

# IL PICCOLO

Supplemento al n. 122 del "Il Piccolo" di mercoledì 26 ottobre 2011.  
Spedizione in abb. postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004  
n° 46) art. 1, comma 1, DCB/AL. Direttore responsabile: Roberto  
Gilardengo. Reg. Trib. di Alessandria n. 5 - 17 maggio 1950

# *Piccola* GUIDA *ai nostri* SAPORI

RISTORANTI & TRATTORIE DA SCOPRIRE





**STOP ALL'INGANNO**



**STOP ALLE ATTESE**

Il vero risparmio con Alegas  
scegli l'Azienda del tuo territorio.  
Trasparenza, chiarezza e competenza.

**ENERGIA + GAS = RISPARMIO**

LA BOLLETTA UNICA E AMICA

**ENERGIA CASA**

L'OFFERTA PENSATA PER LA TUA FAMIGLIA



**ALEGAS**



Ream



GRUPPO AMAG ALESSANDRIA

INFORMAZIONI ALEGAS

800.959.441

Grafica  
Mauro Risciglione  
Francesca Tognoni  
Impaginazione  
Gabriella Scarrone

Redazione: via Parnisetti  
10 Alessandria Tel. 0131  
315200 Fax 0131 43324

Stampa: Tipografia  
Casalese, Villanova  
Monferrato (Al)

In collaborazione con:  
Medial srl pubblicità  
via Parnisetti 12/A - AL  
Tel. 0131 56364  
Fax 0131 251139



# Locali e proposte per tutti

**U**na guida che sia pratica, utile e che aiuti i nostri lettori a conoscere l'offerta enogastronomica del territorio, tra ristoranti, trattorie e risto-wine bar. Tra locali "storici" e altri innovativi.

È l'obiettivo che ci poniamo con questa pubblicazione. La presentiamo non a caso in autunno, la stagione che meglio di altre esalta le caratteristiche della cucina alessandrino-astigiana e con un duplice obiettivo che speriamo di aver centrato: la completezza unita alla praticità. Non è casuale la scelta del formato - agile, quasi tascabile - che abbiamo voluto per la sua realizzazione. Anche qui c'è un auspicio: la riduzione dei centimetri, non andando a scapito dei contenuti, pensiamo possa al contrario favorirne la diffusione e aiutarne la consultazione.

Ai ristoranti più conosciuti abbiamo aggiunto le trattorie, perché intendiamo segnalare al pubblico anche quei locali in grado di proporre menu di qualità, ma per tutte le borse. Di questi tempi è legittimo suggerirlo.

**R.G.**

## Indice



Duomo	4
Dragut	5
Il Grappolo	7
L'Arcimboldo	9
La Fermata	11
Le Cicale	13
Quarantuno	15
I Caffi	17
La Schiavia	19
Lo Casale	21
Locanda dell'Olmo	23
San Marco	25
Belvedere	27
Il Moro	29
Cicinbarlichin	31
La Torre	33
Locanda dei Malpassuti	35
Cacciatori	36
La Bossola	37
La Micarella	40
Da Fausto	41
Bel Soggiorno	42
Hosteria De Ferrari	43
Cantine del Gavi	45
La Gallina	47
Da Manuela	49
Losanna	50
La Capanna	51
Da Giuseppe	53
I 3 Merli	55
L'Archivolto	57
La Volpina	59
Donatella	61
Locanda dei Narcisi	63
Corte dei Cavalieri	65
Corona	67
La Genzianella	69
Il Melograno	71
Cavallino	73



# DUOMO

● DAL 1978

ALESSANDRIA

**DUOMO** via Parma 28  
Alessandria  
Tel. e fax 0131.52631

**Chiusura:** domenica  
**Coperti:** 40 Tavoli  
**all'aperto:** sì, nello spazio ricavato sulla via antistante

**Come arrivare:** si trova nel centro storico di Alessandria, come dice il nome proprio sotto il Duomo (parcheggi sulla via a pagamento) ed a pochi metri da Piazza della Libertà.

**Conto** medio bevande escluse 45 euro - menu degustazione a 40 euro (4 portate).

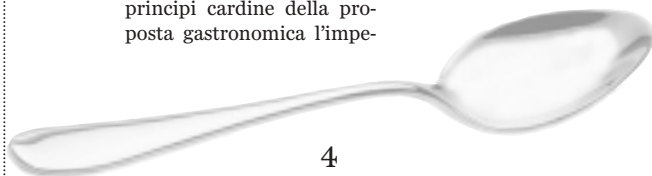


[www.ristorante-duomo.com](http://www.ristorante-duomo.com) E-mail: [info@ristorante-duomo.com](mailto:info@ristorante-duomo.com)

## C'è un locale classico tra i monumenti

**U**n classico, in tutti i sensi. Dall'ambientazione con le preziose scaffalature in legno che ospitano le bottiglie come fossero soldatini pronte a rispondere alle ordinazioni, al servizio che recita a memoria le buone maniere dell'accoglienza e dell'ospitalità, per finire (o per cominciare, per meglio dire) con la cucina che mette sul piatto pietanze di una solida e radicata storia gastronomica. Le concessioni alla modernità, pur ben interpretate, si inseriscono in questo quadro, fanno pensare ad un'attenzione al nuovo a "marce ridotte" per non stravolgere l'impostazione voluta dalla famiglia Remotti, da un decennio alla guida del locale, che mette tra i principi cardine della proposta gastronomica l'impe-

gno a preparare quanto più possibile in casa. Principio che vale per il pane e per le focacce come per la pasta ed i dolci, naturalmente per tutti i piatti cucinati e persino per le confetture. Nel menu in continua evoluzione secondo stagione, i piatti "ripetenti" sono appunto quelli più vicini alla tradizione: il bollito misto alla "nostra maniera"; il risotto ai porri stufati e salame di Mortara; i ravioli di barbabietola su fonduta di testun; il coniglio arrosto farcito agli spinaci e mandorle con purea di patate. Notevole lista dei vini - va da sé, prevalenti sono le etichette che parlano piemontese - con larga ed intelligente proposta di mezze bottiglie.





● DAL 2010

**DRAGUT** via Vochieri, 120  
Alessandria; Tel. 0131.260978

**Chiusura:** lunedì sera **Coperti:**  
40 oltre il salone ricevimenti

**Tavoli all'aperto:** sì, nel dehor  
estivo

**Come arrivare:** via Vochieri è  
nel centro ad Alessandria. Per  
chi viene da fuori, l'uscita  
autostradale è quella di  
Alessandria Ovest sulla A21  
(Torino-Piacenza).

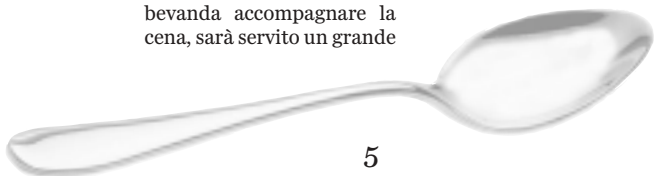
**Conto medio** bevande escluse  
40 euro - menu completo 10  
portate di carne, insalate, altri  
piatti.

[dragut@dragut.it](mailto:dragut@dragut.it) (prenotazioni solo via telefono con recapito)

## Gli spiedi di carne alla moda brasiliana

**I**l Churrasco è un modo tutto brasiliano di cucinare la carne, cotta nel suo stesso grasso, ed è la caratteristica di questo locale. Le pietanze vengono preparate e infilzate nelle spade, grossi spiedi adatti per questo tipo di cottura. Le spade sono quindi introdotte in forni appositi: l'intensità del calore e la distanza dalla brace sono fattori essenziali per il successo delle portate. Il Rodizio Brasileiro è invece il tipico modo di servire: le spade vengono portate ai tavoli e le carni sono tagliate direttamente nei piatti dei clienti, il tutto in un'atmosfera intensa, ricca di sapori e di profumi. Non appena seduti, è consuetudine offrire una polentina frita come aperitivo: dopo aver scelto con quale vino o altra bevanda accompagnare la cena, sarà servito un grande

vassoio di ciotoline contenenti svariati e sfiziosi contorni alle carni. Insalatina di riso, rape rosse, fagioli con cipolla, insalata russa, salsa di pomodoro fresco con aglio e cipolla, ananas con maionese, cavolo verza, carote con uvette e mozzarelline con basilico, palmito. Ha poi inizio il Rodizio Brasileiro costituito da una lunga serie di portate di carne, tutte differenti l'una dall'altra. I Churrasqueiros serviranno con cura, tagliando le pietanze, infilzate nelle spade, direttamente sul vostro piatto: salsiccia, coscia di pollo, costine di maiale, tacchino con la pancetta, prosciutto, cuoricini di pollo, lombo di maiale, bistecca all'aglio e carni rosse.





marengo  
museum

# LA STORIA D'EUROPA SI CELEBRA IN ITALIA

Europe's history  
is celebrated in Italy

SCOPRI PERCHÉ.

*Discover why.*

Rivivi la più celebre vittoria di Napoleone a Marengo, proprio al centro di un Piemonte ricco di vita, arte, cultura e di una cucina tra le più varie e raffinate d'Italia. Troverai gli oggetti, i reperti, le curiosità e le molteplici ricostruzioni della battaglia che ha cambiato la storia d'Europa, con una accoglienza turistica pronta a trasformare ogni visita in una vacanza a cinque stelle.

*Relive Napoleon's famous victory at Marengo, at the heart of Piedmont: full of life, art, culture, and one of Italy's most varied and elegant cuisines. Come see the objects, finds, curiosities, and many reconstructions of the battle that changed Europe's history. Plus a welcome that will transform every visit into a 5-star vacation.*

**Marengo: l'Italia che devi ancora scoprire**

*Marengo: the Italy that you still have to discover*



Marengo Museum  
via Deleone  
Saronno Marengo (AL)  
ITALY  
Cod. A21, Alessandria Est  
Ph. +39 0111 305670  
[www.marengomuseum.it](http://www.marengomuseum.it)

PROVINCIA  
ALESSANDRIA

# IL GRAPPOLO



ALESSANDRIA



● DAL 1978

**IL GRAPPOLO** via Casale, 28  
Alessandria; Tel. 0131.253217  
Fax 0131.260046

**Chiusura:** lunedì sera e  
martedì Ferie; **coperti:** 40  
oltre il salone ricevimenti

**Tavoli all'aperto:** sì, nel  
dehor estivo

**Come arrivare:** via Casale è  
a due passi dal Ponte  
Cittadella. Per chi viene da  
fuori, l'uscita autostradale è  
quella di Alessandria Ovest  
sulla A21 (Torino-Piacenza).

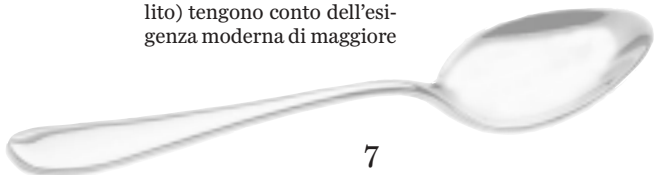
**Conto medio** bevande  
escluse 45 euro - menu  
degustazione 48 euro (5  
portate); menu della  
tradizione 43 euro (4 portate).

[www.ristorante-duomo.com](http://www.ristorante-duomo.com) E-mail: [info@ristorante-duomo.com](mailto:info@ristorante-duomo.com)

## La dimora del Seicento ospita la tradizione

**I**l palazzo del Seicento dove oggi ha la sua dimora il ristorante Il Grappolo un tempo fu sede del Comune di Alessandria e questo antico blasone si ritrova nell'ambiente prestigioso e accogliente che caratterizza l'attuale attività. Due sale accolgono i commensali, unitamente a una piccola enoteca e al dehor estivo, mentre per iniziative organizzate resta il salone banchetti a ribadire una raffinata accoglienza. Dal 1978 Beppe Sardi è l'anima del Grappolo, un interprete rigoroso e allo stesso tempo innovativo di quella cucina piemontese che qui trova una delle espressioni più azzeccate, con piatti che nel ribadire le regole solide della tradizione (suntuoso il bollito) tengono conto dell'esigenza moderna di maggiore

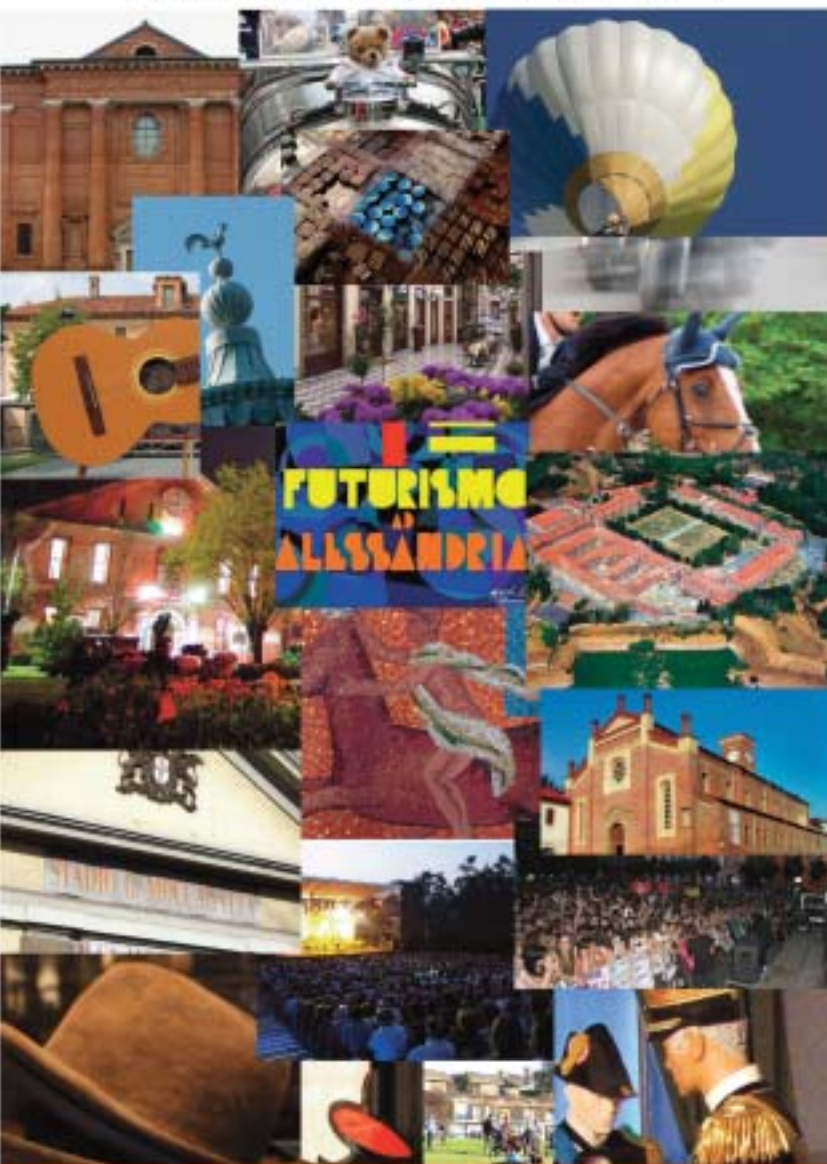
armonia e digeribilità. Altri punti di riferimento sono Paolo Magné e Luca Gatti in cucina e Gianluca Bertini in sala. Territorialità e stagione ispirano la selezione delle materie prime e questo consente il periodico rinnovamento della proposta dei piatti e dei possibili abbinamenti con il vino. La carta dei vini racconta prima di tutto il vigneto piemontese, con una ricca proposta delle migliori etichette tra Monferrato, Langhe e Roero, senza dimenticare altre terre italiane ed estere.





