

FABBRICA CURONE

Selvapiana

62 KM A SE DI ALESSANDRIA, 32 KM DA TORTONA

LA GENZIANELLA



Via Forotondo, 7

Tel. 0131 780135

Chiuso lunedì e martedì, mai d'estate

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: settembre

Coperti: 60 + 15 esterni

Prezzi: 28-32 euro vini esclusi

Carte di credito: tutte, Bancomat

Per sfuggire alla calura estiva della pianura padana, Selvapiana è un'oasi di tranquillità; per raggiungerla dovrete oltrepassare Fabbrica Curone e percorrere per alcuni chilometri una strada tra i boschi. Qui troverete questo albergo-ristorante a gestione familiare da alcune generazioni, che propone una cucina di territorio legata alle tradizioni con influssi piemontesi, liguri, lombardi ed emiliani: è la forza delle terre di confine. Il menù è legato alle stagioni, pertanto raramente troverete portate in cui non siano presenti erbe, funghi e prodotti del bosco raccolti e selezionati dalla stessa famiglia Tosi.

Per quanto riguarda gli antipasti, ottima scelta di **salumi** di propria produzione: salame crudo e cotto, lardo, pancetta; inoltre sformati di verdura, il rotolo di frittata con fiori, erbe o germogli e la apprezzata **turta in tra biela** (torta di pane raffermo e latte di tradizione contadina). Si continua con i **taglierini con funghi o tartufi**, i **ravioli** in tre versioni (di borragine, ortiche o brasato) e, nella stagione fredda, le zuppe di porcini o ceci. I secondi sono prevalentemente a base di carne sia che si tratti di manzo o di **selvaggina**, sempre di ottima qualità; si accompagnano con funghi e **castagne**, che sono anche la base per una buona **polenta**. Si chiude con **bavarese di pesche di Volpedo**, la panna cotta in diverse varianti e il salame di cioccolato.

Nella carta dei vini molte etichette, specie del Tortonese e dell'Oltrepò pavese.



A **Fabbrica Curone**, salumeria Fittabile, vi Roma 47: tra l'altro, il salame delle valli tortonesi Presidio Slow Food.