

Dimore e praline

DORMIRE

Albergo dell'Agazia

Via Fossano 21, frazione Pollenzo, Bra

Tel. 0172-458600

Albergo 4 stelle, 44 doppie e 3 suite

Prezzi: doppia uso singola 155-195, doppia 195-240, suite 290-340 euro, prima colazione inclusa

Situato in un grande complesso a corte (nella foto), antica sede della direzione delle aziende agricole dei Savoia, l'albergo è il risultato del recupero delle costruzioni in stile neogotico volute da re Carlo Alberto a Pollenzo. Camere ampie e confortevoli, suite,



ristorante, centro fitness con sauna, bagno turco e piscina, garage privato. Accanto all'hotel si trovano la sede dell'Università di Scienze gastronomiche (il primo ateneo al mondo interamente dedicato alla cultura del cibo), la Banca del vino (tel. 0172-458418) e il ristorante Guido (tel. 0172-458422).

Bricco dei Cogni

Località Bricco Cogni 39, frazione Rivalta, La Morra

Tel. 0173-509832/335-6497532

Affittacamere, 6 doppie

Prezzi: doppia uso singola 60-90, doppia 70-100 euro (supplemento letto aggiunto 14-18 euro); prima colazione 7,5 euro a persona

Poco lontano dalla piazza di Rivalta, frazione lamorrese tra Verduno e Pollenzo, la bella casa di campagna della famiglia Bolzano è diventata una dimora da sogno grazie a un lavoro di ricostruzione e di ricerca sul mercato antiquario. Gli ambienti sono eleganti e caldi, a cominciare dalle camere. La colazione (marmellate e torte casalinghe, ma anche formaggi e salumi) è servita in una sala con camino affacciata sulle colline della Langa.

Corte Gondina

Via Roma 100, La Morra

Tel. 0173-509781

Albergo 3 stelle, 12 doppie e 2 triple

Prezzi: doppia uso singola 75-90, doppia 90-125, tripla 135-155 euro, prima colazione inclusa

Restaurata di recente, quella che fu la dimora di Radegonda Oberto detta Gondina, storica maestra di La Morra, ha 14 raffinate stanze (standard e superior), curate nei particolari. Piacevoli e rilassanti anche gli ambienti comuni. La colazione a buffet soddisfa tutti i palati: marmellate, miele, brioche, dolci di pasticceria, torte dolci e salate fatte in casa, yogurt, cereali, frutta fresca, prosciutto crudo e formaggi tipici come raschera, bra, testun.

COMPRARE

Pasticceria Barbero

Via Vittorio Emanuele 74, Cherasco

Tel. 0172-488373

Legioni di appassionati hanno sostato in questa mitica pasticceria per gustare i baci di Cherasco, cioccolatini con pezzetti di nocciole la cui ricetta risale a Marco Barbero, uno dei fondatori della bottega. Giancarlo Torta è subentrato alle leggendarie sorelle Barbero, delle quali segue fedelmente le



ricette. Ottimi anche i marron glacé, la pasticceria secca e le sempre più varie specialità al cioccolato. Ultimo nato il cascé alla grappa di Levi, una nuova pralina al cioccolato ripiena del famoso distillato di Levi di Neive.

Pasticceria Ravera

Via Cavour 15, Cherasco

Tel. 0172-488395

Sotto i portici, ecco un'altra pasticceria, di nascita recente ma dai gusti antichi. Walter Ravera (nella foto sopra, con la moglie Margherita) è un ottimo pasticciere e cioccolatiere: provate i suoi baci di Cherasco, il torrone al cioccolato, le paste secche e alla crema e altre golosità. Da non perdere le ultime novità che Walter Ravera inventa per la clientela: l'anello dell'imperatore e i salami di cioccolato.

Cherubino Germanetto

Frazione Bricco, Cherasco

Tel. 0172-495535

Questa piccola azienda agricola alleva, quasi per hobby, chioccioline che vende anche al minuto. D'estate ci sono le «camminanti», d'inverno le «opercolate», ossia chiuse nel guscio. Per acquisti è meglio telefonare per accertarsi che ci sia prodotto, soprattutto d'estate.

Le farine

Mulino Sobrino

Via Roma 108, La Morra, tel. 0173-50118

A Renzo Sobrino bisogna essere riconoscenti, perché ha contribuito a salvare sapori e tecniche che rischiavano di scomparire. Materie prime biologiche di qualità, un'antica macina in pietra e una lavorazione accurata sono i segreti delle sue celebri farine: di mais ottofile (rara varietà di Langa), frumento (adatte per preparare i tajarin), segale, orzo, avena, castagne. Da alcuni anni Sobrino produce il kamut e il farro per chi è allergico al glutine (nella foto). Le sue farine si possono trovare in molti negozi d'Italia.

