

## La pagina del gusto

Pranzo da re

### Quattro Ciance di sapore tra i mattoni a vista nel pieno centro di Cuneo

CAVALLITO & LAMACCHIA

IL LOCALE si chiama Quattro Ciance, ma il consiglio è di stare in rispettoso silenzio al momento dell'arrivo dei piatti in tavola perché, se li state ad ascoltare, avranno tanto da dirvi. Siamo nel dedalo di vie del centro storico di Cuneo, in un locale elegante dalle belle volte di mattoni a vista, e, sin dalla declamazione delle portate da parte del titolare, capiamo che questa



**DICHARME**  
Al Quattro Ciance l'eleganza delle volte di mattoni rossi

Insalatina di seirass ravioli alla Vernantina grandi carni di qualità e una super carta dei vini

volta ci sarà da divertirsi. C'è troppa passione e attenzione nello spiegare a voce tutte le proposte e le materie prime della carta per rischiare un pranzo mediocre. Nel frattempo, ordiniamo il vino da una carta veramente fornita di etichette piemontesi e varie bollicine: grazie al fondamentale ausilio dell'azotatrice che troneggia all'entrata, le proposte al bicchiere spaziano dai Boroli riserva agli Champagne.

Si parte dalla carne cruda con insalatina di seirass fresco e con un buon croccante di pasta fillo su emulsione di spinaci e farcia di seirass dall'interessante accostamento dolce e amaro. Bene, andiamo avanti sicuri con soffici e intensi gnocchi al Castelmagno e con ravioli del plin alla Vernantina (cioè in una interessante e gustosa versione caratterizzata da un ripieno nel quale i porri fanno sentire con forza la loro presenza) ac-

compagnati dal sugo d'arrosto. Tra le carni, interessante la tagliata di Carnè, consorzio di macellai cuneesi che commercializzano solamente carni di qualità di vitelli allevati nella Provincia Granda, come pure un tenerissimo guanciotto di vitello alla birra. Per finire, come dire di no alle delizie offerte da un bel carrello dei formaggi e a qualche dolcezza piemontese?

Verso la fine del pranzo, pur essendo noi assolutamente in incognito, il titolare ci offre un pezzo di Castelmagno di cui è particolarmente orgoglioso e ci porta ancora un rabbocco di Barolo per gustarlo al meglio. Ci accomiatiamo dopo aver regolato un onesto conto intorno ai 35/40 euro.

**Ristorante 4 ciance, Cuneo, via Dronero 8, tel. 0171/489027, www.4ciance.it, chiuso il martedì.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La tava vola low cost

### Un lampredotto da urlo da Brusconi a Porta Pila (e paghi solo 2,70 euro!)



LUCA IACCARINO

CHE gioia, che felicità, che contentezza. Da anni con amici ci rammarichiamo: ma come è possibile che in un mercato bello e rigoglioso come Porta Palazzo non sia possibile mangiare qualcosina, come si fa a Ballarò, alla Boqueria? Così,

DI STRADA

Brusconi propone ai frequentatori di Porta Palazzo il sapore pop dello street food

quando un amico mi chiama e mi dice «al banco 71 del padiglione coperto, quello dell'Orologio, fanno panini con mezza, lampredotto, panelle, trippa, cotechino e porchetta: cosa ci fai ancora a casa?», corro come un furetto. Ieri, dunque, eccomi, sbavante di fronte alla panetteria Brusconi che sfoggia un'insegna con scritto «Cucina popolare». Il lampredotto ribolle in un pentolino. Ribollo anch'io. Ho belli e pronti due euro e settanta. Che mi valgono un pagnottone imbottito di sugo, farcito di lampredotto (è l'abomaso tipico fiorentino, deve piacer la trippa, per capirci), salsa verde e piccante. È buono, assai buono. È un pasto. È tostomalie al contempo. Lodi voro — come è giusto per il cibo di strada — passeggiando tra i banchi dei contadini e poi vado a farmi una birretta al bar. E sono felice come un pupo, vedendo un sogno che inizia ad avverarsi: lo street food pop a Porta Pila. Per ora durante la settimana chiude col mercato, all'una. Ma oggi, oggi — diamine — è sabato e si tira fino a sera. Ci si vede lì.

