


Piémont-Bra : l'Osterie del Boccondivino, ça vous dit quelque chose ?

 toutnestquelitresestratures.com/2018/03/piemont-bra-l-osterie-del-boccondivino-ca-vous-dit-quelque-chose.html

Au cœur de la cité – qui est celle du siège international du mouvement « Slow Food » - l'Osteria del Boccondivino est la cantine maison. Cantine, ce n'est qu'une façon de parler. Parce que tout ce qui s'y trame n'est pas innocent.

C'est d'ici que le charismatique président de Slow Food, Carlo Petrini, a donné le coup d'envoi de cette association qui revendique plus de 100.000 adhérents à travers le monde. « Bon, propre et juste » est son mot d'ordre.

Autour d'une des tables de cette Osteria en étage (aussi dans la cour dès les premiers beaux jours), bien des bouteilles ont été dégustées (la cave est splendide, en vitrines réfrigérées et, au verre, pas moins d'une trentaine de propositions, des discussions enflammées ont été menées et de bien jolis plats ont accompagné les gourmets accourus du monde entier.

La cuisine ? Laissez-vous tenter par la baccalà (morue) mantecato con patate, le lardo (lard), la salsiccia (saucisse) di Bra e carne cruda, les pâtes fraîches faites maison et les autres (tjarin al burro e salvia ou al sugo di salsiccia, pasta di Gragnano con ragù), le brasato di vitello (veau braisé) al barolo, le coniglio (lapin) all'arneis, les fromages affinés, la panna cotta et le semifreddo al croccante e pistacchio verde di Bronte. Et bien sûr, en saison, les fameuses truffes blanches (tartufo)

Et quand l'ami Carlo est là, allez-y de ma part et entamez la conversation avec lui : il est passionnant.

– « Osteria del Boccondivino » - 14, via Menticità Istruita (Bra – 12042 Cuneo-Piemonte, à 47 km de Torino). Tél. : 0172 425 674. Fermé dimanche et lundi (ouvert dimanche au déjeuner en avril et mai). Menus : 30 et 36 € (dég.). Carte : 30-50 €.

