

La Raviola Galante di Scurzolengo

RISTORANTE

La cultura dell'agnolotto

~ di Giovanni Goria ~

Un appassionato dell'argomento, pur non cuoco né ristoratore di nascita e di mestiere, ma pieno di passione per il mangiare vecchio-piemontese, ha inventato e messo su in un castello dell'astigiano un locale nuovo ed interessante: "La raviola galante". Ecco finalmente, dopo tante budinerie, merenderie, paninoteche, yogurterie e via dicendo, nascere una benedetta agnoloteria! Questo sapiente amico, con una paziente ricerca da perfezionista – nella quale ho ritenuto giusto dargli una mano, del tutto disinteressata – delle ricette e delle materie prime anche in lontane contrade e paese del Piemonte, ha messo a punto ben nove qualità di agnolotti nostrani, storici, alcuni poveri, alcuni sontuosi, che serve dal giovedì sera alla domenica alla gente, in piatti abbondanti e ghiottissimi, insieme a un buon barbera, buon pane e salame e altre cosette (e l'offerta è pur conveniente, talché gli ho detto che di questo passo non si arricchirà!). L'intenzione più che patriottica è di attirare i giovani in motocicletta dalla pizza e birra agli agnolotti e barbera. Se siete in gamba potrete mangiare tre piatti, di tre diverse qualità del giorno, in ciascuna sera. Vi consiglieri: agnolotti classici d'asti e del Monferrato "alle tre carni arrosto" (vitello, maiale e coniglio), gli agnolotti magri di porri e robiola, gli agnolotti poveri dei montanari cuneesi di cipolle e patate fritte con salsiccia... e se poi vi rimane un po' di posto



AGNOLOTTI FATTI A MANO

- agnolotti gobbi ai tre arrosti
- agnolotti di stufato d'asino
- agnolotti poveri delle Prealpi Cuneesi
- agnolotti di seriasso ed erbe aromatiche
- agnolotti di porri e robiola
- agnolotti di funghi freschi e fave
- agnolotti verdi al "plin" con fonduta
- piccoli agnolotti di anatra in brodo
- raviole galanti di riso, mandorle ed amaretti

La sinfonia del gusto