

Celebre fra tutti gli appassionati di grandi vini, la località del Cuneese

Barbaresco eccelle anche nella cucina

- **Insegna:** Vecchio Tre Stelle
- **Indirizzo:** via Rio Sordo 13, Barbaresco (Cn), Tel. 0173 638 192
- **Internet:** www.vecchiotrestelle.it
- **Chiusura settimanale:** martedì
- **Coperti:** 40
- **Prezzo medio:** 50 euro



La locanda trasformata

Tre Stelle è una frazione del comune di Barbaresco, lungo la strada provinciale che dal centro del paese porta verso Alba. In passato questa era l'unica via di comunicazione tra Alba e Asti e la locanda di Tre Stelle era una sosta obbligatoria per i viandanti che volevano ristorarsi e far riposare i cavalli. E il locale continuò a vivere, comunque, anche dopo la costruzione della nuova strada tra Alba a Asti, perché rimase a lungo l'unica nella zona. Con l'arrivo del turismo colto tedesco e svizzero, attratto dai grandi vini piemontesi, le nove camere del

Tre Stelle si rivelarono providenziali. Nel 1987 Flavio e Daniele Scaiola, fratelli originari di Alba, rilevarono la struttura, risistemando le camere, eliminando il bar attiguo all'osteria e iniziando un'attività basata sulla cucina della tradizione langarola. Anche loro arrivano dalla scuola alberghiera di Mondovì e hanno collezionato esperienze in Italia e in Svizzera. Nel tempo la cucina si è evoluta: nuovi ingredienti e tecniche e, soprattutto, una nuova interpretazione. Il ristorante, ristrutturato nel 1997, accoglie con un ingresso elegante, arredato con divani e tappeti, da cui si passa nella sala, suddivisa in due zone da un camino che fa da divisorio. I tavoli sono rotondi, le poltroncine sono

Thonet, i colori di base l'ocra e il bordeaux. La concezione del "territorio rivisitato" di Flavio Scaiola si avverte nei piatti proposti, unita a una notevole sensibilità cromatica, che genera proposte come il solare capunet estivo di fiori di zuccino su salsa zafferano.

L'impiego di verdure ed erbe di stagione unito alla cultura del territorio produce piatti interessanti come i classici tajarin dei trenta tuorli tagliati al coltello con ragù di verdure estive, basilico e olio di prima spremitura o come i raviolini tradizionali ai quattro arrosti con burro biologico e Timo Serpillo. La carta dei vini dà spazio soprattutto ai prodotti delle Langhe, senza ricarichi eccessivi.

