



Prato Gaio

Ristorante annesso all'albergo
Località Versa, 16 - Bivio per Volpara
Tel. 0385/99726
Chiuso il lunedì sera e il martedì
Orario: mezzogiorno e sera
Ferie: gennaio
Numero dei coperti: 100
Prezzi: 45-50 mila escluso il vino
Carte di credito: nessuna
Prenotazione: consigliabile

Difficilmente in un ristorante d'albergo si trova una cucina legata al territorio: questo accade invece al 'Prato Gaio', anche perché la ostinata ricerca di prodotti di assoluta qualità è affidata a Giorgio Liberti, buon conoscitore della sua terra e ottimo, didascalico divulgatore di informazioni ai suoi clienti.

In cucina la madre di Giorgio e la cognata preparano con competenza i **marubé**, i **duls in brusc** (filetti di pollo in salsa di uova e aceto), l'insalata di cappone, i **pansoti** alle erbe, i risotti alle erbe, le carni cotte nel vino, il merluzzo con l'uvetta. Ai genuini salumi - anch'essi stagionali, come tutto il menu - si accompagna un capolavoro di semplicità, la **schita**, una sorta di schiacciata fatta solo di acqua e farina. Tra i dolci - tutti casalinghi -, il salame al cioccolato, buone crostate e un classico di queste parti, la **torta paradiso**; ma si può chiudere il pasto anche con una frutta cotta sorprendentemente saporita, la **marinà** (amarene macerate in vino rosso e zucchero). A proposito di vino: siamo in una delle regioni enoiche più importanti del Nord e al 'Prato Gaio' meriterebbe sostare anche solo per godersi il paesaggio dell'Oltrepò, con le sue dolci colline disseminate di filari. I vini serviti nella sala da pranzo dell'albergo sono naturalmente locali, scelti fra i migliori. Una sosta di grande soddisfazione, ad un prezzo non sempre economico, pienamente giustificato dalla bontà della tavola e dalla ricerca assidua di piatti ed ingredienti particolari.