Specchio 9 novembre 2002

IL POSTO DEL CUORE

Edoardo Raspelli
raspelli@tin.it

UN'OASI FELICE DI GOLA E RELAX

Era una bellezza, è diventato una meraviglia. Era un posto della gola, è diventato un luogo della felicità. Ci si veniva per fermarsi a mangiare un paio d'ore tra le cose più buone del grande Piemonte, ci si viene ora anche per fermarsi una notte, una settimana, un mese; nel verde, nel silenzio, nella pace.

Tutto questo è il ristorante Vittoria di Tigliole, dieci minuti di macchina nei boschi dopo aver lasciato alle vostre spalle il casello di Asti Ovest sulla Torino-Piacenza. Fino a pochi mesi fa era «soltanto» l'ottimo ristorante della famiglia Strocco: la mamma e la figlia in cucina, il giovane nipote in pasticceria, in sala il papà e il genero per una scala reale della ristorazione italiana. Ora, da un paio di mesi, è diventato anche un'oasi per il vostro riposo.

BY NIGHT Una veduta notturna del ristorante-albergo Vittoria di Tigliole (Asti)

Si entra in paese, si punta verso il centro e, sulla vostra sinistra, ecco la Vittoria, dove nulla sembra essere cambiato: la sala ristorante più grande sulla destra, sulla sinistra la tradizionale bomboniera che conosciamo per i suoi piatti targati Piemonte, dove riceverete il consueto servizio fatto di cortesia e classe.

Oggi, questo gioiello ha in più la casa a fianco, attaccata al locale, con storia di secoli, trasformata in una meraviglia di piccolo albergo: una bella terrazza, un giardino con una piscina all'aperto; poi una saletta per la prima colazione e una dozzina di camere calde, intime, di tono, affacciate sul verde.

Sempre ad alto livello il menù, che potrà essere aperto da un rotolo di frittata farcito di mousse di tonno. Poi passate al merluzzo a vapore con salsa di capperi e acciughe. A seguire, la magistrale carne cruda tagliata al coltello, il peperone ripieno di erbette. Come primo, agnolotti alla monferrina, tagliolini al ragù di anitra, ravioli verdi di erbette e borragine. Per secondo, lumache in salsa allo zafferano con tortino d'orzo, petto di faraona in foglia di verza. Per dolce, panna cotta e sorbetto di frutta di stagione. ■

MANGIARE E DORMIRE

CA' VITTORIA

via Roma 14, Tigliole (At)

tel. 0141-667123

Celebre ristorante di ghiotta cucina cui da poco si è aggiunta una dozzina di stanze d'albergo della casa vicina.