

Mongalletto: cucina e ospitalità tra le colline e le tradizioni del Roero

Esistono tradizioni e immagini del passato che pochi riescono a far rivivere in tutto lo splendore e ricchezza di particolari che, col tempo, ne hanno fatto un riferimento per chi cerca e apprezza il bello e la qualità.

La famiglia Viberti nella propria attività è riuscita a fare tutto questo: grazie alla passione e alla dedizione che hanno portato ad inaugurare quello che può essere davvero il sogno di una vita: "Un agriturismo moderno dai sapori di una volta". La struttura, completamente ristrutturata, si presenta oggi in tutta la sua modernità e comfort messe al servizio del cliente. Basterà entrare nella sala da pranzo, oppure scendere in cantina o nella grande e calda sala da degustazione per ritrovare davvero un'aria d'antan.

«Non è stato sicuramente facile - racconta Valentina - portare a termine i lavori, si è trattato davvero di ripartire da zero, ma il desiderio di realizzare qualcosa di speciale ed unico era davvero grande».

Fiore all'occhiello della struttura sono le 9 camere - ognuna porta il nome di un fiore e s'ispira ai suoi colori - tutte diverse e particolari, dotate di ogni comfort, con un arredamento elegante ma al tempo stesso coerente con lo stile del passato.

Il tutto è circondato da splendidi scorci sui vigneti e verso il Castello sul Bricco: un piccolo contributo per consolidare l'immagine che Castellinaldo ha conquistato negli ultimi dieci anni nel panorama enologico e ambientale italiano.

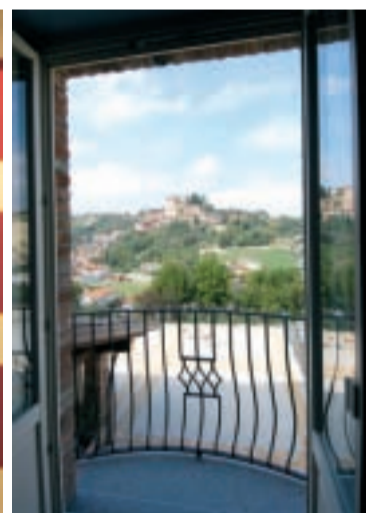
E che dire dell'incantevole terrazza che si affaccia all'esterno proprio verso le colline del Roero, un angolo di paradiso dove una semplice colazione può diventare un momento speciale per ritrovare quiete, spensieratezza e riappropriarsi di gusti e sapori di una volta.

Al Mongalletto tutto è tradizione e tutto è curato in prima persona dai titolari, anche la piccola pasticceria che vi sarà offerta è prodotta a mano, e i menu presentati vengono preparati con cura utiliz-

zando, secondo la stagionalità, prodotti genuini e di prima qualità.

«I nostri clienti entrano e devono sentirsi coccolati - conclude Valentina - ed è piacevole provare questa sensazione quando si è lontani da casa, ed è meraviglioso scoprire come il buono e il bello della vita lo si può sempre trovare nelle cose semplici di una volta. Non ci rimane che invitarvi a venire a scoprire il nostro locale che specialmente in queste settimane rivolgerà un occhio di attenzione al prodotto sovrano indiscusso della nostra tavola: il fungo, ottima tipicità dei boschi del Roero. La signora Grazia, chef di cucina, avrà il piacere di presentarvelo a tavola e di farvelo gustare. La vostra soddisfazione sarà per noi motivo di orgoglio e ci ripagherà indubbiamente di tutti gli sforzi fatti fino ad oggi».

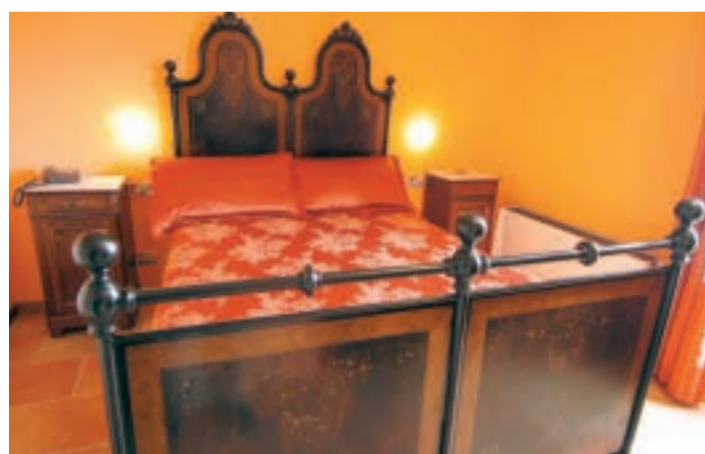
Alla famiglia Viberti giungano i migliori auguri da parte di tutta la redazione del Corriere per questo primo passo e per un futuro di lavoro sicuramente ricco di ogni soddisfazione.



ALCUNI PARTICOLARI DEL MONGALLETTO:

Sopra la cascina prima dell'intervento di recupero, la terrazza panoramica con vista sul Castello di Castellinaldo, la sala Degustazione, alcuni particolari delle camere che sono dedicate a fiori locali di cui riproducono anche i colori.

L'arredo riprende la tradizione delle campagne della sinistra Tanaro nei primi anni del Novecento. Soluzioni eleganti e di grande conforto per l'ospite.



MONGALLETTO
RISTORANTE CAMERE

Menù Tradizionale

Pane fritto con lardo d'Arnad
Tome d'Alba aromatizzate
"Bagnè 'nt l'oli" (Pinzimonio)
Tortino ai porri
Capönèt con fiori di zucchini

Maltagliati ai porri

Coniglio all' Arneis

Gelato all' uva

Prezzo € 42,00
bevande escluse

Menù speciale Funghi

Pane fritto con lardo d'Arnad
Funghi porcini trifolati

Tajarin ai funghi porcini

Cappelli di porcino
al cartoccio

Gelato all' uva
o Sorbetto
al Brachetto

Prezzo € 50,00
bevande escluse