



PRATO GAIO

FRAZIONE VERSA 16

www.ristorantepratogaio.it

☎ 0385 99726

**Chiuso: lunedì e martedì - Ferie: un mese
tra gennaio e febbraio - ✂ 50 - € 45/55**

Tradizione

Nel cuore della spettacolare valle del torrente Versa, Montecalvo è anche la patria del Museo del Cavatappi; qui il ristorante Prato Gaio ci sfoglia il suo menu come fosse un libro, poiché "tutto ha un racconto": non c'è un piatto, ma una storia; e non c'è un vino, ma bollicine da stanare con passione. Merito del patron Giorgio Liberti, appassionato discendente di una famiglia che si dedica a questo ristorante da decenni. La cucina è studio di antiche tradizioni, reinterpretazioni di piatti scomparsi, che si chiamano: collo ripieno con fegato grasso d'oca, minestrone con battuta di lardo come si faceva una volta, baccalà con cipolle e uvetta, "Duls in brüsc" (pollo in agrodolce dei contadini di inizio secolo), "La via del sale" (trittico dei soli pesci di mare che si mangiavano qui un tempo - il baccalà, la sarda e l'acciuga - che giungevano, essiccati o conservati, lungo, appunto, la cosiddetta via del sale). E poi ci sono le ricette creative come il baccalà croccante con mandorle e pistacchi e salsa di arance e zenzero. Tutto viene fatto a mano, come i ravioli di farina di castagne o il pane. E in estate le amarene vengono denocciolate per farne la "marinà", una zuppa calda servita con fior di latte e cannella. Due i menu degustazione: quello della tradizione (4 portate a 40 euro) e quello dal suggestivo nome di "Un lungo viaggio: dal mio cortile si vede il mare" (8 assaggi a sorpresa a 55 euro). Oltre 150 i vini dell'Oltrepò con etichette meno note e speciali serate di degustazione in cui si stappano vecchie bottiglie per appassionati e non solo.

Piatto da non perdere Agnolotto di stufato.