**Panetteria Brusconi — Cucina popolare, Porta Palazzo, Tettoia dell'Orologio, Banco 71. Aperto fino all'una; sabato fino a sera**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA BOTTIGLIA

MARCO TRABUCCO

### Chionetti, la dynasty secolare dei custodi del Dolcetto

OGNI grande vino del Piemonte ha qualche famiglia che ne è diventata, in qualche modo, il simbolo. Una, due, raramente di più. Famiglie che ne hanno conservato tradizioni e caratteristiche nei momenti difficili e che hanno saputo attraversare le mode senza rifiutarle ma anche senza farsene travolgere. Per il Dolcetto una di queste famiglie sono sicuramente i Chionetti: un secolo di storia alle spalle, come deve essere per una azienda langarola che voglia «fare la storia», fondata da Giuseppe nel 1912 e portata ai vertici assoluti dal nipote Quinto. Uno dei «patriarchi» della Langa, un vignaiolo di quelli cui molti colleghi giovani e meno giovani si sono rivolti per consigli per decenni. Quinto è rimasto alla guida dell'azienda per oltre

mezzo secolo complice anche la scomparsa prematura del figlio. Ha atteso che il nipote Nicola, 28 anni, ex sindaco di Dogliani, fosse «pronto» e nell'autunno scorso gli ha passato la conduzione dell'azienda. Una sorta di trasmissione dinastica, senza traumi per un'azienda che coltiva 16 ettari a vigneto e produce quasi 90 mila bottiglie di vino l'anno. Dolcetto che oggi si chiama Dogliani e di cui loro appunto sono i moderni custodi: due i loro cru di punta, il Briccolero e il San Luigi, dagli omonimi vigneti. Noi scegliamo il primo ma la vittoria è proprio solo per una incollatura. Un vino ideale con i tajarin al tartufo. O anche senza.

**Chionetti, Borgata Val diperti 44, Dogliani (Cn); tel. 0173/71179**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



BRICCOLERO

Il Dolcetto Briccolero Dogliani dell'azienda Chionetti: uno dei cru di punta che trae il nome dal vigneto che lo origina

DOPO un rodaggio in via Monte di Pietà, Roberto Simonini alza il tiro e sviluppa la sua idea di portare la Vallée a Torino in questo locale nuovo di zecca, il Valle d'Aosta Food, inaugurato il 23 dicembre. Le due sale anteriori sono dedicate all'eccellenza dei prodotti valdostani. Nella vetrina frigo fanno bella mostra di sé i classici formaggi — fontina d'alpeaggio, toma di Gressoney e blu d'Aosta — accanto al celebre lardo d'Arnad, ai prosciutti crudi di Saint Marcel e di Bosses, alla Tseur



La spesa

### Fontina, genepy e lardo d'Arnad la Vallée sbarca sotto la Mole

LEO RIESER

Achètaye (carne salata aromatizzata alle erbe) e al saporito boudin (sanguinaccio).

Sugli scaffali distillati e liquori tradizionali quali grappe e genepy, vini di af-

fermati produttori, birre, nonché prodotti di pasticceria come le caratteristiche tegole — da accompagnare alla crema di Cognac — e un premiato panettone alle mele renette valdostane. Inoltre

conservare varie con il logo della casa, accenti ai frutti di bosco e perfino un olio di noci e qualche grolla.

Le due sale posteriori costituiscono la vera novità: un bistrot in cui assaggiare, durante tutta la giornata, sia le specialità che alcuni piatti caldi: polenta, tagliatelle ai funghi, coniglio in salmi, martin sec al vino. Ne rileggerete su questa pagina.

**Valle d'Aosta Food, via dei Mille 18, Torino; tel. 011/835250. Sempre aperto**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ACQUISTA 4 PRODOTTI  
IN SALDO IL MENO CARO  
LO PAGHI



Promozione valida su tutti i prodotti pronti a magazzino e si applica a 4 prodotti o multipli di 4. Prodotti esclusi dalla promozione: tendaggi, tappeti orientali, materassi, mano d'opera e merce da ordinare o confezionare su ordinazione.

Promozione valida dal 03/01 al 31/01/2015



CASALEGNO

ARREDAMENTO TESSILE DAL 1956

Via Torino 13, 10042 Nichelino (TO)  
Tel. 011.606.0788

www.casalegnotessile.it