

Gattinara. La cucina essenziale e low cost di Villa Paolotti

Data: 07/08/2017
Fonte: Scatti di Gusto
Link: <https://www.scattidigusto.it/gattinara-ristorante-villa-paolotti>

Leggi, Mangia, Bevi, Ama

[Tutti gli articoli](#)[Scopri tutti gli articoli](#)

Cerca

Cerca

[Tutti gli articoli](#)[Scopri tutti gli articoli](#)

[Notizie](#)[Ristoranti](#)[Pizzerie](#)[Locali](#)[Cibo](#)[Ricette](#)[Drink](#)[Vino](#)[Birra](#)[Shopping](#)

Cerca

Ristoranti

7 Agosto 2017 | Aggiornato il **8 Agosto 2017 alle ore 13:07**

Gattinara. La cucina essenziale e low cost di Villa Paolotti

Disclaimer: a San Maurizio D'Opaglio al ristorante la Cruna del Lago conobbi Consuelo e Maurizio. Ne è nata un'amicizia, poi le esperienze in Germania e

[Scatti di Gusto](#)>[Ristoranti](#)

[di Luca Formenti ->](#)

[Scatti di Gusto](#)>[Ristoranti](#)

[di Luca Formenti ->](#)

Disclaimer: a San Maurizio D'Opaglio al ristorante la Cruna del Lago conobbi **Consuelo e Maurizio**. Ne è nata un'amicizia, poi le esperienze in Germania e al ristorante della cooperativa Alla Fonte di Borgosesia mi hanno fatto perdere di vista quella cucina così pulita, a tratti essenziale, quasi femminile nel dosaggio di profumi e condimenti.

Il ritorno ad una gestione propria e la possibilità di coinvolgere un caro amico blogger, **Andrea Li Calzi**, una coppia di amici e una produttrice di vini, quella **Silvia Barbaglia** che con il suo Boca ha conquistato palati d'ogni dove, mi hanno finalmente proiettato nelle sale del loro nuovo progetto. Siamo a **Gattinara, a Villa Paolotti** per la precisione. Un fantastico cortile fa da scenario al nostro pranzo domenicale, a pochissimi metri dall'enoteca regionale di Gattinara.

Il nostro menu (37 €) è stato concordato pescando piatti da una carta pre-estiva giustamente concentrata e per nulla dispersiva. Quella dei vini ovviamente punta fortemente sulle etichette dell'alto Piemonte in generale e, in particolare, su quelle del comune in cui ci si trova ma, nonostante ciò, ci siamo permessi un paio di divagazioni sul tema.

Siamo partiti da una bollicina altoatesina, la Comitissa Riserva 2011 di Martini Lorenz che regala sentori rocciosi, decisamente verticale, solleticante e salina.

Il benvenuto della cucina è un **formaggio fresco spadellato** con insalata di asparagi, fave di tonka e pepe di sechuan. L'asticella pende decisamente verso la goduria (giusto un filo di sapidità in eccesso) una spezia dai profumi intriganti, per alcuni però la bacca intera di pepe ha fatto esplodere una balsamicità fuori misura, non nel mio che era perfetto.

Lingua di vitello con patate ratte, cipolla rossa e bagnetto verde. Inizio soft e confortevole, profumi di erbe aromatiche, tutto ben dosato e delicato. accompagnata dal Verduno Pelaverga "Spaziale" 2015 dei Fratelli Alessandria. Con un nome così cosa pensate ci si possa aspettare se non una pioggia di spezie? Varietale nettamente mantenuto nelle promesse del vitigno, riesce ad offrire una certa freschezza nonostante la calorosa annata.

Il **Risotto** con le fave, animelle croccanti e gocce di balsamico è il piatto sicuramente più centrato, buona la mantecatura e l'apporto vegetale, esaltati da animelle spadellate, piatto tondo ma anche decisamente dinamico.

Terminiamo, giustamente, con il Boca 2011 Barbaglia che si presenta nella sua austerità nonostante la 2011 risulti più pronta ed immediata rispetto alla splendida - in prospettiva - 2010. Vino di carattere.

La **galantina di petto di faraona** con salsa alle pere williams e rosmarino. Tutti i sapori ben definiti, nitidi, dolcezze non esasperate e ottime note aromatiche.

Termino con un **semifreddo di chinotto** con Vermouth Storico Cocchi, con grandissima colpa snobbato dai miei cari amici, è risultato la più che degna conclusione di un percorso ben calibrato. Punta rinfrescante ed amaricante che si alternano per un finale netto, terso.

La piccola pasticceria è anch'essa da assaggiare senza ritegno alcuno e non ne rimarrà traccia tra una chiacchiera e l'altra.

Ho ritrovato la stessa pulizia nel piatto, quella accomodante cordialità in fragranze mai estreme, alla ricerca di equilibri senza azzardi ma con sempre un buon controllo delle morbidezze per non cadere in tratti ruffiani.<

Ben ritrovati amici.

Menu degustazione: 37 €

Antipasti: 10/12 €

Primi: 10/12 €

Secondi: 15/18.50 €

Dolci: 6/6.50 €.

Piccola pasticceria: 4 €.

Coperto: 2 €.

Proposta del mezzogiorno: 15 € (primo, secondo, acqua e caffè).

[Ristorante Villa Paolotti](#). Corso Valsesia 112. Gattinara (Vercelli). Tel. +39 0163 833234

Argomenti:

[Piemonte](#)

[Recensioni](#)

Nessun Commento

Non ci sono ancora commenti

Articoli correlati

[Grow Restaurant ad Albiate, stella Michelin con pranzo a 25 euro](#)

[Leggi l'articolo →](#)

[I Bologna, trattoria meravigliosa a Rocchetta Tanaro in Piemonte](#)

[Leggi l'articolo →](#)

[Oma a Salerno, com'è il nuovo sushi bar che è un piano sopra](#)

[Leggi l'articolo →](#)

[Il Fagiano, ristorante stella Michelin a Gardone Riviera](#)

[Leggi l'articolo →](#)

Scatti di Gusto di Vincenzo Pagano

[\[email protected\]](#)

P.IVA: 01353010539

Scopri

[Notizie](#)[Ristoranti](#)[Pizzerie](#)[Locali](#)[Cibo](#)[Ricette](#)[Drink](#)[Vino](#)[Birra](#)[Shopping](#)

Seguici su

[Instagram](#)[Facebook](#)

[Privacy Policy](#)-[Cookie Policy](#)-[Preferenze](#)

[Sviluppato da](#)

Articolo originale:

<https://www.scattidigusto.it/gattinara-ristorante-villa-paolotti>

Generato da armandopassaro.it il 10/06/2026 02:28
Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532