# Alessandria, una città...

arte cultura sport eventi  
storia gastronomia shopping  
chitarra de. cacioccolato  
cavalliecentauricittadella  
biennaleconcertimostre  
spettacoli gastronomia



... per tutti i gusti!

# L'ARCIMBOLDO



ALESSANDRIA



● DAL 1989

**L'ARCIMBOLDO** via Legnano, 2  
Alessandria  
Tel. 0131.52022

**Chiusura:** domenica e sabato a pranzo **Ferie:** la prima settimana di gennaio e le prime tre settimane di agosto  
**Coperti:** 30 **Tavoli all'aperto:** sì, nel dehor estivo

**Come arrivare:** via Legnano è la traversa che unisce corso Roma alla piazzetta Marconi. Per chi viene da fuori, l'uscita autostradale è quella di Alessandria Ovest sulla A21 (Torino-Piacenza).

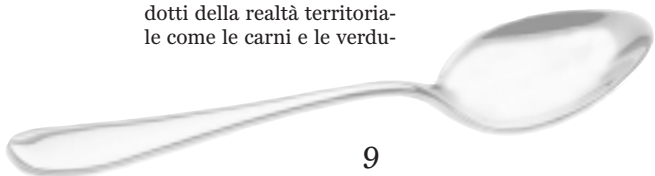
**Conto medio** bevande escluse 45 euro - menu degustazione 40 euro (7 portate).

[www.ristorantearcimboldo.it](http://www.ristorantearcimboldo.it) E-mail: [info@ristorantearcimboldo.it](mailto:info@ristorantearcimboldo.it)

## C'è un po' di Langa vicino alla tradizione monferrina

**V**i potreste chiedere come mai in questo piccolo ristorante del centro storico di Alessandria ci siano, a fianco di tante proposte della più schietta tradizione monferrina, parecchi piatti che ricordano la gustosa cucina delle Langhe albesi. La risposta è semplice: nel 1989, quando venne inaugurato, questo ristorante aveva una guida di Langa e così, anche dopo il cambio di gestione, alcuni riferimenti a quella cucina sono rimasti perché graditi alla clientela. Oggi la responsabilità delle scelte e della conduzione appartiene ad Angela Ivaldi, che in questo locale esclusivo ed elegante guida un servizio attento e premuroso e pone in primissimo piano molti prodotti della realtà territoriale come le carni e le verdu-

re, i funghi e i tartufi, i salumi ed i formaggi. Lo stile dei piatti si ispira ad una moderna interpretazione della cucina attraverso cotture equilibrate il cui obiettivo è quello di rendere ogni piatto il più armonico possibile. Alla cucina fa riscontro anche la proposta dei vini, una carta ampia che annovera quasi duecento etichette, soprattutto piemontesi e con particolare riferimento a Monferrato, Langa e Roero.



*Ferrari*

1 9 0 8

# LA FERMATA



ALESSANDRIA



● DAL 1987

**LA FERMATA** strada Bolla 2  
località Spinetta Marengo (AL)  
Tel. 0131.617508

**Chiusura:** sabato a pranzo e  
domenica **Ferie:** una  
settimana a gennaio e una  
quindicina di giorni ad agosto

**Coperti:** 35 **Tavoli**  
**all'aperto:** no

**Come arrivare:** per  
raggiungere La Fermata  
Resort l'uscita autostradale  
consigliata è quella di  
Alessandria Est.

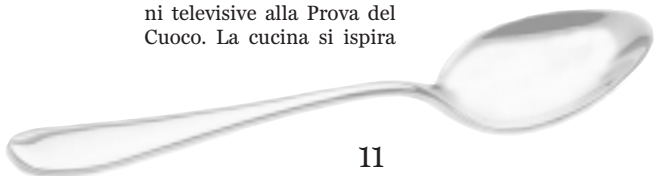
**Conto medio** bevande  
escluse 65 euro piccolo menù  
degustazione a 60 euro  
e il Gran menù "tuttopesce"  
a 80 euro.

[www.lafermata-al.it](http://www.lafermata-al.it) E-mail: [lafermata@alice.it](mailto:lafermata@alice.it)

## Una sosta signorile e soprattutto prelibata

**D**opo vent'anni trascorsi in Alessandria città, Riccardo Aiachini ha trasferito la sua "Fermata" nello spettacolare complesso architettonico della Cascina Bolla a Spinetta Marengo, aggiungendo prestigio al prestigio. La grande corte centrale raccoglie attorno a sé le sagome eleganti degli edifici rurali che ne compongono il complesso, con la cappella del diciottesimo secolo in evidenza. Qui il ristorante occupa le salette al piano terra, arredate con squisita raffinatezza, che si affacciano sul grande prato verde e il parco di piante secolari. In cucina Riccardo Aiachini ha trovato un'efficace sinergia in Andrea Ribaldone, che si divide tra le presenze in ristorante e le apparizioni televisive alla Prova del Cuoco. La cucina si ispira

logicamente alle materie prime e alla tradizione del territorio, ma non rinuncia a interpretare risorse che vengono da fuori, in particolare il pesce, che contribuisce a realizzare il "gran menù" in base alla disponibilità del mercato. Nella carta dei vini prevalgono le etichette piemontesi, con un occhio di riguardo ai produttori del Monferrato, ma senza trascurare altre regioni italiane ed estere, in particolare la Francia. Dodici splendide camere completano la proposta della Fermata Resort.





# “Gli specialisti” per locali pubblici!

PUCCI ha realizzato una serie di cassette di scarico per WC specifiche per locali pubblici (ristoranti, palestre, scuole, piscine ecc.). Casette super resistenti, pronte a sopportare l'uso più "estremo" e dotate anche di placche anti-vandalò (acciaio). Casette che facilitano l'utilizzo degli utenti e consentono ai gestori di locali pubblici di offrire un servizio funzionale e sempre in condizioni ottimali.

- **SARA PNEU** con diverse tipologie di pulsante pneumatico.
- **SARA MATIC** a impulso elettrico.
- **TRONIC** a pulsante elettronico.



**CASSETTE  
PUCCI**  
stile e tecnologia italiani  
[www.pucciplast.it](http://www.pucciplast.it)

# LE CICALI



● DAL 2006

**LE CICALI** via Pineroli 32, Spinetta Marengo, Alessandria Tel. 0131.216130

**Chiusura:** domenica **Ferie:** gennaio **Coperti:** 40 **Tavoli all'aperto:** sl. 20 coperti esterni nel giardino

**Come arrivare:** il ristorante si trova in un quartiere di villette nella periferia di Spinetta Marengo, (parcheggio sulla via, gratuito).

**Conto medio** bevande escluse 38 euro.

SPINETTA MARENGO

[www.lecicale.net](http://www.lecicale.net) E-mail: [lecicale@lecicale.net](mailto:lecicale@lecicale.net)

## La tipicità locale con incursioni di mare

**T**re persone unite dalla passione per la ristorazione, che nel 2006 hanno scelto di inaugurare un ristorante delizioso ai margini della frazione di Spinetta Marengo, poco fuori Alessandria. Raffaele pronto nel curare la carta dei vini con doti da sommelier navigato e scelte fuori dal comune, Carla in sala, con un'accoglienza gentile unita a un gusto estetico che si riflette nella scelta degli arredi e dei complementi sparsi per il locale. E infine Roberto in cucina (ma è anche un appassionato giardiniere), con il compito, riuscito, di rendere meno prevedibile una carta che resta sì ancorata alle tipicità locali, ma mostra una curiosità itinerante anche al di fuori della provincia. Con la faraona al Marsala, le milanesi in car-

pione, la carne salada o la trota affumicata, per esempio. Le Cicale mostra sin dalla sua apertura un lato estetico moderno e un ambiente caldo ed accogliente anche nel giardino di casa, con la presenza di alberi sotto i quali è bello sostare nella stagione estiva. Oppure nel periodico variare delle esposizioni ai muri del ristorante, tra installazioni, dipinti e fotografie scelti personalmente da Carla.





# MARINELLI

*dal 1925 al servizio di....*

- STAMPA TRADIZIONALE E DIGITALE
- MODULISTICA FISCALE
- ARREDO UFFICIO
- CANCELLERIA

Unico Rivenditore  
in



**ALESSANDRIA**

Via Borsalino, 23/25 - Tel. **0131.253236**

ACQUI TERME - Via Nizza, 133 - Tel. 0144.322227

**[www.marinellisnc.it](http://www.marinellisnc.it)**

# QUARANTUNO



ALESSANDRIA



● DAL 2007

**Quarantuno** corso Felice Cavallotti, 41 Alessandria; Tel. 393 9176936.

**Chiusura:** domenica; aperto solo la sera. Ferie: agosto  
**Coperti:** 25

**Tavoli all'aperto:** no

**Come arrivare:** corso Felice Cavallotti è in centro, a pochi passi dal Tribunale.

Dall'uscita di Alessandria Ovest si prende la direzione della stazione ferroviaria. Alla rotonda di corso Crimea, svoltare a sinistra

**Conto medio** per una cena, vini inclusi, 30 euro.

[www.quarantuno.org](http://www.quarantuno.org) E-mail: [info@quarantuno.org](mailto:info@quarantuno.org)

## Più che un ristorante un laboratorio del gusto

**N**asce come locale alternativo alla ristorazione alessandrina. Il Quarantuno è un laboratorio di gusto e di idee. Da una cucina tradizionale del territorio (il locale è associato a Monferrato Strada del Vino e tra i soci organizzatori dell'offerta turistica Piacere Monferrato), l'orizzonte spazia verso la cucina etica con alcune proposte di piatti vegetariani, vegani e addirittura sulla nuova tendenza crudista. Da segnalare tematiche enogastronomiche legate alle etnie e religioni (l'anno scorso, il ciclo di cucina kasher), per presentare agli avventori una scelta differente dalle proposte conosciute. La carta dei vini è selezionata direttamente dal sommelier del ristorante (Stefania Piana, titolare dell'attività) che sceglie prodotti locali unitamente a selezioni nazionali ed inter-

nazionali di assoluto interesse. Tra le portate, segnaliamo la tartare di cipolle di Tropea che nel periodo estivo viene servita accompagnata al formaggio di feta e nel periodo invernale all'aringa, all'hummus (tipico piatto della cucina libanese) preparato con i ceci della Merella abbinato alle verdure, la matzà di spinaci, cannella e uvetta della cucina kasher, per poi passare a un piatto di bigoli al ragù di chianina, alla trota agli agrumi oppure al filetto di anatra affumicato con glassa di balsamico ai lamponi. La cucina propone anche una degustazione stagionale con piatti del territorio. Oltre a ciò, il locale offre la possibilità di degustare l'aperitivo in maniera originale: selezioni di vini accompagnate con portate della cucina, servite direttamente al tavolo.

DAGLI ANNI 50  
TRADIZIONE  
DI FAMIGLIA

*Ferrando*  
GIOIELLERIA

ASSISTENZA TECNICA E  
MANUTENZIONE OROLOGI

CREAZIONE E RIPARAZIONI ORO

ALESSANDRIA  
VIA MIGLIARA 14  
TEL. 0131 443941  
[WWW.GIOIELLERIAFERRANDO.COM](http://WWW.GIOIELLERIAFERRANDO.COM)

# I CAFFI



ACQUI TERME



● DAL 1977

**I CAFFI** via Verdi 1 Acqui Terme (AL) Tel. 0144.325206

**Chiusura:** mercoledì, domenica e festivi infrasettimanali

**Ferie:** 15 giorni dopo Natale e le due settimane a cavallo di ferragosto **Coperti:** 35 **Tavoli all'aperto:** no

**Come arrivare:** uscire ad Alessandria sud dalla A26 e proseguire per circa 30 km in direzione Acqui Terme.

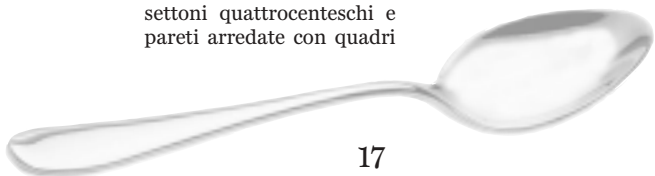
**Conto medio** 50 euro; a pranzo, nella Sala delle Mura, 20 euro bevande escluse. Piccolo menù 44 euro; menù degust. 52 euro; menù degust. compresi vini 66 euro.

[www.icaffi.it](http://www.icaffi.it) E-mail: [ristorante@icaffi.it](mailto:ristorante@icaffi.it)

## Duplici attitudini per la cuoca d'antan

**L**a cucina di Bruna Cane, storica cuoca della ristorazione astigiana che per quasi trent'anni ha esercitato sulle colline del Moscato sopra Canelli, ora ha degno risalto nei locali storici di un palazzo quattrocentesco nel centro storico di Acqui Terme, a due passi dal suggestivo Duomo romanico. Nella nuova sistemazione si è evoluta la formula del locale che oggi offre un duplice servizio. Quello più informale è nella Sala delle Mura, una cantina rustica con volte di mattoni, bottiglie in bellavista e una proposta originale di piatti unici e vino al bicchiere a prezzi contenuti. L'altro si svolge al piano nobile del palazzo, in una sala elegante, detta Padronale, con cassettoni quattrocenteschi e pareti arredate con quadri

moderni, dove il servizio è solo serale e dove si muove con sicurezza ed eleganza la giovane Sara accanto al padre Paolo. Ma nei mesi autunnali, ottobre e novembre, funghi e tartufi riempiono di effluvi la Sala Padronale che rimane aperta e ben frequentata anche la domenica a pranzo. Negli altri mesi si gusta una cucina legata alle ricette di territorio, delicata e familiare, con frequenti inserimenti di piatti di pesce che non possono mancare in una terra di confine come Acqui Terme.



Studio Fotografico

dal 1893

Torletti

Via Verona 18 - Alessandria  
Tel 0181.43784 - [info@torletti.com](mailto:info@torletti.com)



## LA SCHIAVIA



ACQUI TERME



● DAL 1986

**LA SCHIAVIA** vicolo della Schiavia Acqui Terme (AL)  
Tel. 0144.55939 cellulare  
333.5873517

**Chiusura:** domenica sera e martedì **Ferie:** nel mese di agosto **Coperti:** 30 Tavoli all'aperto: no

**Come arrivare:** è nel centro storico di Acqui Terme, a due passi dal Duomo. Per raggiungere Acqui Terme è meglio seguire le strade provinciali. Ma se percorrete l'autostrada A21, le uscite consigliate sono Asti Est ed Alessandria Ovest.

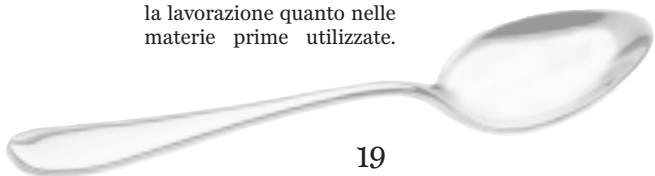
**Conto medio** bevande escluse 40 euro.

[www.laschiavia.it](http://www.laschiavia.it) E-mail: [robertoabrile@libero.it](mailto:robertoabrile@libero.it)

# Una festa completa: dall'ambiente alla tavola

**Q**uando arrivate ad Acqui Terme, cercate il Duomo e a due passi vi troverete il ristorante La Schiavia, al primo piano di una bella casa patrizia del tardo '600. Resterete meravigliati da un ambiente raffinato, con soffitti a stucchi e mobili d'epoca. Accomodarsi ad uno dei tavoli elegantemente apparecchiati sarà una prima soddisfazione. La festa continuerà, ancora più convincente, quando comincerete a conoscere la cucina che Roberto Abrile vi proporrà secondo un'impronta familiare che segnala la netta contaminazione di confine tra le soffuse reminiscenze liguri e i caratteri della solidità piemontese. Una contaminazione che si rivela tanto nello stile e nella lavorazione quanto nelle materie prime utilizzate.

