



4

PRATO GAIO

Località Versa - Montecalvo Versiggia (Pavia) - Tel. 038599726

Il locale è gestito dalla famiglia Liberti, osti fin dall'Ottocento, che si sono così suddivisi i compiti: Giorgio Liberti si occupa della sala e della cantina mentre in cucina "regna" la madre, Ester validamente coadiuvata dalla nuora. La cucina è quella tipica della zona (a cavallo tra le tradizioni pavese e piacentine), rivisitata con grande intelligenza. Un esempio: la saracca (aringa affumicata) ormai non si trova più; ed ecco, allora, l'utilizzo in modo originale dell'acciuga sotto sale per la preparazione del duls in brusc, deliziosa e delicata salsa per condire le carni lessate di animali da cortile. Fra i primi: ravioli di ricotta ed erbe o di stufato di carne; pisarei e fasò; da non perdere il raviolone di merluzzo in umido con cipolla e uvetta.

Altro esempio di creatività: in alternativa agli animali da cortile, il classico ripieno d'antan per capponi e galline (fatto con mortadella, fegatini, prosciutto, uova, pane, grana e prezzemolo) viene trasferito dentro un involtino di lattuga, servito con un gustoso bagnetto a base di peperoni. Fra i dessert della casa da gustare la marinà in stagione (amarene cotte nel vino rosso). Ben rifornita anche la lista dei vini.

Le grandi sorprese

- 1 Filipot - Torre Pellice (Torino)
- 2 Cascinale nuovo - Isola d'Asti (Asti)
- 3 Osteria del Pomiroeu - Seregno (Milano)
- 4 Prato gaio - Montecalvo Versiggia (Pavia)
- 5 Osteria della Brughiera - Villa D'Almè (Bergamo)
- 6 Parbellini - Isola Rizza (Verona)
- 7 Enoteca Marcucci - Pietrasanta (Lucca)
- 8 Caino - Montemerano (Grosseto)
- 9 La Madonnina del Pescatore - Senigallia (Ancona)
- 10 La Ghinghetta - Portoscuso (Cagliari)

