



## La Raviola Galante Sua maestà l'agnolotto ha la corte in Monferrato

**E'** parecchio intrigante la storia e il modo di lavorare di Giulio Ferraris che, con la moglie, ha deciso di dar vita a un ristorante aperto solo venerdì e sabato sera e la domenica a pranzo. L'avvocato gastronomo Giovanni Gorio è stato il mentore di Giulio e qui regna la vera cucina piemontese, con la riscoperta di antiche ricette, in un'atmosfera conviviale come di festa in famiglia. Non a caso i clienti diventano subito amici e il patron non solo propone i piatti, ma ne racconta l'origine, in un elegante contesto, arredato con mobili d'epoca. Il «re» in tavola (come suggerisce il nome del locale), è l'agnolotto. E nei tre incontri settimanali l'ospite



te ne assaggerà almeno tre tipi (astigiani, gobbi ai tre arrosti, con porri e robiola di Roccaverano, o al «pitu» di Tonco e ancora altri). Vari gli antipasti, dal salame cotto caldo con fichi glassati in zucchero e aceto, alla

salsiccia di Barbera, ai «sorbic». Tra i dolci non mancano pesche limonine o prugne sciroppate. Due curiosità: c'è una piccola libreria con i testi dell'editore Fornaca e il ristorante garantisce menù per celiaci.

**Semifreddo di marroni al cioccolato fondente**

■ Mettere in ammollo in acqua tiepida per 4 o 5 ore 7,5 etti di castagne secche. Colarle e risciacquarle, farle cuocere per circa due ore in abbondante acqua con un cucchiaino di sale grosso, poi colarle e lasciarle raffreddare nel colapasta. Mescolare le castagne con un litro di panna fredda. Tritare il composto ottenuto poco per volta con un robot da cucina e versarlo in una ciotola. A questo punto preparare due bagnomaria: uno piccolo in cui si sciolgono: 125 gr. di cioccolato fondente, 60 gr. di zucchero a velo, 125 gr. di zucchero semolato, 150 gr. di burro, un litro di panna. Nell'altro bagnomaria grande: 1/2 kg di cioccolato fondente, 1/2 litro di panna, 50 gr. di latte intero, 100 gr. burro, 125 gr. di zucchero a velo, mezza tazzina da caffè di rum. Aggiungere il ricavato con il bagnomaria piccolo al trito di castagne e ripassare il tutto poco alla volta nel robot da cucina, così da ottenere una crema densa omogenea e versarla in coppette. Lasciare raffreddare in frigo per un'ora, poi ricoprire la crema con il cioccolato ottenuto dal bagnomaria grande. Rimettere in frigo e servire il giorno dopo.

### Il locale

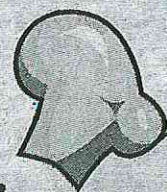
La Raviola galante  
via Maiocco 4,  
Scurzolengo  
tel. 0141/203.015;  
[www.laraviolagalante.it](http://www.laraviolagalante.it)  
Chef: Giulio Ferraris  
Aperto venerdì e sabato sera, domenica a pranzo



LA STAMPA  
CONFCOMMERCIO  
IMPRESSE PER L'ITALIA  
A 8 T 1

MARTEDÌ 10 GIUGNO 2014

**Aggiungi  
un posto  
a tavola...**



La Raviola  
Galante

Ristorante  
Amelista