Sarà facile trovare fianco a fianco il filetto baciato di schietta impronta acquese e i peperoni gratinati con capperi e acciughe, i ravioli di fonduta e la pasta e fagioli o ancora il baccalà all'acquese e il coniglio alle erbe. Ampia ed esauriente anche la carta dei vini: una raccolta straordinaria di oltre 350 etichette, tra le quali troverete molti dei grandi prodotti italiani e francesi, frutto della grande passione per il vino che a casa Abrile non è mai venuta meno.



azienda Multiservizi Igiene Urbana

# dal 1974 al servizio del cittadino



[www.amiu.it](http://www.amiu.it)



Numero Verde  
**800-296096**



# Lo Casale



ARQUATA SCRIVIA



● DAL 2003

**LO CASALE** strada per Pradolungo 59 - Arquata Scrivia (AL) Tel. 0143.635654

**Chiusura:** aperto da venerdì sera a domenica sera - Ferie: gennaio e febbraio

**Coperti:** 40 Tavoli  
**all'aperto:** sì, in giardino

**Come arrivare:** da Arquata Scrivia si segue la strada per il campo sportivo, dove si gira a destra e in tre chilometri si arriva al cascinale (bene indicato).

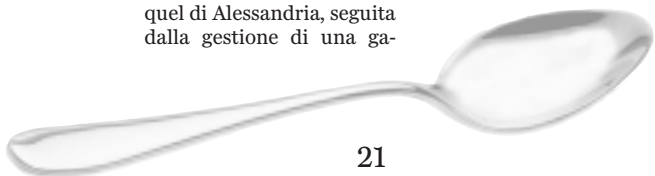
**Conto medio** bevande escluse 26 euro.

[www.agriturismolocasale.it](http://www.agriturismolocasale.it) E-mail: [info@agriturismolocasale.it](mailto:info@agriturismolocasale.it)

## Erbe spontanee lavorate con saggezza

**U**na famiglia tutta al femminile quella delle Rivera, con Anna a guidare in prima persona le sorti dell'agriturismo di Arquata Scrivia, che prima era un maneggio, e la madre insieme alla zia a darle una mano. Perché oltre all'orto, al frutteto e all'allevamento di pecore sambucane, conigli grigi di Carmagnola, anatre e polli, c'è anche da mandare avanti una cucina e un agriturismo con tre confortevoli camere doppie, apprezzate soprattutto dai turisti stranieri, che qui sostano per concedersi qualche escursione in zona, o dai vacanzieri del weekend, a metà strada tra pianura e mare. Anna Rivera ha dalla sua parte il background della ex professione di erborista in quel di Alessandria, seguita dalla gestione di una ga-

stronomia che vendeva prodotti biologici in città. Non è un caso che la cucina di Lo Casale riporti i profumi delle erbe spontanee alimentari, come il tarassaco, il finocchio selvatico, la borragine, uniti ai gustosi piatti della tradizione alessandrina e non solo. Capita di trovare spesso nel menu degustazione a prezzo fisso (qui non esiste una scelta alla carta) anche le acciughe impanate ripiene, una preparazione che la dice lunga sui legami gastronomici con la vicina Liguria.



# GELO CLUB



**La qualità  
prima di tutto**



**Giovedì,  
venerdì  
e sabato**

**PESCE FRESCO!**



**ALESSANDRIA**

**Via San Lorenzo 88**

**Via Canova 33 (zona Galassia)**

# LOCANDA DELL'OLMO



BOSCO MARENGO



● DAL 1997

**LOCANDA DELL'OLMO** piazza Mercato, 7 Bosco Marengo (AL) Tel. 0131.299186

**Chiusura:** lunedì e martedì sera **Ferie:** tra fine luglio e fine agosto **Coperti:** 35

**Tavoli all'aperto:** sì, nel piccolo dehor estivo

**Come arrivare:** Fuori casello girare a sinistra per Bosco Marengo e proseguire per circa 4 km. Piazza Mercato è la piazza centrale del paese.

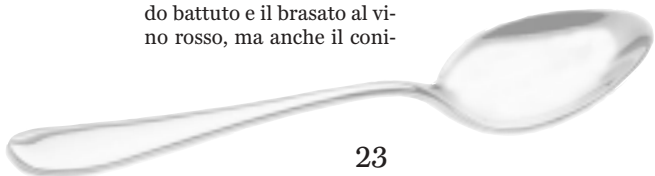
**Conto medio** bevande escluse 30/35 euro - piccola degustazione 25 euro; menu degustazione completo 33 euro. Colazione di lavoro 22 euro solo a pranzo.

[www.locandadellolmo.it](http://www.locandadellolmo.it) E-mail: [info@locandadellolmo.it](mailto:info@locandadellolmo.it)

## L'incontro tra due terre regala suggestioni culinarie

**N**ei paesi come Bosco Marengo, persi nella campagna alessandrina testimone delle battaglie napoleoniche, tutta la vita si svolge sulla piazza principale, scandita dalle chiacchiere all'ombra di un olmo. L'olmo in questione è quello che dà il nome alla Locanda dei fratelli Bondi, Gianni ai fornelli insieme a Michela e Andrea in sala con Giorgia. Questo locale semplice e tranquillo è da tempo un affidabile punto d'incontro con le ricette della cucina territoriale che parla soprattutto piemontese, ma respira le suggestioni di quella ligure. Così non mancano le proposte di verdure di stagione, in forma di flan o accompagnate da salse, e la cucina delle carni propone il vitello crudo battuto e il brasato al vino rosso, ma anche il con-

glio al Gavi e la cima con la mostarda di fichi. Le paste fatte in casa affiancano ai tagliolini, tipici ma talvolta conditi con il pesce, gli gnocchi alessandrini, ovvero i rabatòn di ricotta ed erbe oppure gli antichi corzetti al pesto di basilico. Una varietà d'ingredienti che anima la cucina e fa delle acciughe fritte, quando arrivano freschissime dalla riviera ligure, un piatto da non perdere. E, nella logica di farsi tutto da soli, tra le buone bottiglie proposte ci sono anche le Barbere e il Dolcetto d'Ovada dell'azienda di famiglia.



# Naturalia

il pianeta dei golosi



Produzione di gelato con i migliori ingredienti da tutta Italia, come pistacchio verde di Bronte Dop, nocciole delle Langhe Igp e limoni di Sorrento. Gelati e granite di frutta mantecati al momento.



Semifreddi, monoporzioni, naturelli, gelati su stecco, gelati biscotto, granite, torte gelato, tutto di produzione propria. Servizio di caffetteria con caffè Ily miscela speciale "artisti del gusto", croissant di pasticceria, cioccolate calde, caffè speciali e frappé



SI



160



2011



**ALESSANDRIA • CORSO ACQUI, 38**  
**RIPOSO SETTIMANALE: MAI**

# SAN MARCO



CANELLI



● DAL 1959

**SAN MARCO** via Alba, 136  
Canelli (AT) Tel. 0141.823544

**Chiusura:** martedì sera e mercoledì **Ferie:** in gennaio (variabili) e tra metà luglio e metà agosto Coperti: 40 nella sala e 15 nell'enoteca **Tavoli all'aperto:** sì, in terrazza

**Come arrivare:** Canelli si raggiunge uscendo sulla A 21 ad Asti Est e poi proseguendo in direzione ovest per Alba-Acqui Terme. Da Asti Canelli si raggiunge in 25 chilometri.

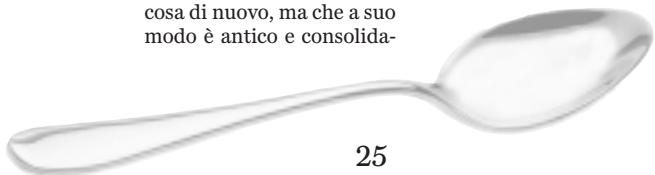
**Conto medio** bevande escluse 50 euro - menu degustazione del Monferrato 43 euro; di Langa 48 euro; piccolo menu 25 euro; piatto unico del giorno 15 euro.

[www.sanmarcoristorante.it](http://www.sanmarcoristorante.it) E-mail: [info@anmarcoristorante.it](mailto:info@anmarcoristorante.it)

## Popolare o borghese, da sempre buona cucina

**S**e la tradizione e il territorio hanno un senso compiuto, lo spazio ideale per affermarlo è il San Marco di Canelli. Qui Mariuccia Ferrero ha poco per volta improntato la sua cucina sulla valorizzazione delle materie prime del Monferrato e sul recupero ostinato delle tante ricette legate alla tradizione dei mestieri e delle occasioni. In questo suo peregrinare assiduo nella storia della cucina popolare e borghese, Mariuccia ha sempre avuto un fedele sostenitore nel marito Piercarlo Ferrero, che l'ha aiutata e la aiuta tuttora nella selezione delle materie prime, che poi sono la ragione prioritaria del successo. Così, ogni visita al San Marco è come la scoperta di un qualcosa di nuovo, ma che a suo modo è antico e consolda-

to. L'ambiente, poi, è raffinato e accogliente, accompagnato da un servizio che unisce la signorilità all'abilità professionale. Resta la cantina: anche qui il territorio è il protagonista assoluto. Siamo nelle terre della Barbera e del Moscato e allora i prodotti di questi due vitigni hanno il loro spazio privilegiato. Senza dimenticare i grandi rossi di Langa e Roero, che regalano la loro qualità e blasone, accanto a tante altre etichette di svariate regioni italiane ed estere.





Vespa  
IERI



Vespa  
OGGI



**PIAGGIO®**

piaggio.com

**FRATELLI SCAGLIONE s.n.c.**

ALESSANDRIA - Via L. Einaudi 42 - Zona D4 Scalo

Tel. 0131 246925 - Fax 0131 246888

scaglioneal@dealer.piaggio.net - www.scooterpiaggioscaglione.com



● DAL 1919

**BELVEDERE** Frazione Pessinate Cantalupo Ligure (AL) Tel. 0143.93138 cellulare 338.2144932

**Chiusura:** lunedì Ferie: in gennaio **Coperti:** 40 **Tavoli all'aperto:** sì, in un piccolo dehor estivo.

**Come arrivare:** dall'autostrada A7 l'uscita consigliata è Vignole Borbera. Di qui, seguirete la direzione Val Borbera e la percorrerete verso Cantalupo Ligure fino alla località Pertuso, svolverete a sinistra per Pessinate.

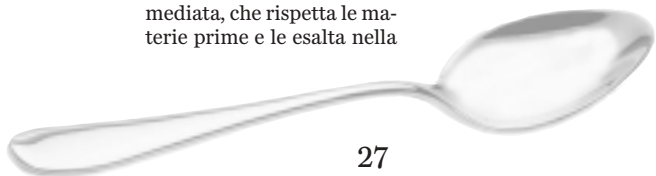
**Conto medio:** bevande escluse 35 euro menu degustazione 32 euro (5 portate).

[www.belvedere1919.com](http://www.belvedere1919.com) E-mail: [belvedere1919@libero.it](mailto:belvedere1919@libero.it)

## Inno ai prodotti e menu delle terre di confine

**I**l ristorante Belvedere di Pessinate è tutto un inno ai prodotti della Val Borbera, una terra di confine dove quattro regioni (Piemonte, Liguria, Lombardia ed Emilia) si incontrano ed esercitano tutta la loro influenza di contaminazione alimentare: i tartufi piuttosto che la carne di manzo all'erba, le fagiolane e il formaggio Montebore, i salumi crudi in gran parte prodotti in casa o il mais "Ottofile", i funghi porcini e la cacciagione, oltre a patate, ortaggi e frutta di stagione sono alla base della cucina di questo locale, dove Fabrizio Rebolini e la sorella Serena hanno raccolto il testimone di un percorso che il bisnonno Gianèn ha iniziato nel lontano 1919. Una cucina ricca e immediata, che rispetta le materie prime e le esalta nella

continuità della tradizione di famiglia. La stessa semplicità ed immediatezza che troverete nell'ambiente e nel servizio, che cerca di mettere a proprio agio ogni commensale. La carta dei vini è l'altro specchio delle colline tortonesi, che offrono belle proposte a base di Timorasso, Barbera, Cortese e altre varietà autoctone. Ma qui è di casa anche lo Champagne, che prima di tutto piace a Fabrizio e alla sua brigata e apre lo spazio anche ad altre etichette piemontesi e italiane.





GRUPPO CARTOTECNICA PIEMONTESE

---

**dal 1970**  
**la cancelleria a Km.0**

---

- 
- Archiviazione
  - Macchine per Ufficio
  - Complementi per l'Ufficio
  - Scrittura
  - Cancelleria
  - Carta
  - Modulistica
  - Igiene e Sicurezza
  - Arredamento e Complementi d'Arredo

**Venite a trovarci nel nostro punto vendita dedicato all'impresa oppure se volete fare un ordine basta una telefonata, un fax o una e-mail, provvederemo anche alla consegna direttamente nei vostri uffici**

**ALESSANDRIA • Via dell'Edilizia 10, Zona Ind. D3  
Tel. 0131 346407 (int. 215-220) • Fax 0131 240695  
e-mail: [forniture@cartotecnica-piemontese.it](mailto:forniture@cartotecnica-piemontese.it)**



● DAL 1999

**IL MORO** piazza Garibaldi 7  
Capriata d'Orba (AL)  
Tel. 0143.46157

**Chiusura:** tutto lunedì, anche la domenica sera nel periodo invernale

**Coperti:** 40 Tavoli  
**all'aperto:** sì, nel cortile interno

**Come arrivare:** è nella piazza principale del centro storico del paese (si parcheggia, ma non è sempre facile trovare posto, direttamente in piazza).

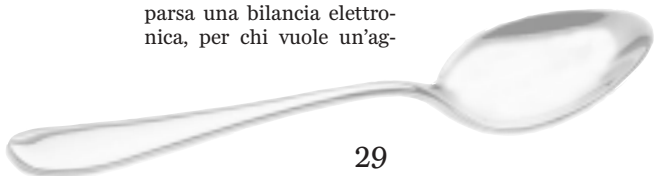
**Conto medio** bevande escluse 40 euro - menu degustazione realizzato su richiesta.

[www.ristoranteilmoro.it](http://www.ristoranteilmoro.it) E-mail: [info@ristoranteilmoro.it](mailto:info@ristoranteilmoro.it)

## Una cucina che pedala al ritmo della tradizione

**C**laudio Reborà, divisa da oste e cordialità in sala, insieme alla moglie Simona, attenta cuoca che difficilmente si fa vedere al di fuori del suo regno dei fornelli, gestiscono ormai da un decennio questo storico ristorante dalla vita centenaria posizionato nel cuore del paese. Un punto di riferimento imprescindibile per i gourmet che cercano di assaporare di stagione in stagione le prelibatezze locali cucinate con gusto e rigore. Dagli agnolotti fatti a mano in tre versioni (sconditi sul tovagliolo, col ragù o nel vino), agli gnocchetti di Capriata (pasta servita con brodo ristretto di cappone), dai salamini di vacca di Mandrogne al bollito misto. E in stagione fa la sua comparsa una bilancia elettronica, per chi vuole un'ag-

giunta di tartufo bianco al piatto. A fianco del ristorante, diviso in piccole sale (e con un giardino interno aperto nella stagione estiva), si trova anche un'enoteca per uno spuntino veloce e un buon calice. Alle pareti le bottiglie per scoprire il meglio dell'enologia locale e non solo, certo non mancano. Claudio è un appassionato ciclista (come rivelano le foto alle pareti del locale) con il vizio del buon bere e saprà consigliare il vino più adatto, magari scegliendo nella lunga lista di piccoli produttori di Dolcetto, che sarebbero tutti da assaggiare.



