

Il Tre Stelle che ne vale almeno una

Tre Stelle, bel nome per una località. Di stelle (Michelin) il ristorante ne ha una e vecchio, o almeno anzianotto, lo è di certo. Siamo fuori dall'abitato di Barbaresco (un paese, un vino conosciuto in tutto il mondo), sulla strada che porta a Treiso. Anticamente, l'unica strada fra Asti e Alba, e dal 1875 questa solida costruzione allungata, di un bel giallo carico, è stata locanda (oggi albergo, con nove camere ristrutturate il mese scorso), trattoria (oggi ristorante calmo, signorile) e cambio di cavalli per le carrozze (quando c'erano le carrozze a cavalli). Stupendo paesaggio di vigne, oltre le vetrate.

Dal 1987 qui lavorano i fratelli Scaiola, di Alba. Flavio (scuola professionale a Mondovì, poi esperienze in Francia e Svizzera) sta ai fornelli, assistito dal giapponese Koji Suzuki. Non è una stranezza, in Langa imparano l'arte molti cuochi giapponesi. Daniele, sommelier, viaggia fra cantina e sala, dove trovate anche Paola, moglie di Flavio.

Due i menù-degustazione: uno stagionale (5 portate) a 48 euro, uno a 55, sempre 5 portate ma con libertà di scelta alla carta, purché tutti i commensali concordino (il che non accade quasi mai). La carta è di salda impronta territoriale, come si conviene a un locale frequentato dal turismo enoico, e tutti arrivano con le idee chiare. Non possono mancare la battuta di fassone (in due versioni) né i ravioli «del plin» al sugo d'arrosto e rosmarino né i tajarin «dei 30 tuorli» tagliati a coltello e spadellati con carciofi liguri e Castelmagno (ma con tartufo bianco, in stagione). Su questi piatti si va tranquilli. Ma segnaliamo anche: millefoglie di baccalà con patate, minestra di ceci con costine di maiale, risotto mantecato alla fonduta di Raschera, agnello sardo cotto caramellato sotto le erbe, al forno, guancia di vitello al Nebbiolo. Buona proposta di formaggi, solo piemontesi. Per chiudere, crema bruciata alla vaniglia e coriandolo, panna cotta, sfogliatina di mele e sorbetti di casa.

Molto valida la carta dei vini, con grandi e piccoli-grandi produttori piemontesi, per tutti i gusti e le tasche. Servizio garbato e accurato, nel bello spazio riscaldato da un camino.

VECCHIO TRE STELLE

via Rio Sordo 13, località Tre Stelle, Barbaresco (Cuneo); tel. 0173-638192; CHIUSO: martedì (da gennaio a marzo anche lunedì sera, salvo prenotazione); **COPERTI:** 40; **FERIE:** dal 10 al 25 luglio e dal 23 dicembre al 10 gennaio; **CARTE DI CREDITO:** tutte; **COSTO di un pasto-tipo (vino escluso):** euro 50-55

