

# UN CASCINALE NUOVO UNA CUCINA "ANTICA"

*Autunno, stagione di funghi e tartufi. Per gustarli, nei piatti della cucina tradizionale piemontese, accompagnati da eccellenti vini locali, una sosta è d'obbligo al Cascinale Nuovo, sulla statale fra Asti e Alba*

**L**a vocazione per l'ospitalità e per la ristorazione i Ferretto ce l'hanno nel sangue da almeno tre generazioni. Aveva iniziato nonno Pasquale con una trattoria alloggio ad Asti. Nel 1968 papà Armando si era trasferito ad Isola d'Asti dove aveva aperto, sulla statale che collega Asti ad Alba, il Cascinale Nuovo. In cucina mamma Silvana preparava i piatti della tradizione piemontese, astigiana in particolare: antipasti, agnolotti e tajarin, stracotti e bolliti. L'attività, a conduzione familiare, aveva successo, ma niente che la distinguesse da tante altre realtà simili in tante altre parti d'Italia.

La svolta arriva nel 1985, quando la gestione passa nelle mani dei due fratelli Ferretto: Walter, che allora aveva 25 anni e la passione per i fornelli, e Roberto, che era portato per il servizio in sala e, soprattutto, era un intenditore di

**I fratelli Ferretto e la cantina del loro ristorante.**



vini. Insieme prendono una decisione impegnativa: passano da 300 a 30 coperti in un ambiente elegante e raffinato con una cucina di qualità. Un cambiamento radicale e rischioso. I due Ferretto continuano però a puntare su ciò che meglio conoscono: Walter la cucina, Roberto i vini. E nel giro di un paio d'anni l'idea risulta vincente: il "passaparola" funziona. Al Cascinale Nuovo (tel. 0141/958166) Walter, con l'aiuto insostituibile di mamma Silvana, continua a preparare piatti legati alla tradizione locale, "rivisitati", alleggeriti e proposti in versione più moderna, ma sempre realizzati con materie prime di straordinario livello qualitativo: dai prodotti dell'orto di famiglia alla pasta e alle conserve fatte in casa, dalle ottime carni fresche locali al pane e a grissini di un piccolo fornaio del luogo. Sulla tavola arrivano così

le specialità: la cipolla ripiena al tartufo, l'insalata tiepida di merluzzo in bagna agretta d'acciughe, il ragù di cardo con uovo affogato e tartufo, gli agnolotti del plin al sugo d'arrosto, i tajarin al ragù di coniglio, la coda di bue al vino rosso, il coniglio alla monferrina, il piccione al rosmarino...La lista sarebbe ancora lunga: concludiamo con la scelta di formaggi di Langa e Monferrato e con sette o otto "dolci a sorpresa".

Il tutto accompagnato da una straordinaria scelta di vini, vanto della cantina di Roberto Ferretto: i più famosi e tradizionali vini piemontesi, di grandi e vecchie annate, anche se non mancano prestigiose etichette internazionali.

Così il Cascinale Nuovo, che è anche albergo con piscina e un bel giardino in cui pranzare d'estate, è oggi punto fermo della grande ristorazione italiana. ▲

**Il Cascinale Nuovo è oggi un punto fermo della grande ristorazione italiana**

**Il giardino de "Il Cascinale Nuovo"**

