

IVG

L'Angusteria di Albenga spegne due candeline e "scalda i fornelli" per la ripartenza

di **Redazione**

03 Aprile 2020 - 10:59



L'**Angusteria di Albenga**, ristorante specializzato in carni di angus allevate a **km 0**, compie due anni. Con l'attività momentaneamente chiusa a causa dell'emergenza sanitaria causata dal Coronavirus, tuttavia, i festeggiamenti per il traguardo raggiunto sono solo rimandati.

Ma se da un lato le luci sopra i tavoli del ristorante ingauno si spengono, dall'altro lato si accendono le idee di **Mauro** - titolare dell'attività - oggi più che mai impegnato nella ricerca di **nuovi piatti homemade** da proporre a tutti i clienti del locale.



Ed è proprio la quarantena obbligata, in un certo senso, a rafforzare quello che, dalla sua nascita, è uno dei valori fondamentali dell'Angusteria: l'esaltazione dei prodotti a km 0. Dalle **carni allevate sulle colline di Ranzo**, a poca distanza dal ristorante di Albenga, sino alle **battute al coltello** (piatto forte del ristorante): tutti prodotti di prima scelta, espressione di una cucina sempre pronta a premiare il prodotto locale.

Nascono così, durante queste settimane di stop forzato, le novità pronte a deliziare (si spera al più presto) tutti i clienti dell'Angusteria: "Abbiamo intensificato l'allevamento femminile e siamo al lavoro su **una bresaola che si preannuncia davvero eccezionale** - spiega Mauro -. Di recente, inoltre, abbiamo raggiunto un accordo con un produttore di ottime patate di Calizzano".



Tutte le carni - di **angus femmina di ceppo irlandese** - vengono cucinate e lavorate con il fuoco e sulla pietra lavica. Primi, secondi, contorni: un menù 100% carne che non accetta compromessi. Proprio come accade per la già citata battuta al coltello, che viene cucinata e proposta in diversi modi: con la cipolla caramelata, con il castelmagno, ma anche con le verdure di stagione, come i carciofi, per un totale di circa dieci gustosi accostamenti tutti da provare. E poi i **dolci**, tutti fatti in casa con materie di prima scelta.

Nonostante lo stop dettato dall'emergenza sanitaria, quindi, l'Angusteria di Mauro non si ferma e - con tutto lo staff - si prepara a festeggiare insieme a tutti i clienti il secondo anno di attività.

"L'Angusteria" è ad Albenga (zona Vadino) in via Tiziano n.5. **Per maggiori informazioni** e per restare sempre aggiornati su tutte le novità visitate la pagina facebook del ristorante (cliccando [QUI](#)).