

venerdì 15 maggio 2009

VIAGGI E GASTRONOMIA**PIEMONTE**

Il 'quinto quarto' è servito

*Dalle Langhe a Bologna per scoprire... a teatro i piatti della tradizione*di **DAVIDE EUSEBI**

DALLA Robiola al quinto quarto di carne, passando per la storia del Barolo. Le **Langhe** sono un territorio da addentare e sorseggiare, alla scoperta di emozioni vecchie e nuove. Gian Domenico Negro è un raffinato selezionatore e stagionatore di robiola a Roccaverano e nella **Valle Bormida** (Bubbio, via Consortile 18, tel. 0144 852010). A **Treiso** (Cuneo), potete visitare la cantina di Orlando Abrigo (Frazione Cappelletto, 0173 630232) e, tra Barbera, Dolcetto e Nebbiolo, puntare anche sulla trattoria Risorgimento di Treiso dove troverete, tra l'altro, un ottimo vitello tonnato alla langarola.

A **BAROLO** è imperdibile una sosta alle antiche cantine Marchesi di **Barolo** (via Roma 1, info 0173 564419) di Anna ed Ernesto Abbona dove sono conservate bottiglie di Barolo che risalgono all'Unità d'Italia. Altra tappa irrinunciabile è quella alle storiche cantine di **Fontanafredda di Serralunga d'Alba** (0173 626117). A Pier Domenico Dotta, fondatore del consorzio 'La Granda' (via Cuneo-Savigliano, 0172 726178) che ha rilanciato l'allevamento di Fassona piemontese, si deve invece la riscoperta dei tagli considerati a torto 'meno nobili' del vitellone e del cosiddetto 'quinto

quarto': trippa, musetto, coscia ed altra materia prima per prelibati bocconcini. Tra l'altro anche una crudità marinata, da gustare a fettine, denominata 'Grandiosa'. Dopo una puntata alla cantina di Domenico Clerico in località Manzoni a Monforte d'Alba (Cuneo, 0173 78071) potete chiudere con una pausa pranzo straordinaria alla trattoria del Bivio di **Cerreto Langhe** (0173 520383) con magie come 'Cappuccio e brioches', fonduta di

robiola e tartufo abbinata a un croissant ripieno di asparagi.

CAPIRANNO MEGLIO gli invitati alla 'Serata di gola' in programma a **Bologna** (al chiostro e alla sala grande dell'**Arena del Sole**) il prossimo 28 maggio, che chiuderà l'iniziativa voluta da Bruno Damini dell'Arena del Sole, in collaborazione con Porsche Italia, Gaggenau, Ugf banca e Coldiretti, e con il patrocinio dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Bologna.

Gli chef Vincenzo Camerucci (ristorante Lido Lido Cesenatico), Marco Fadiga (Marco Fadiga bistrot Bologna), Mario Ferrara (Marconi di Sasso Marconi), Massimiliano Poggi (Al Cambio di Bologna), Ivan Poletti (cantina

Bentivoglio di Bologna) e

Andrea Bandiera (Cremeria Scirocco) daranno un saggio di come la cultura enogastronomica possa finire nel piatto felicemente, concedendo il bis per il pubblico dell'Arena Horror Comic Show nel prossimo luglio quando, nel Dopoteatro con gli chef, elaboreranno piatti a base di pasta Latini.

**FANTASIA**

Alcuni piatti realizzati con le parti meno note della carne bovina.
Foto di Antonova-Galli