

A Moncalvo la trattoria della felicità a 'Km 0'

14/03/2014 - La Stampa - Dolce e Salato



Non ero mai entrato in quel locale nell'angolo basso della grande piazza di Moncalvo che dall'Ottocento porta il nome di Corona Reale (via Boggeri, 22 – tel. 0141/91.71.30).

Nel dopoguerra è stato un elegante albergo, poi è diventato pizzeria e infine birreria. Ma cinque anni fa, Sonia Damarco e il marito Domenico Andrin (lei ai fornelli e lui in sala), dopo averlo rilevato nel 2002, lo hanno trasformato in una trattoria della felicità, puntando su una cucina della tradizione a chilometro ravvicinato (e a prezzi giusti).

La carne è quella dei fratelli Micco di Moncalvo, i salumi sono del Salumificio Tabacchetti, i formaggi della Cascina Vallengia, l'olio è di Veglio, sempre di Moncalvo. E così il pane o i grissini che arrivano da Casorzo, mentre i vini sono il meglio dell'Astigiano, ma anche di

Piemonte e del resto d'Italia.

E si può rinunciare, in un posto così (caldo, pieno di gente in quel martedì sera, con una sala più ampia al piano superiore) alla battuta di Fassone al coltello, al peperone di Carmagnola arrosto in bagna cauda, al girello di Fassone in salsa tonnata? Ai primi: plin al brasato o tagliolini al ragù di salsiccia di Moncalvo, per poi ordinare il coniglio nostrano arrosto, la tagliata di Fassone, la zuppa di trippa con verdure. Da corona è il bonet, ma che buoni i gelati fatti in casa. Da tornare con il caldo, nel piacevolissimo dehors che dà sulla piazza. Questa sì che è vita.

Paolo Massobrio