



Prato Gaio

fraz. Versa

☎ 038599726

www.ristorantepratogaio.it

Chiuso: lunedì e martedì

Ferie: in gennaio

Coperti: 50

€ 45 vini escl.

☺ tutte * ♿ ♻

78



47 Cucina | 15 Cantina |

15 Servizio | 1 Bonus

GUIDA 2012: 77

Ristorante. È sempre un piacere entrare nel regno di Giorgio Liberti, inappuntabile patron di un locale da decenni punto di riferimento per quanto riguarda la ristorazione della zona (bonus). L'ambiente è caldo e accogliente, i tavoli ben distanziati coperti da belle tovaglie di Fiandra. Giorgio vi accoglie descrivendo con passione e competenza i piatti che raccontano la storia della Valle Versa, a partire dal classico "Un mare d'Oltrepò" che include acciughe baccalà e aringhe, gli unici pesci, in quanto adatti a lunga conservazione, utilizzati un tempo nella cucina oltrepadana. In cucina, una Daniela Calvi particolarmente ispirata. Il menu indica la provenienza delle materie prime. Si comincia bene, con un appetizer tutt'altro che scontato - crostini di pane con acciughe del Cantabrico e crema di borloti - e bollicine offerte. Per l'antipasto scegliamo un tris che include una strepitosa pancetta di due anni, il classicissimo "duls in brusc" (petto di faraona lessata con salsa agrodolce) e una crema di piselli al profumo di basilico e freguglie di aringa affumicata. Si prosegue con impeccabili agnolotti di stufato al sugo di stufato. Meglio ancora i secondi: eccellente il collo d'oca ripieno al fegato grasso e confettura di cipolle rosse, non da meno le costolette d'agnello in crosta di pistacchi e mandorle al profumo di timo. Buonissimi i sorbetti finali. Coerentemente con la filosofia del locale, l'ampia "gaia carta" dei vini include solo referenze d'Oltrepò, con ricarichi correttissimi. L'unica pecca del passato - l'impossibilità di usare le carte di credito - è stata finalmente colmata.