



Prato Gaio

Ristorante annesso all'albergo

Località Versa, 16-bivio per Volpara

Tel. 0385-99726

Chiuso lunedì e martedì

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: tra gennaio e febbraio

Coperti: 60

Prezzi: 35-40 euro vini esclusi

Carte di credito: CS, MC, Visa, BM

Prato Gaio può essere definito senza esitazione un autentico presidio dell'Oltrepò Pavese. Da oltre un trentennio, Giorgio Liberti con la complicità di Daniela Calvi, offre un estratto dell'immenso – spesso sottovalutato – patrimonio di piccole produzioni artigianali locali, dalle farine alle carni, dai salumi – a lungo stagionati nelle proprie cantine – ai formaggi e a molto altro. In questo locale si gustano i piatti della tradizione contadina, si rispolverano ricettari, si dà valore a materie prime pressoché estinte nella ristorazione turistica convenzionale. Eccone una veloce rassegna: da provare, dopo l'assaggio – obbligatorio – di pancetta doppia stagionata per oltre un anno, il *duls e brusc* (10 €) o la crema di piselli con aringa affumicata. Tra i primi, meritevoli le paste fatte in casa, in particolare il *surbir* di ravioli. Da repertorio, tra i secondi, il collo ripieno di fegato grasso e, in alternativa, il baccalà in umido (16 €). Ricca la selezione di formaggi, curata quella dei dessert. Enciclopedica la carta dei vini – firmata da Gino Veronelli in persona – che parla unicamente oltrepadano. Menù degustazione a 35 e 50 euro.