



Torino

Weekend al Relais Arborina: gli agnolotti di Ribaldone ispirati alla cucina nipponica

di MARCO TRABUCCO



03 aprile 2017



Posto bello, vini buoni, scelta varia. E in più un relais di charme con belle camere e vista spettacolare su alcune delle più belle vigne delle Langhe. Bastano poche parole per consigliare un weekend al Relais Arborina, a pochi passi dalla frazione Annunziata a La Morra. Ma l'arrivo da qualche settimana nelle cucine di un cuoco di fama, quell'Andrea Ribaldone che ad Alessandria (ristorante I Due Buoi) si era caricato di stelle e cappelli, aggiunge un motivo per organizzare una vacanza tra le vigne. Soprattutto in questa stagione quando le Langhe si risvegliano dal letargo autunnale.

Il ristorante dunque, l'Osteria Arborina per la precisione. Osteria moderna, con arredamento di design, sala da trenta coperti e le vigne dell'Annunziata proprio lì, fuori dalla finestra. E un'altra sala (sotterranea) per cene riservate o speciali. Chef Ribaldone (che oltre che in cucina se la cava anche come consulente e imprenditore e gestisce con il socio Salvatore Iandolino ristoranti di fama dalla Puglia alla Svizzera) ha creato anche qui una squadra di giovani pronti ad affrontare la sfida con una delle zone d'Italia più ricche per varietà e qualità dell'offerta gastronomica. Umberto Del Nobile è il resident chef, Marco e Daniel i capi partita. Davide Canina il sommelier, un ingegnere che si è stufato di progettare motori e ha scelto il vino: sornione e bravo a consigliare bottiglie non scontate. La cucina? Ci stiamo arrivando. Gli agnolotti del plin ci sono, tranquilli, e saranno quelli belli e tradizionali con tanto di sfoglia sottile e sugo di arrosto a renderli golosi. Ma saranno seguiti o preceduti da quello che è uno dei piatti mito di Ribaldone, gli agnolotti di fassona ricordo di un viaggio in Giappone, serviti freddi sul ghiaccio, tecnica che lo chef ha imparato appunto a Tokyo. Poi i matrimoni tra terra e mare come i tajarin ai carciofi, ricci di mare e carne cruda o l'agnello ostriche e alghe, ma anche un solido stracotto di manzo con fondo di ginepro e come entrée un classicissimo bianco di pollo con salsa Albufera.

Tra i dolci un geniale cioccolato e pino mugo. Con scelta di vini che già soddisfa sia sui langaroli che sui foresti e prezzi tra i 50 e i 70 euro. Tra poco poi sulla spettacolare terrazza (che sarà coperta) sul tetto partirà una proposta più informale, sia come servizio che come prezzo: un cocktail bar, con un grande banco di crudi (carne, pesce, verdure, salumi, formaggi) e una griglia a carbone.

Osteria Arborina, frazione Annunziata 27, La Morra (Cn), 0173/500340, www.osteriarborina.it

[La "stanza" d'hotel gourmet: a Frabosa Soprana la cucina golosa di Ezzelino](#)

Mi piace [Piace a Marco Trabucco](#) e altre 59 mila persone.



Cerca nel sito

CASE

MOTORI

LAVORO

eneral CESS

Attività Commerciali

Vendita General Cessioni 30797 - AZ PRODUTTIVA - prov TO PRIMARIA (HINTERLAND TORINESE si vende / avviatissima operante nel...

CERCA UNA CASA

Vendita

Affitto

Asta Giud

Provincia

Torino

[Pubblica il tuo annuncio](#)

ASTE GIUDIZIARIE



- 113000

**Tribunale di Ivrea
Tribunale di Biella
Tribunale di Torino**

[Visita gli immobili](#)

a **Torino**

Scegli una città

Torino

Scegli un tipo di locale

TUTTI

Inserisci parole chiave (*facoltativo*)

NECROLOGIE