

Schietta cucina roerina sotto il castello sabauo

Una coppia di appassionati ha aperto da due anni a Govone la trattoria Pautassi oggi una delle vere osterie di Langa e dintorni, capace di coniugare i vantaggi e i comfort della modernità ai prodotti e ai cibi che sono la tradizione della zona



CAVALLITO & LAMACCHIA

T

RA LE costruzioni nate all'ombra del castello di Govone, una volta abitate dalle corte e dai servitori dei Savoia, spicca l'insegna dai caratteri retrò della trattoria Pautassi. Un'insegna che non mente perché, pur se il locale è di recente fondazione, le sue radici affondano perfettamente nei fecondi territori di Langa e del Roero. Il locale è bello ed informale, una casa ben ristrutturata, calda nel tardo autunno e in inverno quando al cucina di queste colline dà il suo meglio, fresca in estate quando concede la possibilità di mangiare su una piccola terrazza con vista sul centro storico del paese, da un lato, sul castello e sulle alture dei Roeri dall'altra.

Apriamo il menu e troviamo esattamente quello che avremmo voluto trovare in un posto così: la battuta di vitellina, il vitello tonnato, l'insalata russa, le acciughe rosse, cioè pane, acciughe e salsa rossa. Tutti antipasti ben eseguiti ma, soprattutto, preparati con prodotti selezionati con cura e provenienti da luoghi in cui si può arrivare in bicicletta partendo dal ristorante senza essere Froome. Capitolo primi. Partiamo

con i tajarin dei 40 tuorli con ragù di Fassone di cui abbiamo apprezzato la pasta più del condito condimento e con gli gnocchi al pesto di pomodorini secchi e robiola, unica eccezione (parziale) questo suggerito al rigore di un menu tutto legato al territorio.

Viva la trippa e le frattaglie! Quando vediamo che in carta c'è la trippa con i fagioli non abbiamo dubbi, la ordiniamo al volo e siamo ricompensati con un piatto franco e ruspante che ci mette allegria. Azzeccato anche l'abbinamento del coniglio -le cui carni dimostrano il pedigree contadino - con le acciughe: animale da cortile e pesce povero di confine. Per terminare, la cassata Pautassi, particolare sintesi di sapori siciliani e piemontesi, ma anche la "sopa marcaleon" che ha un ottimo aspetto ma che, lo confessiamo, non abbiamo avuto più la forza di assaggiare. Il conto? Diremmo che si può stare tranquillamente sui 30/35 euro. Esi può bere bene, anche abbicchiere, con spesa più che ragionevole.

Trattoria Pautassi, Via Boetti, 21 Govone (CN), tel. 0173 58010, www.trattoriapautassi.it Chiuso il lunedì e martedì.

R.it

INTERNET

Sul sito torino.repubblica.it, notizie, immagini e aggiornamenti sulla cronaca di Torino e della regione