947. Laureata in medicina si firmava Dott. Amal se scriveva di salute (come prevenire i geloni, come curare l'orzaio) e Petronilla se scriveva d'alimentazione.