# LAZZARONI

**GARLASCO (PV)**



**ABBIGLIAMENTO**

**Uomo • Donna • Bambino**

**Taglie extra extra large**

**Articoli da cerimonia  
delle migliori firme**

# LAZZARONI

**GARLASCO • Via Leonardo da Vinci, 69**

**Tel. 0382 810380**

**info@lazzaroniabbigliamento.it**

**DAL LUNEDÌ AL SABATO 9-12,30/15-19,30**

**www.lazzaroniabbigliamento.it**

# CICINBARLICHIN



CASALE MONFERRATO



● DAL 2008

**CICINBARLICHIN** via Mameli 34/36 Casale Monferrato (AL)  
Tel. 0142.590669 Fax 0142.590380

**Chiusura:** sempre aperto  
**Ferie:** mai **Coperti:** 70 **Tavoli all'aperto:** no

**Come arrivare:** si trova nel centro storico di casale Monferrato (i parcheggi sono a pagamento sulla via antistante; gratuiti nello stacco del pranzo).

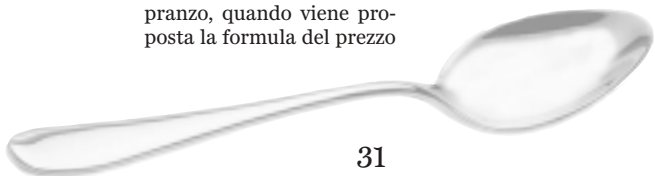
**Conto medio** bevande escluse 35 euro - menu lavoro a pranzo da 12, 14 e 16 euro..

E-mail: [postatnt@libero.it](mailto:postatnt@libero.it)

## Batteria dei vini a bicchiere suona note intriganti

**L'**osteria che non ti aspetti ha un nome musicale e benaugurate, da "leccarsi i baffi". Nel grande salone con eleganti lampadari e drappaggi sul soffitto, fa bella mostra di sé una rimarchevole selezione di vini da consumare al bicchiere in una batteria di dosatori da far invidia al più attrezzato degli wine-bar (una ventina le proposte giornaliere). Servizio giovane e veloce che si muove sicuro in sala proponendo piatti di "sostanza" e porzioni robuste, al punto da rendere difficilmente affrontabile un percorso di menu al completo. Cicinbarlichin può essere vista con una trattoria in stile moderno, che può contare su una clientela multigenerazionale soprattutto a pranzo, quando viene proposta la formula del prezzo

fisso (siamo nel centro di Casale, circondati da uffici, scuole ed esercizi commerciali) e questo contribuisce a creare un ambiente dove si incrocia un'umanità varia. La sera l'atmosfera diventa più raccolta ed intima, soprattutto se si sceglie un tavolo per due vicino alle finestre che guardano all'esterno su via Mameli. Al tavolo il menu non cambia, quindi a meno che non soffriate di fame atavica scegliendo cinghiale in umido, pasta e fagioli o peperoni in bagna cauda, meglio puntare su piatti dall'impatto più soft, come le tagliatelle con porcini e radicchio, la battuta con tartufo e scaglie di grana o gli agnolotti burro e salvia.



VITICOLTORI IN STREVI



**marenco**



Piazza Vittorio Emanuele II, 10  
Tel. 0144 363133  
STREVI (AL)

# LA TORRE



CASALE MONFERRATO



● DAL 1966

**LA TORRE** via Candiani d'Olivola, 36 - 15033 Casale Monferrato (AL)  
Tel. e Fax +39 0142 70295

**Chiusura:** lunedì sera e martedì Ferie; **mai Coperti:** due sale, da 60 e 150 posti, più salone ricevimenti

**Tavoli all'aperto:** sì, nel dehor estivo

**Come arrivare** il locale si è trasferito all'interno dell'isolato che ospita l'Hotel Candiani, in via Candiani d'Olivola al numero 36 a pochi passi dal centro

**Conto medio** menù della tradizione 37 euro, menù degustazione 47 euro.

[www.wwww.ristorante-latorre.it](http://www.wwww.ristorante-latorre.it) [info@ristorante-latorre.it](mailto:info@ristorante-latorre.it)

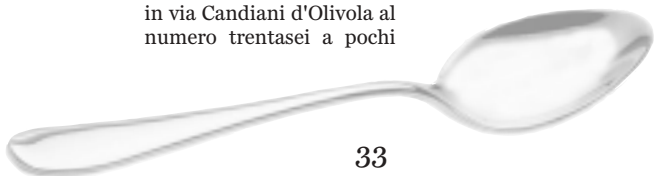
## Un ambiente elegante una cucina creativa

**I**l Ristorante La Torre, situato all'interno di un grande casolare dei primi del Novecento, è un ambiente elegante, piacevole e rilassante, dotato di un bel cortile interno in cui mangiare nella bella stagione. La cucina è creativa, con piatti della tradizione piemontese reinterpretati, quali la tarte tatin di porri con nido di peperoni e mousse di gorgonzola. Il Ristorante La Torre, situato a Casale Monferrato in provincia di Alessandria, dispone inoltre di una cantina vini molto buona, con selezione di circa 300 etichette piemontesi, nazionali ed estere.

Il ristorante La Torre, nato nel 1966, si è trasferito all'interno dell'isolato che ospita l'Hotel Candiani, sito in via Candiani d'Olivola al numero trentasei a pochi

passi dal centro cittadino di Casale Monferrato.

È dotato di due sale, rispettivamente per 60 e 150 persone, e di una sala per banchetti da 500 posti, tutte elegantemente arredate.



# ROMA Bar • Gelateria CAFFÉ

TAVOLA CALDA

COLAZIONI • TAVOLA FREDDA  
APERITIVO SERALE

Via Genova, 265 • Spinetta Marengo (AL)  
Tel. 0131 610499 Chiuso il lunedì



# Pastificio Piemontese

...dal 1981

AL PASTIFICIO PIEMONTESE TROVERETE OLTRE  
AI VERI AGNOLOTTI DI STUFATO, TANTI ALTRI PRODOTTI  
CREATI SECONDO LA GRANDE TRADIZIONE PIEMONTESE

OFFERTE E SERVIZI SPECIALI  
PER SAGRE, RISTORANTI E FESTE PATRONALI  
TANTE OFFERTE SETTIMANALI E SUPEROFFERTA  
DELL'ULTIMO SABATO DEL MESE

Orario DAL LUNEDÌ AL SABATO mattina 8,30/12,30 pomeriggio 16,30/19,30  
Chiuso lunedì pomeriggio

• ALESSANDRIA • VIA DEI GUASCO 135 • TEL. 0131 232467  
www.pastificiopiemontese.net • pastificiopiemontese@tiscali.it

# LOCANDA DEI MALPASSUTI



CARBONARA SCRIVIA



● DAL 1991

**LOCANDA MALPASSUTI** via Amedeo Cantù, 11 Carbonara Scrivia (AL) Tel. 0131.892643

**Chiusura:** lunedì **Ferie:** una settimana a gennaio

**Coperti: 60 Tavoli all'aperto:** sì, nella bella veranda

**Come arrivare:** è consigliata l'uscita di Tortona sia sull'autostrada A7 che sulla A21. Proseguite sulla statale per Genova poi arriverete a Carbonara Scrivia. Nel centro troverete la Locanda Malpassuti.

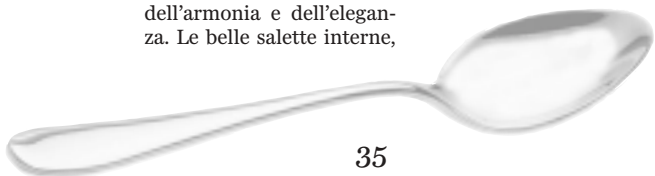
**Conto medio** bevande escluse 50 euro - menu degustazione 42 euro (4 portate oltre l'aperitivo).

[www.locandamalpassuti.it](http://www.locandamalpassuti.it) E-mail: [info@locandamalpassuti.it](mailto:info@locandamalpassuti.it)

## La poesia della buona cucina che pensa al territorio

**A**pochi chilometri da Tortona, sulla direttrice per Genova, si trova il piccolo borgo di Carbonara Scrivia, dove ha sede in una casa padronale settecentesca attentamente ristrutturata la Locanda Malpassuti. Il nome non è a caso, ma fa riferimento al poeta e drammaturgo Vittorio Malpassuti, che qui nacque nel 1889. Oggi, la casa è la dimora di una bella locanda, dove Carlo Maranzana e la signora Marinella si dividono le responsabilità di cucina e sala per dare un'accoglienza impeccabile al commensale che viene a scoprire i colli attorno a Tortona. La cucina è decisamente ispirata al territorio e alla tradizione, con un'attenta rivisitazione in favore dell'armonia e dell'eleganza. Le belle salette interne,

che offrono un'atmosfera di solidità e di forte attaccamento al territorio con mobili d'epoca, quadri e specchiere, nella bella stagione lasciano il passo alla luminosa veranda che si affaccia sul giardino, dove il verde si mescola all'imponenza di piante secolari che le fanno corona. In cantina prevalgono le proposte dei Colli Tortonesi, in particolare Timorasso tra i bianchi e Barbera tra i rossi, ma non mancano prestigiose etichette di altre terre, piemontesi e italiane.





# CACCIATORI

● DALLA METÀ DELL'800

CARTOSIO

**CACCIATORI** via Moreno, 30  
Cartosio (AL) Tel e fax  
0144.40123

**Chiusura:** venerdì a  
mezzogiorno e tutto il giovedì

**Ferie:** tra fine dicembre e  
metà gennaio e primi 15  
giorni di luglio Coperti: 30

**Tavoli all'aperto:** sì, nel  
dehor estivo interno

**Come arrivare:** Cartosio si  
raggiunge da Acqui Terme  
percorrendo la strada statale  
n. 334 del Sassello. Dopo  
circa 13 chilometri, troverete il  
piccolo paese di Cartosio.

**Conto medio** bevande  
escluse 45 euro.

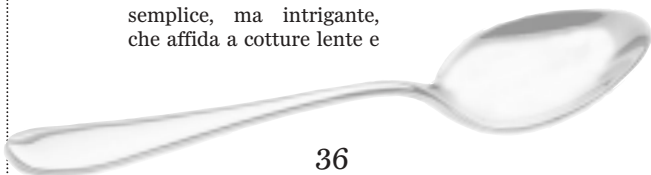


[www.cacciatoricartosio.com](http://www.cacciatoricartosio.com) (in allestimento)

## Il segreto delle cotture lente e meticolose

**S**calda il cuore e rasserena la mente anche solo l'idea di tornare ai Cacciatori di Cartosio, dove la famiglia Milano offre da tempo una delle più efficaci interpretazioni della cucina di questa parte di territorio alessandrino, che sale gradatamente verso il Sassello e, quindi, la Liguria. L'ambiente è ricavato da una solida casa di campagna, muri spessi e arredamento sobrio, che consegnano una piacevole sensazione di serenità e di stile. Gli uomini di casa (papà Giancarlo e il figlio Massimo) si dedicano alla sala e alla cantina, mentre le donne di famiglia, Carla e Federica, proseguono costante la preparazione accurata dei piatti della più schietta territorialità. Una cucina semplice, ma intrigante, che affida a cotture lente e

seguite con meticolosità le materie prime delle colline circostanti (carni di vitello, coniglio e capretto, erbe aromatiche, funghi e tartufi, verdure e frutti di stagione), senza trascurare i prodotti che reclamano la bella contaminazione della vicinanza ligure. Al vino, poi, la famiglia Milano ha sempre dedicato un'attenzione speciale. Lo ritroverete nella carta, che spazia tra le migliori etichette piemontesi e tra tante referenze italiane e francesi.





● DAL 2003

**LA BOSSOLA** località Cascina Bossola 10 Casalnoceto (AL)  
Tel 0131.809356

**Chiusura:** lunedì e martedì  
**Ferie:** la prima settimana di giugno e le due settimane tra Natale e l'Epifania

**Coperti:** 25 Tavoli  
**all'aperto:** no

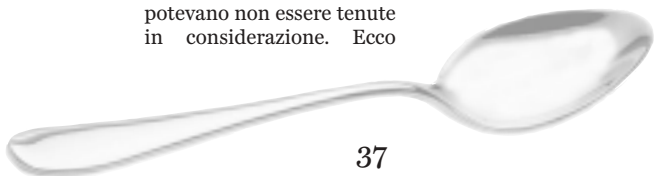
**Come arrivare:** con una breve deviazione nei pressi del camposanto (2 chilometri circa) dalla strada provinciale Tortona-Rivanazzano.

**Conto medio** bevande escluse 35 euro - menu degustazione realizzato su richiesta del cliente, allo stesso prezzo della scelta alla carta.

## In cascina uno chef dalla lunga esperienza

**N**el menu la si legge, nei piatti la si percepisce: l'impronta della cucina è professionale, la mano dell'esecutore ben calibrata. Ed in effetti Enzo Marchetti, prima di mettersi in proprio nella cascina di famiglia tra i prati di Casalnoceto dove un tempo si allevavano i bachi da seta (nel bozzolo, da cui probabilmente la Bossola), ha maturato una lunga esperienza nelle cucine di ristoranti importanti della vicina Salice Terme. Una volta approdato in un locale tutto suo gestito con il solo aiuto della moglie (in sala), non poteva certo azzerare quel grande bagaglio di conoscenza. D'altro canto l'ambientazione in vecchia cascina e la "full immersion" con il territorio non potevano non essere tenute in considerazione. Ecco

quindi servita una cucina che riesce ad essere intrigante sia quando affonda le radici nel territorio (lingua salmistrata in salsa verde; tagliolini al sugo di lepre; guanciale di manzo brasato; budino al cioccolato), sia quando si avventura in piatti presi da altre culture gastronomiche (pesce spada affumicato; fettuccine di farro con pomodori secchi e zucchine; costoletta di vitello alla milanese; cassata siciliana). Piatti che variano secondo stagione e che si avvalgono dei giusti abbinamenti enoici scegliendo da una corposa (e ben fatta) lista dei vini.





Energy Planet srl  
Spalto Gamondio 1 (Interno cortile) - 15121 Alessandria (AL)  
Tel. e Fax 0131 1850318  
info@energyplanetsrl.it - [www.energyplanetsrl.it](http://www.energyplanetsrl.it)



# FREDDO

**Condizionatori domestici  
Impianti di condizionamento  
Impianti di nebulizzazione**

*Chiedi un preventivo  
per impianti  
fotovoltaici  
e geotermici*



# CALDO

**Caldaie a condensazione  
e a Biomassa  
Stufe a pellet  
Solare Termico**

*Soluzioni personalizzate  
per privati e aziende*



## LA MICARELLA

● DAL 1848

CASTELLAZZO BORMIDA

**LA MICARELLA** via Acqui 2,  
Castellazzo Bormida (AL)  
Tel. 0131.275898  
Fax 0131.275898

**Chiusura:** domenica e lunedì  
sera **Coperti:** 70

**Tavoli all'aperto:** no

**Come arrivare:** il ristorante è poco distante dal casello di Alessandria Sud. Alla prima uscita prendere la direzione Cantalupo. Arrivati all'incrocio svoltare a sinistra: la "Micarella" è a 500 metri

**Conto medio** Prezzo indicativo pranzo o cena con piatti tipici piemontesi e specialità della casa, vini inclusi, 30 euro

[www.micarella.com](http://www.micarella.com) E-mail: [info@micarella.com](mailto:info@micarella.com)

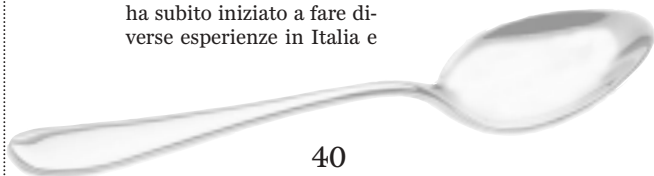


# Quella antica trattoria è un passaggio

**N**el panorama della ristorazione italiana, dunque anche provinciale, un posto rilevante e tutt'altro che trascurabile, lo hanno sempre avuto le trattorie. Solitamente locale a gestione familiare, quasi sempre specializzati in cucina tradizionale.

