



Prato Gaio

indirizzo frazione Versa,
Montecalvo Versiggia (Pv)
telefono 0385 99726
giorno di chiusura
lunedì e martedì
ferie 7 gennaio-7 febbraio
prezzo medio (bevande escluse)
35-40 euro
carte di credito
nessuna

Una giornata trascorsa in una terra di vini, come l'Oltrepò Pavese, a pochi chilometri dal caos della grande metropoli milanese, non può che essere all'insegna del relax e soprattutto della gastronomia. Quindi, non perdiamo tempo e fermiamoci a Prato Gaio, ristorante guidato da Giorgio Liberti, che con un gran sorriso vi accoglierà e vi condurrà alla scoperta dei piatti del passato e dei vini, in particolare quelli dell'Oltrepò Pavese. Affidatevi a lui in questo assaggio perché vi offrirà uno spaccato poco conosciuto. La cucina è quella tipica della zona a cavallo tra le tradizioni pavese e piacentine. I piatti della memoria sono elaborati e proposti in maniera intelligente, tradizione e innovazione si combinano armoniosamente: la saracca, aringa affumicata, non si utilizza più, ma lo chef ha creato una ricetta originale, *duls in brusc*, per condire le carni lessate di animali da cortile: nasce così una delicata salsa a base di acciuga sotto sale, aceto di vino, rosso d'uovo, zucchero, capperi tritati, olio e sale.

Ma non facciamo anticipazioni affrettate e proseguiamo con ordine: tra gli antipasti, oltre al già citato *duls in brusc*, potrete gustare salumi tipici dell'Alta Valle Versa, il salame di testa con insalatina di pere, grana e aceto balsamico, l'insalata tiepida di baccalà con patate, cannellini, cipollotto e pomodoro. Si prosegue poi con delle paste rigorosamente fatte a mano con farina di grano macinata a pietra: dai tagliolini con freguglie di baccalà e pomodoro all'olio extravergine d'oliva ai ravioli con farcia di borlotti e salsiccia in salsa di pomodoro, una libera interpretazione in chiave estiva della classica pasta e fagioli. E ancora potrete spaziare dal baccalà croccante al forno all'aringa, sempre "croccantata". Prima del dolce dovrete degustare qualche formaggio, tra cui lo *strachin tund*, prodotto in val Taleggio, e il vero e ormai raro gorgonzola malghese a due cagliate e senza fermenti. E, alla fine, la dolcezza: salame di cioccolato fondente Domori e confettura di albicocche.



Il luogo
goloso

• **Azienda Agricola Pietro Torti**
con i suoi eccellenti vini dell'Oltrepò Pavese
frazione Castelrotto, Montecalvo Versiggia (Pv)
tel. 0385 99763