

GOVONE (CN)

80 KM A NE DI CUNEO, 20 KM DA ASTI SS 231 O A 33

Pautassi

Trattoria

Via Boetti, 21

Tel. 0173 58010

Chiuso lunedì e martedì

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: 10 gennaio-13 febbraio

Coperti: 40 + 20 esterni

Prezzi: 30-32 euro vini esclusi

Carte di credito: BM, CS, DC, MC, Visa

Govone è l'estrema propaggine di quel territorio che si chiama Roero e che Fenoglio, forte della sua albesità, chiamava semplicemente Oltretanaro. Troverete l'osteria Pautassi all'inizio della contrada che dal parco del castello sale verso il borgo. Vi accoglierà Louis Cabases, catalano trapiantato in Langa, anfitrione cordiale, mentre ai fornelli Monica Pautassi continua la tradizione di famiglia. La lista delle vivande è dettagliata (riporta la provenienza delle materie prime citandone il fornitore) e attenta anche alle esigenze di chi predilige la cucina vegetariana o ha intolleranze alimentari. Su queste colline l'antipasto più che un piatto è un rito: concedetevi il piacere della battuta di vitellina piemontese, del classico **vitello tonnato** (9 €) o delle immancabili acciughe ai bagnetti verde e rosso. Tra i primi, **agnolotti dal pin al burro d'alpeggio e rosmarino**, **tajarin 40 tuorli al ragù di fassone** o al pesto di borragine, gnocchi alle zucchine (11 €). Per secondo potrete scegliere tra **muscolo al Nebbiolo del Roero** (12 €), **coniglio ai profumi dell'orto**, polpette di ricotta al sugo e, in estate, un ottimo **carpione**. Invitanti i dessert (5,50 €): pane, cioccolato e frutti rossi, panna cotta alla nocciola, parfait di mele e pistacchi, sorbetto alla fragola e basilico, la cassata Pautassi. La carta dei vini privilegia i produttori locali. Bevendo una buona bottiglia, ricordate che a Govone visse e morì Giovanni Dalmasso, il più grande scienziato vitivinicolo del secolo scorso: se i vini di queste colline sono apprezzati nel mondo il merito è anche suo.