È il caso della Micarella, antica trattoria (è stata aperta nel 1848) che si trova in una zona di passaggio, nella omonima località, appena alla periferia del capoluogo, lungo la strada che conduce ad Acqui Terme. Un locale che non passa inosservato anche perché, negli anni, è sempre stato sinonimo di buona cucina. Lo chef Roberto, da anni, lavora ai fornelli. Uscito quattordicenne dalla Scuola alberghiera, ha subito iniziato a fare diverse esperienze in Italia e

all'estero. Ma ora è qui che la sua inclinazione si esprime in modo particolare, con la cucina piemontese. È coadiuvato, nella conduzione del ristorante, dalla sorella Giusy. Nati a pochi chilometri da Cantalupo, non avrebbero certo immaginato da piccoli che nel luogo della loro infanzia si sarebbero un giorno stabiliti per il lavoro della vita. Il menu è quello della tradizione. Segnaliamo: agnolotti al sugo di stufato e pappardelle al sugo di funghi, bollito misto, stufato d'asino e stinco di vitello. Ma anche carne tipica piemontese, come la tagliata di bue e i "Salamini di Giorgio". Tra i dolci, semifreddo al dattero e cappuccino.





● DAL 1986

**DA FAUSTO** Località Valle Prati, 1 Cavatore  
Tel. 0144.325387

**Chiusura:** lunedì e martedì a pranzo (nel periodo invernale tutto il martedì)

**Ferie:** dal 1° gennaio al 10 febbraio **Coperti:** 60 **Tavoli all'aperto:** nel dehor estivo

**Come arrivare:** Da Milano e Torino, autostrada A21 uscita Alessandria Sud. Da Genova l'autostrada è la A26 e l'uscita Ovada, seguendo poi l'ex statale 456 del Turchino fino ad Acqui.

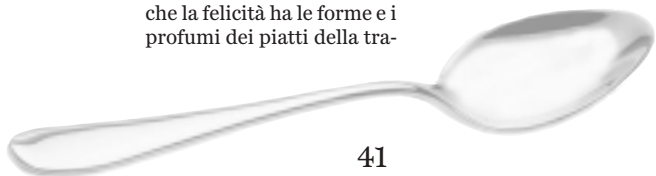
**Canto medio** bevande escluse 30 euro - menu degustazione 35 euro.

[www.relaisborgodelgallo.com](http://www.relaisborgodelgallo.com) E-mail: [info@ristorantedafausto.it](mailto:info@ristorantedafausto.it)

## La felicità in tavola nel profumo dei piatti

**S**embra lontano quel 1986 quando Fausto Ivaldi sposava Rosella Olivieri e insieme cominciavano a lavorare nella vecchia Trattoria "Diana", un'attività di famiglia a Ponzone. Capirono che la cucina e l'accoglienza erano la loro attività. Nel 2000 acquistano a Cavatore un cascinale ottocentesco, lo ristrutturano e fanno rivivere un complesso splendido, in una posizione panoramica, a 500 metri sul livello del mare, affacciato sulle colline del Monferrato e sulle catene montuose che orlano l'orizzonte. La pietra, il mattone e il legno sono i materiali che caratterizzano l'ambiente e così chi vi arriva si trova a suo agio. Poi l'incontro con la cucina di Rosella fa capire che la felicità ha le forme e i profumi dei piatti della tra-

dizione che qui hanno un'interpretazione speciale. Ampia è la carta dei vini e ben dosata, con le etichette ripartite un po' per denominazione e un po' per vitigno; quanto alla provenienza, prevale il Piemonte, ma tante sono le presenze toscane, venete, friulane o altoatesine. E c'è anche molto di Francia e non soltanto. Chi vuole che la sosta sia indimenticabile non ha che da restare e trascorrere un po' di tempo in una delle quattro camere che il Relais mette a disposizione.





## BEL SOGGIORNO

● DAL 1967

CREMOLINO

**BEL SOGGIORNO** via Umberto I, 69 Cremolino (AL)  
Tel. 0143.879012

**Chiusura:** mercoledì; aperto solo alla sera, tranne venerdì, sabato e domenica

**Ferie:** seconda quindicina di gennaio e di luglio **Coperti:** 60 **Tavoli all'aperto:** no

**Come arrivare:** è consigliabile percorrere l'autostrada A26 e uscire ad Ovada: otto chilometri e raggiungerete Cremolino.

**Conto medio** bevande escluse 45 euro - menu degustazione 38 euro; della tradizione 34 euro; menu per coccinelle e lupetti 15 euro.

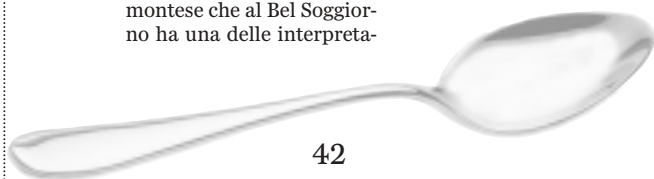
[www.ristorantebelsoggiorno.com](http://www.ristorantebelsoggiorno.com) E-mail: [info@ristorantebelsoggiorno.com](mailto:info@ristorantebelsoggiorno.com)



## Quel gran fritto che vale un viaggio

**L**e radici di questo locale risalgono addirittura alla fine del 1800, quando la famiglia Benzo gestiva nella piazza centrale di Cremolino il Caffè della Stella. Lo sviluppo dell'attività è avvenuto nel 1967 quando a prendere le redini del locale è stato Mario Benzo, che oggi, nonostante i suoi ottant'anni, continua a trafficare tra i fornelli, accompagnando l'attività di cucina che il figlio Giovanni ormai conduce in piena autonomia. Al 1967 risale anche il cambio di sede con l'utilizzo di questa sede storica, un palazzo di campagna del 1742. Qui è la cucina del territorio a primeggiare, in particolare con uno dei suoi piatti più ricchi e sontuosi, quel fritto misto alla piemontese che al Bel Soggiorno ha una delle interpreta-

zioni più efficaci dell'intera regione. Anzi, al fritto misto Giovanni Benzo dedica addirittura un menù esclusivo, nel quale questo piatto - impegnativo e gratificante - è accompagnato da poco altro. Anche la cantina ha una dimora speciale, un locale accogliente e prestigioso con quelle volte settecentesche che sono un richiamo in più per la visita: qui regnano soprattutto le belle bottiglie piemontesi, con un'attenzione tutta particolare per l'Alto Monferrato, per un totale che supera le quattrocento etichette.



# HOSTERIA DE FERRARI



FRASCARO



● DAL 1994

## Hosteria De Ferrari

via Cavour 3/5  
Tel. 0131 - 278556

**Chiusura:** lunedì, Ferie da Natale all'Epifania **Coperti:** 50 circa. E' consigliata la prenotazione

**Tavoli all'aperto:** sì, nel dehor estivo

**Come arrivare:** via Cavour è nel centro del paese, è possibile parcheggiare nella piazza del Comune

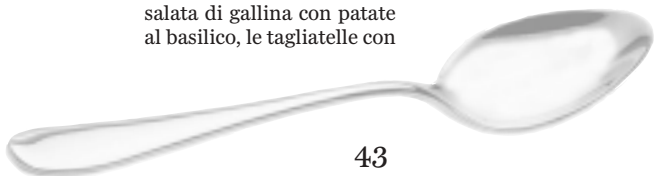
**Conto medio** bevande escluse da 19 a 25 euro - menu vegetariano 25 euro; menu del territorio 25 euro (4 portate).

[www.hosteriadeferrari.it](http://www.hosteriadeferrari.it) email: [info@hosteriadeferrari.it](mailto:info@hosteriadeferrari.it)

## Un felice intreccio tra fantasia e tradizione

**N**el centro di questo grazioso paesino, a pochi minuti da Alessandria, è un locale accogliente ed ospitale, ispirato alla ricerca accurata delle materie prime ed alla valorizzazione delle ricette tipiche del territorio. La cucina e l'ambiente propongono un intreccio tra tradizione, fantasia e creatività; il servizio è gentile e professionale e la carta dei vini accurata. La carta propone una serie di piatti che attingono dalla tradizione piemontese, unitamente ad altri garbatamente rivisitati. Il menu degustazione ha prezzi contenuti ed include un tris di antipasti, un primo, un secondo e un dolce. Tra i piatti alla carta si segnalano la carne cruda con salsa di uovo e senape, l'insalata di gallina con patate al basilico, le tagliatelle con

ragù di maiale e rosmarino, il merluzzo ai tre pomodori e salsa al basilico, il tacchino arrosto e il coniglio alla ligure. Fra i dessert: mousse di ricotta e nocciola, bonet e panna cotta. Fornitissima e competente la cantina. Un'attività fatta di persone, come recita lo slogan stesso della Cantina.



# BRITISH CENTRE

 *la scelta importante*

**Dove  
imparare  
la lingua  
inglese  
è una certezza!**



**I nostri corsi sono per:**

- bambini in età pre-scolare
- bambini della scuola elementare
- ragazzi della scuola media e superiore
- studenti universitari
- adulti di tutte le età
- aziende con qualsiasi particolare necessità

**British Centre of Alessandria**

**Piazza Garibaldi 38**

**Tel. 0131 261565 • Cell. 349 8788184**

**Sarà un piacere incontrarVi!**

# CANTINE DEL GAVI



GAVI



● DAL 1976

**CANTINE DEL GAVI** via Mameli, 69 Gavi (AL)  
Tel. 0143.642458

**Chiusura:** martedì a pranzo e lunedì **Ferie:** 15 giorni a gennaio e 15 a luglio **Coperti:** 50 **Tavoli all'aperto:** no

**Come arrivare:** Gavi è raggiungibile percorrendo l'autostrada A7 (Milano - Genova) e uscendo a Serravalle Scrivia. Dal casello, occorre seguire la strada provinciale 161 e in otto chilometri circa si arriva a Gavi, nel cui centro storico si trova il ristorante.

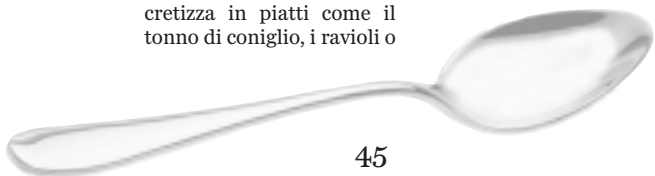
**Conto medio** bevande escluse 45 euro.

[www.ristorantecantinedelgavi.it](http://www.ristorantecantinedelgavi.it) E-mail: [cantinedelgavi@gmail.com](mailto:cantinedelgavi@gmail.com)

## L'antica 'nevaia' regala autentiche emozioni enoiche

**I**l centro storico di Gavi accoglie uno dei ristoranti dove semplicità fa coppia con piacevolezza, le Cantine del Gavi che Alberto Rocchi - cuoco e patròn - conduce con idee chiare e mano sicura. In un ambiente storico ricavato da un edificio di epoca settecentesca e di chiare reminiscenze genovesi, sono le materie prime del territorio che giocano il ruolo fondamentale, le stesse che consentono alla capacità interpretativa del cuoco di confezionare piatti eleganti e sapidi che si ricordano nel tempo. Non va trascurata nemmeno la tradizione di territorio che - grazie anche alla vicinanza genovese - finisce essere la summa di culture ed esperienze differenti, che si concretizza in piatti come il tonno di coniglio, i ravioli o

le pappardelle al "tocco" (sugo allo stufato di carne), lo stoccafisso accomodato alla ligure o il salamino al Barolo con fagiolane della Val Borbera. La cantina beneficia della storicità dell'ambiente e accoglie oltre 800 vini tra piemontesi, italiani ed esteri, con sorprendenti verticali di annate nel caso di vini che sanno reggere al tempo. La sosta si può concludere nell'antica "nevaia" adeguatamente ristrutturata, dove gustare un vino da meditazione può regalare un'emozione in più.



*AL MASCE'*  
*Luigi Ferrari*

*via P. Longo, 63 - FUBINE (AL)*  
*Carni, polli e salumi di prima Qualità*  
*tel. 331 4427810*



*Dal 1978 solo vitelli piemontesi*  
*di FASSONE*

aperto tutto il giorno da martedì a sabato  
e domenica mattina  
chiuso il lunedì e mercoledì pomeriggio

# LA GALLINA



GAVI



● DAL 2004

**LA GALLINA** Frazione Monterotondo 56 GAVI (AL)  
Tel 0143.685132

**Chiusura:** aperto solo la sera; non effettua giorno di riposo

**Ferie:** dall'1 dicembre al 28 febbraio **Coperti:** 60 Tavoli **all'aperto:** sì, nella bellissima terrazza

**Come arrivare:** seguendo le indicazioni per Monterotondo all'uscita del casello di Serravalle Scrivia sull'autostrada Milano-Genova.

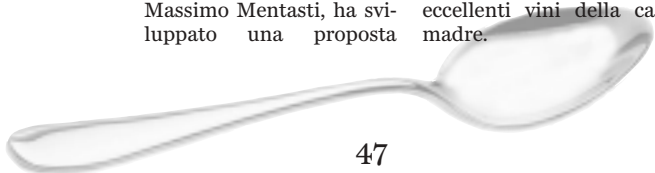
**Conto medio** bevande escluse 60 euro - menù degustazione "tradizione piemontese" a 50 euro; i "classici di la Gallina" 60 euro (5 portare).

[www.la-gallina.it](http://www.la-gallina.it) E-mail: [info@la-gallina.it](mailto:info@la-gallina.it)

## Ghiottonerie da resort in salsa territoriale

**V**illa Sparina è prima di tutto una delle aziende vitivinicole più importanti e conosciute della zona del Gavi. Le attività complementari, tutt'altro che marginali, si sono sviluppate all'interno della tenuta con la creazione di un bellissimo resort (l'Ostelliere) e di un ristorante, la Gallina appunto, ricavato nello spazio un tempo occupato dal fienile della cascina. Una meraviglia, vuoi per la cura con cui è stato sistemato, abbinando a pezzi d'antiquariato mobili e rifiniture di design, vuoi per l'esposizione strategica con vista in cinemascope sui vigneti del Gavi. Il giovane cuoco originario di Varese da tre anni in qua responsabile della cucina, Massimo Mentasti, ha sviluppato una proposta

strettamente legata al territorio per quanto riguarda le materie prime ma libera di muoversi nella loro interpretazione. I classici della tradizione piemontese sono condensati nell'apposito menù degustazione, per il resto è pura (e buona) fantasia di elaborazione ed accostamenti negli assaggi (gli antipasti), nei piatti preparati nell'acqua bollente (i primi) e sul fuoco (i secondi). Servizio accurato ma giovane e spigliato, sgravato da inutili formalismi. Anche se la lista dei vini consente escursioni enologiche in tutta Italia ed anche oltre (in particolare tra gli Champagne), sarebbe un peccato rinunciare ad abbinare alle pietanze almeno uno degli eccellenti vini della casa madre.





