



Prato Gaio



Ristorante annesso all'albergo
Località Versa, 16 (bivio per Volpara)
Tel. 0385/99726
Chiuso lunedì sera e il martedì
Orario: mezzogiorno e sera
Ferie: gennaio
Coperti: 100
Prezzi: 50 mila vini esclusi
Carte di credito: nessuna

Quanti si aspetterebbero dal ristorante di un piccolo albergo dell'Oltrepò Pavese, defilato rispetto agli itinerari principali, un recupero rigoroso della cucina del territorio, una ricerca filologica di ricette locali, reinterprete quel tanto che basta per alleggerirle, senza però stravolgimenti o ammiccamenti a mode del momento? Eppure, tutto questo accade nel locale di Giorgio Liberti e della madre Ester. Per questo, dopo meditate riflessioni, ve lo riproponiamo: il conto che pagherete giustifica appieno l'esperienza gastronomica e l'accuratezza del servizio.

I salumi che Giorgio stagiona personalmente sono splendidi: **pancetta** e coppa, sono accompagnate dalla **schita** (schiacciata); oltre ai classici **duls in brusc** e **marubé**, completano gli antipasti l'insalata di cappone, le frittate e la sfoglia con zucchine e menta. Le paste sono tutte fatte a mano e prevedono numerose variazioni sul tema ravioli, serviti asciutti o annegati in un generoso **sor-bir**: da quelli, tipicissimi, di stufato, ai **ravioloni di merluzzo**, ai tortelli di castagne; molto validi anche risi e **risotti**, di volta in volta proposti con le erbe selvatiche, col piccione, coi peperoni, con zucca e porcini secchi. I secondi, a parte un insospettato **merluzzo con uvetta**, sono dominati dalle carni: ecco lo **stufato di manzo**, il vitello alle erbe aromatiche, il **filetto con le prugne**. E' doveroso un assaggio dei formaggi pecorini e caprini di ottimi produttori locali, prima di dare il via a dolci strepitosi: mela renetta al cartoccio, **marinò** (amarene cotte col vino rosso), salame di cioccolato, **torta paradiso** e crostate a volontà.

Ad accompagnare il tutto, ampia scelta di più di 70 etichette che rappresentano il meglio della produzione dell'Oltrepò.