

LUOGHI

Ribaldone riparte dalle Langhe con Osteria Arborina

02 marzo 2017

Dal Monferrato alle Langhe. Andrea Ribaldone si sposta nel cuore del Barolo per la sua nuova scommessa gastronomica.

A metà marzo il cuoco piemontese aprirà il suo nuovo ristorante gastronomico, Osteria Arborina, nella frazione Annunziata di La Morra, in provincia di Cuneo.

Il locale è accanto al Relais Arborina, piccolo hotel di charme affiliato al gruppo Châteaux & Hôtels Collection, presieduto da Alain Ducasse.

«Dopo i 13 anni al ristorante La Fermata di Spinetta Marengo - dice Ribaldone - torno alla completa gestione di una attività ristorativa. Saremo i primi attori dell'intero ristorante: tante le responsabilità, tanta l'adrenalina, ma siamo pronti ad affrontare ogni sfida!».

Trenta posti a sedere per il ristorante gastronomico, cucina a vista, arredamento a cura dall'architetto Angelo Spano, con una magnifica terrazza che si affaccerà sui vigneti di produzione del Barolo. «Voglio creare un legame forte e sinergico con ciò che mi circonda: nei miei piatti ci sarà come sempre tanto Piemonte, e ci saranno le Langhe, ma i piatti saranno sempre innovativi e stimolanti. Voglio continuare a creare una cucina godibile e mai scontata, innovativa nei sapori e mai uguale a se stessa».

Osteria Arborina proporrà menu degustazione e menu tradizione: ci saranno i piatti storici dello chef Andrea Ribaldone come gli Agnolotti di Fassona, ricordo di un viaggio in Giappone e altri come il Risotto alle spezie, profumi dal mondo o lo Spaghetto Milano, oltre a piatti della tradizione riproposti in chiave gourmet e sempre all'insegna del gioco, come il nuovo piatto Il Vitello e il Tonno.

© Riproduzione riservata