

# PIAZZA DUOMO

ALBA, ITALY

PERIODICA ANNUALE  
**Gambero Rosso**

21°  
edizione

## Ristoranti d'Italia 2011

1.870 locali classici e innovativi

ristoranti | trattorie | wine bar | pizzerie | etnici | birrerie



### ALBA [CN]

CUNEO KM 61

#### Piazza Duomo

p.zza Risorgimento, 4

☎ 0173366167

www.piazzaduomoalba.it

Chiuso: domenica sera

e lunedì, dal 1/6 al 31/7 domenica e lunedì

Ferie: 1-31/1; 1-31/8

Coperti: 25

€ 120 vini escl.

☞ AE, CSI, MC, Visa, POS

**92**



55 Cucina | 17 Cantina |

19 Servizio | 1 Bonus

GUIDA 2010: 92

**Ristorante.** Insalata 21, 31, 41, 51... (con dashi di tonno affumicato), i numeri corrispondono al numero delle erbe/fiori/semi che compongono l'insalata a seconda delle stagioni. Erbe dell'orto aziendale. La nostra ne aveva 41... provate voi a immaginare cosa significa, pinzetta alla mano e narici dilatate, per il vostro palato questo turbinio di sapori e di odori... ecco... ve ne mancano ancora una trentina. Ma se anziché immaginare vi sedete a uno dei pochi tavoli di Piazza Duomo anche i rimanenti trenta folgoreranno il vostro palato. Enrico Crippa cucina il territorio, perché ad Alba, nel cuore delle Langhe, in una città che nel mondo ha sostituito il termine tartufo, fare diversamente sarebbe privo di significato. Lui questo territorio lo inietta, destruttura, ridipinge, traduce, assale, inganna e inebria con tutto il resto del mondo. Con misura però, con eleganza, nonchalance, verrebbe da dire. Ed ecco allora il dashi di tonno affumicato con l'insalata di cui sopra, il peperone di Senise e il calamaro planciato con un risotto rigorosissimo, le patate uovo di quaglia e lapsan souchong (un tè rosso cinese), l'agnello e il pak choi, lo scorfano tamarindo e lime. Il risultato è che chiunque si sieda a tavola ritrova un proprio piccolo pezzo di memoria gustativa a fare da guida in un percorso gustativo che ha il fascino della seduzione amorosa, il Piemonte a far da carne e sudore, l'oriente a far da promessa eterna, il meridione d'Italia a far da sogno. Gnocchi ripieni al Seirass e verdure verdi, porco bietole senape e crescione, macedonia di frutta e verdura e grattata di cioccolato bianco, spugna di nocciole... per dirvi come abbiamo continuato noi, assistiti da un personale di sala attento, cortese e disponibile come pochissimi altri in Italia, e accompagnati da una cantina che, come la cucina, dice tanto e bene del territorio ma tanto e bene d'altro. Spuma di torrione Relanghe all'aglio rosa, nocciola, vaniglia e lime... perché ci piace chiudere con un fuoco d'artificio...



tre forchette 2011