

Il Cascinalenuovo

A Isola d'Asti, poco distante da Alba, capitale del tartufo bianco, si trova Il Cascinalenuovo, tempio della cucina d'autore che, sulla base del patrimonio gastronomico tradizionale piemontese, sviluppa piatti creativi e di ricerca accompagnati da una carta dei vini di assoluto rispetto.



■ Siamo nell'Astigiano, a due passi dalle Langhe e dal Monferrato, qui i fratelli Ferretto, Walter alla direzione dei fuochi e Roberto che segue cantina e sala, offrono una cucina dai sapori della grande tradizione piemontese. Mamma Silvana, la loro guida, ha saputo trasmettere un particolare amore per la cucina e la conoscenza delle materie prime.

Sino al 1985 il locale, apprezzato per una buona cucina piemontese, e astigiana in particolare, era frequentato soprattutto da viaggiatori di passaggio che trovavano comodo fermarsi e magari pernottare in questo ristorante-albergo lungo la strada statale che collega Asti ad Alba. Dopo un paio di anni la svolta: con Walter in cucina e Roberto in sala e alla gestione della cantina, Il Cascinalenuovo è decollato. Nuova clientela, tra cui molti stranieri soprattutto svizzeri, nuovi piatti, più curato il servizio e grande attenzione ai vini in cantina.

Sui tavoli de Il Cascinalenuovo infatti è facile notare bottiglie di grandi e vecchie annate di vini piemontesi e non solo; gli stranieri infatti, a differenza dei clienti italiani, consumano esclusivamente Barolo e Barbaresco di annate storiche, visto che considerano ancora giovane una bottiglia dell'85, o Barbera di qualità. Un pranzo autunnale può cominciare con l'apprezzatissima cipolla ripiena al tartufo o con un tortino di formaggi piemontesi e zucchine o la sensazionale testina brasata all'aceto e capperi o un ragù di cardo con uovo affogato e tartufo, piatto quest'ultimo ispirato alla bagna caôda dove tra le altre verdure il cardo gobbo fa da re. Non manca la classica carne cruda tagliata al coltello o in carpaccio con uova e tartufo. Fra i primi accanto agli agnolotti del plin al sugo d'arrostato o ai tajarin al ragù di coniglio e porcini compare un risotto, antica ricetta piemontese, con salsiccia e rum; per "Cucina & Vini" di questo mese Walter Ferretto propone sei ricette di risotti che vanno dalla tradizione piemontese all'innovazione; si passa così da un risotto con ragout di fegatelli di piccione, creste di gallo e funghi porcini ad uno con zucca gialla e fegato d'oca.



Gli indirizzi

Il Cascinalenuovo

Strada Statale Asti-Alba - 14057 Isola d'Asti (At)

Tel. 0141.958166 - Fax 0141.958828

e-mail: info@ilcascinalenuovo.it

Chiude la domenica sera e il lunedì

Chef: **Walter Ferretto**

Sommelier: **Roberto Ferretto**

