

Torino



CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM



Radici, quando i piatti moderni nascono da ingredienti antichi

di Cavallito & Lamacchia



Avete presente **Guido Martinetti** l'ex proprietario con **Federico Grom** dell'omonima catena di gelati? Ora, come probabilmente saprete, i due ex ragazzi hanno venduto le gelaterie e investito sulla terra. Terra di **Monferrato** dove gli stessi avevano già l'azienda agricola Mura Mura e dove hanno acquistato i terreni adiacenti per fondare la loro azienda vitivinicola. Sempre sulla stessa collina Guido Martinetti ha fondato lo splendido **Relais Le marne** ristrutturando in maniera impeccabile e poetica due grossi casali di campagna. Dentro questo eden agricolo sorge il ristorante **Radici** che ora ha cambiato cuoco e, almeno in parte, cucina. Al comando c'è **Mykyta Bada** che i più appassionati ricorderanno al Cannavacciuolo Bistrot di Novara e a Piazza Duomo di Alba.

Basta aprire il menu per capire la caratura del giovane cuoco ucraino che si propone di reinterpretare gli alimenti della cucina piemontese contadina declinandoli in alta gastronomia. Il tentativo è certamente riuscito perché, oltre ad alcuni piatti più semplici -ma comunque gustosi- che vanno a soddisfare le esigenze della clientela internazionale dell'albergo, propone piatti moderni e di personalità come i tajarin 30 tuorli, serviti croccanti, al pepe nero del Madagascar e polvere di lievito di birra. La dimostrazione del successo del piatto? Pur non avendo mai assaggiato questa ricetta, sin dalla prima forchettata, l'accostamento ci pare naturale: un piatto moderno pensato con ingredienti antichi. A seguire il Risotto al caramello di cipolla alla vaniglia, crema di sedano rapa e aglio nero. Ed ecco arrivare al tavolo gli Asparagi alla brace accompagnati da cardoncelli e lentinule rosolate con zabaione ai funghi a unire il piatto. Ancora i Rognoni di coniglio con vellutata di carote al cocco e crema di nocciole a dimostrare che le proposte vogliono incontrare la campagna ma con buoni vini nel calice e con una scarpetta di pane di semi antichi. Si spendono una settantina di euro senza rimpianti.

Radici Ristorante in Vigna

Costigliole d'Asti

Strada Pasquana 3

tel. 0141.1855773