

IVG

Al Castello di Alto una cucina di confine tra Liguria e Piemonte

di **Elisa e Stefano Pezzini**

17 Agosto 2018 - 10:47



“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



Qualcuno lo ha definito, molto scherzosamente, il “Bel Renè della cucina”, non si sa bene se per il soprannome che ricorda il famoso bandito milanese Vallanzasca (il “Bel Renè” per antonomasia), o se perchè la sua cucina è una cucina ruspante, da “mala” (ma buona e tradizionale), raccontata e proposta in maniera “ruspante”, genuina, con tanta simpatia. Renè (per gli amici, per gli altri, comunque, semplicemente Renato) è un omone che compensa la perdita di capelli con la crescita di baffi annodati a treccine, quasi un druido celtico. E celtici sono i suoi piatti, nel senso di tradizione, rigorosa, quasi talebana. E’ il patron, anima, oste, cuoco dell’Osteria del Castello ad Alto.

L’Osteria del Castello esiste da diversi decenni, ma solo con Renè ha raggiunto una continuità, di gusto e gestione, capace di attirare turisti dalla Riviera e dal cuneese, perchè Alto, è vero, guarda la Liguria (Castellermio la divide dalla Valle Arroscia, il Pennavaire nasce poco sopra, a Caprauna), ma a livello burocratico e geografico è in provincia di Cuneo. E allora ecco una cucina (non aspettatevi piatti ricercati e innovativi, qui siamo nel centro della tradizione ligure-piemontese) vera, fatta non tanto di mercato quanto di stagionalità: funghi, tartufo nero, porro in stagione, formaggi d’alpeggio e salumi delle vicinanze, un occhio alla cucina bianca, un altro al pesto di Liguria, uno sguardo alle erbe di montagna, un altro a quelle della Riviera. Bando alle ciancie.

L’antipasto è un tripudio di salumi e formaggi, accompagnati dal pane cotto ogni giorno, i primi spaziano dai ravioli di magro o di carne, fatti in casa, ca va sans dire, così come le tagliatelle, le pappardelle, gli sciancui, pasta tipica di Alto (acqua e farina, e a proposito, a quanto una De.Co., visto anche il successo dell’omonima sagra?) da condire con sugo di funghi o di porri, sughi che spaziano dai ragù ai funghi, dai porri appunto ai tartufi. Secondi da urlo, rollate di coniglio e arrostiti cotti nel forno a legna (mercoledì e sabato, in estate, c’è la pizza), e in inverno zuppe della tradizione, minestrone, trippa e tanto altro ancora. Carta (a voce, visto la rusticità del posto) dei vini molto limitata ma interessante,

porzioni abbondanti e prezzi più che giusti e, alla fine, alcuni distillati che potrebbero stupirvi. Ci sono anche alcune camere per chi avesse esagerato con le libagioni, o chi volesse trascorrere qualche giorno di tranquillità o solo per fuggire alla canicola rivierasca. Prenotazioni: 366 871 7984.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)