

Le pagelle di Edoardo Raspelli

raspelli@tin.it



A lume di candela salsiccia di Bra e sformatini di patate

Il ristorante

Usciti dalla recente tangenziale di Bra, se arrivate da Sommariva del Bosco, sbucherete nella perpendicolare via Piumati. Piegare a destra verso il cuore della città che ha dato i natali a quella leccorniosa aerea saporosità che è la salsiccia di Bra, prodotto pressoché sconosciuto anche ai grandi chef (Vissani, in TV, non sapeva come era fatta) che unisce quel pizzico minimo di grasso di maiale alla grande maggioranza costituita da magro di vitello, cosa che vi permette di fare un peccato di gola senza tanta attenzione alla linea...

Prima del centro, sulla vostra destra, un'insegna non vistosa, una luce non strillata, vi indicheranno la vostra meta, ricavata nella corte di un'antica casa di ringhiera che ospitò la prima sede, la prima cantina, di quel gioiello enoico che sono le Cantine Ascheri. Entrando nella corte, dopo aver parcheggiato con grande comodità, eccovi andare indietro, sulla sinistra, dove in uno scampolo verde si apre una piccola vitrea veranda di

passaggio riscaldata e poi le sale di questa autentica osteria. La mandano avanti una Ascheri ed il marito assieme ad un pugno di dipendenti che vi regalano sorrisi efficienza e cortesia. In alcune salette rustiche, calde e raccolte, tra tavolini di legno e rosse affettatrici di una volta gusterete il vero Piemonte. In più, lo chef è appassionato orticoltore: non abbiamo gustato le sue nocchie, ma abbiamo fatto il tris di quei suoi gnocchi preparati soavemente con le sue straordinarie patate. E quindi, ecco, allora, straordinarie acciughe (spagnole) con burro e salse, la salsiccia di Bra, gli affettati locali, lo sformatino di patate, la bagna cauda, gli gnocchi al Castelmagno, le tagliatelle al pesto di rucola e zucchine, la trippa, i biscottini di granturco... A lume di candela, perdonando qualche difettuccio ed ingenuità nel servizio, non rimpiangerete certo i 30-35 euro che avrete pagato a testa.

OSTERIA MURIVECCHI
BRA(CUNEO), VIA G.PIUMATI 19
TEL. 0172.431008 FAX. 0172.432021
WWW.ASCHERIVINI.IT
CHIUSO LUNEDÌ E SABATO E DOMENICA
A MEZZOGIORNO
CARTE DI CREDITO TUTTE
VOTO 13/20
ULTIMA PROVA:19-1-2007