

Cucina regionale e ottima cantina di vini sono il biglietto da visita di questo ristorante a gestione familiare sulle colline intorno ad Alessandria



“La Genzianella” Fabbrica Curone (Al)

► Via Forotondo 7, tel. 0131.78.01.35, chiuso il martedì. Titolari: famiglia Rolandi. Cuoca: mamma Wanda con aiuti. Addetta i vini: la figlia Cristiana. Cucina piemontese. Carta dei vini: circa 200 etichette. Spesa media: 28 euro, vini esclusi.

GUIDE ● Michelin: segnalato.

Terza generazione all'opera in questo ridente ristorante-locanda sulle alte colline dell'alessandrino forse ancora tutto da scoprire. Due sorelle Cristiana e Vania, molto attive affiancano mamma Wanda vivacissima in cucina, mentre papà Angelo pensa ai suoi salami, lardo e pancetta che produce in proprio, nel segno di una qualità che qui è la meta costante di tutta la famiglia. La cucina è stagionale e curatissima, la giovane Cristiana studia da sommelier e ha dotato il ristorante di una valida cantina messa su con un occhio al rapporto qualità-prezzo; il panorama tutt'intorno e la possibilità di un comodo pernottamento raccomandano la sosta. Dopo alcune entrate molto godibili, come le torte di ricotta e verdura, la lingua in bagnetto, la parmigiana di melanzane e i salumi di casa, ecco le lasagnette al forno, gli gnocchi di patate, i cardì in

bagna cauda, il timballo di riso e verdure, la zuppa di porcini, gli agnolotti, i ravioli di ricotta e maggiorana, il risotto alle ortiche, lo stinco di vitello, la cima ripiena, il magatello in salsa di timo e limone e uno straordinario cinghiale stufato. Ogni piatto ha una sua misura e una precisa seduzione. In stagione c'è cacciagione proposta con proprietà; sempre i notevoli formaggi locali serviti con mieli vari di zona. Mamma Wanda si congeda con uno splendido “bonet” e una bavarese di castagne.

Un'occhiata alla carta

Cristiana ha introdotto il vino di qualità nell'azienda familiare. Per 7 euro si propone il Pinot Grigio Oltrepò Pavese di Santa Maria della Versa e per 7,5 l'Ortrugo di Perinelli. Per 9 euro la Bonarda vivace Travagliano di Calvignano. Per 10 euro il Dolcetto Dogliani di Gillardi e il Cinerino Bianco di Abbona. 11 euro è la richiesta per Ribolla Gialla Fiegl Oslavia, il Rosé Branciforti, il Morellino di Scansano di Mantellassi. Per 12 euro il Brachetto di Braida e per 13 il Dolcetto d'Alba di Vietti e il Gewürtztraminer della Cantina di Cortaccia. A quota 14 euro troviamo il Tocai Ronchi di Manzano e il Rosso di Montalcino Col d'Orcia.