# SUBARU

Chi cerca il divertimento  
trova anche la sicurezza



## Subaru Forester



# Centralcar

CONCESSIONARIA PER LA PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Alessandria - Via Marengo 162  
Tel. 0131 251005



I PRIMI NEL 4x4.

## DA MANUELA



ISOLA SANT'ANTONIO



● DAL 1983

**DA MANUELA** via sul Ponte 31, Isola Sant'Antonio. Telefono 3394340032

**Chiusura:** il lunedì **Coperti:** 80 circa

**Tavoli all'aperto:** terrazza, giardino e sala fumatori

**Come arrivare:** Il Ristorante si trova nelle vicinanze del fiume Po, sotto la statale che unisce le località di Sale e Pieve del Cairo. I caselli autostradali più vicini sono Tortona e Casei Gerola sulla A7 (Milano - Genova) e Tortona sulla A21 (Torino - Piacenza).

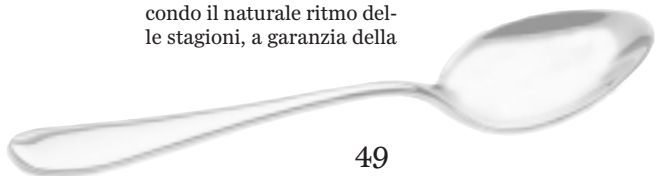
**Conto medio** 40 euro vini esclusi

[www.ristorantedamanuela.it](http://www.ristorantedamanuela.it) [info@ristorantedamanuela.it](mailto:info@ristorantedamanuela.it)

# Tante proposte basate sulla tradizione

**C'**è un lavoro immenso dietro all'apparente semplicità dell'offerta del locale, che comincia con la selezione e la raccolta delle materie prime e termina con l'impegno in cucina di due validi chef. Il risultato è che non si resta mai delusi dalla proposte dell'ampio menù, risotti, animali da cortile, lumache, rane, pesci d'acqua dolce e tutte quei piatti creati con le materie prime che questa generosa terra sulle rive del Po sa fornire. Buona parte della proposta del locale verte su piatti tipici del territorio, tratti dalle tradizioni del basso Piemonte, della Lomellina e dell'Oltrepò, quasi interamente preparati con alimenti di produzione propria, utilizzati freschi e secondo il naturale ritmo delle stagioni, a garanzia della

più completa qualità dei cibi serviti ogni giorno. La carta dei vini del Ristorante comprende oltre 500 etichette nazionali ed estere, con grande attenzione alla produzione del territorio, vini piemontesi ed in particolare dell'Oltrepò e dei Colli Tortonesi.





## LOSANNA

● DAL 1979

MASIO

**LOSANNA** via San Rocco, 40  
Masio (AL) Tel. 0131.799525

**Chiusura:** domenica sera e  
lunedì Ferie: 15 giorni a fine  
anno e in agosto

**Coperti:** 60 Tavoli all'aperto:  
no

**Come arrivare:** Masio si  
raggiunge percorrendo  
l'autostrada A21 e uscendo a  
Felizzano. Lascerate alle  
spalle Quattordio e  
raggiungerete l'abitato di  
Felizzano per attraversare il  
fiume Tanaro. Arriverete alla  
Trattoria Losanna prima di  
entrare in Masio.

**Conto medio** bevande escluse  
35 euro.

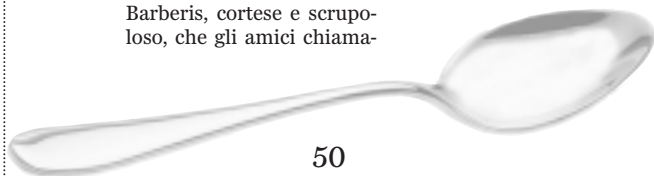
**e-mail:** trattorialosanna@libero.it



# Cucina di grande gusto firmata 'Scarpetta'

**A**ppena fuori dal paese di Masio, la Trattoria Losanna è uno di quei posti dove quando ci sei stato non vedi l'ora di tornarci. Te ne accorgi subito, perché ci trovi un'atmosfera simpatica e vivace, perché l'arredo è solido ed essenziale come si addice a una bella casa di campagna, perché l'accoglienza è sempre cordiale e gradevole e il servizio premuroso e puntuale. E poi c'è la cucina, ricca e variegata, una delle più belle e gustose interpretazioni della tradizione e del territorio di questa parte di Monferrato che è in provincia di Alessandria, ma è talmente vicina ad Asti che ne sente forte la positiva influenza. Chi sovrintende un po' a tutto questo è Francesco Barberis, cortese e scrupoloso, che gli amici chiama-

no affabilmente "Scarpetta" e che, insieme ai suoi collaboratori, vi accompagna con garbo in una gradevole esperienza di profumi e di gusti. Ai piatti si affiancano naturalmente i vini, tra i quali un posto di assoluto privilegio viene riservato alle varie interpretazioni del vitigno Barbera - soprattutto d'Asti e del Monferrato - con un occhio di riguardo anche per i grandi rossi e bianchi piemontesi e per varie etichette di altre regioni italiane e francesi.



# LA CAPANNA



MONTEGIOCO



● DAL 2005

**LA CAPANNA** Cascina Capanna 2, 15050 Montegioco (AL). Telefono: 0131 875299 - Cell: 335 7881907

**Chiusura:** aperto venerdì, sabato e domenica. Da martedì a giovedì solo su prenotazione **Coperti:** a disposizione sale per ricevimenti

**Tavoli all'aperto:** sì

**Come arrivare:** Strada Provinciale Montebello, Montegioco

**Conto medio** 20 euro circa

[www.cascinacapanna.it](http://www.cascinacapanna.it) E-mail: [info@cascinacapanna.it](mailto:info@cascinacapanna.it)

## La fortuna di mangiare a contatto con la natura

**A**griturismo La Capanna a Montegioco è un'azienda agricola situata sulle colline tortonesi improntata alla coltivazione di cereali e uva ma particolarmente specializzata nel settore zootecnico.

Alla Capanna infatti si allevano circa 400 Suini e 120 bovini con un sistema a ciclo chiuso realizzato con metodi biologici che permette di ottenere carne di elevata qualità: gli animali nascono, crescono e vengono macellati direttamente in azienda.

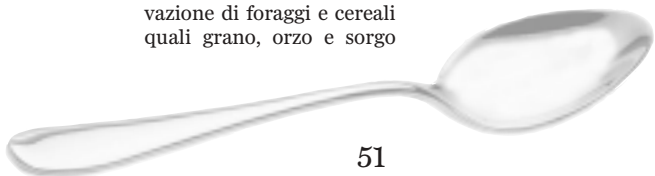
Il salame prodotto in azienda, proprio per questi motivi, ha ricevuto il primo premio dall'Accademia delle 5 T.

L'intera superficie seminativa è impiegata nella coltivazione di foraggi e cereali quali grano, orzo e sorgo

che vengono utilizzati per la preparazione di mangimi genuini.

Tutti i salumi, le nostre carni in azienda si possono gustare direttamente nel ristorante La Capanna.

La Capanna di Montegioco non è solo carne e salumi. Molto sviluppato è infatti il settore viticolo con ben 22 ha di vigneto distribuiti tutt'intorno alla cascina. I vitigni coltivati sono quelli tradizionali della zona dei colli tortonesi



# Sordità?

**centro**  **acustico**  
*da oltre dieci anni vi diamo... ascolto*

- **Controlli gratuiti dell'udito**
- **Prove di ascolto personalizzate**
- **Apparecchi acustici delle migliori marche:  
Phonak • Conselgi • C.R.A.I.  
Autel • Oticon • Starkey**
- **Assistenza anche a domicilio**
- **Convenzionato con Asl**

**AUDIO  
CENTER** srl

**ALESSANDRIA**  
**Via Parma 22 - Tel. 0131 251212**

**APERTO TUTTI I GIORNI**  
**dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 19**

**CSI**

  
Sistema di  
qualità certificato  
ISO 9001-2000

**GRUPPO  
IMQ**



# DA GIUSEPPE



● DAL 1963

**DA GIUSEPPE** via IV Novembre, 7 Montemarzino (AL) Tel. 0131.878135

**Chiusura:** martedì sera e mercoledì **Ferie:** a gennaio e una settimana a settembre

**Coperti:** 70 **Tavoli all'aperto:** sì

**Come arrivare:** consigliamo l'uscita Tortona sia dalla A21 che dalla A7. Fuori casello prendere le indicazioni Per la Val Curone. Dopo circa 10 km, in località Barca, tenere il bivio a destra per Montemarzino.

**Conto medio** bevande escluse 38 euro - menu degustazione 50 euro (7 portate) con due vini abbinati

[www.ristorantedagiuseppe.it](http://www.ristorantedagiuseppe.it). E-mail: [info@ristorantedagiuseppe.it](mailto:info@ristorantedagiuseppe.it)

MONTEMARZINO

## Trionfo di tartufi e porcini per riscaldare il cuore

**S**alire fino a Montemarzino ti riconcilia con la natura. I Colli Tortonesi, da queste parti, danno il meglio di sé: boschi e pascoli, siepi e muretti a secco, panorami aperti e incantevoli. Come se gli ultimi quarant'anni non fossero passati. Ma non è questa la sola ragione per salire fin quassù. Da Giuseppe si va perché l'atmosfera è familiare e l'ambiente accogliente, soprattutto nelle sere d'autunno o d'inverno, quando il fuoco brilla nel grande camino, i tagliolini profumano dello splendido tartufo bianco locale e la zuppa di porcini scalda il cuore. Si va con gli amici per mangiare un morbido salame stagionato, qui lo chiamano il Cucito, che potrebbe essere figlio di un maiale di 300 chili allevato giudiziosamente

per 2 anni. Si va in primavera o d'estate per godersi lo sformato di verdure con la crema di Montebore e rarità come il capretto al Timorasso o il coniglio impanato. E si va per dividersi i dolci casalinghi, le ciliegie di Garbagna o le gustose pesche di Volpedo, sciropate in casa, che arrivano in tavola, sugose e croccanti a fine pasto. Si bagna il tutto con ottime bottiglie o con i vini dell'azienda di famiglia: il Timorasso, nobile bianco di recente rinascita, la Barbera, la Croatina e anche un Nebbiolo.





## **SERVIZI AMBIENTALI PIEMONTESI**

**Spinetta Marengo (AL) • Via Rana, 184 • Zona D5**

**Tel. 0131 617507 • Fax. 0131 611743**

**e-mail: [sap@sapriciclati.it](mailto:sap@sapriciclati.it) • [www.sapriciclati.it](http://www.sapriciclati.it)**

# I 3 MERLI



MORANO SUL PO



● DAL 1990

**I TRE MERLI** via Dante Alighieri 18, località Due Sture Morano sul Po (AL) - Tel 0142.85275

**Chiusura:** aperto tutti i giorni ma solo su prenotazione

**Ferie:** da Natale all'Epifania Coperti: 45 Tavoli all'aperto: sì, nella corte interna

**Come arrivare:** da Casale seguire le indicazioni per Torino; alla periferia deviare (sulla destra) per Due Sture, minuscola frazione di Morano Po (la trattoria è nascosta oltre una cancellata).

**Conto medio** bevande escluse 25 euro - menu degustazione con "rane e lumache" a 30 euro.

## Rane, lumache, risaie e piatti della tradizione

**S**eduti in questa trattoria vi sembrerà di essere lontani anni luce dalle strade trafficate e dai ritmi frenetici imposti dalla modernità. Un po' perché la frazione è effettivamente isolata tra le risaie, ed un po' per via di una gestione che ha lasciato fuori dall'uscio di casa ogni dipendenza tecnologica (c'è solo il telefono, da utilizzare obbligatoriamente per prenotare). Hanno deciso così, da vent'anni in qua, i coniugi Elena e Massimo Bobba. Rilevata la storica insegna l'hanno lasciata com'era, cercando di conservarne il fascino d'antan in tutto e per tutto, mettendo anzi in atto un recupero mirato della cucina tradizionale che qui ha sempre voluto dire innanzitutto riso e poi fosso, con rane e lumache incontrastate regine

(impedibile per gli amanti del genere il menu a loro dedicato). In alternativa si inizia con il salame sotto grasso, l'insalata di salsiccia, le frittate ed i tortini di verdura secondo stagione. Quindi, tra i primi, agnolotti, ravioli di magro o il piatto più tipico, la panissa. Le carni convenzionali sono rappresentate dallo stinco di maiale, il cotechino con le verze in bagna cauda, oppure da un fritto misto da richiedere (il tavolo deve essere numeroso) alla prenotazione. Si termina con crostate e torte che più casalinghe non possono essere. Non certo enciclopedica ma più che sufficiente (una cinquantina di etichette) la selezione dei vini piemontesi.





**alcotest.it**

**Etilometri portatili certificati**

***Hai un locale pubblico?***

Prenota una visita del nostro responsabile

**340 2223601**

**Servizio in convenzione  
con diverse associazioni  
di categoria**



**Novità**



Beneficio depura naturalmente fegato e vie biliari. Migliora inoltre la funzionalità digestiva ed epatica ed il metabolismo dei lipidi.

Modo d'uso: 2 capsule prima del pasto principale.

A fine pasto verificate il Beneficio con l'apposito test.

**Prodotto  
erboristico**



**alcotest.it Getil srl**

Via Pacinotti 34 • Alessandria • Tel. 0131 1981020  
Fax 0131 1981019 • [www.alcotest.it](http://www.alcotest.it) • [info@alcotest.it](mailto:info@alcotest.it)

# L'ARCHIVOLTO



OVADA



● DAL 1999

**L'ARCHIVOLTO** Piazza Garibaldi, 25/26 15076 Ovada (AL). Telefono: 0143835208. Fax: 014380196

**Chiusura:** mercoledì Ferie 15 giorni a luglio **Coperti:** 70 oltre il salone ricevimenti

**Tavoli all'aperto:** sì, nel dehor estivo

**Come arrivare:** si trova nel centro storico di Ovada, facilmente raggiungibile in auto (dal casello di Ovada dell'A26) e ben servito da parcheggi

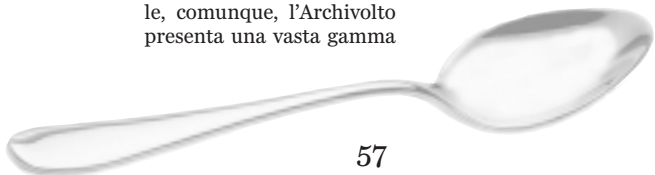
**Conto medio** dai 35 ai 50 euro circa. Menù degustazione, menù lavoro

Il ristorante non ha un sito web

## Un'osteria tipica con influenze liguri

**U**n'osteria veramente tipica, in un ambiente caldo e genuino, caratterizzato dalle tovaglie a quadretti e dagli appetitosi prosciutti appesi e custoditi in un'apposita nicchia. L'accoglienza è gentile e premurosa. Qui si fa della cucina piemontese con influenze inevitabilmente liguri (Ovada ha fatto parte per secoli della Repubblica di Genova): le porzioni sono abbondanti e utilizzano materie prime valide e stagionali. Tra le proposte: l'antipasto di vari assaggi, i ravioli del plin ai carciofi, il maialino da latte cotto a bassa temperatura, la selezione di formaggi locali accompagnati da marmellate. Tra i dolci: il semifreddo alla nocciola con cioccolato caldo. In generale, comunque, l'Archivolto presenta una vasta gamma

di piatti sia di terra che di mare, integrata dalle proposte del giorno. Ben fornita e curata la lista dei vini, con un'ampia gamma di produttori della doc Dolcetto di Ovada, ma anche con bottiglie provenienti da altre regioni: per concludere il pranzo o la cena non manca un'ampia scelta di distillati e liquori, gradevole soprattutto per accompagnare i primi freddi dell'autunno.



