



i murivecchi

BRA (Cuneo)

VIA G. PIUMATI, 19

TEL. 0172431008 • FAX 0172432021

murivecchi@tin.it



Siamo tornati ai Murivecchi: osteria verace, che non nasconde una qualche eleganza. E oggi, finalmente ci ha convinto. Ma non solo noi, visto che il locale, in un mercoledì sera di gennaio era pieno di gente. Un motivo ci sarà? Il prezzo giusto.



Siamo a Bra e forse questa è una delle soste più convincenti di tutta la città. I miei collaboratori, già nella scorsa edizione della Guida Golorosa m'avevano messo in guardia sulla positività di questo ristorante-trattoria. Così ci siamo andati con tutta la redazione, come sempre inaspettati, accolti in un angolo del locale, che appare come un grande open space, ma con angoli raccolti, resi caldi dai mattoni rossi e dal legno. La carta dei vini, oltre ai doverosi assaggi della cantina Ascheri, proprietaria del locale e anche del moderno hotel di fianco, ha molte etichette giuste. Si inizia con gli affettati misti, ma un piatto apparentemente banale come l'insalatina di finocchi, pan di zucchero, tonno, mele, yogurt rivelerà un ottimo equilibrio. A seguire galantina di pollo con valeriana, carne

cruda battuta a coltello, acciughe al bagnetto rosso (ottime), tortino alla piastra con belga grigliata. Molto buoni gli gnocchi di patate al Castelmagno, altrettanto le tagliatelle al sugo di salsiccia di Bra e funghi; piacevoli il risotto con pancetta e prugne e la zuppa di lenticchie.

Sui secondi sono piaciuti i bocconcini di vitello al Barolo, e anche la sontuosa trippa in umido alla Murivecchi; bene anche le costole di agnello alla piastra servite con patate e carote. Se non si cede all'assaggio dei formaggi, il dessert sarà con pere Martine cotte al vino rosso, torta bassa al cioccolato con panna montata, bicchierino al limone con purea di pesca, coppa di gelato con zabaglione caldo e paste di meliga. Bene!

Paolo Massabrio

Riposo settimanale: sabato e domenica a pranzo, lunedì

Prezzo pagato: 30 euro

Voto in ventesimi: 13,5/20

Vale per: l'ambiente accogliente, la cucina

Punti critici: nessuno

Provato il: 14/01/2009