

più quelli che si mangiano bene... mana e il baccalà in umido con

ledi. Da **20 a 40 euro**, vini esclusi.

### **CAPRICCIO DI CHEF/IL CASTELMAGNO DI LA MEIRO** scelto da Enrico Crippa\*

«Uso questo castelmagno dop, da latte di vacche che fanno alpeggio, per mantecare i miei risotti. Ne basta un cucchiaino a testa grattugiato al momento per creare una cremosità e una concentrazione di sapore speciali. La stagionatura ideale va dai quattro ai cinque mesi e la nota erborinata più sublime è quella data dall'erba brucata in primavera. Regge molto bene il matrimonio col tartufo, ma il modo più appagante per apprezzarne in pieno la pastosità e la lunghezza di sapore è mangiarlo semplicemente con del buon pane».

**DOVE E QUANTO** Azienda La Meiro. Da 30 euro in su in base alla stagionatura. Nelle migliori gastronomie. [www.terredicastelmagno.com](http://www.terredicastelmagno.com)

\*chef di Piazza Duomo ad Alba (Cn), [www.piazzaduomoalba.it](http://www.piazzaduomoalba.it)



### **CUCINE A CONFRONTO**

Oltre 170 laboratori di alta cucina e popolare, prodotti di tutti i tipi e prezzi, 100 degustazioni a prezzi popolari, 700 professionisti per La città della gastronomia. Accento sui gusti mediterranei, dall'Andalusia alla Croazia, dall'Italia al Libano. Oltre al gemellaggio delle cucine araba e cristiana e settimana degli stuzzichini.

**ALICANTE (SPAGNA)** 6-9 novembre. [www.lomejordelagastronomia.com/congreso\\_XII/it](http://www.lomejordelagastronomia.com/congreso_XII/it)