



## Il bello e il buono

Edoardo Raspelli

# Se una cena non basta—

Un posto come Arborina, nel cuore delle terre del Barolo, con uno chef come Andrea Ribaldone, va gustato a lungo

Non potete andarci solo a mangiare; non potete arrivarci solo per mettere le gambe sotto il tavolo. Certo, non sarà una cosa da tutti i giorni, non sarà una spesa indifferente (anche se non mostruosa), ma certo un posto così, in un ambiente così, in un territorio così, val la pena di conoscerlo bene, e questo relais merita almeno il soggiorno di una notte. Le non molte camere e suite hanno una vista ingolosente affascinante e anche singolare perché siete nel cuore del Barolo, in un angolo chiamato, appunto, Arborina, dove, da poco, parte dei vigneti destinati a dare l'uva nebbiolo per il re dei vini ed il vino dei re è stata destinata alla costruzione di questo bellissimo relais. Un panorama che vi godrete dal letto attraverso l'affaccio sulle Langhe dalle grandi vetrate della vostra stanza o dal suo balcone o (se siete a piano terra) dal prato sotto i vostri piedi. Tra il legno e la pietra un ascensore vi porta all'altezza della vostra camera. Si varca un austero cancello d'entrata e si sale nell'ampio cortile rettangolare ed erboso: a destra il settore ospitalità, cordiale e confidenziale; a sinistra il lato gastronomico dove potrete mangiare «sempre» perché quando è chiuso il «ristorante gastronomico» è comunque aperta una sala alternativa.

«Osteria» è un nome riduttivo, a cominciare da colui che dirige i fornelli e che non è il primo che passa per la strada e che arriva in cucina, dal momento che lo chef Andrea Ribaldone è tra i più rappresentativi della regione della gola, il Piemonte. Si è fatto le ossa dagli Aiachini alla Fermata, alla periferia di Alessandria; poi ha portato la sua bravura al mitico «Alli due buoi rossi», nel cuore della città di Gianni Rivera. Infine ha trasferito piatti e posate nelle Langhe, in questo elegante relais, dall'arredo raffinatamente minimalista come l'interno del suo locale dalla luce volutamente fioca.

Due menu degustazione (a 70 e 80 euro), menu medio completo 110-120 per una



cucina che offre (come sempre di più, ahimè) ingredienti dai nomi sconosciuti e approfondita ricerca estetica ma che sono più che buoni: cialde di semi su fogli di carta (!), «il vitello e il tonno», la quaglia alla Marengo, gli agnolotti in due versioni (al sugo d'arrosto e su ghiaccio), guancia brasata, piccione con ceci aglio nero e piccoli frutti, la crema chiboust. —

© BY NQ/ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

### Osteria Arborina

La Morra (Cuneo), frazione Annunziata 31  
Tel. 0173.500340-500351  
www.arborinarelais.it  
Chiuso domenica sera e tutto lunedì  
Provato il 18-5-2018

### VOTO

16/20

POSIZIONE	★★★★★
AMBIENTE	★★★★★
SERVIZIO	★★★★★
VINI	★★★★★