



F & B ALLA PIEMONTESE

DI CRISTINA VIGGÈ

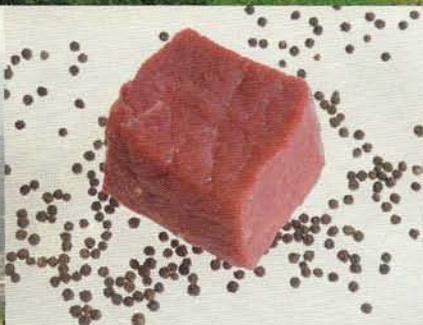
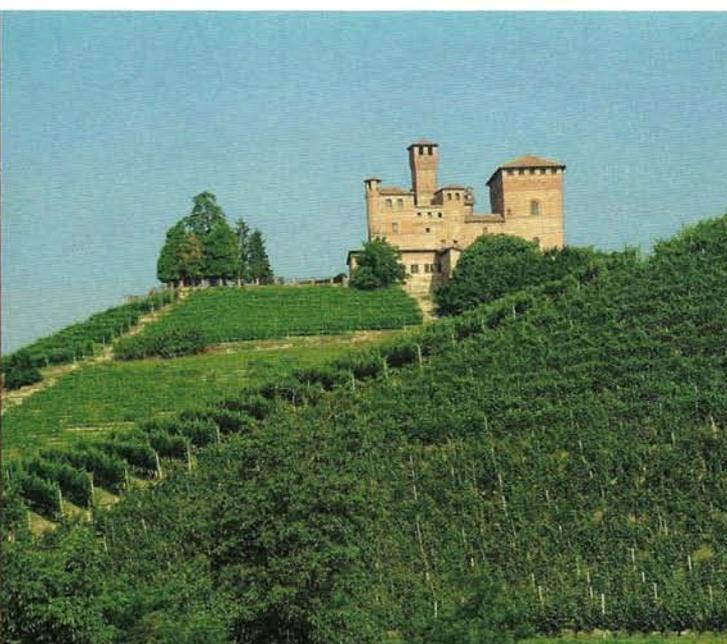
LA PREGIATA FASSONA DELLA MACELLERIA OBERTO E IL SIGNORIL BAROLO DI PIO CESARE SI SONO SPOSATI A MILANO. GRAZIE A UNA SERATA ORGANIZZATA NELL'ELEGANTE CORNICÈ DE LA TERRAZZA DI VIA PALESTRO. COMPLICI LE SUCCULENTE INTERPRETAZIONI DI CHEF SIRO

Sesso la tenerezza corteggia la potenza e la morbidezza va d'accordo con la forza. Per dar vita a un'inscindibile liaison sotto il segno della qualità. È quel che è accaduto fra lei, la Fassona firmata Oberto, e lui, il Barolo griffato Pio Cesare. Che si è presentato in compagnia di altri fratelli di vigna nella raffinata scenografia di un ristorante svettante al quarto piano del Centro Svizzero di Milano: La Terrazza di Via Palestro. Uno spazio soffice e salottiero, ma anche dinamico ed eclettico, perfetto per ospitare una

serata di "razza". Anzi, onorante la nuova Razza Piemontese: quella che porta il marchio della celebre macelleria albese e che, dal 1965, incorona una filosofia fatta di assoluta eccellenza. Della serie: rigorosa selezione dei migliori capi femmina di piccole aziende agricole cuneesi, rispettose della natura e del territorio; un personalissimo metodo di frollatura (di circa venti giorni, a un tasso di umidità medio) e super tracciabilità dell'intera filiera. Visto che in etichetta sono riportate informazioni chiare e trasparenti, in grado di certificare

razza, sesso, data di macellazione e allevamento di provenienza della pregiatissima carne.

Così come semplici e immediate sono le etichette di una nota maison quale Pio Cesare, nata nel lontano 1881 e profondamente radicata (da ben cinque generazioni) nella langarola landa. Tanto da vantare oltre cinquanta ettari di vigneti (sia nella zona del Barolo che in quella del Barbaresco), fidati conferitori, nonché le uniche cantine rimaste nel cuore di Alba, percorse e delimitate da antiche mura romane.



Giusto a rammentarne la storicità. Ecco allora i pii nettari incontrare le pietanze messe a punto per l'occasione dal puntiglioso chef Siro (affiancato da Stefano Piccinini e da Flavio D'Ambrosio), in un menù virtuoso nell'omaggiare diversi tagli e preparazioni: crude, scottate, cotte e stracotte. Per una vera verticale di Fassona. Protagonista pure sotto foggia di gentil salame (con solo una piccola parte di pancetta bianca di maiale), accompagnato dal cortese Gavi, vino fresco e fragrante, sapido e polposo. Che ha poi lasciato il posto al Dol-

cetto d'Alba Doc, rotondo e fruttato figlio di filari che circondano cascine e cascinali di proprietà. Vedi l'Ornato a Serralunga d'Alba, la Gustava a Grinzane Cavour e Il Bricco a Treiso. Per un nettare ideale in abbinata sia con l'immacolata battuta all'albese (ottenuta dal controfiletto e ingentilita da sedano e leggera salsa all'acciuga) sia con la Robespierre, ricavata dallo scamone, scaldata da un filo d'olio aromatizzato e corredata da rondelle di topinambur. E con i quadrati ravioli di brasato al burro fuso? È stato stappato il Nebbiolo Langhe

Doc, intenso e corposo, ottimo anche col risotto, suggellato da salsiccia di Fassona obertiana. Mentre lo stinco al forno con patate novelle si inchinava al nobile Barolo Docg, armonioso, austero e affinato per più di tre anni in rovere francese. Un vino di classe, che ha pure contribuito alla realizzazione di un succulento stracotto con polenta. E per dessert? Bonet con zabaione, prezioso di mieloso Moscato d'Asti Docg.

- www.piocesare.it
- www.macelleriaoberto.com
- www.laterrazzadiviapalestro.com