la Repubblica

Sapori

Torino

La Raia, grande cucina del *Gavi* ai confini tra Piemonte e Liguria

di **CAVALLITO&LAMACCHIA**

C'è un posto, tra le curve gentili del Gavi, dove le viti parlano piano e le mucche pascolano senza fretta. Non è una favola. È la Tenuta La Raia. Un pezzo di terra restituito alla bellezza, come se la famiglia Rossi Cairo avesse stretto un patto segreto con la natura: «Ti lascio meglio di come ti ho trovato». Forse lo si può chiamare Eden agricolo, un posto dove le vigne, dalle quali si produce un ottimo Gavi, permettono all'ecosistema di essere sostenibile anche economicamente. Vigne, boschi, animali. Arte. Una locanda. Un ristorante dal dehors con vista sul silenzio. E una cucina che ha la grazia di non voler stupire, ma di far ricordare. Il ristorante La Raia, che ha ottenuto la stella verde Michelin proprio quest'anno, permette di assaggiare i tanti prodotti della tenuta, dai cereali antichi alla frutta e alla verdura dell'orto biologico sino alle carni che provengono dalle vacche di razza Fassona allevate in questi pascoli. L'executive chef è Tommaso Arrigoni, che cucina solitamente nel suo Innocenti Evasioni di Milano e qui, assieme al cuoco Mirko Natali, ha interpretato con capacità fuori dall'ordinario l'antica cucina del Gavi, sempre al limite tra Piemonte e Liguria, e tenuta in equilibrio da una sottile linea di acciughe. Così è giusto iniziare da qui, con tempura di fiori di zucchina, acciughe, ricotta al limone e Bloody Mary a testimoniare per l'ennesima volta che gli ingredienti popolari nelle mani giuste portano a grandi piatti. Si continua con un risotto di confine con gamberi, estrazione di peperone, peperone arrosto e olive taggiasche. Ancora ottima la burridda di pescato: gallinella, scorfano e ombrina a coccolare le papille la parte vegetale di taccole e chips di prezzemolo per apprezzare a pieno e a chiudere la croccantezza delle noci. Questa è la grande cucina che ci piace: non sconvolge la materia prima ma ne cesella i sapori con tecniche moderne e accostamenti riusciti. Bella carta dei vini, servizio molto cortese e professionale. Il conto? Alla carta sui 90 euro, menu da 80 e 90 euro.

La tenuta La Raia con il suo ristorante sulle colline di Gavi

Ristorante di Locanda La Raia, strada Monterotondo 79, Novi Ligure (Alessandria), tel. 0143.642860, www.la-raia.it

©RIPRODUZIONE RISERVATA