

ALLA SCOPERTA DELLA VAL CURONE

Dove mangiare e dormire

La **Locanda Corona** di Matilde Fontana (via Vittorio Emanuele 14, San Sebastiano Curone, tel. 0131786203) è proprio una sorpresa: l'ingresso e il bar – con il portichetto e i tavolini, il balcone con i panni stesi – ricordano il tipico locale di paese, dove si va per chiacchierare e giocare a briscola. Poi, invece, le sale interne, in particolare quella con i muri rossi e gli specchi, sorprendono il visitatore con un curioso fascino démodé. A completare lo sbigottimento è l'incontro con Matilde che, competente e signorilmente amichevole, preannuncia ciò che non ci si sarebbe aspettati entrando: il servizio non fa una grinza, la cantina è di tutto rispetto e la cucina di assoluta professionalità, legatissima al territorio nelle ricette (grandi gli gnocchi di patate) e nelle materie prime (tartufo, funghi in stagione, salumi, cacciagione). Anche quando si tratta di consigliare un vino, Matilde, che pure ha in carta tantissime etichette forestiere, si dimostra una calda ambasciatrice delle tipicità locali: d'altronde è un dovere da parte di una donna che è erede di una locanda storica, da 300 anni nelle mani della

stessa famiglia. L'unica sorpresa negativa l'avrà chi arriva di sera: Matilde non ha infatti voluto rinunciare alla vita in famiglia e apre solo a mezzogiorno. Un menu completo costa 50-70 mila lire (chiuso lunedì; c'è anche un'ottima gelateria).

Da Giuseppe (via IV Novembre 7, Montemarzino, tel. 0131878135) sono ottimi il salame, le pesche fresche e sciropate, il vino e la pasta fresca (tutto di produzione propria); quattro le diverse specie di tartufi (secondo stagione), notevole il carrello dei dolci e grande la cura con cui vengono preparati i vari piatti piemontesi. I funghi, presenti da aprile a dicembre, seppur buoni non sono piemontesi, ma quasi sempre d'importazione. Un menu completo costa circa 90 mila lire (chiuso martedì sera e mercoledì).

L'albergo **La Genzianella** (via Selvapiana,

Fabbrica Curone, tel. 0131780135) ha camere confortevoli e offre cucina piemontese-pavese con corposo menu stagionale, degustazione con piattini di accompagnamento e affettati di produzione propria. La camera doppia con prima colazione costa 70-90 mila lire. Un pasto al ristorante, 50-70 mila lire (chiuso martedì).

Per chi sceglie l'agriturismo, alla **Vecchia Posta** (via Montebello 2, Avolasca, tel. 0131876254) si gusta cucina tipica con i prodotti biologici aziendali. La mezza pensione costa 70 mila lire a testa (il bagno è esterno, uno ogni due camere).



Da loro la genuinità è garantita

VENDITA VINI E TARTUFI

Enoteca Le Vinaie
P.zza IV Novembre,
15059 Monleale (AI),
tel. 0131807010

tel. 0131806607

(anche carni di bovino
Fassone)

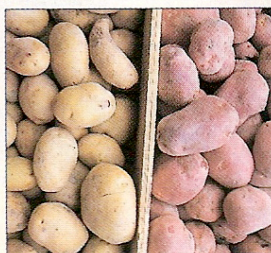
Azienda agricola Lenti
Via Mazzini 27-A,
15059 Volpedo (AI),
tel. 0131806205

FRUTTA E VERDURA Cooperativa Volpedo Frutta

P.zza IV Novembre 1,
15059 Monleale (AI),

Massimo e Aldo Pisacco

Fraz. Ca' dei Bianchi 5,
15050 Garbagna (AI),
tel. 0131877694



PRODUTTORI VINI COLLI TORTONESI DOC Walter Massa

Piazza Capsoni 8,
15059 Monleale (AI),
tel. 013180302
(anche frutta)

Paolo Poggio

Via Roma 67,
15050 Brignano-Frascata
(AI), tel. 0131784929

Luigi Boveri

Via XX Settembre 6,
15050 Costa Vescovato
(AI), tel. 0131838165

Andrea Mutti

Regione San Ruffino 49,
15050 Sarezzano (AI),
tel. 0131884119

Terraiba

Frazione Inselmina 10,