



CONVIVIUM – FEBBRAIO 2018

Locanda in Cannubi - Barolo (CN)



Via Crosia, 12
Barolo (CN)
Tel. +39 0173 56294

Data/Date: 1-2-18

Tipologia del Locale: Ristorante gastronomico

Chef: Enrico Bertolini, Palmira Boggione, Mirco Mollo



Descrizione

La Locanda in Cannubi si trova sulla strada che da Alba porta a Barolo, cuore delle Langhe, proprio al centro di uno dei vigneti più prestigiosi d'Italia e del mondo, che le da il nome.

Di proprietà dell'Azienda Agricola [Tenuta Carretta](#) e condotta dalla famiglia Bertolini-Boggione -vera istituzione della cucina tradizionale langarola- è il frutto dell'attenta ristrutturazione di un cascinale del '700 tornato all'antico splendore per offrire una raffinata proposta gastronomica e un'ospitalità di classe.





Ecco l'ingresso, con la zona bar e le vetrinette con cristalli e bottiglie:







La splendida sala panoramica è uno degli atout del locale: accomodandovi di fronte alle grandissime vetrate vi sentirete parte del paesaggio.





Lo spazio al primo piano della Locanda, adibito a sala fumatori, è un ambiente confortevole e raffinato che invita al relax.



Ecco alcune immagini della grande terrazza esterna e del panorama:





In cucina Enrico Bertolini e la moglie Palmira Boggione sono coadiuvati da Mirco Mollo, Andrea Marengo e Giorgio Ambrosano.

La linea di cucina è della tradizione, con grande attenzione alla stagionalità, una costante ricerca delle materie prime di qualità assoluta e un'abile reinterpretazione delle ricette più antiche, che non vengono snaturate ma semmai attualizzate con tocchi originali ed artistici.



Il servizio in sala, preciso e inappuntabile, è diretto dal patron Gianni Bertolini, figlio dei due chef. Siamo stati seguiti con attenzione da Loris Monachino.

Gli ampi tavoli, godono tutti di un panorama ineguagliabile e sono apparecchiati con tovagliati [Primolino](#), posate [Sambonet](#), coltelli con lama al molibdeno delle Posaterie [Atal](#) per il taglio delle carni, calici [Rona](#).



Appetizer





Il pane è servito nella cassetta della Tenuta Carretta: paesane di Langa, pan focaccia alla curcuma, pan cassetta nero ai cereali e grissini



Il nostro percorso di degustazione sarà accompagnato dai vini della Tenuta Carretta, "padrona di casa".

Incominciamo con il Roero Arneis docg Canorei 2014, imbottigliato da [Tenuta Carretta](#), Piobesi d'Alba (CN).

Vinificato in piccole botti di rovere, che gli conferiscono complessità, buona struttura, morbidezza, armonia e persistenza, di colore giallo dorato, ha profumi di pera, pesca bianca e vaniglia.



Il benvenuto dalla cucina: girello di vitello marinato al sale, salsa alla senape, capperi e acciughe. Un esordio di altissimo livello, grazie ad una materia prima di qualità eccelsa trattata con grande sapienza!

Antipasti

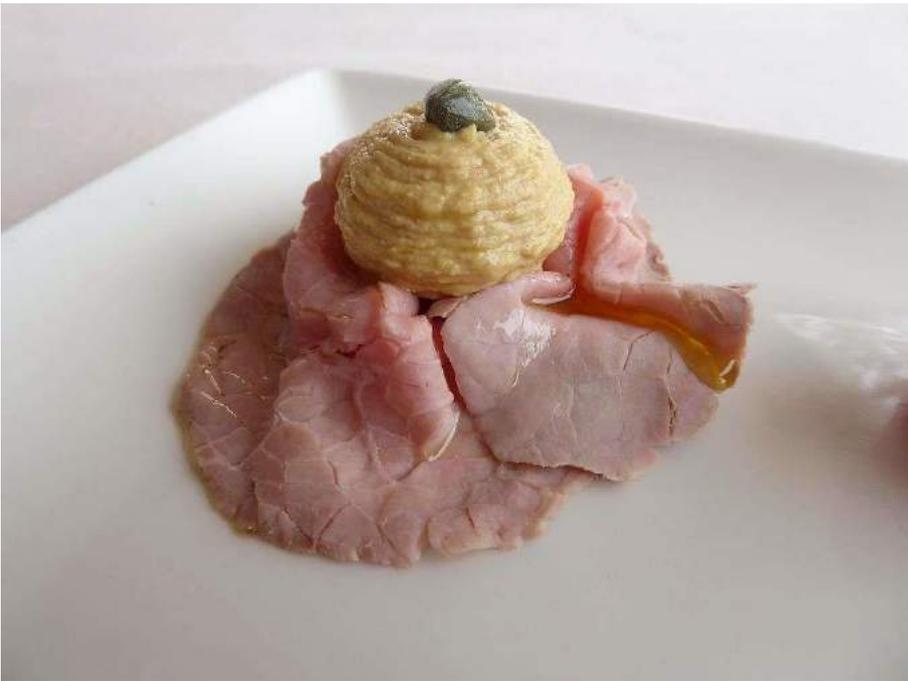


Carpaccio di Gamberi Rossi di Mazara, verdure croccanti, maionese al capperi e all'acciuga.



