

la Repubblica

SABATO 30 GIUGNO 2012

TORINO

■ XX

LA PAGINA DEL GUSTO



LA CUOCA

Monica Pautassi,
figlia d'arte

SARANNO FAMOSI

MARCO TRABUCCO

LA GARANZIA DI UN COGNOME "A KM ZERO"

SI PARLA tanto delle vecchie osterie di Langa. Una delle più vere, in realtà sta nel Roero a Govone, ed è nata da pochi mesi. Trattoria Pautassi si chiama e già dall'insegna capisci che sei finito nel posto giusto: due belle salette, su due piani, con una ristrutturazione intelligente dove ieri e oggi si incontrano e d'estate un terrazzino da cui la vista spazia sull'orizzonte. In cucina c'è Monica Pautassi, erede di una tradizione culinaria antica che le arriva dalla mamma Wanda, per anni cuoca del glorioso San Marco di Carmagnola. Già il cognome è

una garanzia di fedeltà al Piemonte, un cognome a «chilometro zero» come dice il compagno Luis Cabases, che l'aiuta in sala (con lui il figlio Giacomo, con lei in cucina la figlia Vera). La scelta intelligente è quella di una cucina semplice: salumi, zucchini in carpione, tajarin, e agnolotti, brasati, vitello tonnato. Un bonus speciale va ai dolci e a una carta dei vini che con poca spesa permette di bere bene.

TRATTORIA PAUTASSI — via Boetti 21, Govone (Cn), info 0173/58010

© RIPRODUZIONE RISERVATA