

# **A Tavola!**



**In queste terre la buona cucina ha sempre saputo creare prima - ed essere dopo - un vero e proprio “linguaggio” identificativo di alta qualità... D'altronde qui non mancano certo i prodotti straordinari, nè la cultura necessaria per un “confezionamento” mai privo di fantasia. Alcuni di questi sono ormai divenuti dei veri e propri cibi “cult”: basti pensare ai tartufi d'Alba, rinomati in tutto il mondo, all'ineguagliabile “bagna caoda”, all'agnolotto, allo splendido carrello di un buon bollito misto, alla varietà di funghi e di formaggi... E i dolci di quel Piemonte, dove è stato inventato lo zabaione, dove il cioccolato diviene gianduiotto, dove le praline, i marrons glacés e gli amaretti, costituiscono spesso la degna fine di un pasto indimenticabile! Una tavola dove il grissino, friabile e croccante al tempo stesso, accompagna tutti i piatti, regalando diverse sfumature di sapore quando diventa “rubatà”, grazie ad una particolare preparazione. Ma su tutto, e armonizzandosi con ogni portata, vi sono i grandi vini di questa terra, generosa e capace di una produzione di alta qualità come poche altre. E non solo in Italia... Allora qualche nome: l'indiscusso “Re” Barolo, il Dolcetto, il Nebbiolo, il Freisa, il Barbera, il Carema e il Grignolino tra i rossi. Il Roero Arneis, l'Erbaluce, il Cortese e il Gavi tra i bianchi. E, ancora, il Moscato d'Asti, il Caluso Passito, la Malvasia, il Brachetto e lo Spumante d'Asti tra quelli da dessert.**

**Ecco perché, anche per merito di questa impagabile ricchezza della proposta culinaria, la cucina piemontese è sempre stata considerata dai buongustai una cucina degna dei Sovrani: d'altronde qui i regnanti abitavano e vivevano davvero!**