

GENTILI VIAGGI

Rusconi Editore

TAM TAM

Mensile di viaggi, attualità, turismo, politica e cultura

Anno 4 n. 9-settembre 1982 - lire 2.300

SENSAZIONALE

L'Australia fotografata dai grandi

PER NATURA

delle
ane

MANI

BELVEDERE



13 / 20

La Morra
piazza Castello 5
tel. 0173/50190
chiuso la domenica sera
e il lunedì

Un nugolo di gentili ragazzette in sale e saloni, il titolare con l'occhio attento che tutto funziona, in cucina altri della famiglia e il gioco è fatto: avere da anni, anzi da decenni, il proprio «ristorante» sempre sulla cresta dell'onda. «Ristorantone»: e il nome è più che giusto per questo che da generazioni è il più famoso locale delle Langhe. È sicuramente anche il più panoramico, con quel piazzale, cuore della Morra, vera balconata sui vigneti che danno il re dei vini e il vino dei re.

Dopo aver respirato l'aria di Langa dal panoramico piazzale, dopo aver bevuto un aperitivo al bar, superate l'ingresso tappezzato della miriade di articoli di giornale che parlano di questo posto: a destra un immenso salone, a sinistra due sale raccolte. Di là potrebbero esserci anche 200 persone ma voi, di qui, tra questi tendoni verdi, tra questi muri tappezzati di fregi dello stesso colore, nemmeno ve ne accorgete. Ed è un piacere, in questo cuore del Barolo, trovare, è ovvio, i grandi delle Langhe in cantina: Gaja, Ceretto, Produttori del Barbaresco, i vini di produzione propria (Dolcetto, Barolo), ma è anche bello poter bere un paio di bianchi dei Roeri (due Arneis), quattro Gavi (Giustiniana, Battistina, San Pietro, La Scolca dall'iperacidità e dall'iper-costò) e, anche, qualche cosa di perfetto e di ben lontano come i grandi della Ca' del Bosco di Franciacorta. Se poi, cambiando un paio di vini, facendo un'abbuffata, il conto sarà sulle 25.000 lire, come non essere felici? Eccovi, dopo dei crostini di pâté che non erano uno splendore, la carne cruda con porcini, il pâté di tonno, la frittata di cipolle discreta, il flan di spinaci con fonduta, il peperone in bagna cauda, le tagliatelle con sugo di carne o i risotti, i funghi fritti, il brasato al Barolo, le tome più o meno stagionate e un pezzetto di sapido, raro, inenarrabile Castelmagno. La panna cotta da manuale e il caffè più che discreto vi faranno lasciare questo posto con nostalgia.

provato il 25 giugno 1982

I NEGOZI

PROVATI PER VOI

LE ENOTECHE

CANTINETTA, piazza Risorgimento 2, tel. 0173/2532. Chiuso il lunedì

Nel cuore di Alba, accanto al municipio, di fronte al duomo, un accogliente buchetto mandato avanti da due coniugi appassionatissimi: dalle 7 del mattino a mezzanotte, Rita e Stefano Boffa, cortesi, gentili, professionali, insegnano ad amare il vino, ad accompagnarlo ai loro sfiziosi tramezzini. Nella loro ordinata lignea esposizione si trovano i prodotti di ogni zona d'Italia e nel loro banco, pronti per la degustazione, 10 rossi, 20 bianchi (ovviamente in frigorifero) e, anche, molte grappe di valore. I nomi sono quelli «giusti»: Ceretto, Cornarea, Amilcare Gaudio, Aldo Conterno, Ca'del Bosco...

**SPECIALE
SPENDER MENO
I VANTAGGI
PER VOI**

Abb. post. gr. 111/70