



verna le cucine: nella sala reale della Villa c'è Guido-ristorante, una stella Michelin e 2 forchette Gambero Rosso, nell'Osteria Disguido anche salumi e formaggi nativi; la Casa è una collana di ex edifici industriali convertiti all'ospitalità. Un soggiorno consente: calici di nobili rossi, menù Barolo e tartufo, stage di tartufi e caccia guidata.

Mangia, bevi e ascolta. Succede al **Relais dei Poderi Luigi Einaudi** a Dogliani (Cn), tra i vigneti di Nebbiolo sui terreni dell'ex Presidente della Repubblica. Al fianco della nobile dimora piemontese sta la cantina dei noti cru Cannubi, Bussia e Monvigliero. I Poderi compiono 125 anni e per l'erede al comando, Matteo Sardagna Einaudi, è doveroso festeggiare, così si è aggiunto il cugino Ludovico Einaudi, celebre musicista che all'occasione dedica un brano. Per ascoltarlo basta inquadrare il qr sull'etichetta del Dolcetto della Casa. Il consiglio gourmand viene da Matteo, l'Osteria Battaglino a Dogliani, taverna senza infingimenti. Allora: la pasta dai tajarin si fa con 40 tuorli, più tartufo; la cruda piemontese idem. Dessert: zabarolo, zabaglione al Barolo.

A Cioccaro (At) nel Monferrato c'è il **Relais Sant'Uffizio**, ex convento cinquecentesco trasformato dalla

Sopra, i saloni del Relais dei Poderi Luigi Einaudi a Dogliani (Cn); il bianco d'Alba e Taboj (il cane). Nella pagina accanto, lo chef Gabriele Boffa del Relais Sant'Uffizio; la vista della Locanda La Raia; lo chef de La Ciau del Tornavento, nel Cuneese.

famiglia Chang, tycoon taiwanese innamorati del nostro Paese, in hotel di charme: 55 suite, piscina, spa e locanda stellata orchestrata da Enrico Bartolini, il locale è affidato al giovane chef albese Gabriele Boffa, ben 3 forchette Gambero Rosso. A parte plin perfetti, da provare il signature Raviolone di semolino, che include la toma di Murazzano, in salsa al fieno d'alpeggio e spinacino, più topping di tartufo bianco. Particolare è il Filetto affumicato al burro di nocciole lamellato di champignon. Chi vuole andare, all'alba, a caccia di pepite bianche nei boschi monferrini con trifolau e taboj (il cane) si prenoti per tempo.

Nel Cuneese, a Treiso, La Ciau del Tornavento è l'altro tempio culinario. Maurilio Garola, lo chef patron, fa brillare il tartufo a ogni piatto, anche il più basilico come l'uovo: lo depone sull'Uovo al burro, lo include nell'Uovo in cocotte e via tartufando fin sopra al gelato di panna cotta con salsa al caramello! La cantina annovera 70mila bottiglie per 18mila etichette, le più preziose in un caveau. Barbaresco sta a 10 minuti d'auto dove un'altra osteria-enoteca sa il fatto suo, Campamac, nota per le carni dry-aged (lunga frollatura) e i formaggi, ma da novembre piove tartufo sulla pasta fresca preparata secondo regola, 40 tuorli.

& a w
 @ 2 j p f i
 y n 0 5 :
 a b c d
 (c g e
 v