**Tony**  
**Service**

di Cogliandro Antonio

## **OFFICINA MECCANICA**

Specializzata in auto e fuoristrada

**SERVIZIO ARIA CONDIZIONATA**  
**DIAGNOSI MULTIMARCHE**

**Via Piacenza, 4/D • Litta Parodi (AL)**  
(proseguimento di via Tortona a Spinetta Marengo)  
**Tel./Fax 0131 216573 • Cell. 339 2492813**  
[www.tonyservice.it](http://www.tonyservice.it) • [info@tonyservice.it](mailto:info@tonyservice.it)

**BONATO**  
**PNEUMATICI SRL**

**Via Piacenza 4/D**  
**ex via Tortona**  
**Tel. 0131 1851705**

**Litta Parodi**

# LA VOLPINA



OVADA



● DAL 1983

**LA VOLPINA** via Volpina 1  
Ovada(AL) - Tel 0143.86008

**Chiusura:** domenica sera e tutto lunedì **Ferie:** tre settimane in agosto ed altre tre dopo l'Epifania **Coperti:** da 48 a 51 **Tavoli all'aperto:** sì, nel giardino ombreggiato dal cedro del Libano.

**Come arrivare:** dista circa un chilometro dal casello di Ovada sulla A26 (si scavalca lo Stura e si seguono le indicazioni imboccando la strada alberata in salita); comodo parcheggio riservato.

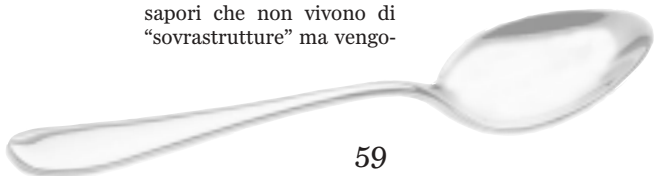
**Conto medio** bevande escluse 45 euro - menu degustazione a 52 euro.

[www.lavolpina.it](http://www.lavolpina.it) E-mail: [rist.lavolpina@libero.it](mailto:rist.lavolpina@libero.it)

## Cucina sincera all'insegna del calore familiare

**S**i punta il muso dell'auto verso l'alto e, percorse poche centinaia di metri, si viene premiati dal calore di una famiglia che ha la ristorazione scritta nel dna da cinque - ed avanza anche la sesta - generazioni. Fondata nel centro di Ovada alla fine dell'Ottocento, l'osteria si è tramutata in ristorante nel 1983 quando Stefano Murchio e Pinuccia Oddino, fattisi grandi, hanno deciso di puntare più in alto mantenendo però fede alla cucina di tradizione, a quel mix ligure-piemontese che caratterizza questi luoghi. Un pizzico di fantasia nell'elaborazione dei prodotti che arrivano in cucina, rigorosamente scelti dal cuoco in persona, non sposta l'ago della bilancia dei sapori che non vivono di "sovrastutture" ma vengo-

no valorizzati per quel che sono, nella loro essenza più viva e sincera. È così per i funghi, i tartufi, il cinghiale e la lepre, le lumache, la carne bovina selezionata, le verdure e tutti quei prodotti che provengono dai dintorni. Impegno e dedizione caratterizzano la ricerca e la trasformazione all'insegna del tutto fatto in casa, compresi i dolci naturalmente, il pane nei vari gusti e formati, il salame ed il lardo realizzati da un norcino di fiducia. La continuità di una storia ormai secolare è garantita ora dalla presenza stabile delle figlie Barbara ed Emanuela, e saltuariamente da quella di Mattia che divide la passione del mare con quella della tavola.





Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali

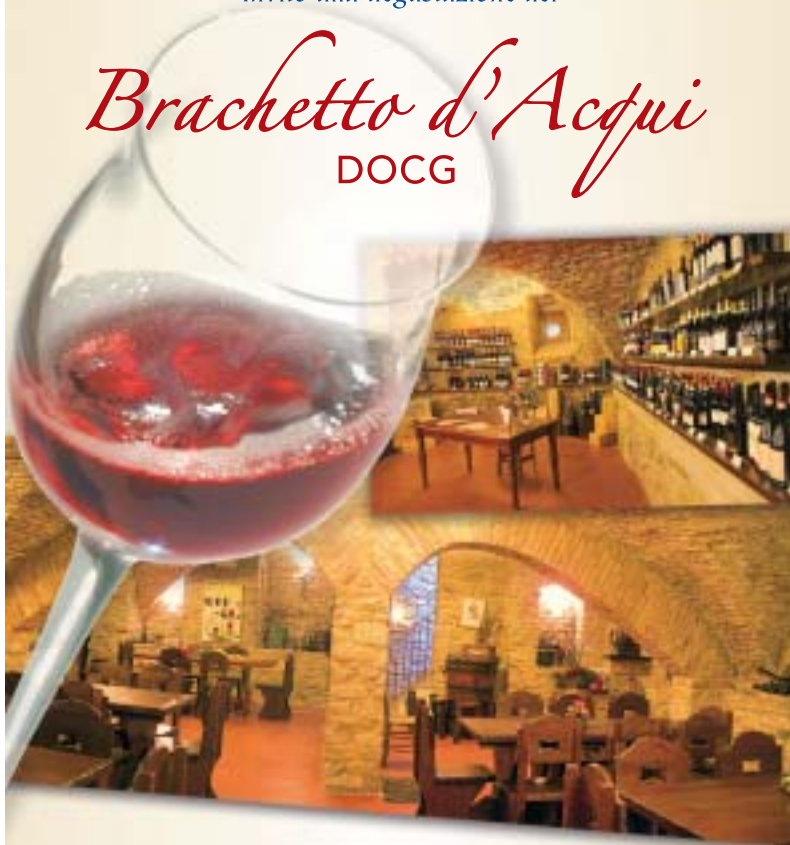


CITTÀ DI ACQUI TERME

*Invito alla degustazione del*

# *Brachetto d'Acqui*

DOCG



## *Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino"*

Piazza Levi, 7 - 15011 Acqui Terme (AL)

Tel. 0144 770273 - Fax 0144 350196

[www.termeevino.it](http://www.termeevino.it) - e-mail: [enoteca@termeevino.it](mailto:enoteca@termeevino.it)

Orario di apertura al pubblico:

Martedì, Giovedì, Venerdì e Sabato: 9,30/13,00 - 15,30/19,00

Domenica: 10,00/13,00 - 16,00/19,00

Chiuso il Lunedì e il Mercoledì

# DONATELLA



OVIGLIO



● DAL 2004

**DONATELLA** piazza Umberto I, 1 Oviglio (AL)  
Tel. 0131 776907

**Chiusura:** lunedì e martedì  
**Ferie:** dieci giorni in gennaio, variabili in estate **Coperti:** 30  
**Tavoli all'aperto:** no

**Come arrivare:** è nella piazza centrale del paese (Oviglio, 18 chilometri da Alessandria, sia dall'uscita di Felizzano sulla A21 che da quella di Alessandria sud).

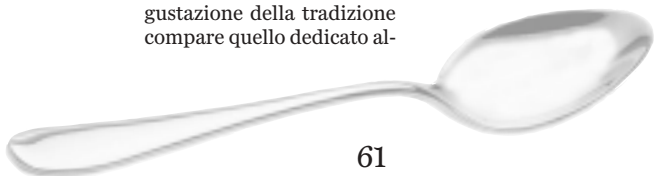
**Conto medio** bevande escluse 65 euro - menu degustazione della tradizione a 50 euro; dal mare "Primizie del Mediterraneo" a 62 euro.

[www.ristorantedonatella.it](http://www.ristorantedonatella.it) E-mail: [info@ristorantedonatella.it](mailto:info@ristorantedonatella.it)

## Charme e raffinatezze nell'ex sagrestia

**L**e ossa se le sono fatte gestendo un bar che già a suo tempo si era distinto per la qualità della proposta. Ma l'idea fissa che accompagnava i coniugi Donatella Vogogna e Mauro Bellotti, quella di aprire un ristorante nel quale riservare tutta la loro passione e competenza, si è materializzata nel 2004 quando hanno trasformato in un delizioso locale l'antica sagrestia del paese. Negli anni la cucina ha allargato gli orizzonti, vuoi per le aspirazioni di Mauro Bellotti, da sempre ai fornelli, vuoi per le richieste di una clientela che si è fatta via via più eterogenea ed esigente. Perciò non deve sorprendere se nel gioco di rimandi tra terra e mare a fianco del menu degustazione della tradizione compare quello dedicato al-

le primizie del Mediterraneo. Scegliendo dalla carta ci si può costruire un percorso misto che fa risaltare insieme all'eccellente lavoro a monte della selezione della materie prime anche la bravura del cuoco nella loro lavorazione e nella ricerca dei giusti accostamenti. Impeccabile il servizio gestito da Daniele Vogogna, patronne affabile e colta. A lei si deve anche la progressiva crescita della lista dei vini: (circa 400 le etichette in lista) e soprattutto nella loro accurata selezione. Doverosa la prevalenza del Piemonte, con un occhio di riguardo per la Barbera.





# AERONAUTICA MILITARE

*Collezione Freccce*

*Avanti*

ABBIGLIAMENTO E ACCESSORI PER  
UOMO DONNA E BAMBINO

ALESSANDRIA

VIA DEI MARTIRI, 11



ASTI

VIA XX SETTEMBRE, 1

ABBIAMO L'ONORE DI VESTIRE  
UNA PASSIONE NAZIONALE  
CHE SI LIBERA ALTA NEI CIELI  
UN SEGNO FORTE, CARICO DI  
EMOZIONI CON UNA VALENZA  
STORICA DECISA.

AERONAUTICA MILITARE E  
PATTUGLIA ACROBATICA NAZIONALE,  
L'ORGOGLIO ITALIANO  
CUCITO ADDOSSO



# LOCANDA DEI NARCISI



● DAL 2009



**LOCANDA DEI NARCISI**  
strada Barbotti 1, Pozzolo  
Formigaro Frazione Bettole  
(AL), telefono 0143 319822

**Chiusura:** lunedì, tranne  
quelli festivi **Coperti:** 66 oltre  
il salone ricevimenti

**Tavoli all'aperto:** sì

**Come arrivare** per chi arriva  
da Genova, autostrada A7,  
uscire a Serravalle Scrivia; per  
chi arriva da Torino,  
autostrada A21 (uscita  
Alessandria est), per chi arriva  
da Milano autostrada A7  
uscita Tortona

**Conto medio** dai 35 ai 50  
euro; menu degustazione

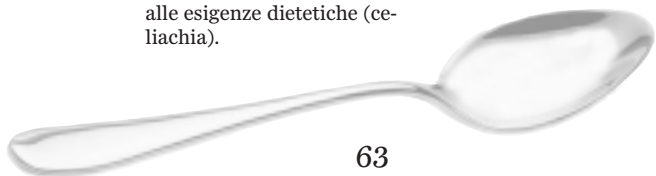
[lalocandadeinarcisi@yahoo.it](mailto:lalocandadeinarcisi@yahoo.it)

POZZOLO FORMIGARO

## Una lunga esperienza, per tutti i gusti

**T**rent'anni di esperienza nella scelta dell'eccellenza dell'agroalimentazione italiana, prodotti del territorio, pane, pasta e dolci di produzione propria erbe aromatiche, frutta e verdura di stagione coltivate nell'orto di casa. Ecco gli elementi portanti che caratterizzano la Locanda dei Narcisi, conditi con grande passione, umiltà ed entusiasmo da Matteo, giovanissimo chef che, dopo varie esperienze nei migliori ristoranti londinesi, decide di tornare a Bettole per proporre la sua cucina con l'aiuto della mamma. Tutto usando materie prime di grande qualità, ma proposte in modo creativo e moderno con accostamenti originali ed un'attenzione particolare alle esigenze dietetiche (celiachia).

Nel menù alla carta ampia scelta di antipasti, primi piatti, secondi, contorni e ovviamente dolci, inoltre sono presenti due menu degustazione di carne e pesce. Davvero di qualità anche la scelta di vini rossi, vini rosè, vini bianchi, vini da dessert e naturalmente vini spumanti e champagne.





# CASA DEL FRENO

AUTORIPARAZIONI

DI ELIO SALVI

**ORIGINAL QUALITY**



**ALESSANDRIA**  
**Via Sclavo 58**  
**Tel. 0131 226481**

# CORTE DEI CIVALIERI



QUATTORDIO



● DAL 2009

**CORTE DEI CIVALIERI** strada Cascina Rocca Civalieri Quattordio (AL) Telefono 0131.797333

**Chiusura:** mai **Coperti:** 60 **Tavoli all'aperto:** sì, nella stagione estiva 100 coperti tra interno ed esterno, parcheggio privato interno

**Come arrivare:** seguendo la via Padana ovest in direzione Castello di Annone, si incrocia la via d'accesso di Rocca Civalieri sul lato sinistro della strada.

**Conto medio** bevande escluse 50 euro menu degustazione 69 euro.

[www.ristorantecortedeicivalieri.it](http://www.ristorantecortedeicivalieri.it) E-mail: [info@ristorantecortedeicivalieri.it](mailto:info@ristorantecortedeicivalieri.it)

## Incontri tra piaceri nuovi e sapori antichi

**P**iaceri nuovi di sapori antichi: è questo lo slogan utilizzato dal ristorante Corte dei Cavalieri per raccontare in breve la filosofia che anima la cucina. L'ambiente è quello di un albergo di lusso, ricavato da un antico rifugio estivo di illustri dame e signori della nobiltà piemontese, con giardini lussureggianti e le dolci colline del Monferrato a fare da scenario, mentre il ristorante sforna classici del territorio in grado di soddisfare il palato di una clientela internazionale, dinamica ma sempre curiosa di scoprire le tipicità locali. Agnolotti, tagliolini, Castelmagno, vitello tonnato, fassone, toma, tartufo, cardi gobbi: la carta è un tripudio del Piemonte in tavola e la buona mano della brigata consente di scoprire la versati-

lità del territorio e dei suoi prodotti. In più di un'occasione si possono gustare accostamenti inconsueti che sorprenderanno l'ospite per l'armonia dei sapori e la spettacolarità dei colori. La carta dei vini è esaustiva e raccoglie alcune delle etichette più rappresentative della regione con classici Barbaresco, Barolo, Nebbiolo e Barbera, senza tralasciare qualche nome internazionale di rilievo.





PRODUZIONE E VENDITA  
IN MOMBARUZZO E RICALDONE



## APPUNTAMENTI DI VINI

**Il caffè è un bacio sulle labbra  
almeno una volta, tutti i giorni**



**Nei migliori bar**



Distribuito da: **B.R.G.** di Bruno e Giuseppe Rangone  
FRASCARO (AL) - Tel. 0131 278686



● DAL 1702

**CORONA** via Vittorio Emanuele II, 14 San Sebastiano Curone (AL) Tel. e fax 0131.786203

**Chiusura:** lunedì e martedì; aperto solo a pranzo **Ferie:** in febbraio e le prime tre settimane di luglio **Coperti:** 60 **Tavoli all'aperto:** no

**Come arrivare:** uscire al casello di Tortona, sia per chi percorre la A21 che la A7 e seguire i cartelli che indicano Val Curone per circa 25 km. fino a San Sebastiano Curone.

