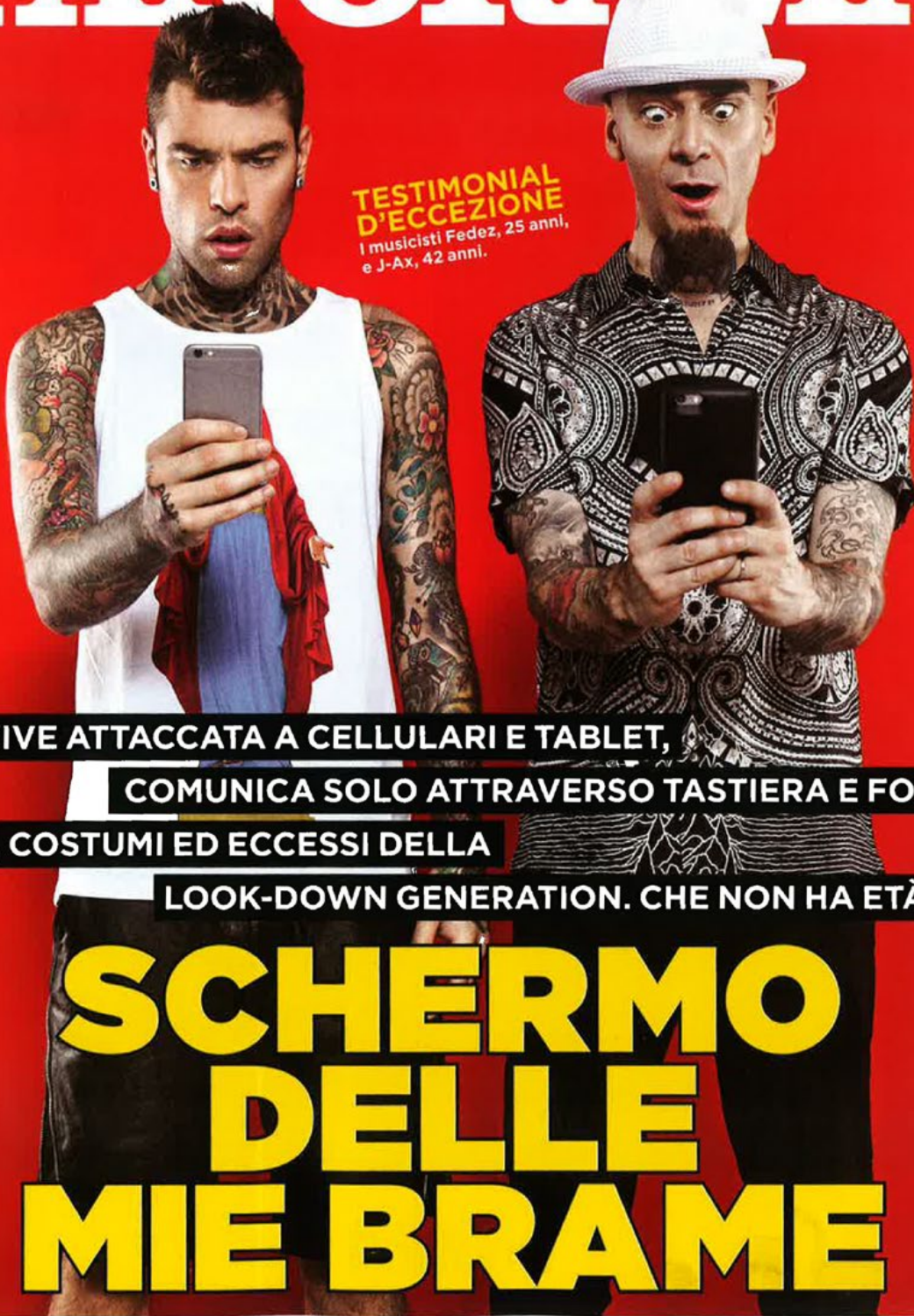


# PANORAMA



Austria, Belgio, Francia, Spagna, Portogallo 5,70 Euro, Germania 7,00 Euro, U.K. 4,40 GBP, Svizzera 6,30 CHF, Svezia 55,50 SEK, Svizzera C.T. 6,00 CHF, U.S.A. (via aerea New York) 9,50 USD, Canada 10,00 Can. - P.I. Spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1, comma 1, DCB Verona



**TESTIMONIAL  
D'ECCEZIONE**  
I musicisti Fedez, 25 anni,  
e J-Ax, 42 anni.

**VIVE ATTACCATA A CELLULARI E TABLET,**

**COMUNICA SOLO ATTRAVERSO TASTIERA E FOTO:**

**USI, COSTUMI ED ECCESSI DELLA**

**LOOK-DOWN GENERATION. CHE NON HA ETÀ**

# SCHERMO DELLE MIE BRAME

## LINK\_GUSTO

### ANTICHI SAPORI

A destra, il ristorante *La Gallina*. Sotto, lo chef Massimo Mentasti. In basso, il suo pollo.



## La Gallina si è innamorata del *pollo*

Tra i vigneti del Gavi, il ristorante del Villa Sparina Resort propone la rivisitazione de luxe del più semplice dei piatti.

di Fiammetta Fadda

«**P**referisce il petto o la coscia?» chiede Tony Curtis, musicista squattrinato travestito da miliardario a Marilyn Monroe, cantante di avanspettacolo in cerca di un ricco protettore, invitata a cena in *A qualcuno piace caldo*, la famosa commedia di Billy Wilder.

Era il 1959 e il pollo (freddo in questo caso) negli States era simbolo di raffinatezza gastronomica. Nell'Italia degli stessi anni il pollo (arrosto) era la colonna del pranzo della domenica in famiglia, simbolo di un conquistato benessere. Poi ha perso smalto; ma nel desiderio collettivo è restato come allora: festoso, intero, dorato. A questo devono aver pensato a *La Gallina*, il ristorante del relais Villa Sparina Resort, tra i vigneti del Gavi, quando si sono messi a pensare a come mettere in carta un pollo così eccezionale da poterlo titolare per gioco «La Gallina si è innamorata del pollo arrosto». Primo passo: il volatile. Tirato su da Massimo Greppi, allevatore d'eccellenza del Verellese. Secondo passo: la ricetta. E qui si è aperta un'enciclopedia, perché mentre noi ci accontentavamo del pollo arrosto, gli chef francesi

avevano creato capolavori. Due al vertice: la Poularde demi dueil, mezzo lutto, della Mère Brazier, perpetuata da Paul Bocuse a Lione, fasciata sottopelle di lamelle di tartufo nero, e la Poularde à la crème di Georges Blanc, bandiera del suo mitico ristorante a Vonnas, cotta in un letto di panna e champignon. Terzo passo: la rivisitazione. Alla Gallina il pollo è farcito con limoni interi e coperto sottopelle di un trito di foie gras, pane, tartufo e burro. Quaranta minuti in forno ed eccolo presentato intero al commensale per tornare in cucina e ricomparire disossato: il petto su una salsa di foie gras e tartufi, le cosce arrostite. A lato, patate al forno o purée. Una festa del palato. Questo il piatto centrale. Prima, assaggi di lumache, agnolotti e risotti, abbinati ai vini della Casa, i cui vigneti animano il paesaggio intorno. Dopo, volendo, si dorme nella vecchia casa colonica ristrutturata con gusto: 190 euro con piccola colazione per la camera doppia è un prezzo invitante, e la vecchia strada verso Genova una gita tra spazi intoccati.

**Villa Sparina Resort, Monterotondo di Gavi (AL)**  
villasparina  
resort.it