Nebbiolo d'Alba doc Tavoleto 2013, imbottigliato da [Tenuta Carretta](#), Piobesi d'Alba (CN).
Di colore rosso rubino con riflessi granati, possiede aroma di incenso, liquirizia, vaniglia e frutta matura.
In bocca è strutturato, armonico, vellutato ed elegante.







La Langa al piatto.

(Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno con crema di tonno e patate, Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio servito con ristretto di aceto di Barolo).



Quaglia in crosta di nocciola e con fondo di nocciola, terra di olive taggiasche, pomodorini confit, insalatina di carciofini.

Primi piatti



Barbera d'Alba doc Superiore Bric Quercia 2013, imbottigliata da [Tenuta Carretta](#), Piobesi d'Alba (CN).

Di colore rosso rubino intenso, possiede profumi di ciliegia marasca, frutta matura e leggera vaniglia.



Ravioli di gamberi, crema di bietola e granella di nocciole.

Della preparazione di questo primo piatto abbiamo realizzato il Video in cucina, pubblicato nel capitolo "Cucina all'Opera".





I "Brasatelli", ravioli ripieni di stracotto al Barolo.
Sono i famosi ravioli fatti da mamma Palmira, che da soli valgono un viaggio



Risotto Carnaroli, gorgonzola, ristretto al Marsala e lardo di Arnad.
Un piatto molto equilibrato e perfino delicato; riso di cottura perfetta.

Secondi piatti



Barolo docg Cannubi 2011, imbottigliato da [Tenuta Carretta](#), Piobesi d'Alba (CN).
Ottenuto dai prestigiosi vigneti Cannubi, dove a metà del '700 è nato il Barolo, di colore rosso granato intenso, è, vino di grande carattere, elegante e longevo, con aromi di rosa, sottobosco, cacao e spezie, e con note agrumate.



Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, glassa al Barolo, verdure, insalata belga e pere cotte nel vino.



Scamone di vitello "Tonnato" (servito con fondo bruno di tonno e le sue verdure).
La salsa tonnata è scomposta: ci sono tutte le verdure che la compongono e c'è la maionese ai capperi e acciughe.

Dessert



Mirco Mollo e Andrea Marengo escono dalla cucina per servirvi i dessert che hanno preparato.



Cremino alla panna.

La classica panna cotta (fatta senza colla di pesce) servita con caramello, mandarino cinese, pan di spagna al tè nero (pan di spagna fatto in casa, vegano).





Tortino caldo alla nocciola e morbido al gianduja, gelato allo zabajone.



Il Lingotto della tradizione "Bunet, spuma di mascarpone e gelato alla cannella".



La Piccola Pasticceria viene preparata quotidianamente da Giorgio Ambrosano: baci di dama, scorze di arancia candite, meringhe, tartufini, brutti e buoni, cantucci con le mandorle.



Chiudiamo con il caffè espresso.

La carta/Menu



Ecco la carta del ristorante, inverno 2018

La cantina è ricca e meditata, con tutti i grandi cru di Barolo.

Nel Video seguente la nostra Laura Albè ha ripreso all'opera la cucina della Locanda in Cannubi.



Lo chef Mirco Mollo ci mostra alcune fasi di preparazione e impiattamento dei Ravioli di gamberi, crema di bietola e granella di nocciole.

La Locanda/Rooms/Chambres

Eleganti, calde ed accoglienti, le camere sono uno scenario perfetto per fughe romantiche. Le tre stanze e la suite dei piani superiori hanno terrazzi e aperture con vista mozzafiato sullo scenario circostante.





*Le più belle immagini di questo reportage in grande formato.
Clicca sulle miniature per visualizzare la galleria di immagini
See the full images. Click on the thumbs to show the photogallery
Cliquez sur les miniatures pour accéder à la galerie des grandes images*



Alla locanda in Cannubi abbiamo goduto di una esperienza gastronomica di cucina del territorio di grandissimo spessore, in una location unica e spettacolare con vista privilegiata sui più importanti cru di Langa.

Accanto alle immancabili specialità della tradizione, riproposte in chiave contemporanea con estremo garbo e rispetto, troverete alcuni piatti "moderni", tutti realizzati con sapienza, tecnica e maestria.

Al patron Gianni Bertolini abbiamo consegnato il Premio all'Eccellenza di Convivium per la qualità della cucina e dell'accoglienza.



Nella foto-ricordo di rito, con cui siamo soliti mostrare i volti di coloro che vi accoglieranno, Enrico e Gianni Bertolini con la vostra cronista Laura Albé.

Il sito web del ristorante è www.locandaincannubi.it

L'email è info@locandaincannubi.it

Il locale chiude la domenica sera e il mercoledì tutto il giorno.

La prenotazione è molto consigliata.

Note conclusive

Ristorante gastronomico di tradizione, eccellente per cucina, cantina, ambiente e servizio.