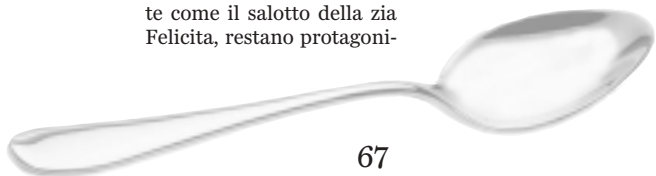
**Conto medio** bevande escluse 35 euro - menu degustazione su richiesta con porzioni d'assaggio.

[www.corona1702.com](http://www.corona1702.com) E-mail: [corona1702@gmail.com](mailto:corona1702@gmail.com)

## Donne e ricette nel solco della tradizione

**C**aso più unico che raro di un locale di famiglia passato di padre in figlio per dieci generazioni nel corso di oltre trecento anni, ha rischiato la chiusura quando è mancata Matilde Fontana, erede della tradizione familiare ed instancabile testimone della Val Curone e dei suoi magnifici prodotti. Per fortuna la giovane figlia Marta ha deciso di accettare questa pesante eredità, affiancata da un clan incredibile di donne, tutte educate alle ricette e allo stile di Matilde. Di questo non possono che esserle grati gli affezionati estimatori di una cucina di territorio che di più non si può, in bilico tra influenze liguri e piemontesi. Così, in un ambiente d'altri tempi, in salette arredate come il salotto della zia Felicità, restano protagoni-

sti i prodotti della valle che sono, secondo stagione, funghi e tartufi, le verdure del minestrone, il formaggio Montebore e il salame nobile, le fagiolane per la trippa e le patate per gli gnocchi. Per non dire delle famose pesche, dei fichi e delle castagne, conservate con le ricette familiari anche per arricchire i gelati di casa. Lo stesso discorso vale per i vini dei Colli Tortonesi: qui si beveva Timorasso quando nessuno ancora sapeva che fosse un vino.



# Restiani

*energia in evoluzione*

## Obiettivo Uomo | CALORE ED ECONOMICITÀ

Progettazione, costruzione e gestione di impianti di climatizzazione. Trasformazione di impianti centralizzati con gestione individuale del riscaldamento per ogni unità abitativa e contabilizzazione dei consumi energetici.

## Obiettivo Sicurezza | PROFESSIONALITÀ E TECNOLOGIA

Riqualficazione tecnologica degli impianti. Adeguamenti normativi attraverso l'uso di tecnologie avanzate. Assunzione del ruolo di terzo responsabile.

## Obiettivo Energia | PRESENZA ED EFFICIENZA

Conduzione e gestione di centrali termiche e di condizionamento: al servizio dell'energia tutti i giorni dell'anno. Telegestione delle centrali termiche con monitoraggio a distanza del funzionamento 24 ore su 24.

## Obiettivo Ambiente | FORZA GENTILE

Gestione dell'energia con combustibili liquidi e gassosi: fornitura del prodotto finito, ottimizzazione dei consumi, riduzione dell'impatto ambientale.



**TOTALERG**

**Restiani** Sede e Deposito

Via U. Giordano, 5 • Alessandria  
Tel. 0131 244711 • Fax 0131 218877  
posta@restiani.com • www.restiani.com

# LA GENZIANELLA



SELVAPIANA



● DAL 1945

**LA GENZIANELLA** via Forotondo, 7 Frazione Selvapiana - Fabbrica Curone Tel. 0131.780135

**Chiusura:** lunedì e martedì (tranne festivi); nel periodo estivo sempre aperto **Ferie:** tre settimane a settembre  
**Coperti:** 60 Tavoli all'aperto: sì, nel dehor

**Come arrivare:** il ristorante è anche albergo e si trova in mezzo ai boschi, a qualche chilometro dal centro

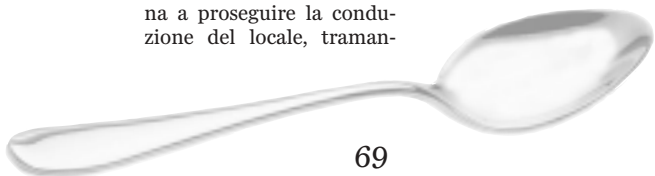
**Conto medio** bevande escluse 30 euro - menù degustazione a 25 e 35 euro; merenda con prodotti del territorio a 15 e 20 euro.

[www.lagenzianella-selvapiana.it](http://www.lagenzianella-selvapiana.it) E-mail: [richieste@lagenzianella-selvapiana.it](mailto:richieste@lagenzianella-selvapiana.it)

## Aria buona e cucina genuina nella locanda di famiglia

**L**a Genzianella è condotta dalla famiglia Tosi-Rolandi da tre generazioni. Era il 1945 quando Antonio (Tunei) e Giuseppina Tosi aprirono in paese "l'Osteria", un locale di ristoro con annessa una bottega e la tabaccheria e una camera con tre letti in una casa lì vicino, probabilmente uno dei primi esempi di "albergo diffuso". Giuseppina in cucina, Tunei che faceva un po' di tutto: serviva ai tavoli, imbottigliava il vino, gestiva i rapporti con clienti e fornitori. Di lì a poco la decisione di trasferirsi lungo la strada, dove è attualmente La Genzianella, e di ampliare il locale aumentando il numero dei coperti e portando a dodici le camere dell'albergo. Nel 1973 è la figlia Lina a proseguire la conduzione del locale, tramandando

le tradizioni di famiglia in cucina. Accanto a lei, in questa piccola impresa familiare, il marito Angelo si occupa del bar e della cantina e produce in proprio gli insaccati, mentre le due figlie Cristiana e Vania si dividono tra sala e cucina. Oggi è la figlia Cristiana Rolandi che, sempre affiancata dai genitori e dalla sorella, gestisce il locale dal 2005 coniugando tradizione e innovazione: conosce a fondo il territorio e i suoi prodotti tipici, è appassionata estimatrice di vini, segue costantemente corsi di aggiornamento e degustazioni con la grinta e l'entusiasmo che caratterizzano chi fa questo lavoro con passione.



# Il rifiuto come



# RISORSA

*Per ridurre i costi, ottemperare alle nuove normative di tutela ambientale, i rifiuti solidi urbani (RSU) indifferenziati vengono trattati separando la frazione secca dalla frazione umida. A Castelceriolo funzionano da tempo gli impianti che lavorano e recuperano le diverse frazioni del rifiuto. Essi consentono di ricavare dal rifiuto nuova risorsa e di minimizzare i quantitativi di rifiuti da conferire in discarica.*

## L'IMPIANTO DI CDR



La frazione secca, essendo priva di umidità non fermenta e non provoca problemi di tipo ambientale. Da essa si ricava il CDR, (combustibile da rifiuto) che viene avviato al recupero energetico presso impianti fuori provincia e fuori regione. Da giugno 2004 presso il sito di Castelceriolo è in funzione il nuovo impianto in grado di trattare 30 mila tonnellate all'anno di rifiuto secco, delle quali ben il 90% sono trasformate in combustibile, solo una parte residuale finisce in discarica. Si tratta di un tipo di lavorazione che non presenta nessun problema di impatto ambientale e non produce odore poichè avviene su prodotto secco, al chiuso e con filtri che raccolgono le poche polveri prodotte.

## IL NUOVO IMPIANTO DI COMPOSTAGGIO

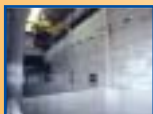


Il processo di compostaggio consiste nel trattamento mediante biossidazione e biostabilizzazione della sostanza organica operate da microrganismi aerobici.

Il prodotto finale è il compost (ammendante compostato misto).



Il nuovo impianto di compostaggio prevede una fase di pretrattamento del rifiuto in ingresso e una maturazione accelerata (circa 20 giorni) che avverrà in corsie dinamiche, in un fabbricato chiuso e in depressione, con trattamento in biofiltri delle arie esauste. Ciò eliminerà il problema degli odori. Il ciclo viene protratto per altri 70 giorni in ambiente confinato, sotto tettoia, al fine di completare il processo di maturazione.



# IL MELOGRANO



TERRUGGIA



● DAL 2001

**IL MELOGRANO** piazza Vittorio Emanuele III 9 Terruggia (AL) Tel. 0142.401531

**Chiusura:** lunedì a pranzo e sabato a pranzo **Coperti:** 54

**Tavoli all'aperto:** sì

**Come arrivare:** da Casale Monferrato prendere la strada per San Germano e prendere la deviazione per Terruggia. Il ristorante si trova nel centro del paese vicino alla chiesa (nella piazza si parcheggia comodamente).

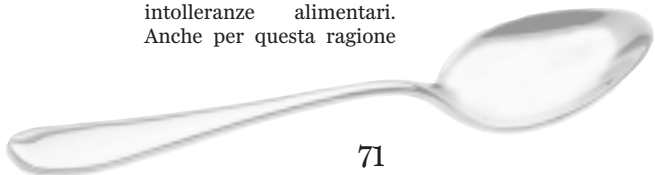
**Conto medio** bevande escluse 38 euro - menu degustazione da 30 e 35 euro.

[www.osteriamelograno.com](http://www.osteriamelograno.com) E-mail: [info@osteriamelograno.com](mailto:info@osteriamelograno.com)

## Quando la cucina ha attenzioni per tutti

**L**a famiglia Mereatur si occupa di ristorazione ormai da vent'anni. Prima al Coriandolo di Occimiano (si trovava nella zona industriale) e, da dieci anni a questa parte, nel bel ristorante di Terruggia, più intimo e familiare. Il Melograno, prende il nome dall'unica pianta del piccolo giardino rimasta intatta dopo un tremendo temporale proprio nei giorni dell'apertura. La moglie è in sala e Carlo sta ai fornelli, dietro le quinte impegnato a preparare il pane fatto in casa, a produrre salumi (come l'ottima lonza di maiale affumicata), a elaborare un menu in grado di ben rappresentare il territorio e al tempo stesso offrire possibilità a tavola per chi ha la sfortuna di essere vittima di intolleranze alimentari. Anche per questa ragione

da un paio di mesi il ristorante figura sul prontuario dell'Associazione italiana celiachi, come unico ristorante della provincia di Alessandria. Il Melograno offre ai suoi clienti due graziose sale al pianterreno, mentre al piano interrato vi è uno spazio riservato alle compagnie (la terrazza viene aperta solo nella bella stagione). All'esterno si trova anche un piccolo parco giochi per bambini. In carta da non perdere sono i ravioli di salsiccia e verza con panna e profumo di alloro e il fagottino di vitella con erbetto e fonduta al Castelmagno.



# INTERPROMO

## Articoli pubblicitari personalizzati

Gadgets	Calendari
Cappellini	Penne a sfera
T-shirt	Portachiavi
Giubbotti	Orologi da muro
Agende da tavolo	Abbigliamento sportivo
Agende tascabili	

**Alessandria • Corso Monferrato 57**  
**Tel. e fax 0131 227139**  
**[interpromo.al@fastwebnet.it](mailto:interpromo.al@fastwebnet.it)**





● DAL 1876

**CAVALLINO** via Romita, 83  
Tortona (AL) Tel. 0131.862308

**Chiusura:** domenica sera e lunedì a pranzo **Ferie:** variabili  
**Coperti:** 40 **Tavoli all'aperto:** sì, nel cortiletto

**Come arrivare:** Tortona è sul punto di incontro tra l'autostrada A7 e la A21. Dall'uscita Tortona, occorre raggiungere il centro città e il ristorante Cavallino è a due passi dalla stazione.

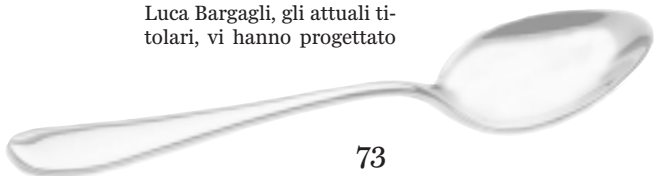
**Conto medio** bevande escluse 45 euro - menu degustazione 60 euro; in stagione anche un piccolo menu tartufo a 30 euro (con tartufo a parte).

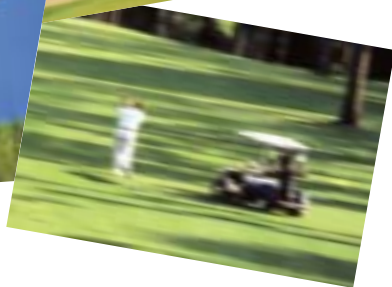
[www.cavallino-tortona.it](http://www.cavallino-tortona.it) E-mail: [ilcavallinotortona@hotmail.it](mailto:ilcavallinotortona@hotmail.it)

## La cucina rinnovata di un Cavallino di razza

**I**l Cavallino, da molti conosciuto anche come Cavallino San Marziano, è un locale storico della ristorazione tortonese. L'origine addirittura risale al 1876, ma nel 2001, dopo la scomparsa di Sergio Fossati, titolare storico, ha subito una radicale ristrutturazione. Chi lo conosceva prima, oggi lo troverà profondamente variato: al momento non è usata la gran sala che si affaccia su via Romita, perché il ristorante ha i suoi spazi in un altro locale, raggiungibile dal cortiletto interno, in pratica una vecchia stalla profondamente ristrutturata. Ma i nostalgici hanno buone speranze di tornare ad accomodarsi nella sala originaria, perché Beppe Marongiu, Stefano Ponta e Luca Bargagli, gli attuali titolari, vi hanno progettato

una bella trattoria. In cucina, Stefano e Luca sono interpreti orgogliosi della ricca tradizione tortonese, ma quotidianamente si cimentano anche con proposte più innovative grazie al ricorso a materie prime di altre provenienze. Invece, è Beppe Marongiu che guida la sala, arredata con gusto e secondo un piacevole stile liberty. Infine la cantina: anche in questa, prevalgono le proposte dei Colli Tortonesi, affiancate a parecchi vini di altri territori, soprattutto italiani e francesi.





Fubine (AL) 0131.778555

**Golf Club Margara**

*sport & relax nella natura*





## **SOCIETÀ DEL GRUPPO AMAG ALESSANDRIA**

**Con l'impianto a turboespansione  
in zona Aulara ad Alessandria**

**produce energia termica ed elettrica  
sfruttando la pressione del gas  
e le fonti rinnovabili**

**riduce l'emissione di CO<sub>2</sub> in atmosfera  
di circa 1000 tonnellate/anno**



**RISPARMIO ENERGETICO  
E RISPETTO DELL'AMBIENTE:  
*più efficienza e meno costi***



**ASCOM**  
ALESSANDRIA  
CONFCOMMERCIO



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

**PER BAR, RISTORANTI, PIZZERIE, PUB...  
...PER TUTTI I PUBBLICI ESERCIZI ...**

**365 GIORNI  
DI ASSISTENZA  
A 360 GRADI**

Al via i corsi di somministrazione  
abilitanti e obbligatori e i corsi di  
aggiornamento triennale per chi ha  
già il requisito.  
Per info e iscrizioni

**0131.314800**

**DALL'IDEA ALL'APERTURA:**

assistenza e consulenza per avviamento e  
start-up

**ASSISTENZA TECNICA:** per tutte le pratiche  
e le autorizzazioni igienico-sanitarie

**CORSI DI FORMAZIONE:** abilitante e di  
aggiornamento obbligatorio triennale

**SERVIZIO CONTABILITA' E  
AMMINISTRAZIONE**

**DEL PERSONALE:** servizi personalizzati e  
altamente qualificati

ASCOM ALESSANDRIA  
Via Modena 29–Alessandria  
Tel. 0131.314800 Fax: 0131.41387